

INHALTSVERZEICHNIS

Lieferumfang	2
Auf einen Blick	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Sicherheitshinweise	3
Vor dem ersten Gebrauch	6
Gerät aufstellen	7
Zubehör und Funktionen	7
Zubehör einsetzen / abnehmen	9
Benutzung	11
Reinigung und Aufbewahrung	13
Problembeseitigung	14
Entsorgung	15
Technische Daten	15
Basisrezepte und Zubereitungshinweise	16
Rezeptideen	18



WICHTIGE HINWEISE! UNBEDINGT AUFBEWAHREN!

SYMBOLE



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an.



Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Für Lebensmittel geeignet.



Wechselspannung

SIGNALWÖRTER

Signalwörter bezeichnen Gefährdungen bei Nichtbeachtung der dazugehörigen Hinweise.

GEFAHR – hohes Risiko, hat schwere Verletzung oder Tod zur Folge

WARNUNG – mittleres Risiko, kann schwere Verletzung oder Tod zur Folge haben

VORSICHT – niedriges Risiko, kann geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben

HINWEIS – kann Risiko von Sachschäden zur Folge haben

LIEFERUMFANG

(Bild A)

- 1 Schlageinsatz (Schmetterling) 1 x
- 2 Röhreinsatz 1 x
- 3 Deckel mit Verschlusskappe 1 x
- 4 Dichtungsring 1 x (bereits im Deckel eingesetzt)
- 5 Kreuzklingeneinsatz 1 x
- 6 Stopfer 1 x
- 7 Deckel mit Einfüllschacht 1 x
- 8 Korbeinsatz 1 x
- 9 Dichtungsring 1 x (bereits im Deckel eingesetzt)
- 10 Schneidaufsatz 1 x
- 11 Wellenverlängerung 1 x
- 12 Spatel 1 x
- 13 Messbecher (max. 30 ml) 1 x und Entnahmehilfe des Korbeinsatzes
- 14 Hauptgerät 1 x
- 15 Zubereitungsbehälter 1 x

- 16 Dichtungsring des Dampfgaraufsatzes 1 x (bereits eingesetzt)
- 17 Dampfgaraufsatz 1 x
- 18 Zwischenboden 1 x
- 19 Deckel des Dampfgaraufsatzes 1 x
 - Anschlussleitung 1 x
 - Antriebswelle 1 x (im Zubereitungsbehälter)
 - Gebrauchsanleitung 1 x


Den Lieferumfang auf Vollständigkeit und die Bestandteile auf Transportschäden überprüfen. Bei Schäden nicht verwenden, sondern den Kundenservice kontaktieren.

Eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutz vom Gerät abnehmen.

Niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise entfernen!




AUF EINEN BLICK






(Bild B)

- 20 Skala
- 21 Aufnahme der Antriebswelle und Buchse für die Kontakte
- 22 Lüftungsöffnungen
- 23 Saugfüße
- 24 -Taste:
 - kurz drücken: Start / Pause / Bedienfeld aktivieren
 - lange drücken: Stopp / Einstellungen löschen
 - drehen: Zubereitungsdauer, Temperatur und der Drehzahlstufe verringern/erhöhen

- 25 Display
- 26 Bedienfeld
- 27 Anschlussbuchse
- 28 I/O Hauptschalter

Bedienfeld-Tasten (Bild C)

- 29  Programm „Zerkleinern“ aufrufen
- 30  Programm „Kochen“ aufrufen
- 31  Programm „Dampfgaren“ aufrufen

- 32  Programm „Kneten“ aufrufen
- 33  Pulse-Funktion einschalten
- 34  Geschwindigkeitsstufe einstellen
- 35  Temperatur einstellen
- 36  Zeit einstellen

Display (Bild D)

- 37 Warnung
- 38 Zutaten hinzufügen
- 39 Zerkleinern
- 40 Deckel entriegelt (Einschalten nicht möglich) bzw. verriegelt (Einschalten möglich)
- 41 Temperatur der Lebensmittel
- 42 Warmhalten
- 43 richtige Geschwindigkeit für den Röhreinsatz
- 44 richtige Geschwindigkeit für den Schlageinsatz
- 45 Geschwindigkeitsanzeige
- 46 Temperatureinstellung
- 47 Zeitanzeige

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass du dich für den **MAXXMEE Alleskönner 20 in 1** entschieden hast. Dieser Alleskönner ersetzt mehrere Küchengeräte und begeistert mit seinen vielseitigen Funktionen, die nahezu keine Wünsche offen lassen. Er eignet sich perfekt zum Rühren, Mixen, Kochen, Dampfgaren, Zerkleinern und vielem mehr. Zahlreiche kombinierte Arbeitsschritte ersparen dir viele Handgriffe und verarbeiten die verschiedensten Lebensmittel schnell und einfach. Das beleuchtete Display macht die Bedienung besonders einfach und komfortabel.

Solltest du Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehörteilen haben, kontaktiere den Kundenservice über unsere Website: www.dspro.de/kundenservice

Wir wünschen dir viel Freude an deinem **MAXXMEE Alleskönner 20 in 1**.

Informationen zur Gebrauchsanleitung

Lies vor dem ersten Gebrauch des Gerätes diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahre sie für spätere Fragen und weitere Nutzer auf. Sie ist ein Bestandteil des Gerätes. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Gebrauchsanleitung nicht beachtet werden.

BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist zum Zerkleinern, Pürieren, Erwärmen, Kochen, Dünsten, Mischen, Schlagen und Kneten von Lebensmitteln geeignet.
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt, nicht für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Nutzung, z. B. in Hotels, Frühstückspensionen, Büros, Mitarbeiterküchen o.Ä.
- Das Gerät nur für den angegebenen Zweck und nur wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

SICHERHEITSHINWEISE



WARNUNG: Alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Bilderungen und technischen Daten, mit denen dieses Gerät versehen ist, beachten. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder Verletzungen verursachen.

- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an

Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beauftragt oder bezüglich des sicheren **Gebrauchs des Gerätes** unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf **nicht** von **Kindern** benutzt werden. Kinder und Tiere sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten!



VORSICHT: heiße Oberflächen!

Das Gerät und Zubehör werden während bei Verwendung der Koch- und Dampfgarfunktion sehr heiß. Nach der Anwendung verfügen die Oberflächen noch über Restwärme. Während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen! Ausschließlich die Griffe und das Bedienfeld berühren, während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Warten, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat, bevor es transportiert, gereinigt oder verstaut wird. Küchenhandschuhe im Umgang mit dem heißen Zubehör benutzen.

- Das Hauptgerät, den Zubereitungsbehälter und die Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht ins Wasser fallen oder nass werden können. Keine Flüssigkeiten direkt in das Hauptgerät gießen.
- Die maximale Füllmenge des Zubereitungsbehälters (**max-Markierung**) nicht überschreiten! Es besteht Verbrühungsgefahr durch das Herausspritzen von heißem Mixgut. Außerdem könnte der Zubereitungsbehälter im Betrieb überlaufen.
- Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindungen überlaufen.
- Kochgeräte sollten in einer stabilen Lage mit den Handgriffen (sofern vorhanden) aufgestellt werden, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Es muss mit den Schneidmessern achtsam umgegangen werden, insbesondere beim Herausnehmen des Messers aus der Schüssel, beim Leeren der Schüssel und beim Reinigen.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Wenn das Gerät beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, Kundenservice oder eine ähnlich qualifizierte Person (z. B. Fachwerkstatt) ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die vom Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist.
- Das Gerät ist **nicht** dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Unbedingt die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten.
- Das Gerät darf nur mit dem mitgelieferten Ständer verwendet werden.



GEFAHR – Stromschlaggefahr

- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden und lagern.
- Das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit lagern.
- Das Hauptgerät und Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn das Hauptgerät an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Sollte das Hauptgerät ins Wasser fallen während es an das Stromnetz angeschlossen ist, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. **Erst danach** das Hauptgerät aus dem Wasser herausholen. Niemals versuchen, es aus dem Wasser zu ziehen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist!

- Sollte das Hauptgerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten gefallen sein, nicht verwenden. Vor erneuter Inbetriebnahme durch den Hersteller, Kundenservice oder autorisierte Fachhändler prüfen lassen, um eventuelle Gefährdungen zu vermeiden.



WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Sicherstellen, dass die Anschlussleitung stets außer Reichweite von Kleinkindern und Tieren ist. Es besteht Strangulationsgefahr.
- Kleidung, Schmuck, Haare, Hände und andere Körperteile vom Gerät

fernhalten, damit sich nichts in drehenden Geräteteilen verfangen kann. Es besteht Verletzungsgefahr durch drehende Geräteteile.

- Beim Öffnen des Deckels oder Abnehmen des Dampfgeraueinsatzes vorsichtig sein. Es besteht Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf.
- Im Umgang mit dem Gerät vorsichtig sein, wenn der Zubereitungsbehälter heiße Flüssigkeit enthält. Es besteht Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit.
- Das Gerät nicht bewegen bzw. transportieren, wenn es in Betrieb oder an das Stromnetz angeschlossen ist, um Verbrennungen durch den heißen Zubereitungsbehälter und dessen Inhalt oder eine unbeabsichtigte Inbetriebnahme zu vermeiden.



WARNUNG – Brandgefahr

- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material betreiben. Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Kunststoff) auf oder in das Gerät legen.
- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Das Gerät während des Betriebs nicht abdecken, um einen Gerätebrand zu vermeiden. Nichts in die Lüftungsöffnungen des Gerätes stecken und darauf achten, dass diese nicht verstopft sind.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose anschließen. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich

sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen.

- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.
- Das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen überprüfen. Nur benutzen, wenn das Gerät vollständig zusammengebaut, unbeschädigt und funktionsfähig ist!
- Das Gerät darf in leerem Zustand nicht erhitzt werden. Den Motor nicht laufen lassen, wenn das Gerät leer ist.
- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt oder vor einem Gewitter.
- Immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Das Gerät vor Hitze, offenem Feuer, direkter Sonneneinstrahlung, extremen Temperaturen und Stößen schützen. Das Hauptgerät außerdem vor Nässe und langanhaltender Feuchtigkeit schützen.
- Keine schweren Gegenstände auf das Gerät oder die Anschlussleitung legen oder stellen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Das Zubehör vor dem ersten Gebrauch reinigen, da es mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein kann. Hierzu die Anweisungen in „Reinigung und Aufbewahrung“ befolgen.

GERÄT AUFSTELLEN

Beachten!



- Das Hauptgerät niemals auf einen weichen Untergrund stellen. Die Lüftungsöffnungen auf der Unterseite dürfen nicht abgedeckt sein. Das Gerät könnte ansonsten aufgrund von Überhitzung beschädigt werden.
- Beachten, dass es bei der Zerkleinerung von Lebensmitteln durch die im Zubereitungsbehälter entstehende Unwucht zu einer Bewegung des gesamten Gerätes kommen kann. Daher das Gerät so aufstellen, dass es nicht von der Arbeitsfläche herunterfallen kann.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.






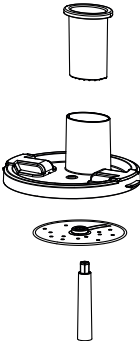

- Die Anschlussleitung so verlegen, dass sie keine Stolpergefahr darstellt. Die Anschlussleitung darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.

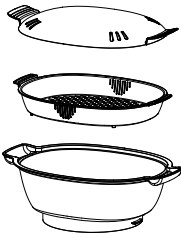
Das Hauptgerät (14) auf die Küchenzeile oder eine andere Arbeitsfläche stellen, die trocken, sauber, eben und nicht beheizt ist. Dabei beachten:

- Es muss ausreichender Abstand zu Hitzequellen (z. B. Herdplatten) vorhanden sein.
- Beim Dampfgaren oder Kochen muss außerdem genügend Freiraum nach oben (zu Hängeschränken und Regalen) vorhanden sein, um eine eventuelle Beschädigung der Gegenstände durch austretenden Dampf zu vermeiden.
- Sicherstellen, dass die Saugfüße (23) an der Arbeitsfläche haften.

ZUBEHÖR UND FUNKTIONEN

Zubehör	Verwendung	Geschwindigkeit	Zeit/Temperatur
 Schlageinsatz (1)	Mischen und Schlagen von z. B. Eiweiß, Sahne, Creme	Eischnee: 4	2 – 4 min kein Erhitzen
		Sahne: 3	3 – 5 min kein Erhitzen
 Rühreinsatz (2)	Auf niedrigen Drehzahlstufen werden die Zutaten konstant (um-) gerührt. Besonders geeignet für die Zubereitung von Brei, Suppen, Pudding, Saucen, Milchreis, Eintöpfen, Teig etc.	1 – 3	1 – 90 min Erhitzen nach Bedarf

Zubehör	Verwendung	Geschwindigkeit	Zeit / Temperatur
 Kreuzklingeneinsatz (5)	Zerkleinern, Hacken, Mixen von kalten Zutaten und Eiscrushen (mit der  -Funktion)	4 – 10 je höher die Geschwindigkeit, desto feiner das Ergebnis	10s – 1 min kein Erhitzen
	Pürieren, Kneten	1 – 3	1 – 2 min Erhitzen nach Bedarf
	Pürieren (sehr fein)	4 – 10	1 – 2 min kein Erhitzen
 Korbeinsatz (8)	Dünsten von Lebensmitteln (z. B. Reis) im Zubereitungsbehälter (15) und Sieben von z. B. Frucht- oder Gemüsesaft	0	20 – 30 min (je nach Lebensmittel) 110°C
 Messbecher (13)	Dient zum Abmessen von Zutaten und als Entnahmehilfe des Korbeinsatzes.		
 Deckel mit Verschlusskappe (3)	Wird zusammen mit dem Schneidklingen-, Rühr- und Schlageinsatz verwendet. Die Verschlusskappe schließen, um Wärmeverlust sowie ein Herausspritzen des Mix- und Gargutes zu vermeiden. Nicht beim Kochen über 100°C (insbesondere von Sahne oder Milch) schließen, um Überkochen zu vermeiden.		Erhitzen nach Bedarf
	Stopfer (6), Deckel mit Einfüllschacht (7), Schneidaufsatz (10), Wellenverlängerung (11) Zum Raspeln oder Scheibenschneiden Der Schneidaufsatz muss zusammen mit der Wellenverlängerung und dem Deckel mit Einfüllschacht verwendet werden.	5 – 6	Zeit je nach Menge kein Erhitzen
 Spatel (12)	Der Spatel eignet sich zum Ausschaben des Zubereitungsbehälters.		

Zubehör	Verwendung	Geschwindigkeit	Zeit/Temperatur
	<p>Dampfgaraufsatz (17), Zwischenboden des Dampfgaraufsatzes (18), Deckel des Dampfgaraufsatzes (19)</p> <p>Zum schonenden Garen von Lebensmitteln durch heißen Dampf, der aus dem Zubereitungsbehälter aufsteigt.</p> <p>Der Dampfgaraufsatz muss zusammen mit seinem Deckel verwendet werden.</p> <p>Der Zwischenboden wird in den Dampfgaraufsatz eingelegt, wenn die Lebensmittel nicht aufeinander liegen sollen (z.B. Hefeklöße), oder um unterschiedliche Lebensmittel gleichzeitig zu garen (z.B. Gemüse und Fleisch).</p>		120 °C

ZUBEHÖR EINSETZEN / ABNEHMEN

Antriebswelle

Auf die Antriebswelle werden die Einsätze (Schneidklingen- (5), Rühr- (2) und Schlageinsatz (1), Wellenverlängerung (11)) gesteckt. **Ohne die Antriebswelle kann das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.**

Einsetzen

1. **Sicherstellen, dass der Dichtungsring der Antriebswelle richtig sitzt.** Ansonsten läuft man Gefahr, dass Flüssigkeit aus dem Zubereitungsbehälter (15) in das Hauptgerät (14) gelangt.
2. Die Antriebswelle am schmaleren Ende festhalten und das andere Ende durch die Öffnung im Boden des Zubereitungsbehälters stecken (Bild E). Darauf achten, dass sie komplett auf dem Boden aufliegt. Die beiden Rastnasen der Antriebswelle müssen durch die Aussparungen im Zubereitungsbehälter gesteckt werden.
3. Die Antriebswelle festhalten und den Zubereitungsbehälter auf den Kopf drehen.

4. Die Flügelmutter im Uhrzeigersinn auf die Antriebswelle schrauben.

Herausnehmen

Die Schritte zum Einsetzen der Antriebswelle in umgekehrter Reihenfolge durchführen:

1. Die Antriebswelle mit einer Hand festhalten.
2. Den Zubereitungsbehälter auf den Kopf drehen und die Flügelmutter abschrauben.
3. Die Antriebswelle aus dem Zubereitungsbehälter herausziehen.

Zubereitungsbehälter

Im Zubereitungsbehälter (15) wird das Mix- bzw. Gargut verarbeitet und erhitzt.

Beachten!

- Die Kontakte auf der Unterseite des Zubereitungsbehälters müssen sauber und trocken sein.
- Wenn der Zubereitungsbehälter mit einem der Deckel oder dem Dampfgaraufsatz verschlossen ist, kann er nicht von der Haupteinheit abgenommen werden.

- **Einsetzen:** Den Zubereitungsbehälter in das Hauptgerät (14) stellen (Bild F). Dabei müssen die Kontakte auf der Unterseite des Zubereitungsbehälters in die Buchse (21) des Hauptgerätes gesteckt werden.
- **Herausnehmen:** Ist der Deckel (3, 7) bzw. der Dampfaraufsatz (17) angebracht, diesen abnehmen. Dann den Zubereitungsbehälter aus dem Hauptgerät herausziehen.

Einsätze

Beachten!

- Den Kreuzklingeneinsatz niemals an den Klingen festhalten. Beim Einsetzen und Herausnehmen am oberen Ende halten. Es besteht Verletzungsgefahr durch scharfe Klingen.

(Bild G)

- Der Schneidklingen- (5), Rühr- (2) und Schlageinsatz (1) werden direkt auf die Antriebswelle gesteckt.
- Für den Schneidaufsatz (10) wird die Wellenverlängerung (11) benötigt. Diese auf die Antriebswelle stecken. Auf die Wellenverlängerung den Schneidaufsatz stecken. **Beachten:** Die Seite mit einer langen Klinge ist zum Scheibenschneiden, die Seite mit mehreren kleinen Klingen zum Raspeln bestimmt. Die gewünschte Seite muss beim Einsetzen nach oben gerichtet sein.
- Zum Herausnehmen, den Einsatz einfach nach oben herausziehen. Der Schneidaufsatz hat zum einfacheren Greifen zwei runde Löcher.
- Der Korbeinsatz (8) wird in den Zubereitungsbehälter gestellt. Zum Herausnehmen die Unterseite des Messbechers (13) auf die Mitte des Einsatzes stecken, drehen, bis er fest sitzt, und den Einsatz herausziehen (Bild H).

Deckel und Dampfaraufsatz

Im Lieferumfang befinden sich zwei Deckel für den Zubereitungsbehälter (15):

- Deckel mit Einfüllschacht (7), zur Benutzung mit dem Schneidaufsatz (10) und
- Deckel mit Verschlusskappe (3) zur Benutzung mit den übrigen Einsätzen.

Zum Dampfgaren wird anstelle eines Deckels der Dampfaraufsatz (17) am Zubereitungsbehälter angebracht.

Damit das Mix- bzw. Gargut nicht herausspritzt, kann das Gerät nur in Betrieb genommen werden, wenn einer der Deckel oder der Dampfaraufsatz aufgesetzt und verriegelt ist. Beide Deckel sowie der Dampfaraufsatz werden auf die gleiche Weise eingesetzt und auch wieder abgenommen.

Einsetzen


1. **Sicherstellen, dass der Dichtungsring in der Nut auf der Unterseite des Deckels bzw. Dampfaraufsatzes eingelegt, sauber und unbeschädigt ist,** damit dieser dicht ist.
2. Den Deckel bzw. Dampfaraufsatz auf den Zubereitungsbehälter legen und bis zum Anschlag hinunterdrücken (Bild I).
3. Im Uhrzeigersinn drehen, bis die Griffe in den Griffen des Zubereitungsbehälters einrasten und ein Klicken zu hören ist (Bild K).

Abnehmen

Den Deckel bzw. Dampfaraufsatz ein Stück gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu entriegeln. Nun kann er abgenommen werden.

BENUTZUNG

Beachten!

- Den Deckel erst abnehmen, wenn der Einsatz zum Stillstand gekommen ist. Es besteht Verletzungsgefahr durch herausspritzende Lebensmittel!
- Das Gerät nicht überlasten! Harte Lebensmittel (z. B. Eiswürfel) nur durch Drücken der -Taste (33) zerkleinern.
- Den Einsatz vor dem Entleeren des Zubereitungsbehälters herausnehmen.




Aus Sicherheitsgründen lässt sich das Gerät nur dann einschalten, wenn der Zubereitungsbehälter richtig im Hauptgerät sitzt und der Deckel bzw. Dampfgaraufsatz verriegelt ist.





Vorbereitung

1. Das Hauptgerät (14) aufstellen und das gewünschte Zubehör einsetzen (siehe Kapitel „Gerät aufstellen“ und „Zubehör einsetzen / abnehmen“).
2. Zutaten in den Zubereitungsbehälter geben. Die max-Markierung (20) nicht überschreiten. Bei Flüssigkeiten, die erhitzt werden sollen, die unterste Markierung nicht unterschreiten.
3. Den Deckel (3, 7) oder Dampfgaraufsatz (17) am Zubereitungsbehälter anbringen.
4. Die Anschlussleitung vollständig auseinanderwickeln und in die Anschlussbuchse (27) stecken.
5. Den Netzstecker an eine Steckdose anschließen.
6. Den I/O Hauptschalter (28) auf Position I kippen. Das Display (25) blinkt.

Bedienung des Gerätes

1. Die -Taste (24) drücken, um das Bedienfeld (26) zu aktivieren.
2. Die Zubereitungsdauer, Temperatur und Geschwindigkeitstufe des Einsatzes entweder manuell einstellen oder eines der 4 Programme auswählen.


Manuelle Einstellung

Die Tasten  Temperatur (35),  Geschwindigkeit (34) oder  Zeit (36) -Taste wiederholt drücken, um zwischen Minuten und Sekunden zu wechseln) drücken und mit dem Drehknopf den gewünschten Wert einstellen.



Bei einer Temperatureinstellung ab 37 °C ist die maximal mögliche Geschwindigkeitsstufe 3.

Pulse-Funktion



Die -Taste (33) gedrückt halten. Das Gerät zerkleinert mit kurzen Unterbrechungen auf Stufe 10, bis die Taste losgelassen wird. Nach maximal einer Minute schaltet diese Funktion automatisch ab. Diese Funktion eignet sich zum Eiscrushen oder zum Zerkleinern anderer sehr harter Lebensmittel. Dazu den Kreuzklingeneinsatz (5) verwenden.





Ist der Inhalt des Zubereitungsbehälters wärmer als 60 °C, ist diese Funktion nicht möglich.





Programm wählen

Eine der Programmtasten (29-32) drücken:

Taste	mögliche Einstellungen (Voreinstellungen)
 Zerkleinern	Zeit: 10s – 4 min (10s) Temperatur: blockiert Geschwindigkeit: 1 – 10 (6)
 Kochen	Zeit: 10– 90min (60min) Temperatur: 60 – 100°C (100°C) Geschwindigkeit: 1 – 3 (1)

Taste	mögliche Einstellungen (Voreinstellungen)
 Dampfgaren	Zeit: 0 – 60 min (20s) Temperatur: 110– 120°C (120°C) Geschwindigkeit: 0 (blockiert)
 Kneten	Zeit: 2 – 4 min (3 min) Temperatur: blockiert Geschwindigkeit: 1 – 2 (1)

Die Voreinstellungen sind lediglich Vorschläge. Zu kochende Lebensmittel müssen vor dem Verzehr durchgegart sein. Die Werte können nach Bedarf angepasst werden. Dazu wie bei der manuellen Einstellung vorgehen.

3. Die -Taste drücken, und das Gerät beginnt zu arbeiten.
 - Durch die Deckelöffnung können Zutaten während der Zubereitung hinzugefügt werden.
 - Soll der Zubereitungsprozess unterbrochen werden, die -Taste kurz drücken. Nun können auch die Einstellungen geändert werden. Während das Gerät läuft, ist das nicht möglich.
 - Um die Zubereitung zu beenden und alle Einstellungen zu löschen die -Taste lange drücken.
4. Nach Ablauf der eingestellten Zubereitungsdauer stoppt das Gerät automatisch und „End“ erscheint auf dem Display. Durch Drücken der -Taste werden alle Einstellungen auf 0 gesetzt und das Gerät ist wieder betriebsbereit. Der Lüfter läuft nach dem Ausschalten noch einige Zeit nach.
5. Nach dem Gebrauch den I/O Hauptschalter (28) auf Position 0 kippen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
6. Den Zubereitungsbehälter öffnen, vom Hauptgerät abnehmen, den

Einsatz herausnehmen und das Mix- bzw. Gargut mithilfe des Spatels (12) entnehmen.

7. Das verwendete Zubehör nach dem Gebrauch reinigen. Lebensmittelreste nicht antrocknen lassen!

Benutzung des Schneidaufsatzes

1. Das Hauptgerät (14) aufstellen (siehe Kapitel „Gerät aufstellen“).
2. Den Zubereitungsbehälter (15), die Wellenverlängerung (11), den Schneidaufsatz (10) und den Deckel mit Einfüllschacht (7) montieren (siehe Kapitel „Zubehör einsetzen / abnehmen“).
3. Das Lebensmittel in den Einfüllschacht des Deckels stecken und mit dem Stopfer (6) fixieren.
4. Das Gerät einschalten. Der Schneidaufsatz dreht sich und das Lebensmittel wird zerkleinert.
5. Das Lebensmittel mithilfe des Stopfers leicht hinunterdrücken, bis es vollständig zerkleinert ist.

Dampfgaren

Schonendes Garen von Lebensmitteln durch heißen Dampf, der aus dem Zubereitungsbehälter (15) in den Dampfgaraufsatz (17) steigt.

Den Dampfgaraufsatz ohne Zwischenboden (18) verwenden, um eine größere Menge gleicher Lebensmittel zu garen.

Den Zwischenboden in den Dampfgaraufsatz einlegen, um eine größere Menge gleicher Lebensmittel zu garen, die nicht aufeinander liegen sollen (z. B. Hefeklöße) oder um unterschiedliche Lebensmittel gleichzeitig zu garen (z. B. Gemüse und Fleisch). Darauf achten, dass Lebensmittel mit einer längeren Garzeit unten liegen und Lebensmittel mit kürzerer Garzeit oben.

Beachten!

VORSICHT – Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser!

- Den Dampfgaraufsatz nie ohne den zugehörigen Deckel verwenden!
- Beachten, dass im Betrieb seitlich und oben aus dem Deckel des Dampfgaraufsatzes heißer Dampf austritt.
- Den Dampfgaraufsatz nur an seinen beiden Griffen anfassen.
- Im Umgang mit dem Dampfgaraufsatz vorsichtig sein! Heißes Wasser kann sich im Zwischenboden und Dampfgaraufsatz sammeln. Vorsicht beim Abnehmen dieser Teile!
- Den Deckel des Dampfgaraufsatzes beim Abnehmen leicht nach vorne kippen, sodass der Dampf nach hinten entweichen kann und man nicht mit dem aufsteigenden Dampf oder der abtropfenden heißen Flüssigkeit in Berührung kommt.
- Den heißen Dampfgaraufsatz nach dem Abnehmen vom Zubereitungsbehälter auf einer feuchtigkeits- und hitzeunempfindlichen Oberfläche abstellen.


1. Das Hauptgerät (14) aufstellen (siehe Kapitel „Gerät aufstellen“).
2. Wasser in den Zubereitungsbehälter geben, mindestens bis zur untersten Markierung für eine Garzeit von 30 Minuten. Bei einer längeren Garzeit erhöht sich die benötigte Wassermenge um 250 ml je 15 Minuten. Jedoch **nicht** die max-Markierung überschreiten.



Zum Aromatisieren der Speisen kann beispielsweise auch Brühe oder eine Wasser-Wein-Mischung statt Wasser verwendet werden.

3. Den Zubereitungsbehälter in das Hauptgerät und den Dampfgarauf-



satz anbringen (siehe Kapitel „Zubehör einsetzen / abnehmen“ – „Deckel und Dampfgaraufsatz“).

4. Die gewünschten Lebensmittel locker hineinfüllen. Dabei sicherstellen, dass einige Schlitze frei bleiben, damit Dampf aufsteigen kann. Bei Bedarf den Zwischenboden einlegen.
5. Den Dampfgaraufsatz mit seinem Deckel (19) verschließen.
6. Das Gerät einschalten und das Programm  „Dampfgaren“ (31) wählen. Die Einstellungen ggf. anpassen.
7. Wenn die Lebensmittel gar sind, den Dampfgaraufsatz ein Stück gegen den Uhrzeigersinn drehen, anheben und ein paar Sekunden warten, bis der Dampf kondensiert und in den Zubereitungsbehälter getropft ist, bevor er auf einer hitzebeständigen Unterlage abgestellt wird.


REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Beachten!

- Das Hauptgerät, der Zubereitungsbehälter und die Antriebswelle sind **nicht** spülmaschinengeeignet.
- Den Zubereitungsbehälter nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen! In den Sockel des Zubereitungsbehälters darf keine Flüssigkeit eindringen, da dort Kontakte und andere elektronische Bauteile angebracht sind.
- Den Kreuzklingeneinsatz und den Schneidaufsatz nicht länger als 2 Stunden im Wasser oder in anderen Flüssigkeiten stehen lassen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Zum Reinigen keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.

 Sind der Zubereitungsbehälter (15) und Kreuzklingeneinsatz (5) nur leicht verschmutzt, reicht es, sie durch kurzes Mixen mit Wasser zu reinigen. Dazu 1 Liter Wasser und einige Tropfen Spülmittel in den Zubereitungsbehälter geben. Die  -Taste (33) betätigen. Anschließend mit klarem Wasser gründlich ausspülen.

1. Sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
2. Falls nicht bereits geschehen, den Zubereitungsbehälter vom Hauptgerät (14) abnehmen, den Einsatz herausnehmen und den Zubereitungsbehälter vollständig leeren.
3. Den Zubereitungsbehälter mit Spülmittel unter fließendem Wasser abspülen. Angebranntes vorher im warmen Wasser mit etwas Spülmittel einweichen lassen.
4. Das übrige Zubehör kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Die **Dichtungsringe gesondert** (möglichst nicht in der Spülmaschine) reinigen.
5. Das Hauptgerät und die Anschlussleitung bei Bedarf mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
6. Alle Teile müssen vollständig trocken sein, bevor sie wieder zusammengesetzt werden. Zum Trocknen ggf. die Antriebswelle vom Zubereitungsbehälter abnehmen.
7. Das Gerät und Zubehör an einem trockenen, sauberen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort aufbewahren.

 Die Kunststoffteile können mit der Zeit verfärben. Dies beeinträchtigt jedoch weder die Gesundheit noch die Funktionsweise der Teile.

PROBLEMBEHEBUNG

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen, ob ein Problem selbst behoben werden kann. Lässt sich mit den nachfolgenden Schritten das Problem nicht lösen, den Kundenservice kontaktieren.



Nicht versuchen, ein elektrisches Gerät selbst zu reparieren!

Das Gerät funktioniert nicht. Keine Anzeigen auf dem Display.

Die Anschlussleitung steckt nicht richtig im Gerät oder in der Steckdose.

- ▶ Den Sitz der Stecker korrigieren.

Die Steckdose ist defekt.

- ▶ Eine andere Steckdose ausprobieren.

Es ist keine Netzspannung vorhanden.

- ▶ Die Sicherung des elektrischen Verteilers (Sicherungskasten) überprüfen.

Fehlermeldung E1

Der Motor ist überlastet.

- ▶ Das Gerät ausschalten, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und ca. 1 Stunde abkühlen lassen. Danach erneut versuchen.

Fehlermeldung E3

Der Zubereitungsbehälter (15) ist nicht richtig eingesetzt.

- ▶ Den Sitz korrigieren.

Fehlermeldung E5

Beim Dampfgaren ist die Flüssigkeit im Zubereitungsbehälter (15) vollständig verdampft.

- ▶ Das Gerät ausschalten, abkühlen lassen und Flüssigkeit nachfüllen.

Das Gerät schaltet ab und lässt sich nicht einschalten.

Der Zubereitungsbehälter (15) ist überhitzt.

- ▶ Der Zubereitungsbehälter abnehmen und abkühlen lassen. Anschließend den Silikonknopf auf der Unterseite des Zubereitungsbehälters drücken, um die Sperre aufzuheben (Bild J). Es muss ein Klicken zu hören sein.

Das Gerät ist überlastet, weil der Inhalt zu dickflüssig ist oder sich etwas im Einsatz verfangen hat.

- ▶ Das Gerät vom Stromnetz trennen, den Zubereitungsbehälter öffnen und etwas vom Inhalt entnehmen oder Flüssigkeit hinzufügen bzw. die Blockade vorsichtig entfernen.

Unangenehmer Geruch während des Gebrauchs

Das Gerät wird zum ersten Mal benutzt.

- ▶ Eine Geruchsentwicklung tritt bei der ersten Benutzung neuer Ge-

räte häufig auf. Der Geruch sollte verschwinden, nachdem das Gerät mehrmals benutzt wurde.

Wird der Motor zu stark beansprucht, kann es neben einer Abschaltung des Gerätes durch den elektronischen Schutzschalter auch zu einer Geruchsentwicklung wegen des erwärmten Motors kommen. Dies ist jedoch völlig unbedenklich. Das Gerät ist nach der Abkühlzeit wieder voll funktionsfähig.

ENTSORGUNG



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



Dieses Gerät unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Dieses Gerät nicht als normalen Hausmüll, sondern umweltgerecht über einen behördlich zugelassenen Entsorgungsbetrieb entsorgen.

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	09946
Modellnummer:	CF1602FP
Spannungsversorgung:	220 – 240V ~ 50/60Hz
Leistung:	1500W; (Heizelement: 1000W; Motor: 500W)
Schutzklasse:	I
Fassungsvermögen:	2,3l (Nutzvolumen); 3,5l (Nennvolumen)
Timer:	bis 90 Minuten
Drehzahl der Klinge:	10 Stufen (ca. 125 – 3400/min)
Temperatureinstellung:	37°C bis 120°C
ID Gebrauchsanleitung:	Z 09946 M DS V2 0820 md



BASISREZEPTE UND ZUBEREITUNGSHINWEISE

Im Folgenden führen wir auf, wie Grundlebensmittel in diesem Gerät zubereitet werden können. Scheue dich nicht, selbst kreativ zu werden und deine eigenen Kreationen zu erfinden!

Beachten!

- Beim Kochen von Milch, Kartoffeln oder Pasta besteht immer die Gefahr des Überkochens. Lasse daher das Gerät nicht unbeaufsichtigt und reduziere ggf. rechtzeitig die Temperatur.


GEMÜSE DÜNSTEN

Zutaten

mindestens 600ml Wasser oder Brühe
Gemüse (nach Belieben)

Zubehör: Dampfgaraufsatz

Zubereitung

1. Wasser bzw. Brühe in den Zubereitungsbehälter geben.
2. Dampfgaraufsatz am Zubereitungsbehälter anbringen und Gemüse hineingeben, ggf. Zwischenboden verwenden (Gemüse mit einer längeren Garzeit in den Dampfgaraufsatz und Gemüse mit kürzerer Garzeit in den Zwischenboden) und Deckel aufsetzen.
3. Programm  „Dampfgaren“ wählen. Die Garzeit hängt vom Gemüse ab. Kartoffeln benötigen ca. 30 Minuten Garzeit, Gemüse wie Brokkoli oder Blumenkohl ca. 10 Minuten. Prüfe daher das Gemüse regelmäßig während der Zubereitung, ob es gar ist.



Pro 15 Minuten Garzeit werden 250ml Wasser/Brühe benötigt.

KARTOFFELN

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubehör: –


Zutaten

Kartoffeln (nach Belieben), geschält und in Stücke geschnitten

Wasser

Salz (nach Belieben)

Zubereitung

1. Kartoffeln in den Zubereitungsbehälter geben, mit Wasser bedecken, leicht salzen.
2. Programm  „Dampfgaren“ wählen und bei 100°C ca. 20 – 25 Minuten lang kochen.

PASTA

Zubereitungszeit: ca. 12 – 15 Minuten

Zubehör:  oder 


Zutaten

Pasta (nach Belieben)

Wasser (Menge entsprechend der Packungsanweisung)

Salz (nach Belieben)

Zubereitung

1. Pasta, Wasser und etwas Salz in den Zubereitungsbehälter geben.
2. Programm  „Kochen“, 100°C und Geschwindigkeitstufe 1 wählen.
3. Die Zeit entsprechen der Packungsanweisung plus 2 – 5 Minuten einstellen.
4. Pasta durch den Dampfgaraufsatz abschütten.

REIS

Portionen: ca. 4
 Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
 Zubehör: Korbeinsatz und
 Messbecher


Zutaten

1 L Wasser
 250g Langkornreis



Beachten!


- Damit der Reis locker und luftig quellen kann, muss der Reis vor der Zubereitung gründlich mit Wasser gespült werden!

Zubereitung

1. Wasser in den Zubereitungsbehälter geben.
2. Reis gründlich abspülen und nass in den Korbeinsatz geben.
3. Korbeinsatz in den Zubereitungsbehälter einsetzen.
4. Programm  „Dampfgaren“ wählen und bei 110°C ca. 30 Minuten lang garen.
5. Zum Herausnehmen des Korbeinsatzes den Messbecher benutzen.

FLEISCH

Zubehör:  oder 

Kleine Fleischstücke oder Schinkenwürfel kannst du mit etwas Öl im Zubereitungsbehälter anbraten. Dazu das Programm  „Kochen“ und die Geschwindigkeitstufe 1 wählen.

Große Fleischstücke werden im Dampfgaraufsatz gegart.

FISCH


Fisch wird im Dampfgaraufsatz gedämpft. Dazu den Dampfgaraufsatz bzw. Zwischenboden etwas einfetten und wie Gemüse dünsten (siehe Abschnitt „Gemüse dünsten“).


SUPPEN UND EINTÖPFE

Zubehör:  oder 

Das Gerät ist für die Zubereitung von Suppen und Eintöpfen gut geeignet. Die Zutaten werden im Zubereitungsbehälter zerkleinert und, wie in einem Topf, gekocht. Gleichzeitig kann man im Dampfgaraufsatz dünsten.

TEIG

Zubehör: 

Für die Zubereitung von Teig Programm  „Kneten“ wählen. Die Teigzutaten können während des Rührens nacheinander durch die Deckelöffnung in den Zubereitungsbehälter gegeben werden.

REZEPTIDEEN

SUPPEN, VORSPEISEN UND BEILAGEN

Möhren-Orangen-Cremesuppe

Portionen: ca. 4
 Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
 Zubehör:

**Zutaten**

500 g Möhren
 2 EL Öl
 ½ TL Zucker
 1 TL Currypulver
 500 ml Gemüsebrühe
 100 ml Orangensaft
 100 ml Kokosmilch
 50 g Kürbiskerne
 Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer,
 Ingwerpulver (n. B.)

Zubereitung

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

Hackfleisch-Käse-Lauch-Suppe

Portionen: ca. 6
 Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
 Zubehör:

**Zutaten**

250 g Lauch, geputzt und in Ringe geschnitten
 500 g Hackfleisch, gemischt
 500 ml Wasser
 Gemüsebrühe (Menge entsprechend der Packungsanweisung)
 20 ml Öl
 400 g Schmelzkäse Sahne
 200 g Schmand
 etwas Pfeffer, ggf. Kräutersalz

Zubereitung

- Lauch und Öl in den Zubereitungsbehälter geben und für 6 Minuten bei 90 °C auf Stufe 1 dünsten.
- In der Zwischenzeit Hackfleisch in einer Pfanne anbraten.
- Wenn der Lauch fertig ist, angebratenes Hackfleisch dazugeben und für 4 Minuten bei 90 °C auf Stufe 1 dünsten.
- Wasser, Gemüsebrühe, Schmand hinzufügen und für 8 bis 10 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 kochen.
- Schmelzkäse dazu geben, mit Pfeffer würzen und weitere 2 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 kochen.
- Bei Bedarf mit Kräutersalz abschmecken.

Gazpacho

Portionen: ca. 4
 Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
 Zubehör:




Zutaten

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



Behalte für die spätere Garnierung der Suppe von jedem Gemüse einen kleinen Teil zurück.

Zubereitung

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

Paprika-Zwiebel-Dip

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten
 Zubehör:




Zutaten

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

Zubereitung

1. Zwiebel schälen, vierteln und in den Zubereitungsbehälter geben.

2. Paprika waschen, in grobe Stücke schneiden und in den Zubereitungsbehälter geben.
3. Programm  „Zerkleinern“ wählen und für ca. 40 Sekunden auf Geschwindigkeitstufe 6 zerkleinern.
4. Die restlichen Zutaten in den Zubereitungsbehälter geben und für ca. 20 Sekunden auf Stufe 4 vermengen.



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

Bananen-Curry-Dip

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten


Zubehör:



Zutaten

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

Zubereitung

1. Bananen schälen, in grobe Stücke schneiden und in den Zubereitungsbehälter geben.
2. Programm  „Zerkleinern“ wählen und für ca. 10 Sekunden auf Geschwindigkeitstufe 8 zerkleinern.
3. Restliche Zutaten in den Zubereitungsbehälter geben und für ca. 40 Sekunden auf Stufe 4 vermengen.

Frischkäseaufstrich

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten


Zubehör:



Zutaten

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

Zubereitung

1. Zwiebel schälen, vierteln und in den Zubereitungsbehälter geben.
2. Knoblauch schälen und in den Zubereitungsbehälter geben.
3. Programm  „Zerkleinern“ wählen und für ca. 5 – 10 Sekunden auf Geschwindigkeitstufe 6 zerkleinern.
4. Restliche Zutaten in den Zubereitungsbehälter geben, mit Salz und Pfeffer würzen und auf Stufe 4 vermengen.

Kartoffelpüree

Menge: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten


Zubehör:



Zutaten

500g Kartoffeln (mehligkochend) geschält und in Stücke geschnitten
75ml Wasser
15g Butter
75ml Milch
Salz, Muskat (nach Belieben)

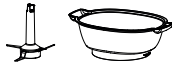
Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Zubereitungsbehälter geben.
2. Programm  „Kochen“ wählen und bei 100°C für ca. 20 – 25 Minuten auf Geschwindigkeitstufe 1 kochen.
3. Zum Schluss Temperatur auf ein Minimum reduzieren und kurz auf Stufe 3 pürieren.

HAUPTGERICHTE

Grünes Thai-Curry

Portionen: ca. 4
 Zubereitungszeit: ca. 2,5 Stunden
 Zubehör:


**Zutaten**Gemüse:





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

Thai-Curry:

4 Knoblauchzehen
 1 Stück Ingwer
 ¼ rote Chilischote
 2 EL Öl
 1 Dose Kokosmilch
 2 EL grüne Currypaste
 1 TL Gemüsebrühe
 200ml Wasser
 1 Stängel Zitronengras
 einige Kaffir-Limettenblätter
 2 TL Agavendicksaft
 Saft einer ½ Limette
 400 g Hähnchenbrust
 Zucker, Salz (n.B.)

Zubereitung

1. Gemüse in Stücke bzw. Scheiben schneiden, mischen und im Dampfgaraufsatz aufschichten. Mit dem Deckel zudecken und beiseitestellen.
2. Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden und im Zubereitungsbehälter im heißen Wasser für ca. 10 Minuten bei 100 °C (Programm  „Dampfgaren“) blanchieren.

3. Stücke in eine Schale geben und ebenfalls beiseite stellen. Wasser wegschütten.
4. Kreuzklingeneinsatz in den Zubereitungsbehälter einsetzen.
5. Knoblauch, Ingwer schälen und mit fein gehackten Chilischoten in den Zubereitungsbehälter geben.
6. Programm  „Zerkleinern“ wählen und die Zutaten 4 Sekunden auf Stufe 6 mixen.
7. Currypaste, Öl, Kokosmilch, Wasser, Gemüsebrühe, Zucker, Kaffir-Limettenblätter, eingeschnittenes Zitronengras, Agavendicksaft und Limettensaft hinzugeben, das Programm  „Kochen“ wählen und 4 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 kochen.
8. Nach ca. 4 Minuten den Dampfgaraufsatz mit dem Gemüse aufsetzen, das Programm  „Dampfgaren“ wählen und 15 Minuten dünsten. Dann durchmischen und weitere 5 Minuten dünsten.
9. Dampfgaraufsatz abnehmen, das Gemüse mit Salz würzen und abgedeckt beiseitestellen.
10. Kaffir-Limettenblätter und Zitronengras aus dem Zubereitungsbehälter nehmen und entsorgen.
11. Programm  „Kochen“ wählen und das Curry kurz bei 100 °C auf Stufe 3 aufkochen. Wenn es zu flüssig ist, mit Mehl bestäuben und dann aufkochen.
12. Zuletzt das Hähnchenfleisch und das gedünstete Gemüse in den Zubereitungsbehälter geben, alles kurz bei 100 °C auf Stufe 1 durchmischen.

Grünes Thai-Curry auf einem Bett von Reis servieren.

Hühnerfrikassee

Portionen: ca. 4

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde


Zubehör:



Zutaten

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

Zubereitung

1. Zwiebel schälen, halbieren und die Schnittflächen in einer Pfanne dunkelbraun rösten.
2. Zusammen mit den Hähnchenkeulen, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Nelken, Salz, Weißwein und 1,5l Wasser in den Zubereitungsbehälter geben.
3. Programm  „Dampfgaren“ wählen und bei 110 °C zum Kochen bringen. Dann 30 Minuten bei 95 °C sieden lassen.
4. Inzwischen den weißen Spargel schälen und die Enden abschneiden.
5. Vom grünen Spargel nur die Enden abschneiden.
6. Spargel in 2 cm große Stücke schneiden. In einem Topf in kochendem, mit Zucker und Salz gewürztem Was-

ser 5 Minuten blanchieren. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

7. Champignons putzen.
8. Hähnchenkeulen aus der Brühe nehmen und etwas abkühlen lassen.
9. Hähnchenkeulen häuten, das Fleisch von den Knochen lösen und grob würfeln.
10. Die Brühe sieben und in einem Topf beiseitestellen.
11. Butter im Zubereitungsbehälter bei 60 °C auf Stufe 1 schmelzen.
12. Betriebsdauer auf 5 Minuten einstellen. Bei 100 °C auf Stufe 1 Mehl unterrühren und aufschäumen.
13. 600ml Brühe zugießen und aufkochen lassen.
14. Sahne und Champignons zugeben und 5 Minuten kochen lassen.
15. Spargel und Hähnchenfleisch zugeben und weitere 5 Minuten garen.
16. Mit Salz, 1 Prise Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen.
17. Estragonblätter fein hacken und kurz vor dem Servieren untermischen.

Hühnerfrikassee mit Reis servieren.

Käse-Schinken-Nudeln

Menge: 2 Portionen
 Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
 Zubehör:



Zutaten

100 ml Wasser
 200 ml Sahne
 100 g Frischkäse
 1 Knoblauchzehe (durch Knoblauchpresse gepresst)
 200 g Suppen-Muschel-Nudeln
 100 g gekochten Schinken (in feine Streifen geschnitten)
 Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprikagewürz (n. B.)

Zubereitung

1. Wasser, Sahne und Frischkäse in den Zubereitungsbehälter geben und mit Salz, Pfeffer und Paprikagewürz würzen.
2. Sauce für ca. 5 Minuten bei 100 °C auf Stufe 2 aufkochen.
3. Nudeln, Schinken und Knoblauch hinzufügen und bei 80 °C auf Stufe 1 ca. 8 – 9 Minuten kochen, bis die Nudeln gar sind (siehe Packungsanweisung).

Gedämpftes Lachsfilet mit Brokkoli

Portionen: ca. 4
 Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
 Zubehör:



Zutaten

4 Lachsfilets a 150g
 800g Brokkoliröschen, gewaschen und geputzt
 500g Kartoffeln, geschält und geviertelt
 5 Lorbeerblätter
 50g Butter
 Meersalz (n. B.)

Zubereitung

1. Kartoffeln und Broccoli in den Dampfaraufsatz geben.
2. Die Lachsfilets waschen, trocken tupfen und in den Zwischenboden legen.
3. Den Zubereitungsbehälter bis zur max-Markierung mit Wasser füllen und die Lorbeerblätter hinzugeben.
4. Den Dampfaraufsatz aufsetzen und für 35 Minuten bei 120 °C dämpfen. Garprobe machen und ggf. für weitere 5 Minuten dämpfen.
5. Lachsfilets, Kartoffeln und Broccoli herausnehmen und den Zubereitungsbehälter ausleeren.
6. Die Butter zusammen mit grobem Meersalz bei 40 °C im Zubereitungsbehälter schmelzen und über den Fisch geben.

Königsberger Klopse

Portionen: ca. 4
Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zubehör:




Zutaten

40 g Paniermehl
100 g Zwiebeln
1 Ei
½ TL Salz
¼ TL Pfeffer
400 g Hackfleisch, gemischt
700 g Kartoffeln, in Stücken
800 ml Wasser
1 Würfel Fleischbrühe

Kapernsoße:

500 ml Brühe (von den Klopsen)
200 ml Sahne
5 ml Zitronensaft
50 g Mehl
1 TL Salz
¼ TL Pfeffer
60 g Kapern, abgetropft

Zubereitung

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

Kapernsauce:

9. Alle Soßenzutaten, außer Kapern, in den Zubereitungsbehälter zur Brühe hinzugeben und 5 Minuten bei 100°C auf Geschwindigkeitsstufe 2 erhitzen.
10. Kapern zugeben und 10 Sekunden auf Stufe 1 unterrühren.

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

SÜSSSPEISEN

Milchreis


Portionen: ca. 6
 Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
 Zubehör:

**Zutaten**

1 L Milch
 250 g Milchreis (Rundkornreis)
 2 – 3 TL Zucker
 Zum Garnieren: Zimt, Zucker (n.B.)

Zubereitung

Beim Kochen von Milch besteht immer die Gefahr des Überkochens. Öffne daher die Verschlusskappe im Deckel und reduziere ggf. rechtzeitig die Temperatur.

1. Milch, Zucker und Milchreis in den Zubereitungsbehälter geben. Die Verschlusskappe im Deckel öffnen!
2. Programm  „Kochen“ wählen und für ca. 30 Minuten bei ca. 90 – 100 °C auf Geschwindigkeitstufe 1 kochen.
3. Milchreis in separates Gefäß umfüllen, ausquellen und erkalten lassen.
4. Mit Zimt und Zucker garnieren.

Grießbrei


Portionen: ca. 4
 Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
 Zubehör:

**Zutaten**

1 L Milch
 130 g Grieß (Hartweizen)
 2 – 3 TL Zucker

Zubereitung

Beim Kochen von Milch besteht immer die Gefahr des Überkochens. Öffne daher die Verschlusskappe im Deckel und reduziere ggf. rechtzeitig die Temperatur.

1. Alle Zutaten in den Zubereitungsbehälter geben. Die Verschlusskappe im Deckel öffnen!
2. Programm  „Kochen“ wählen und für 15 Minuten bei 100 °C auf Geschwindigkeitstufe 1 aufkochen.
3. Die Temperatur auf 90 °C reduzieren und für weitere 15 Minuten kochen.
4. Anschließend Grießbrei in eine Schüssel umfüllen und auskühlen lassen.

SMOOTHIES



Ananas-Erdbeer Combo

Zubehör:

**Zutaten**

½ Ananas, gewürfelt
 200 g Erdbeeren
 frische Minze nach Belieben
 1 Schuss Honig oder Agavendicksaft
 Saft einer Zitrone oder Limone
 5 Eiswürfel
 Zum Garnieren: 1 Limonenscheibe

Zubereitung

1. Alles, bis auf die Eiswürfel, in den Zubereitungsbehälter füllen.
2. Programm  „Zerkleinern“ wählen und für ca. 10 Sekunden auf Geschwindigkeitstufe 6 pürieren.
3. Die Eiswürfel hinzufügen und mit der  -Pulse-Funktion zerkleinern
4. Als Deko eine eingeschnittene Limonenscheibe ans Glas stecken.


Apfel-Klassiker

Zubehör:

**Zutaten**

2 säuerliche Äpfel
 2 - 3 süße Äpfel
 2 EL Honig bzw. Agavendicksaft
 1 TL Zimt
 ½ Tasse Chia-Samen (über Nacht eingeweicht)
 1 Tasse Buttermilch
 Wasser

Zubereitung

1. Die Äpfel entkernen (wer will, kann bei Bioäpfeln alles mitpürieren), in den Zubereitungsbehälter geben und grob zerteilen.
2. Den Honig, den eingeweichten Chia-samen und den Zimt hinzugeben.
3. Die Buttermilch angießen und den Rest bis zur **min**-Markierung mit kaltem Wasser auffüllen.
4. Programm  „Zerkleinern“ wählen und für ca. 30 Sekunden auf Geschwindigkeitstufe 8 pürieren.

Salty Smoothie

Zubehör:

**Zutaten**

1 Handvoll Mangold
 1 Handvoll Babyspinat
 ¼ Salatgurke, geschnitten
 4 zerzupfte Blätter Wirsing
 1 fingerdickes Stück Ingwer
 Stevia nach Augenmaß
 1 Prise gutes Meersalz
 Wasser

Zubereitung

Vorsicht mit dem Stevia. Dieses Süßungsmittel ist wirklich verdammt süß. Und der Salty Smoothie sollte doch seinem Namen gerecht werden.

1. Alles waschen, zupfen oder zerschneiden.
2. Die Zutaten in den Zubereitungsbehälter geben und pürieren.

LIST OF CONTENTS

Items Supplied	28
At A Glance	28
Intended Use	29
Safety Notices	29
Before Initial Use	32
Setting Up the Device	32
Accessories and Functions	33
Inserting / Removing Accessories	34
Use	36
Cleaning and Storage	38
Troubleshooting	39
Disposal	40
Technical Data	40
Basic Recipes and Preparation Instructions	41
Recipe Ideas	43



IMPORTANT NOTICES! PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

SYMBOLS



Danger symbols: These symbols indicate possible dangers. Read the associated safety notices carefully and follow them.



Supplementary information



Read the operating instructions before use!



Suitable for use with food.



Alternating voltage

SIGNAL WORDS

Signal words indicate hazards if the associated notices are not followed.

DANGER – high risk, results in serious injury or death

WARNING – medium risk, may result in serious injury or death

CAUTION – low risk, may result in minor or moderate injury

NOTICE – may result in risk of damage to material

ITEMS SUPPLIED

(Picture A)

- 1 Whisk insert (butterfly) 1 x
- 2 Stirring insert 1 x
- 3 Lid with seal cap 1 x
- 4 Sealing ring 1 x (already insert in the lid)
- 5 Cross-blade insert 1 x
- 6 Plunger 1 x
- 7 Lid with feed chute 1 x
- 8 Basket insert 1 x
- 9 Sealing ring 1 x (already insert in the lid)
- 10 Cutting attachment 1 x
- 11 Shaft extension 1 x
- 12 Spatula 1 x
- 13 Measuring cup (max. 30 ml) 1 x and removal tool for the basket insert
- 14 Main device 1 x

- 15 Mixing bowl 1 x
- 16 Sealing ring for the steaming attachment 1 x (already inserted)
- 17 Steaming attachment 1 x
- 18 Intermediate base 1 x
- 19 Lid of the steaming attachment 1 x
 - Connecting cable 1 x
 - Drive shaft 1 x (in the mixing bowl)
 - Operating instructions 1 x


Check the items supplied for completeness and the components for transport damage. If you find any damage, do not use the device but contact our customer service department.

Remove any possible films, stickers or transport protection from the device.





Never remove the rating plate and any possible warnings!





AT A GLANCE

(Picture B)

- 20 Scale
- 21 Mount of the drive shaft and socket for the contacts
- 22 Ventilation openings
- 23 Suction feet
- 24  button:
 - o press briefly: start / pause / activate control panel
 - o press for a long time: stop / delete settings
 - o twist: reduce / increase preparation time, temperature and the speed level
- 25 Display
- 26 Control panel
- 27 Connecting socket
- 28 I/O Main switch

Control Panel Buttons (Picture C)

- 29  Call up "Chopping" programme
- 30  Call up "Cooking" programme
- 31  Call up "Steaming" programme
- 32  Call up "Kneading" programme

- 33  Switch on pulse function
- 34  Set speed level
- 35  Set temperature
- 36  Set time

Display (Picture D)

- 37 Warning
- 38 Add ingredients
- 39 Chop
- 40 Lid unlocked (switching on **not** possible) or locked (switching on possible)
- 41 Temperature of the food
- 42 Keep warm
- 43 Correct speed for the stirring insert
- 44 Correct speed for the whisk insert
- 45 Speed display
- 46 Temperature setting
- 47 Time display

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen the **MAXXMEE all-rounder 20 in 1**. This all-rounder replaces several food processors and impresses with its range of functions that cater for almost anything you wish. It is perfectly suited to stirring, mixing, cooking, steaming, chopping up and much more. Many combined operations save you lots of effort and allow you to prepare an array of different foods quickly and easily. The illuminated display makes it particularly easy and convenient to operate.

If you have any questions about the device and about spare parts/accessories, contact the customer service department via our website: www.dspro.de/kundenservice

We hope you have a lot of fun with your **MAXXMEE all-rounder 20 in 1**.

Information About the Operating Instructions

Before using the device for the first time, please read through these operating instructions carefully and keep them for future reference and other users. They form an integral part of the device. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these operating instructions is not complied with.

INTENDED USE

- This device is suitable for chopping, puréeing, heating, cooking, steaming, mixing, whipping and kneading food.
- The device is for personal use only and is not intended for commercial or domestic-like applications, e.g. in hotels, bed and breakfasts, offices, staff kitchens or similar places.
- Use the device only for the specified purpose and as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper.
- The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

SAFETY NOTICES



WARNING: Note all safety notices, instructions, illustrations and technical data provided with this device. Failure to follow the safety notices and instructions may result in electric shock, fire and / or injuries.

- This device may be used by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to **use the device safely** and have understood the dangers resulting from failure to comply with the relevant safety precautions.

- Children must not play with the device.
- The device must **not** be used by **children**. Keep children and animals away from the device and the connecting cable!



CAUTION: hot surfaces!

The device and accessories will become very hot when using the cooking and steaming function. The surfaces will still retain some residual heat after use. Do not come into contact with heated parts while or after using the device! Only ever touch the handles and the control panel while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Wait until the device has cooled down fully before it is transported, cleaned or stored away. Use oven gloves when handling the hot accessories.

- Never immerse the main device, the mixing bowl or the connecting cable in water or other liquids and ensure that these components cannot fall into water or become wet. Do not pour any liquids directly into the main device.
- Do not exceed the maximum fill level of the mixing bowl (**max** marking)! There is a danger of scalding from hot items that are being mixed splashing out. The mixing bowl could also overflow during operation.
- No liquid must overflow onto the device plug-in connections.
- Cooking devices should be set up in a stable location with the handles (if present) to prevent the hot liquid from spilling.
- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before it is assembled, disassembled or cleaned.
- The device must be switched off and disconnected from the mains power before replacing accessories or additional parts that move during operation.
- The cutting blades must be handled with care, in particular when removing the blade from the bowl, when emptying the bowl and during cleaning.
- Do not make any modifications to the device. If the device is damaged, it must be replaced by the manufacturer, customer service department or a similarly qualified person (e.g. specialist workshop) in order to avoid any hazards.

- If the mains connecting cable of this device is damaged, it must be replaced with a special connecting cable which is available from the manufacturer or its customer service department.
- The device is **not** designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- It is essential to follow the instructions in the “Cleaning and Storage” chapter.
- The device is only to be used with the stand provided.



DANGER – Danger of Electric Shock

- Use and store the device only in closed rooms.
- Do not store the device in rooms with high humidity.
- Never touch the main device and the connecting cable with wet hands when the main device is connected to the mains power.
- If the main device falls into water while it is connected to the mains power, pull the mains plug out of the plug socket immediately. **Only after this** should you retrieve the main device from the water. Never attempt to pull it out of the water while it is connected to the mains power!
- If the main device has fallen into water or other liquids, do not use it. Before using it again, have it checked by the manufacturer, customer service department or an authorised distributor in order to avoid possible hazards.



WARNING – Danger of Injury

- Keep children and animals away from the packaging material. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the connecting cable is always kept out of the reach of small children and animals. There is a danger of strangulation.

- Keep clothing, jewellery, hair, hands and other body parts away from the device so that nothing can get caught in rotating device parts. There is a danger of injury from rotating device parts.
- Be careful when opening the lid or taking off the steaming attachment. There is a danger of scalding from hot steam.
- Be careful handling the device if the mixing bowl contains hot liquid. There is a danger of scalding from hot liquid.
- Do not move or transport the device when it is in operation or connected to the mains power in order to avoid burns caused by the hot mixing bowl and its contents or accidental start-up.



WARNING – Danger of Fire

- Do not operate the device in the vicinity of combustible material. Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, paper, plastic) on or in the device.
- Do not connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
- Do not cover the device during operation in order to prevent it from catching fire. Do not insert anything

into the ventilation openings of the device and make sure that they do not become clogged.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- Only connect the device to a plug socket that is properly installed. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated. The mains voltage must match the technical data of the device.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid possible damage.
- Inspect the device for damage each time before you use it. The device should only be used if it has been fully assembled, is undamaged and in working order!
- The device may not be heated up when it is empty. Do not allow the motor to run when the device is empty.
- Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket if an error occurs during operation or before a thunderstorm.
- Always pull the mains plug and never the mains cable to disconnect the device from the mains power.
- Protect the device from heat, naked flames, direct sunlight, extreme temperatures and impacts. Also protect the main device from wet conditions and persistent moisture.
- Do not lay or place any heavy objects on the device or the connecting cable.

BEFORE INITIAL USE

Clean the accessories before you first use them as they may have possible production residues on them. To do this, follow the instructions in "Cleaning and Storage".

SETTING UP THE DEVICE







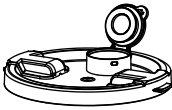
Please Note!

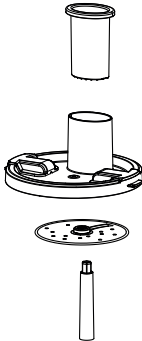

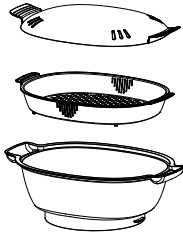
- Never place the main device on a soft surface. The ventilation openings on the bottom must not be covered. The device could otherwise be damaged due to overheating.
- Note that when chopping up food the imbalance which is created in the mixing bowl may cause the whole device to move. The device should therefore be set up so that it cannot fall off the work surface.
- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces.
- Lay the connecting cable in such a way that it does not present a trip hazard. The connecting cable may not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.

Place the main device (14) on the kitchen unit or another work surface that is dry, clean, flat and is not heated. Please note:

- It must be a sufficient distance away from heat sources (e.g. hobs).
- When steaming or cooking, there should also be plenty of clear space above (towards wall-mounted cupboards and shelves) in order to prevent any possible damage to the items from steam escaping.
- Make sure that the suction feet (23) stick to the work surface.

ACCESSORIES AND FUNCTIONS

Accessory	Use	Speed	Time / temperature
 Whisk insert (1)	Blending and beating/whipping for example egg white, cream, mousse	Beaten egg white: 4	2 – 4 min No heating
		Cream: 3	3 – 5 min No heating
 Stirring insert (2)	On low speed levels, the ingredients are constantly stirred (around). Particularly suitable for preparing broths, soups, puddings, sauces, rice pudding, stews, dough etc.	1 – 3	1 – 90 min Heat as required
 Cross-blade insert (5)	Chopping, mashing, blending cold ingredients and crushing ice (with the  function)	4 – 10 The higher the speed, the finer the result	10s – 1 min No heating
	Puréeing, kneading	1 – 3	1 – 2 min Heat as required
	Puréeing (very fine)	4 – 10	1 – 2 min No heating
 Basket insert (8)	Steaming food (e.g. rice) in the mixing bowl (15) and sieving fruit or vegetable juice, for example	0	20 – 30 min (depending on food) 110°C
 Measuring cup (13)	Is used for measuring out ingredients and as a removal tool for the basket insert.		
 Lid with seal cap (3)	Is used together with the cutting-blade insert, stirring insert and whisk insert. Close the seal cap to prevent any loss of heat and prevent the ingredients being mixed and cooked from splashing out. Do not close when cooking over 100°C (in particular cream or milk) to prevent boiling over.		Heat as required

Accessory	Use	Speed	Time / temperature
	<p>Plunger (6), lid with feed chute (7), cutting attachment (10), shaft extension (11)</p> <p>For grating or slicing</p> <p>The cutting attachment must be used together with the shaft extension and the lid with feed chute.</p>	5 – 6	Time dependent on quantity No heating
 <p>Spatula (12)</p>	The spatula is suitable for scraping out the mixing bowl.		
	<p>Steaming attachment (17), intermediate base of the steaming attachment (18), lid of the steaming attachment (19)</p> <p>For the gentle cooking of food using hot steam that rises from the mixing bowl.</p> <p>The steaming attachment must be used together with its lid.</p> <p>The intermediate base is inserted into the steaming attachment when the foodstuffs should not rest on top of one another (e.g. yeast dumplings) or to cook different foodstuffs simultaneously (e.g. vegetables and meat).</p>		120°C

INSERTING / REMOVING ACCESSORIES

Drive Shaft

The inserts (cutting-blade insert (5), stirring insert (2) and whisk insert (1), shaft extension (11)) are plugged onto the drive shaft. **The device cannot be operated without the drive shaft.**

Inserting

1. **Make sure that the sealing ring of the drive shaft fits correctly.** Otherwise there is the risk that liquid will

escape from the mixing bowl (15) into the main device (14).

2. Hold the drive shaft firmly at the narrower end and plug the other end through the opening in the bottom of the mixing bowl (Picture E). Make sure that it rests fully on the bottom. The two locking lugs on the drive shaft must be plugged through the recesses in the mixing bowl.
3. Hold the drive shaft firmly and turn the mixing bowl upside down.
4. Screw the wing nuts clockwise onto the drive shaft.

Removing

Perform the steps for inserting the drive shaft in the reverse order:

1. Hold the drive shaft firmly with one hand.
2. Turn the mixing bowl upside down and unscrew the wing nuts.
3. Pull the drive shaft out of the mixing bowl.

Mixing Bowl

The mixing bowl (15) is where the items to be mixed or cooked are processed and heated.

Please Note!

- The contacts on the bottom of the mixing bowl need to be clean and dry.
- If the mixing bowl is closed with one of the lids or the steaming attachment, it cannot be removed from the main unit.

- **Inserting:** Place the mixing bowl in the main device (14) (Picture F). When you do this, the contacts on the bottom of the mixing bowl must be plugged into the socket (21) of the main device.
- **Removing:** If the lid (3, 7) or the steaming attachment (17) is attached, take it off. Then pull the mixing bowl out of the main device.

Inserts

Please Note!

- Never hold the cross-blade insert firmly by the blades. Hold it by the top end when inserting and removing it. There is a danger of injury from sharp blades.

(Picture G)

- The cutting-blade insert (5), stirring insert (2) and whisk insert (1) are plugged directly onto the drive shaft.

- For the cutting attachment (10), the shaft extension (11) is required. Plug it onto the drive shaft. Plug the cutting attachment onto the shaft extension.
Please Note: The side with a long blade is intended for slicing, the side with several small blades is intended for grating. The side you want must be pointing upwards when it is inserted.
- To remove the insert, simply pull it up and out. The cutting attachment has two round holes to make it easier to grip.
- The basket insert (8) is placed in the mixing bowl. To remove it, place the bottom of the measuring cup (13) on the middle of the insert until it fits securely, and pull out the insert (Picture H).

Lid and Steaming Attachment

The items supplied include two lids for the mixing bowl (15):

- lid with a feed chute (7), for use with the cutting attachment (10), and
- lid with seal cap (3) for use with the rest of the inserts.

For steaming, the steaming attachment (17) is attached to the mixing bowl instead of a lid.

To ensure that the items being mixed or cooked do not splash out, the device can only be operated if one of the lids or the steaming attachment has been attached and locked in place. Both lids and the steaming attachment are inserted and removed again in the same way.

Inserting

1. **Make sure that the sealing ring has been inserted in the groove on the bottom of the lid or steaming attachment, is clean and undamaged so that it is sealed tight.**
2. Place the lid or steaming attachment on the mixing bowl and press it down as far as it will go (Picture I).


- Twist it clockwise until the handles engage in the handles of the mixing bowl and you hear a click (Picture K).

Removing

Twist the lid or steaming attachment anticlockwise a little to unlock it. It can then be removed.

USE

Please Note!

- Only remove the lid once the insert has come to a standstill. There is a danger of injury from food splashing out!
- Do not overload the device! Only chop up hard foodstuffs (e.g. ice cubes) by pressing the  button (33).
- Take out the insert before emptying the mixing bowl.




For safety reasons, the device can only be switched on if the mixing bowl is fitted correctly in the main device and the lid or steaming attachment is locked in place.

Preparation





- Set up the main device (14) and insert the accessory you want (see the "Setting Up the Device" and "Inserting / Removing Accessories" chapters).
- Place ingredients in the mixing bowl. Do not exceed the **max** marking (20). In the case of liquids which are to be heated, make sure the level is above the lowest marking.
- Attach the lid (3, 7) or steaming attachment (17) to the mixing bowl.
- Completely unwind the connecting cable and plug it into the connecting socket (27).

- Connect the mains plug to a plug socket.
- Flip the I/O main switch (28) to the I position. The display (25) flashes.

Operating the Device

- Press the  button (24) to activate the control panel (26).
- Either set the preparation time, temperature and speed level of the insert manually or select one of the four programmes.

Manual setting

Press the buttons  temperature (35),  speed (34) or  time (36) (press the  button repeatedly to switch between minutes and seconds) and use the knob to set the value you want.



With a temperature setting from 37°C, the maximum possible speed level is 3.

Pulse function

Hold down the  button (33). The device chops up on level 10 with short pauses until the button is released. This function switches off automatically after no more than one minute.





This function is suitable for crushing ice or for chopping up other very hard foodstuffs. Use the cross-blade insert (5) to do this.







If the contents of the mixing bowl are hotter than 60°C, this function is not possible.

Selecting a programme

Press one of the programme buttons (29 - 32):

Button	Possible settings (presettings)
 Chopping	Time: 10s – 4 min (10s) Temperature: blocked Speed: 1 – 10 (6)
 Cooking	Time: 10 – 90 min (60 min) Temperature: 60 – 100°C (100°C) Speed: 1 – 3 (1)
 Steaming	Time: 0 – 60 min (20s) Temperature: 110 – 120°C (120°C) Speed: 0 (blocked)
 Kneading	Time: 2 – 4 min (3 min) Temperature: blocked Speed: 1 – 2 (1)

The presettings are merely suggestions. Food which is to be cooked must be fully cooked through before it is consumed. The values can be adjusted if necessary. To do this, proceed in the same way as with manual setting.

3. Press the  button and the device starts to operate.
 - Ingredients can be added through the opening in the lid during preparation.
 - If the preparation process is to be interrupted, briefly press the  button. The settings can now also be changed. This is not possible while the device is running.
 - To finish the preparation and delete all settings, press the  button for a long time.
4. The device stops automatically and "End" appears on the display after the set preparation time has elapsed. When the  button is pressed, all settings are set to 0 and the device is ready to operate again. The fan

continues to run for a little while after the device is switched off.

5. After use, flip the I/O main switch (28) to the 0 position and pull the mains plug out of the plug socket.
6. Open the mixing bowl, take it off the main device, take out the insert and remove the mixed or cooked items using the spatula (12).
7. Clean the used accessories after use. Do not allow any food residues to dry on!

Using the Cutting Attachment

1. Set up the main device (14) (see the "Setting Up the Device" chapter).
2. Mount the mixing bowl (15), the shaft extension (11), the cutting attachment (10) and the lid with feed chute (7) (see the "Inserting / Removing Accessories" chapter).
3. Place the food in the feed chute of the lid and fix with the plunger (6).
4. Switch on the device. The cutting attachment rotates and the food is chopped up.
5. Press down the food gently with the plunger until it is fully chopped up.

Steaming

Gentle cooking of food using hot steam that rises from the mixing bowl (15) into the steaming attachment (17).

Use the steaming attachment without the intermediate base (18) to cook a greater quantity of the same food.

Insert the intermediate base into the steaming attachment to cook a greater quantity of the same foodstuffs which should not rest on top of one another (e.g. yeast dumplings) or to cook different foodstuffs simultaneously (e.g. vegetables and meat). Make sure that food with a longer cooking time is at the bottom and food with a shorter cooking time is at the top.

Please Note!

CAUTION – Danger of scalding from hot steam and hot condensation!


- Never use the steaming attachment without the associated lid!
- Note that hot steam will escape from the side and top of the lid of the steaming attachment during operation.
- Only hold the steaming attachment using its two handles.
- Be careful when handling the steaming attachment! Hot water may accumulate in the intermediate base and steaming attachment. Be careful when removing these parts!
- When you remove the lid of the steaming attachment, always tilt it forwards slightly so that the steam can escape at the back and you do not come into contact with the rising steam or the dripping hot liquid.
- After you remove the hot steaming attachment from the mixing bowl, place it down on a moisture-resistant and heat-resistant surface.

1. Set up the main device (14) (see the "Setting Up the Device" chapter).
2. Pour water into the mixing bowl, at least up to the bottom marking, for a cooking time of 30 minutes. For a longer cooking time, the amount of water required increases by 250 ml for every 15 minutes. However, do **not** exceed the **max** marking.



To add flavour to the food, stock or a water/wine mixture for example may also be used instead of water.

3. Place the mixing bowl in the main device and attach the steaming attachment (see the "Inserting / Removing Accessories" chapter – "Lid and Steaming Attachment").


4. Loosely add the food you want. When you do this, make sure that some slots remain clear so that steam can rise up. Insert the intermediate base if necessary.
5. Close the steaming attachment with its lid (19).
6. Switch on the device and select the  "Steaming" programme (31). Adjust the settings if necessary.
7. When the food is cooked, twist the steaming attachment anticlockwise a little, lift it up and wait a few seconds until the steam has condensed and dripped into the mixing bowl before it is placed down on a heat-resistant surface.

CLEANING AND STORAGE

Please Note!

- The main device, the mixing bowl and the drive shaft are **not** dishwasher-safe.
- Do not immerse the mixing bowl in water or other liquids! No liquid must get into the base of the mixing bowl as this is where contacts and other electronic components are fitted.
- Do not leave the cross-blade insert and the cutting attachment lying in water or other liquids for longer than two hours to avoid damage.
- Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads to clean the device. They may damage the surfaces.



If the mixing bowl (15) and cross-blade insert (5) are only slightly dirty, it is sufficient to clean them briefly by mixing with water. To do this, add 1 litre of water and a few drops of detergent to the mixing bowl. Press the  button (33).

Then rinse thoroughly with clear water.

1. Make sure that the device has been disconnected from the mains power.
2. If you have not already done so, remove the mixing bowl from the main device (14), take out the insert and completely empty the mixing bowl.
3. Rinse the mixing bowl with detergent under running water. Allow any burned-on food to soak in warm water with a little detergent beforehand.
4. The rest of the accessories can be cleaned in the dishwasher. **Clean the sealing rings separately** (not in the dishwasher if possible).
5. If necessary, wipe down the main device and the connecting cable with a damp cloth and then dry it with a soft cloth.
6. All parts must be completely dry before they are reassembled. Remove the drive shaft from the mixing bowl for drying if necessary.
7. Store the device and the accessories in a dry, clean place which is out of the reach of children and animals.



The plastic parts may become discoloured over time. However, this does not have any negative effect on either health or the way that the parts work.

TROUBLESHOOTING

If the device does not work properly, check whether you are able to rectify the problem yourself. If the problem cannot be solved with the steps below, contact the customer service department.



Do not attempt to repair an electrical device yourself!

The device does not work. Nothing is shown on the display.

The connecting cable is not plugged in the device or the plug socket correctly.

- ▶ Correct the fit of the plugs.

The plug socket is defective.

- ▶ Try another plug socket.

There is no mains voltage.

- ▶ Check the fuse of the electrical distributor (fuse box).

Error message E1

The motor is overloaded.

- ▶ Switch off the device, pull the mains plug out of the plug socket and allow the device to cool down for approx. 1 hour. Then try again.

Error message E3

The mixing bowl (15) is not inserted correctly.

- ▶ Correct the fit.

Error message E5

During steaming, the liquid in the mixing bowl (15) has completely evaporated.

- ▶ Switch off the device, allow it to cool down and add more liquid.

The device switches off and cannot be switched on.

The mixing bowl (15) has overheated.

- ▶ Remove the mixing bowl and allow it to cool down. Then press the silicone button on the bottom of the mixing bowl to release the lock (Picture J). You must hear a click.

The device is overloaded because the contents are too thick or something has become caught in the insert.

- ▶ Disconnect the device from the mains power, open the mixing bowl and remove some of the contents or add liquid or carefully remove the blockage.

Unpleasant smell during use

The device is being used for the first time.

- ▶ A smell often develops when new devices are first used. The smell should disappear once the device has been used several times.

If the motor is placed under too much strain, as well as the device being switched off by the electronic protective

switch, a smell may be produced due to the heated motor. However, this is completely harmless. After the cool-down time, the device is in full working order again.

DISPOSAL



Dispose of the packaging material in an environmentally friendly manner so that it can be recycled.



This device is governed by the European Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic device (WEEE). Do not dispose of this device as normal domestic waste, but rather in an environmentally friendly manner via an officially approved waste disposal company.

TECHNICAL DATA

Article number:	09946
Model number:	CF1602FP
Voltage supply:	220 – 240V ~ 50/60Hz
Power:	1500W; (heating element: 1000W; motor: 500W)
Protection class:	I
Capacity:	2.3l (useful volume); 3.5l (nominal volume)
Timer:	up to 90 minutes
Rotational speed of the blade:	10 levels (approx. 125 – 3400/min)
Temperature setting:	37°C to 120°C
ID of the operating instructions:	Z 09946 M DS V2 0820 md



All rights reserved.

BASIC RECIPES AND PREPARATION INSTRUCTIONS

Below we provide details of how basic foods can be prepared in this device. Do not be afraid to be creative yourself and invent your own creations!

Please Note!

- When cooking milk, potatoes or pasta, there is always the risk of boiling over. Therefore do not leave the device unattended and reduce the temperature promptly if necessary.

STEAMING VEGETABLES


Ingredients

At least 600 ml of water or stock

Vegetables (as you wish)

Accessory: Steaming attachment

Preparation

1. Pour water or stock into the mixing bowl.
2. Place the steaming attachment on the mixing bowl and put the vegetables in it, use the intermediate base if necessary (place vegetables requiring a longer cooking time in the steaming attachment and vegetables requiring a shorter cooking time in the intermediate base) and place on the lid.
3. Select the  "Steaming" programme. The cooking time depends on the vegetable. Potatoes require approx. 30 minutes of cooking time, vegetables such as broccoli or cauliflower approx. 10 minutes. You should therefore check the vegetables regularly during preparation to see whether they are cooked.



For every 15 minutes of cooking time, 250 ml of water/stock are required.

POTATOES

Preparation time: approx. 30 minutes

Accessory: –


Ingredients

Potatoes (as you wish), peeled and cut into pieces

Water

Salt (to taste)

Preparation

1. Place potatoes in the mixing bowl, cover with water, lightly salt.
2. Select the  "Steaming" programme and cook at 100°C for approx. 20 – 25 minutes.

PASTA

Preparation time: approx. 12 – 15 minutes

Accessory:



or




Ingredients

Pasta (as you wish)

Water (amount as per the instruction on the pack)

Salt (to taste)

Preparation

1. Pour the pasta, water and a little salt into the mixing bowl.
2. Select the  "Cooking" programme, 100°C and speed level 1.
3. Set the time as per the instruction on the pack plus 2 – 5 minutes.
4. Drain off the pasta through the steaming attachment.

RICE

Portions: approx. 4

Preparation time: approx. 30 minutes

Accessory: Basket insert and measuring cup

Ingredients


1 l water

250 g long-grain rice

Please Note!


- To ensure that the rice can well up light and fluffy, the rice must be thoroughly rinsed in water before it is prepared!

Preparation

1. Pour water into the mixing bowl.
2. Thoroughly rinse the rice and place it in the basket insert wet.
3. Place the basket insert in the mixing bowl.
4. Select the  "Steaming" programme and cook at 110°C for approx. 30 minutes.
5. Use the measuring cup to take out the basket insert.

MEAT

Accessory:  or 

You can fry off small pieces of meat or diced ham with a little oil in the mixing bowl. To do this, select the  "Cooking" programme and speed level 1.

Large pieces of meat are cooked in the steaming attachment.

FISH

Fish is steamed in the steaming attachment. To do this, slightly grease the steaming attachment or intermediate base and steam it like vegetables (see the "Steaming Vegetables" section).


SOUPS AND STEWS

Accessory:  or 

The device is highly suited to preparing soups and stews. The ingredients are chopped up in the mixing bowl and cooked as they would be in a pan. At the same time, the steaming attachment can be used for steaming.

DOUGH

Accessory: 

To prepare dough, select the  "Kneading" programme. The dough ingredients can be added to the mixing bowl through the lid opening one after the other while stirring.

RECIPE IDEAS

SOUPS, STARTERS AND SIDE DISHES

Carrot and Orange Cream Soup

Portions: approx. 4

Preparation time: approx. 20 minutes

Accessory:



Ingredients

500 g carrots

2 tbsp. oil

½ tsp. sugar

1 tsp. curry powder

500 ml vegetable stock

100 ml orange juice

100 ml coconut milk

50 g pumpkin seeds

Salt, pepper, cayenne pepper, ginger powder (to taste)

Preparation

1. Peel the carrots, cut them into chunks and place them in the mixing bowl.
2. Chop them up for approx. 1 minute on level 1 and then for approx. 1 minute on level 4.
3. Use the spatula to push the chopped carrots to the bottom.
4. Pour the oil, sugar and curry powder into the mixing bowl and steam the carrots for 5 minutes at 120°C on level 1.
5. Pour the vegetable stock into the mixing bowl and cook it for 8 minutes at 120°C on level 1.
6. Then purée for 6 minutes on level 3.
7. Place the orange juice, coconut milk, salt, cayenne pepper and ginger powder into the mixing bowl and mix them in for 10 seconds on level 3.
8. Roast the pumpkin seeds in a pan without any fat and pour into the soup.

Mince, Cheese and Leek Soup

Portions:

approx. 6

Preparation time:

approx. 30 minutes

Accessory:



Ingredients

250 g leeks, washed and cut into rings

500 g mince, mixed

500 ml water

Vegetable stock (amount as per the instruction on the pack)

20 ml oil

400 g cream cheese

200 g sour cream

A little pepper, herb salt if required

Preparation

1. Pour the leeks and oil into the mixing bowl and steam for 6 minutes at 90°C on level 1.
2. In the meantime, fry off the mince in a frying pan.
3. When the leeks are ready, add the fried mince and steam for 4 minutes at 90°C on level 1.
4. Add the water, vegetable stock, sour cream and boil for 8 to 10 minutes at 100°C on level 1.
5. Add the cream cheese, season with pepper and boil for another 2 minutes at 100°C on level 1.
6. Add herb salt to taste if necessary.

Gazpacho

Portions: approx. 4

Preparation time: approx. 10 minutes

Accessory:


**Ingredients**

- 1 cucumber
- 1 pepper
- 1 onion
- 2 garlic cloves
- 4 slices of toast
- 1 tin of peeled tomatoes (500 g)
- 100 ml oil
- 400 ml chicken stock
- 100 ml wine vinegar
- Salt, pepper, cayenne pepper (to taste)



Keep back a small piece of each vegetable to use later on to garnish the soup.

Preparation

1. Peel the cucumber, cut it in half lengthways and remove the core, cut into chunks and place in the mixing bowl.
2. Wash the pepper, remove the core, cut into chunks and place them in the mixing bowl.
3. Peel the onion and garlic cloves, cut the onion into quarters and place in the mixing bowl.
4. Cut the toast into fairly large pieces and place them in the mixing bowl.
5. Select the  "Chopping" programme.
6. Chop up the ingredients for approx. 40 seconds on speed level 6.
7. Pour the oil and tomatoes (with the juice!) into the mixing bowl and chop them up for another 40 seconds.
8. Then mix for 15 minutes on level 8.
9. Pour the chicken stock, vinegar and herbs into the mixing bowl and mix them in for 1 minute on level 6.

Pepper and Onion Dip

Preparation time: approx. 5 minutes


Accessory:

**Ingredients**

- ½ red pepper
- 1 onion
- 150 g crème fraîche
- 175 g cream cheese
- Sweet chilli sauce, tomato purée (to taste)

Preparation

1. Peel the onion, cut into quarters and place in the mixing bowl.
2. Wash the pepper, cut into chunks and place them in the mixing bowl.

3. Select the  "Chopping" programme and chop up the ingredients for approx. 40 seconds on speed level 6.
4. Place the rest of the ingredients into the mixing bowl and mix everything together for approx. 20 seconds on level 4.



This dip goes very well not only with raw salads, but also with chips and nachos! The dip is also suitable as a vegetarian sandwich spread!

Banana and Curry Dip

Preparation time: approx. 5 minutes


Accessory:



Ingredients

2 ripe bananas
200g sour cream
100g mayonnaise
1 heaped tsp. curry powder
Salt, pepper, paprika powder (to taste)

Preparation

1. Peel the bananas, cut into chunks and place them in the mixing bowl.
2. Select the  "Chopping" programme and chop up the ingredients for approx. 10 seconds on speed level 8.
3. Place the rest of the ingredients into the mixing bowl and mix everything together for approx. 40 seconds on level 4.

Cream Cheese Spread

Preparation time: approx. 5 minutes


Accessory:



Ingredients

200g cream cheese
200g sour cream
1 garlic clove
1 small onion
30 – 50 g frozen herbs or fresh herbs (e.g. flat leaf parsley)
Salt, pepper (to taste)

Preparation

1. Peel the onion, cut into quarters and place in the mixing bowl.
2. Peel the garlic and place in the mixing bowl.
3. Select the  "Chopping" programme and chop up the ingredients for approx. 5 – 10 seconds on speed level 6.
4. Place the rest of the ingredients into the mixing bowl, season with salt and pepper and mix together on level 4.

Mashed Potatoes

Quantity: 4 portions

Preparation time: approx. 30 minutes


Accessory:



Ingredients

500g potatoes (mealy) peeled and cut into pieces
75ml water
15g butter
75ml milk
Salt, nutmeg (to taste)

Preparation

1. Place all ingredients in the mixing bowl.
2. Select the  "Cooking" programme and cook the ingredients at 100°C for approx. 20 – 25 minutes on speed level 1.
3. Finally, reduce the temperature to a minimum and briefly purée on level 3.

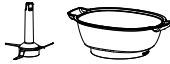
MAIN DISHES

Green Thai Curry

Portions: approx. 4

Preparation time: approx. 2.5 hours

Accessory:

**Ingredients**Vegetables:

- 200 g broccoli florets
- 150 g courgette
- 150 g sugar snap peas
- 150 g red pepper
- 150 g mushrooms
- 1 large Spanish onion

Thai curry:

- 4 garlic cloves
- 1 large piece of ginger
- ¼ red chilli pepper
- 2 tbsp. oil
- 1 tin of coconut milk
- 2 tbsp. green curry paste
- 1 tsp. vegetable stock
- 200 ml water
- 1 stalk of lemongrass
- A few kaffir lime leaves
- 2 tsp. of agave syrup
- Juice of ½ a lime
- 400 g chicken breast
- Sugar, salt (to taste)

Preparation

1. Cut vegetables into chunks or slices, mix together and layer in the steaming attachment. Close with the lid and place to one side.
2. Cut the chicken breast into bite-size pieces and blanch in the mixing bowl in hot water for approx. 10 minutes at 100°C (🌀 "Steaming" programme).

3. Place the pieces in a bowl and also place to one side. Pour away the water.
4. Insert the cross-blade insert in the mixing bowl.
5. Peel the garlic, ginger and place with finely chopped chilli pepper in the mixing bowl.
6. Select the 🌀 "Chopping" programme and mix together the ingredients for 4 seconds on level 6.
7. Add the curry paste, oil, coconut milk, water, vegetable stock, sugar, kaffir lime leaves, notched lemongrass, agave syrup and lime juice, select the 🌀 "Cooking" programme and cook for 4 minutes at 100°C on level 1.
8. After approx. 4 minutes, place on the steaming attachment containing the vegetables, select the 🌀 "Steaming" programme and steam for 15 minutes. Then mix together and steam for another 5 minutes.
9. Remove the steaming attachment, season the vegetables with salt and place to one side covered.
10. Take the kaffir lime leaves and lemongrass out of the mixing bowl and dispose of them.
11. Select the 🌀 "Cooking" programme and boil up the curry briefly at 100°C on level 3. If it is too runny, sprinkle with flour and then boil up again.
12. Finally, add the chicken and the steamed vegetables to the mixing bowl, mix everything together briefly at 100°C on level 1.

Serve green Thai curry on a bed of rice.

Chicken Fricassee

Portions: approx. 4

Preparation time: approx. 1 hour


Accessory:



Ingredients

- 4 chicken legs
- 1 onion
- 3 bay leaves
- ½ tsp. black peppercorns
- 5 juniper berries
- 3 cloves
- 100 ml white wine
- 500 g white asparagus
- 400 g green asparagus
- 150 g small mushrooms
- 30 g butter
- 2 tbsp. flour
- 50 ml whipped cream
- 4 tarragon stalks
- 1 dash of fresh lemon juice
- Cayenne pepper, salt, sugar

Preparation

1. Peel the onion, cut it in half and roast the cut surfaces in a pan until dark-brown.
2. Place in the mixing bowl together with the chicken legs, bay leaves, peppercorns, juniper berries, cloves, salt, white wine and 1.5l of water.
3. Select the  "Steaming" programme and bring to the boil at 110°C. Then allow to simmer for 30 minutes at 95°C.

4. In the meantime, peel the white asparagus and chop off the ends.
5. Only chop off the ends of the green asparagus.
6. Cut the asparagus into 2 cm pieces. Blanch for 5 minutes in a pan in boiling water with sugar and salt added to it. Pour away the water, rinse with cold water and allow to drain.
7. Wash the mushrooms.
8. Take the chicken legs out of the broth and allow to cool down slightly.
9. Remove the skin from the chicken legs, detach the meat from the bones and cut into rough chunks.
10. Strain the broth and place it to one side in a pan.
11. Melt the butter in the mixing bowl at 60°C on level 1.
12. Set the operating time to 5 minutes. Stir in the flour at 100°C on level 1 and froth up.
13. Pour in 600ml of broth and bring to the boil.
14. Add the cream and mushrooms and allow the mixture to boil for 5 minutes.
15. Add the asparagus and chicken and cook for another 5 minutes.
16. Season with salt, 1 pinch of cayenne pepper and lemon juice.
17. Finely chop the tarragon leaves and mix in shortly before serving.

Serve the chicken fricassee with rice.

Cheese and Ham Pasta

Quantity: 2 portions

Preparation time: approx. 15 minutes

Accessory:



Ingredients

100 ml water

200 ml cream

100 g cream cheese

1 garlic clove (pressed through a garlic press)

200 g soup pasta shells

100 g boiled ham (cut into fine strips)

Seasoning: Salt, pepper, paprika (to taste)

Preparation

1. Pour the water, cream and cream cheese into the mixing bowl and season with salt, pepper and paprika.
2. Bring the sauce to the boil for approx. 5 minutes at 100°C on level 2.
3. Add the pasta, ham and garlic and cook at 80°C on level 1 for approx. 8 – 9 minutes until the pasta is cooked (see instruction on pack).

Steamed Salmon Fillet with Broccoli

Portions: approx. 4

Preparation time: approx. 45 minutes

Accessory:



Ingredients

4 salmon fillets, each 150g

800g broccoli florets, washed and cleaned

500g potatoes, peeled and cut into quarters

5 bay leaves

50g butter

Sea salt (to taste)

Preparation

1. Place the potatoes and broccoli in the steaming attachment.
2. Wash the salmon fillets, dab them dry and place in the intermediate base.
3. Fill the mixing bowl with water up to the max marking and add the bay leaves.
4. Place on the steaming attachment and steam for 35 minutes at 120°C. Sample and steam for another 5 minutes if necessary.
5. Take out the salmon fillets, potatoes and broccoli and empty the mixing bowl.
6. Melt the butter together with the coarse sea salt at 40°C in the mixing bowl and pour over the fish.

Königsberg Meatballs

Portions: approx. 4

Preparation time: approx. 40 minutes

Accessory:




Ingredients

40 g breadcrumbs
 100 g onions
 1 egg
 ½ tsp. salt
 ¼ tsp. pepper
 400 g mince, mixed
 700 g potatoes, in pieces
 800 ml water
 1 cube of meat stock

Caper sauce:

500 ml stock (from the meatballs)
 200 ml cream
 5 ml lemon juice
 50 g flour
 1 tsp. salt
 ¼ tsp. pepper
 60 g capers, drained

Preparation

1. Peel the onions, cut into chunks and place in the mixing bowl, and chop up for approx. 1 minute on level 3.
2. Add the breadcrumbs, egg, salt, pepper and mince and mix together for 50 seconds on level 2.
3. Remove the mixture from the mixing bowl, shape into dumplings and place in the intermediate base of the steaming unit.
4. Peel and chop the potatoes and place them in the steaming attachment.
5. Add water and a stock cube to the mixing bowl.
6. Place on the steaming attachment and intermediate base, close with the lid.
7. Select the  "Steaming" programme and allow everything to cook for 25 – 30 minutes.
8. Keep the potatoes and meatballs warm, leave the broth in the mixing bowl.

Caper sauce:

9. Add all sauce ingredients, apart from the capers, to the broth in the mixing bowl and heat for 5 minutes at 100°C on speed level 2.
10. Add the capers and stir in for 10 seconds on level 1.

Serve the Königsberg meatballs with the potatoes and a green salad.

DESSERTS

Rice Pudding

Portions: approx. 6

Preparation time: approx. 30 minutes

Accessory:

*Ingredients*

1 l milk


250 g pudding rice (round grain rice)

2 – 3 tsp. sugar

To garnish: Cinnamon, sugar (to taste)

Preparation

When cooking milk, there is always the risk of boiling over. You should therefore open the seal cap in the lid and reduce the temperature promptly if necessary.

1. Pour the milk, sugar and pudding rice into the mixing bowl. Open the seal cap in the lid!
2. Select the  "Cooking" programme and cook for approx. 30 minutes at approx. 90 – 100°C on speed level 1.
3. Transfer the rice pudding to a separate vessel, then let it expand and cool down.
4. Garnish with cinnamon and sugar.

Semolina Pudding

Portions: approx. 4

Preparation time: approx. 30 minutes

Accessory:

*Ingredients*


1 l milk

130 g semolina (durum wheat)

2 – 3 tsp. sugar

Preparation

When cooking milk, there is always the risk of boiling over. You should therefore open the seal cap in the lid and reduce the temperature promptly if necessary.

1. Place all ingredients in the mixing bowl. Open the seal cap in the lid!
2. Select the  "Cooking" programme and boil up for 15 minutes at 100°C on speed level 1.
3. Reduce the temperature to 90°C and cook for another 15 minutes.
4. Then transfer the semolina pudding to a bowl and allow it to cool.

SMOOTHIES



Pineapple/Strawberry Combo

Accessory:

**Ingredients**

½ pineapple, diced
 200 g strawberries
 Fresh mint to suit your taste
 1 shot of honey or agave syrup
 Juice of one lemon or lime
 5 ice cubes
 To garnish: 1 slice of lime

Preparation

1. Pour everything apart from the ice cubes into the mixing bowl.
2. Select the  "Chopping" programme and purée the ingredients for approx. 10 seconds on speed level 6.
3. Add the ice cubes and chop them up using the  pulse function.
4. Place a notched slice of lime on the glass as decoration.


Apple Classic

Accessory:

**Ingredients**

2 sour apples
 2 - 3 sweet apples
 2 tbsp. honey or agave syrup
 1 tsp. cinnamon
 ½ cup of Chia seeds (soaked overnight)
 1 cup of buttermilk
 Water

can also purée the whole lot), place in the mixing bowl and divide them up roughly.

2. Add the honey, the soaked Chia seeds and the cinnamon.
3. Pour on the buttermilk and top up the rest to the **min** marking with cold water.
4. Select the  "Chopping" programme and purée the ingredients for approx. 30 seconds on speed level 8.

Preparation

1. Remove the cores from the apples (if you want, with organic apples you

Salty Smoothie

Accessory:

**Ingredients**

1 handful of chard
 1 handful of baby spinach
 ¼ cucumber, sliced
 4 plucked savoy leaves
 1 finger-thick piece of ginger
 Stevia as you see fit
 1 pinch of good sea salt
 Water

Preparation

Be careful with the Stevia. This sweetener is really very sweet. And the Salty Smoothie really should live up to its name.

1. Wash, pluck or cut up everything.
2. Place the ingredients in the mixing bowl and purée.



SOMMAIRE

Composition	54
Aperçu général	54
Utilisation conforme	55
Consignes de sécurité	55
Avant la première utilisation	59
Mise en place de l'appareil	59
Accessoires et fonctions	59
Mise en place / retrait des accessoires	61
Utilisation	63
Nettoyage et rangement	66
Résolution des problèmes	67
Mise au rebut	68
Caractéristiques techniques	68
Recettes de base et consignes de préparation	69
Idées de recettes	71



AVIS IMPORTANTS ! À CONSERVER IMPÉRATIVEMENT !

SYMBOLES



Symboles de danger : ces symboles signalent des possibles dangers. Lire et observer attentivement les consignes de sécurité correspondantes.



Informations complémentaires



Consulter le mode d'emploi avant utilisation !



Pour usage alimentaire.



Courant alternatif

MENTIONS D'AVERTISSEMENT

Les mentions d'avertissement désignent les risques qu'implique le non respect des consignes correspondantes.

DANGER – Risque accru induisant des blessures graves, voire mortelles

AVERTISSEMENT – Risque moyen pouvant induire des blessures graves, voire mortelles

ATTENTION – Risque faible pouvant induire des blessures bénignes ou de moyenne gravité

AVIS – Risque de dégâts matériels

COMPOSITION

(Illustration A)

- 1 Embout batteur (papillon) 1 x
- 2 Embout agitateur 1 x
- 3 Couvercle avec obturateur 1 x
- 4 Bague d'étanchéité 1 x (déjà en place dans le couvercle)
- 5 Embout à lames cruciformes 1 x
- 6 Poussoir 1 x
- 7 Couvercle avec conduit de remplissage 1 x
- 8 Panier de cuisson (1 x)
- 9 Bague d'étanchéité 1 x (déjà en place dans le couvercle)
- 10 Embout de coupe 1 x
- 11 Prolongation d'arbre 1 x
- 12 Spatule 1 x
- 13 Godet mesureur (max. 30 ml) 1 x et extracteur du panier de cuisson
- 14 Corps de l'appareil 1 x
- 15 Récipient de préparation 1 x


- 16 Bague d'étanchéité du panier de cuisson à la vapeur 1 x (déjà en place)
- 17 Panier de cuisson à la vapeur 1 x
- 18 Fond intermédiaire 1 x
- 19 Couvercle du panier de cuisson à la vapeur 1 x
 - Cordon de raccordement 1 x
 - Arbre de transmission 1 x (dans le récipient de préparation)
 - Mode d'emploi 1 x

S'assurer que l'ensemble livré est complet et que les composants ne présentent pas de dommages imputables au transport. En cas de dommages, ne pas utiliser et contacter le service après-vente.


Enlever de l'appareil les éventuels films protecteurs, adhésifs ou protections de transport. **Ne jamais ôter la plaque signalétique de l'appareil ni les éventuelles mises en garde apposées.**








APERÇU GÉNÉRAL

(Illustration B)

- 20 Graduation
- 21 Réception de l'arbre de transmission et douille pour les contacts
- 22 Orifices d'aération
- 23 Pieds à ventouse
- 24 Touche  :
 - Pression brève : démarrage / pause / activation du panneau de commande
 - Pression longue : arrêt / suppression des réglages
 - Rotation : réduire / augmenter le temps de préparation, la température et la vitesse de rotation
- 25 Écran
- 26 Panneau de commande
- 27 Douille de raccordement
- 28 Interrupteur principal I / O

Touches du panneau de commande (illustration C)

- 29  sélection du programme « Concasser »

- 30  sélection du programme « Cuire »
- 31  sélection du programme « Cuire à la vapeur »
- 32  sélection du programme « Pétrir »
- 33  activation de la fonction impulsion
- 34  réglage du niveau de vitesse
- 35  réglage de la température
- 36  réglage de la durée

Écran (illustration D)

- 37 Avertissement
- 38 Ajouter des ingrédients
- 39 Concasser
- 40 Couvercle déverrouillé (mise en marche impossible) ou verrouillé (mise en marche possible)
- 41 Température des denrées
- 42 Maintien au chaud
- 43 Vitesse correcte pour l'embout agitateur
- 44 Vitesse correcte pour l'embout batteur
- 45 Affichage de la vitesse
- 46 Réglage de la température
- 47 Affichage de l'heure

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition du **multitalents 20 en 1 MAXXMEE**. Ce multitalents remplace plusieurs appareils de cuisine et enthousiasme par la polyvalence de ses fonctions qui permettent quasiment toutes les réalisations culinaires. Il est parfait pour mélanger, mixer, cuire, cuire à la vapeur, concasser, etc. Il combine un grand nombre d'étapes de travail, ce qui vous économise beaucoup de manipulations et vous permet de traiter rapidement et simplement les aliments les plus variés. L'écran éclairé rend sa manipulation simple et confortable.

Pour toute question concernant cet appareil et ses pièces de rechange et accessoires, veuillez contacter le service après-vente à partir de notre site Internet :

www.dspro.de/kundenservice

Nous espérons que votre **multitalents 20 en 1 MAXXMEE** vous donnera entière satisfaction !

Informations sur le mode d'emploi

Veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et le conserver précieusement pour toute question ultérieure ainsi que pour les autres utilisateurs. Il fait partie intégrante de l'appareil. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions consignées dans le mode d'emploi.

UTILISATION CONFORME

- L'appareil est conçu pour concasser, réduire en purée, réchauffer, cuire, cuire à la vapeur, mélanger, battre et pétrir les aliments.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'est pas approprié à un usage professionnel ou assimilé, comme par ex. dans les hôtels, les pensions avec petit-déjeuner, les bureaux, les cuisines destinées aux collaborateurs, etc.
- Utiliser cet appareil uniquement dans le but indiqué et tel que stipulé dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
- Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT : prière d'observer l'intégralité des consignes de sécurité, des instructions, des illustrations et des caractéristiques techniques dont est doté cet appareil. Tout manquement aux consignes de sécurité et aux instructions données peut provoquer une décharge électrique, un incendie et/ou des blessures.

- Cet appareil peut être utilisé par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à **l'utilisation sécurisée de l'appareil** et qu'elles ont compris les risques en découlant.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit **pas** être utilisé par des **enfants**. Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des animaux et des enfants.



ATTENTION : surfaces chaudes !

L'appareil et ses accessoires deviennent brûlants pendant l'utilisation de la fonction de cuisson et de cuisson à la vapeur. Les surfaces dégagent encore de la chaleur résiduelle après utilisation. Ne pas entrer en contact avec les parties chaudes pendant ou après l'utilisation de l'appareil ! Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls les poignées et le panneau de commande peuvent être saisis. Attendre que l'appareil ait entièrement refroidi avant de le transporter, de le nettoyer ou de le ranger. Utiliser des gants de cuisine pour manipuler les accessoires chauds.

- Ne jamais plonger le corps de l'appareil, le récipient de préparation et le cordon de raccordement dans l'eau ou tout autre liquide et s'assurer que ceux-ci ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés. Ne verser aucun liquide directement dans le corps de l'appareil.
- Ne pas dépasser la quantité de remplissage maximale du récipient de préparation (repère max) ! Risque de brûlure par projection de denrées malaxées chaudes ! Le contenu du récipient de préparation pourrait en outre déborder en cours de fonctionnement.
- Aucun liquide ne doit s'épancher sur les connecteurs de l'appareil.

- L'appareil de cuisson doit être placé en position stable à l'aide de ses poignées (si existantes) de sorte à éviter que le liquide chaud qu'il contient ne se renverse.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance et avant d'être assemblé, démonté ou nettoyé.
- L'appareil doit être éteint et débranché avant de remplacer un accessoire ou des pièces supplémentaires entrant en rotation durant le fonctionnement.
- La vigilance est de rigueur lors de la manipulation des tranchants de lame, particulièrement lors de l'extraction des lames du récipient, lors du vidage du récipient et lors du nettoyage.
- Ne procéder à aucune modification sur l'appareil. Si l'appareil est endommagé, c'est au fabricant, au service après-vente ou à toute personne aux qualifications similaires (par ex. un atelier spécialisé) qu'il revient de le réparer afin d'éviter tout danger.
- Lorsque le cordon de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il convient de le remplacer par un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.
- L'appareil **n'est pas** conçu pour une utilisation avec un minuteur auxiliaire ou un système de commande à distance externe.
- Il est essentiel d'observer les consignes données au paragraphe « Nettoyage et rangement ».
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec le support fourni.



DANGER – Risque d'électrocution

- Utiliser et ranger l'appareil uniquement à l'intérieur.
- Ne pas ranger l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité.
- Ne jamais saisir le corps de l'appareil ni le cordon de raccordement à mains humides lorsque le corps de l'appareil est raccordé au réseau électrique.
- Si le corps de l'appareil devait tomber à l'eau pendant qu'il est encore raccordé au secteur, retirer immédiatement la fiche de la prise. Extraire **ensuite seulement** le corps de l'appareil de l'eau ! Ne jamais essayer de l'extraire de l'eau tant qu'il est encore raccordé au réseau électrique !
- Si le corps de l'appareil est tombé à l'eau ou dans d'autres liquides, ne pas l'utiliser. Avant toute remise en ser-

vice, le faire contrôler par le fabricant, le service après-vente ou un représentant agréé afin d'éviter tout danger.



AVERTISSEMENT – Risque de blessure

- Ne pas laisser les emballages à la portée des enfants et des animaux. Risque de suffocation !
- S'assurer de toujours tenir le cordon de raccordement hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Risque de strangulation !
- Tenir vêtements, bijoux, cheveux, mains et autres parties du corps à distance de l'appareil afin que rien ne vienne se prendre dans les parties en mouvement de l'appareil. Risque de blessures par les pièces en rotation de l'appareil !
- Faire preuve de prudence à l'ouverture du couvercle ou lors de l'extraction du panier de cuisson à la vapeur. Risque de brûlures dues à la vapeur chaude.
- L'appareil doit être manipulé avec prudence lorsque le récipient de préparation contient du liquide chaud. Risque de brûlures dues au liquide chaud !
- Ne pas déplacer ou ne pas transporter l'appareil pendant son fonctionnement ou lorsqu'il est encore raccordé au secteur, afin d'éviter tout risque de brûlure dû au récipient de préparation ou à son contenu chaud, ou toute mise en service fortuite.



AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables. Ne pas mettre de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du plastique) ni sur ni à l'intérieur de l'appareil.
- Ne pas brancher l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants)

sur une multiprise afin d'éviter toute surcharge, voire un court-circuit (incendie).

- Afin d'éviter tout risque d'incendie de l'appareil, ne pas le couvrir lorsqu'il est en cours de fonctionnement. N'introduire aucun objet dans les orifices d'aération de l'appareil et s'assurer que ces derniers ne sont pas obstrués.

AVIS – Pour éviter tout risque de dégâts matériels

- Brancher l'appareil uniquement sur une prise installée de façon réglementaire. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement de sorte à pouvoir couper rapidement l'alimentation de l'appareil. La tension du secteur doit correspondre aux caractéristiques techniques de l'appareil.
- Utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant pour ne pas entraver le bon fonctionnement de l'appareil et éviter tout éventuel dommage.
- Contrôler l'appareil avant chaque mise en service et s'assurer qu'il ne présente aucun dommage. Utiliser l'appareil seulement s'il est intégralement assemblé, en bon état et en ordre de marche.
- L'appareil ne doit pas être mis en chauffe à vide. Ne pas faire tourner le moteur lorsque l'appareil est vide.
- Arrêter l'appareil et retirer la fiche de la prise de courant si un dysfonctionnement survient en cours d'utilisation ou en cas d'orage.
- Pour débrancher l'appareil du secteur, toujours tirer sur la fiche, jamais sur le cordon.
- Veiller à ce que l'appareil ne soit pas soumis à des chocs ; le maintenir loin de toute flamme, ne pas l'exposer au

rayonnement direct du soleil ni à des températures extrêmes. Le corps de l'appareil doit en outre être protégé de toute humidité prolongée et ne pas être mouillé.

- Ne pas déposer d'objets lourds sur l'appareil ou le cordon de raccordement.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyer les accessoires avant la première utilisation car ils pourraient être contaminés par des résidus de production. Observer à cet effet les instructions figurant dans « Nettoyage et rangement ».

MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

À observer !

- Ne jamais placer le corps de l'appareil sur une surface souple. Les orifices d'aération en face inférieure ne doivent pas être bouchés. L'appareil pourrait sinon s'endommager suite à une surchauffe.
- Noter que le déséquilibre au sein du récipient de préparation que cause le concassage de denrées peut entraîner un déplacement de tout l'appareil. Il


convient de ce fait de poser l'appareil de sorte qu'il ne puisse pas tomber de la surface de travail.







- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne soit ni pincé, ni coincé, ni posé sur des arêtes vives et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Afin que personne ne risque de trébucher, faire cheminer le cordon de raccordement de sorte qu'il ne gêne pas le passage. Le cordon de raccordement ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber.

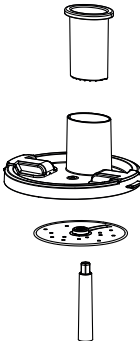

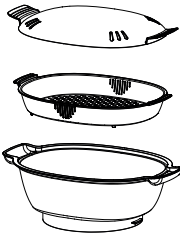
Poser le corps de l'appareil (14) sur le plan de travail de la cuisine ou bien sur tout autre plan de travail sec, propre, plan et non chauffé. À observer :

- L'espace par rapport aux sources de chaleur (par ex. des plaques de cuisson) doit être suffisant.
- Lors de la cuisson à la vapeur ou de la cuisson simple, l'espace doit également être suffisamment dégagé vers le haut (par rapport aux placards suspendus et aux étagères) afin d'éviter l'éventuel endommagement d'objets dû au dégagement de vapeur.
- S'assurer que les pieds à ventouse (23) soient en parfaite adhérence avec la surface de travail.

ACCESSOIRES ET FONCTIONS

Accessoires	Utilisation	Vitesse	Durée / Température
 Embout batteur (1)	Mélanger et battre, par exemple les blancs d'œuf, la crème	Blancs en neige : 4	2 à 4 min sans chauffer
		Crème : 3	3 à 5 min sans chauffer

Accessoires	Utilisation	Vitesse	Durée / Température
 Embout agitateur (2)	Les ingrédients sont mélangés (retournés) à faible vitesse constante. Particulièrement approprié pour la préparation de bouillies, soupes, puddings, sauces, riz au lait, potées, pâte, etc.	1 à 3	1 à 90 min en chauffant en fonction des besoins
 Embout à lames cruciformes (5)	Concasser, hacher, mixer des ingrédients froids et piler la glace (avec la fonction )	4 à 10 plus la vitesse est élevée, plus le résultat est fin	10 s à 1 min sans chauffer
	Réduire en purée, pétrir	1 à 3	1 à 2 min en chauffant en fonction des besoins
	Réduire en purée (très fine)	4 à 10	1 à 2 min sans chauffer
 Panier de cuisson (8)	Cuire des denrées à l'étouffée (par ex. du riz) dans le récipient de préparation (15) et passer par ex. les jus de fruits ou de légumes	0	20 à 30 min (selon les denrées) 110 °C
 Godet mesureur (13)	Sert à doser les ingrédients et à extraire le panier de cuisson.		
 Couvercle avec obturateur (3)	S'utilise avec l'embout à lames, l'embout agitateur et l'embout batteur. Fermer l'obturateur afin d'éviter les déperditions de chaleur ainsi que les projections de denrées à mixer ou à cuire. Ne pas le fermer pour les cuissons supérieures à 100 °C (notamment de la crème ou du lait) afin d'éviter les débordements.		en chauffant en fonction des besoins

Accessoires	Utilisation	Vitesse	Durée / Température
	<p>Poussoir (6), couvercle avec conduit de remplissage (7), embout de coupe (10), prolongation d'arbre (11)</p> <p>Pour râper ou couper des tranches</p> <p>L'embout de coupe doit s'utiliser avec la prolongation d'arbre et le couvercle avec conduit de remplissage.</p>	5 à 6	Durée en fonction de la quantité sans chauffer
 <p>Spatule (12)</p>	La spatule sert à râcler le récipient de préparation.		
	<p>Panier de cuisson à la vapeur (17), fond intermédiaire du panier de cuisson à la vapeur (18), couvercle du panier de cuisson à la vapeur (19)</p> <p>Pour une cuisson préservatrice des valeurs nutritives des aliments grâce à la vapeur chaude provenant du récipient de préparation.</p> <p>Le panier de cuisson à la vapeur doit être utilisé avec son couvercle.</p> <p>Le fond intermédiaire se place dans le panier de cuisson à la vapeur pour cuire les aliments qui ne doivent pas être empilés (par ex. les brioches vapeur) ou bien pour cuire en même temps des aliments différents (par ex. des légumes et de la viande).</p>		120 °C

MISE EN PLACE / RETRAIT DES ACCESSOIRES

Arbre de transmission

Les embouts (l'embout à lames (5), l'embout agitateur (2) et l'embout batteur (1), la prolongation d'arbre (11)) s'insèrent sur l'arbre de transmission. **L'appareil ne peut pas s'enclencher sans l'arbre de transmission.**

Mise en place

1. **S'assurer que la bague d'étanchéité de l'arbre de transmission est correctement en place.** À défaut, risque que du liquide provenant du récipient de préparation (15) se diffuse dans le corps de l'appareil (14).
2. Tenir l'arbre de transmission par son extrémité la plus étroite et insérer l'autre extrémité à travers l'ouverture au fond du récipient de préparation

(illustration E). Veiller à ce qu'il repose intégralement sur le fond. Les deux arrêteurs sur l'arbre de transmission doivent se loger dans les évidements au sein du récipient de préparation.

3. Tenir l'arbre de transmission et retourner le récipient de préparation.
4. Visser l'écrou à ailettes sur l'arbre de transmission en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Retrait

Procéder aux mêmes étapes dans l'ordre inverse de la mise en place de l'arbre de transmission :

1. Tenir l'arbre de transmission d'une main.
2. Retourner le récipient de préparation et dévisser l'écrou à ailettes.
3. Extraire l'arbre de transmission du récipient de préparation.

Récipient de préparation

Le récipient de préparation (15) permet de travailler et de chauffer les denrées à mixer ou à cuire.

À observer !

- Les contacts en face inférieure du récipient de préparation doivent être propres et secs.
 - Si le récipient de préparation est verrouillé par un des couvercles ou le panier de cuisson à la vapeur, il ne peut pas être retiré du corps de l'appareil.
-
- Mise en place : Placer le récipient de préparation dans le corps de l'appareil (14) (illustration F), les contacts en face inférieure du récipient de préparation devant être insérés dans la douille (21) du corps de l'appareil.
 - Retrait : si le couvercle (3, 7) ou le panier de cuisson à la vapeur (17) est en place, retirer ce dernier. Enlever ensuite le récipient de préparation du corps de l'appareil.

Embouts

À observer !

- Ne jamais saisir l'embout à lames cruciformes par les lames ! Le saisir par son extrémité supérieure pour le mettre en place et l'extraire. Risque de blessures en raison des lames tranchantes !

(Illustration G)

- L'embout à lames (5), l'embout agitateur (2) et l'embout batteur (1) se logent directement sur l'arbre de transmission.
- L'utilisation de l'embout de coupe (10) requiert la mise en place de la prolongation d'arbre (11). Insérer cette dernière sur l'arbre de transmission. L'embout de coupe se positionne sur la prolongation d'arbre. **À observer** : la face dotée d'une longue lame est destinée à trancher, la face dotée de plusieurs petites lames est destinée à râper les aliments. La face à utiliser doit être orientée vers le haut à l'insertion.
- Pour enlever l'embout, il suffit de l'extraire par le haut. L'embout de coupe est doté de deux trous circulaires pour une meilleure préhension.
- Le panier de cuisson (8) se place à l'intérieur du récipient de préparation. Pour l'enlever, placer la face inférieure du godet mesureur (13) sur le centre de l'embout et le tourner jusqu'à ce qu'il soit verrouillé, ce qui permet de retirer l'embout (illustration H).

Couvercle et panier de cuisson à la vapeur

Sont inclus à la livraison deux couvercles pour le récipient de préparation (15):

- couvercle avec conduit de remplissage (7), pour une utilisation avec l'embout de coupe (10) et
- couvercle avec obturateur (3) pour une utilisation avec les autres embouts.

Pour la cuisson à la vapeur, c'est le panier de cuisson à la vapeur (17) qui est appliqué sur le récipient de préparation à la place du couvercle.

Afin d'éviter les projections de denrées à mixer ou à cuire, l'appareil ne fonctionne que si l'un des couvercles ou que le panier de cuisson à la vapeur a été mis en place et verrouillé correctement. Les deux couvercles et le panier de cuisson à la vapeur se positionnent et s'enlèvent de la même façon.

Mise en place


1. **S'assurer que la bague d'étanchéité est en place dans la rainure en face inférieure du couvercle ou du panier de cuisson à la vapeur, et qu'elle est bien propre et non endommagée** pour en assurer la bonne étanchéité.
2. Poser le couvercle ou le panier de cuisson à la vapeur sur le récipient de préparation et appuyer dessus jusqu'en butée (illustration I).
3. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les poignées s'enclenchent dans les poignées du récipient de préparation en produisant un clic bien audible (illustration K).

Retrait

Tourner légèrement le couvercle ou le panier de cuisson à la vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller. Il peut ensuite être enlevé.

UTILISATION

À observer !

- Ouvrir le couvercle une fois seulement que l'embout s'est immobilisé. Risque de blessures par projection de denrées !
- Ne pas surcharger l'appareil ! Concasser les denrées dures (par ex. les glaçons) uniquement en pressant la touche  (33).
- Enlever l'embout avant de vider le récipient de préparation.




Par mesure de sécurité, l'appareil fonctionne uniquement lorsque le récipient de préparation est correctement en place dans le corps de l'appareil et que le couvercle ou le panier de cuisson à la vapeur est verrouillé.





Préparation

1. Positionner le corps de l'appareil (14) et insérer les accessoires voulus (voir paragraphe « Mise en place de l'appareil » et « Mise en place / retrait des accessoires »).
2. Verser les ingrédients dans le récipient de préparation. Ne pas dépasser le repère **max.** (20). Pour les liquides devant être chauffés, ne pas passer en dessous du repère le plus bas.
3. Placer le couvercle (3, 7) ou le panier de cuisson à la vapeur (17) sur le récipient de préparation.
4. Dérouler intégralement le cordon de raccordement et l'enficher à la douille de raccordement (27).
5. Raccorder la fiche secteur à une prise de courant.
6. Basculer l'interrupteur principal I / O (28) en position I. L'écran (25) clignote.

Utilisation de l'appareil

- Appuyer sur la touche  (24) pour activer le panneau de commande (26).
- Régler la durée de préparation, la température et le niveau de vitesse de l'embout manuellement ou bien sélectionner l'un des 4 programmes.


Réglage manuel

Appuyer sur les touches  Température (35),  Vitesse (34) ou  Durée (36) (appuyer plusieurs fois sur la touche  pour passer des minutes aux secondes) et régler la valeur désirée à l'aide du bouton tournant.



La vitesse maximale possible est de niveau 3 à partir d'un réglage de la température à 37 °C.

Fonction impulsion

Maintenir la touche  (33) enfoncée. L'appareil concasse avec de brèves interruptions au niveau 10 jusqu'à ce que la touche soit relâchée. Cette fonction s'arrête automatiquement au bout d'une minute au maximum.


Cette fonction est appropriée pour piler la glace ou concasser d'autres denrées très dures. Utiliser à cet effet l'embout à lames cruciformes (5).






Si le contenu du récipient de préparation dépasse 60 °C, cette fonction n'est pas possible.





Sélection du programme

Appuyer sur l'une des touches de programme (29 à 32) :

Touche	Réglages possibles (préréglages)
 Concasser	Durée : 10 s à 4 min (10 s) Température : verrouillé Vitesse : 1 à 10 (6)

Touche	Réglages possibles (préréglages)
 Cuire	Durée : 10 à 90 min (60 min) Température : 60 à 100 °C (100 °C) Vitesse : 1 à 3 (1)
 Cuire à la vapeur	Durée : 0 à 60 min (20 s) Température : 110 à 120 °C (120 °C) Vitesse : 0 (verrouillé)
 Pétrir	Durée : 2 à 4 min (3 min) Température : verrouillé Vitesse : 1 à 2 (1)

Les préréglages s'entendent comme de simples propositions. Les aliments à cuisiner doivent être bien cuits avant de pouvoir être consommés. Les valeurs peuvent être adaptées au besoin. Procéder à cet effet comme pour le réglage manuel.

- Appuyer sur la touche , l'appareil commence à travailler.
 - L'ouverture du couvercle permet d'ajouter d'autres ingrédients pendant la préparation.
 - Si la préparation doit être interrompue, appuyer brièvement sur la touche . Les réglages peuvent maintenant être modifiés, ce qui n'est pas possible quand l'appareil tourne.
 - Pour achever la préparation et supprimer tous les réglages, appuyer longuement sur la touche .
- Une fois la durée de préparation programmée écoulee, l'appareil s'arrête automatiquement et « End » (fin) s'affiche à l'écran. Après avoir appuyé sur la touche , tous les réglages sont remis à 0 et l'appareil est à nouveau prêt à fonctionner. Le ventilateur continue de tourner encore un certain temps après l'arrêt de l'appareil.

5. Après utilisation, amener l'interrupteur principal I / 0 (28) en position 0 et retirer la fiche de la prise de courant.
6. Ouvrir le récipient de préparation, le retirer du corps de l'appareil, extraire l'embout et prélever les denrées mixées ou cuites à l'aide de la spatule (12).
7. Nettoyer les accessoires ayant servi directement après leur utilisation. Ne pas laisser de résidus alimentaires sécher sur l'appareil.

Utilisation de l'embout de coupe

1. Installer le corps de l'appareil (14) (voir paragraphe « Mise en place de l'appareil »).
2. Monter le récipient de préparation (15), la prolongation d'arbre (11), l'embout de coupe (10) et le couvercle avec conduit de remplissage (7) (voir paragraphe « Mise en place / retrait des accessoires »).
3. Placer les denrées dans le conduit de remplissage du couvercle et les caler à l'aide du poussoir (6).
4. Mettre l'appareil en marche. L'embout de coupe entre en rotation et travaille les aliments.
5. Appuyer légèrement sur les denrées à l'aide du poussoir jusqu'à ce qu'elles soient entièrement travaillées.

Cuisson à la vapeur

Cuisson préservatrice des valeurs nutritives des aliments par la vapeur chaude émanant du récipient de préparation (15) et montant jusqu'au panier de cuisson à la vapeur (17).

Utiliser le panier de cuisson à la vapeur sans fond intermédiaire (18) pour cuire à la vapeur une quantité importante d'un même aliment.

Insérer le fond intermédiaire dans le panier de cuisson à la vapeur pour cuire une quantité importante d'un même ali-

ment sans toutefois l'empiler (par ex. les brioches vapeur) ou bien cuire en même temps des aliments différents (par ex. des légumes et de la viande). Veiller à placer en dessous les aliments ayant un temps de cuisson plus long et ceux à temps de cuisson plus rapide au-dessus.


À observer !


ATTENTION – risque de brûlures au contact de la vapeur chaude et de l'eau de condensation chaude !

- Ne jamais utiliser le panier de cuisson à la vapeur sans son couvercle.
- Noter qu'en cours de fonctionnement, de la vapeur chaude s'échappe par le haut sur le côté du couvercle du panier de cuisson à la vapeur.
- Saisir le panier de cuisson à la vapeur uniquement par ses deux poignées latérales.
- Faire preuve de prudence en manipulant le panier de cuisson à la vapeur ! De l'eau chaude peut s'accumuler entre le fond intermédiaire et le panier de cuisson à la vapeur. Faire preuve de prudence en retirant ces pièces !
- Lors du retrait, toujours tenir le couvercle du panier de cuisson à la vapeur légèrement incliné vers l'avant de sorte que la vapeur puisse s'échapper vers l'arrière et pour éviter d'entrer en contact avec la vapeur ascendante ou les gouttes de liquide chaud.
- Après le retrait du récipient de préparation, placer le panier de cuisson à la vapeur chaud sur une surface résistante à la chaleur et à l'humidité.

1. Installer le corps de l'appareil (14) (voir paragraphe « Mise en place de l'appareil »).
2. Ajouter de l'eau dans le récipient de préparation, au moins jusqu'au repère

inférieur pour un temps de cuisson de 30 minutes. Pour un temps de cuisson plus long, la quantité d'eau nécessaire doit être augmentée de 250 ml par quart d'heure supplémentaire, toute-fois **sans** dépasser le repère max.



 Pour aromatiser les aliments, il est également possible d'utiliser du bouillon ou un mélange d'eau et de vin à la place de l'eau.

3. Loger le récipient de préparation dans le corps de l'appareil et positionner le panier de cuisson à la vapeur (voir paragraphe « Mise en place / retrait des accessoires » – « Couvercle et panier de cuisson à la vapeur »).
4. Le remplir des aliments de son choix sans les tasser. S'assurer de laisser plusieurs fentes libres pour que la vapeur puisse s'échapper. Si nécessaire, insérer le fond intermédiaire.
5. Verrouiller le récipient de préparation avec son couvercle (19).
6. Mettre l'appareil en marche et sélectionner le programme  « Cuire à la vapeur » (31). Le cas échéant, modifier les réglages.
7. Lorsque les aliments sont cuits, tourner le panier de cuisson à la vapeur légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le soulever et attendre quelques secondes jusqu'à ce que la vapeur ait condensé et se soit égouttée dans le récipient de préparation avant de poser le panier sur un support résistant à la chaleur.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

À observer !

- Le corps de l'appareil, le récipient de préparation et l'arbre de transmission ne sont **pas** lavables au lave-vaisselle.
- Ne pas plonger le récipient de préparation dans l'eau ou tout autre liquide ! Aucun liquide ne doit pénétrer dans le socle du récipient de préparation car celui-ci héberge les contacts et d'autres composants électroniques.
- Ne pas laisser l'embout à lames cruciformes et l'embout de coupe immergés plus de 2 heures dans l'eau ou tout autre liquide afin d'éviter de les endommager.
- Pour le nettoyage, n'utiliser ni agent caustique ou récurant, ni tampon de nettoyage qui pourraient endommager les surfaces.

 Si le récipient de préparation (15) et l'embout à lames cruciformes (5) ne sont que légèrement sales, il suffit pour les nettoyer de brasser brièvement de l'eau. Verser à cet effet 1 litre d'eau avec quelques gouttes de produit vaisselle dans le récipient de préparation. Actionner la touche  (33). Rincer ensuite soigneusement le récipient de préparation à l'eau claire.

1. S'assurer que l'appareil n'est plus branché au secteur.
2. Si tel n'est pas encore le cas, retirer le récipient de préparation du corps de l'appareil (14), extraire l'embout et vider intégralement le récipient de préparation.
3. Rincer le récipient de préparation sous l'eau courante avec du produit vaisselle. Faire préalablement ramollir

- les aliments brûlés dans de l'eau chaude avec du produit vaisselle.
4. Les accessoires restants peuvent se laver au lave-vaisselle. **Nettoyer à part la bague d'étanchéité** (dans la mesure du possible pas au lave-vaisselle).
 5. Au besoin, frotter le corps de l'appareil et le cordon de raccordement à l'aide d'un chiffon humide, puis les essuyer avec un torchon doux.
 6. Toutes les pièces doivent être entièrement sèches avant d'être à nouveau assemblées. Pour le séchage, enlever le cas échéant l'arbre de transmission du récipient de préparation.
 7. Ranger l'appareil et les accessoires dans un endroit sec et propre, hors de portée des enfants et des animaux.



Les pièces en plastique peuvent se décolorer avec le temps. Ceci ne nuit toutefois aucunement à la santé et n'entrave en rien le bon fonctionnement des pièces.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examiner le problème pour constater s'il est possible d'y remédier soi-même. À défaut de résoudre le problème selon les indications suivantes, contacter le service après-vente.



Ne pas essayer de réparer soi-même un appareil électrique !

L'appareil ne fonctionne pas. Rien ne s'affiche à l'écran.

Le cordon de raccordement n'est pas correctement enfiché dans l'appareil ou à la prise de courant.

- ▶ Corriger la position des fiches.

La prise est défectueuse.

- ▶ Essayer le branchement sur une autre prise.

Il n'y a pas de tension secteur.

- ▶ Contrôler le fusible au tableau électrique (boîte à fusibles).

Message d'erreur E1

Le moteur est en surcharge.

- ▶ Arrêter l'appareil, débrancher la fiche de la prise et laisser l'appareil refroidir env. 1 heure. Réessayer ensuite.

Message d'erreur E3

Le récipient de préparation (15) n'est pas correctement en place.

- ▶ Corriger sa position.

Message d'erreur E5

Lors de la cuisson à la vapeur, le liquide au sein du récipient de préparation (15) s'est entièrement évaporé.

- ▶ Arrêter l'appareil, le laisser refroidir et ajouter du liquide.

L'appareil s'arrête et ne se met pas en marche.

Le récipient de préparation (15) a surchauffé.

- ▶ Retirer le récipient de préparation et le laisser refroidir. Appuyer ensuite sur le bouton en silicone en face inférieure du récipient de préparation pour lever le blocage (illustration J). Il doit se produire un clic clairement audible.

L'appareil est en surcharge parce que le contenu est trop épais ou que quelque chose s'est pris dans l'embout.

- ▶ Débrancher l'appareil du secteur, ouvrir le récipient de préparation et enlever un peu du contenu ou ajouter du liquide ou éliminer délicatement le blocage.

Odeur désagréable pendant l'utilisation

L'appareil est utilisé pour la première fois.

- Une odeur se dégage souvent lors de la première utilisation d'appareils neufs. L'odeur devrait disparaître après plusieurs utilisations de l'appareil.

Si le moteur est trop fortement sollicité, l'interrupteur électronique de sécurité peut forcer l'arrêt de l'appareil et une odeur se dégager en raison de la chaleur produite par le moteur. Ceci est parfaitement anodin. Après le temps de refroidissement nécessaire, l'appareil redevient pleinement fonctionnel.

MISE AU REBUT



Se débarrasser des matériaux d'emballage dans le respect de l'environnement en les déposant à un point de collecte prévu à cet effet.



Cet appareil est assujéti à la directive européenne 2012/19/UE applicable aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères et doit être mis au rebut dans le respect de l'environnement par une entreprise de recyclage agréée.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence article :	09946
Numéro de modèle :	CF1602FP
Tension d'alimentation :	220 – 240V ~ 50/60 Hz
Puissance :	1500 W ; (résistance : 1000 W ; moteur : 500 W)
Classe de protection :	I
Volume :	2,3 l (volume utile) ; 3,5 l (volume nominal)
Minuterie :	jusqu'à 90 minutes
Vitesse de rotation de la lame :	10 vitesses (env. 125 à 3400 tr/min)
Réglage de la température :	37 °C à 120 °C
Identifiant mode d'emploi :	Z 09946 M DS V2 0820 md



Tous droits réservés.

RECETTES DE BASE ET CONSIGNES DE PRÉPARATION

Nous vous indiquons ci-après les possibles façons de préparer les aliments de base avec cet appareil, ce qui ne doit pas vous empêcher de laisser libre cours à votre créativité pour créer vos propres recettes !

À observer !

- Le risque de débordement peut toujours se produire lors de la cuisson du lait, des pommes de terre ou des pâtes. Vous ne devez donc pas laisser l'appareil sans surveillance et réduire la température le cas échéant.


LÉGUMES À L'ÉTOUFFÉE

Ingrédients

au moins 600 ml d'eau ou de bouillon
Légumes (selon votre goût)

Accessoires : Panier de cuisson à la vapeur

Préparation

1. Verser l'eau ou le bouillon dans le récipient de préparation.
2. Placer le panier de cuisson à la vapeur sur le récipient de préparation, le garnir de légumes, utiliser le cas échéant le fond intermédiaire (les légumes à temps de cuisson plus long étant placés dans le panier et les légumes à temps de cuisson plus court sur le fond intermédiaire) et placer le couvercle.
3. Sélectionner le programme  « Cuire à la vapeur ». Le temps de cuisson est fonction des légumes. Il faut un temps de cuisson d'env. 30 minutes pour les pommes de terre, env. 10 minutes pour les légumes comme le brocoli ou le chou-fleur. Vérifier de ce fait régulièrement pendant la cuisson si les légumes sont cuits.



Il faut 250 ml d'eau/de bouillon par quart d'heure de temps de cuisson.

POMMES DE TERRE

Temps de préparation : env. 30 minutes

Accessoires : -


Ingrédients

Pommes de terre (à volonté), épluchées et coupées en morceaux

Eau



Sel (selon votre goût)

Préparation

1. Placer les pommes de terre dans le récipient de préparation, les couvrir d'eau, saler légèrement.
2. Sélectionner le programme  « Cuire à la vapeur » et faire cuire à 100 °C pendant env. 20 à 25 minutes.

PÂTES

Temps de préparation : env. 12 à 15 minutes

Accessoires :  ou 


Ingrédients

Pâtes (selon votre goût)

Eau (quantité en fonction des indications sur l'emballage)

Sel (selon votre goût)

Préparation

1. Verser les pâtes, l'eau et un peu de sel dans le récipient de préparation.
2. Sélectionner le programme  « Cuire », 100 °C au niveau de vitesse 1.
3. Régler la durée conformément aux instructions sur l'emballage en y ajoutant 2 à 5 minutes.
4. Égoutter les pâtes avec le panier de cuisson à la vapeur.

FR

RIZ

Env. 4 parts

Temps de préparation : env. 30 minutes

Accessoires : panier de cuisson et
godet mesureur**Ingédients**


1 l d'eau



250 g de riz long grain


À observer !

- Pour que les grains de riz gonflent à leur aise, il faut rincer abondamment le riz à l'eau avant la cuisson !

Préparation

1. Verser l'eau dans le récipient de préparation.
2. Rincer abondamment le riz et le verser encore humide dans le panier de cuisson.
3. Placer le panier de cuisson dans le récipient de préparation.
4. Sélectionner le programme  « Cuire à la vapeur » et faire cuire à 110 °C pendant env. 30 minutes.
5. Pour extraire le panier de cuisson, utiliser le godet mesureur.

VIANDEAccessoires :  ou 

Vous pouvez faire revenir les petits morceaux de viande ou les dés de jambon avec un peu d'huile dans le récipient de préparation. Sélectionner à cet effet le programme  « Cuire » et le niveau de vitesse 1.

Faire revenir les gros morceaux de viande dans le panier de cuisson à la vapeur.


POISSON

Le poisson se cuit à l'étouffée dans le panier de cuisson à la vapeur. Enduire à cet effet légèrement de corps gras le panier de cuisson à la vapeur ou le fond intermédiaire et procéder à la cuisson à l'étouffée comme pour les légumes (voir paragraphe « Légumes à l'étouffée »).

SOUPES ET POTÉESAccessoires :  ou 

L'appareil est tout à fait approprié à la préparation de soupes et de potées. Les ingrédients sont émincés dans le récipient de préparation puis cuits comme dans un faitout. Il est également possible de procéder en parallèle à une cuisson à l'étouffée dans le panier de cuisson à la vapeur.

PÂTEAccessoires : 

Pour la préparation de la pâte, sélectionner le programme  « Pétrir ». Les ingrédients pour la pâte peuvent être déversés les uns après les autres dans le récipient de préparation pendant le pétrissage par l'ouverture du couvercle.

IDÉES DE RECETTES

SOUPES, ENTRÉES ET ACCOMPAGNEMENTS

Velouté à la carotte et à l'orange

Env. 4 parts

Temps de préparation : env. 20 minutes

Accessoires :



Ingrédients

500 g de carottes

2 cuillères à soupe d'huile

½ cuillère à café de sucre

1 cuillère à café de curry en poudre

500 ml de bouillon de légumes

100 ml de jus d'orange

100 ml de lait de coco

50 g de graines de courge

Sel, poivre, poivre de Cayenne, gingembre en poudre (selon votre goût)

Préparation

1. Éplucher les carottes, les couper en morceaux et les verser dans le récipient de préparation.
2. Les émincer pendant env. 1 minute au niveau 1 puis env. 1 minute au niveau 4.
3. Étaler l'émincé de carottes au fond avec une spatule.
4. Ajouter l'huile, le sucre et le curry en poudre dans le récipient de préparation et cuire les carottes au niveau 1 pendant 5 minutes à 120 °C.
5. Ajouter le bouillon de légumes dans le récipient de préparation et cuire au niveau 1 pendant 8 minutes à 120 °C.
6. Ensuite, réduire en purée au niveau 3 pendant 6 minutes.
7. Ajouter le jus d'orange, le lait de coco, le sel, le poivre de Cayenne et le gingembre en poudre dans le récipient de préparation et mélanger au niveau 3 pendant 10 minutes.
8. Griller les graines de courge dans une poêle sans graisse et les ajouter à la soupe.

Soupe au fromage, à la viande hachée et au poireau

Env. 6 parts

Temps de préparation : env. 30 minutes

Accessoires :



Ingrédients

250 g de poireau, nettoyé et coupé en rondelles

500 g de viande hachée, mixte

500 ml d'eau

Bouillon de légumes (quantité en fonction des indications sur l'emballage)

20 ml d'huile

400 g de fromage fondu à la crème

200 g de crème aigre

Une prise de poivre et éventuellement de sel aux herbes

Préparation

1. Ajouter le poireau et l'huile dans le récipient de préparation et cuire au niveau 1 pendant 6 minutes à 90 °C.
2. Entre-temps, faire revenir la viande hachée dans une poêle.
3. Quand le poireau est prêt, ajouter la viande hachée grillée et cuire à l'étouffée pendant 4 minutes à 90 °C au niveau 1.
4. Ajouter l'eau, le bouillon de légumes et la crème aigre puis faire cuire de 8 à 10 minutes à 100 °C au niveau 1.
5. Ajouter le fromage fondu, assaisonner avec le poivre et cuire au niveau 1 pendant 2 minutes supplémentaires à 100 °C.
6. Si nécessaire, assaisonner avec du sel aux herbes.

Gaspacho

Env. 4 parts

Temps de préparation : env. 10 minutes

Accessoires :


**Ingrédients**

- 1 concombre
- 1 poivron
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 4 tranches de pain de mie
- 1 boîte de tomates pelées (500 g)
- 100 ml d'huile
- 400 ml de fond de volaille
- 100 ml de vinaigre de vin
- Sel, poivre, poivre de Cayenne (selon votre goût)



Réserver une petite quantité de chaque légume pour garnir ultérieurement la soupe.

Préparation

1. Éplucher le concombre, le partager dans le sens de la longueur et l'épépiner, le couper en morceaux grossiers et les mettre dans le récipient de préparation.
2. Laver le poivron, l'épépiner, le couper en gros morceaux et le verser dans le récipient de préparation.
3. Éplucher l'oignon et les gousses d'ail, couper l'oignon en quatre et ajouter le tout dans le récipient de préparation.
4. Couper le pain de mie en morceaux grossiers et les ajouter dans le récipient de préparation.
5. Sélectionner le programme  « Concasser ».
6. Hacher les ingrédients au niveau de vitesse 6 pendant env. 40 secondes.
7. Ajouter l'huile et les tomates (avec le jus) dans le récipient de préparation et poursuivre le concassage pendant env. 40 secondes.
8. Ensuite, mixer au niveau 8 pendant 15 secondes.
9. Ajouter le fond de volaille, le vinaigre et les épices dans le récipient de préparation et mélanger au niveau 6 pendant 1 minute.

Dip poivron-oignon

Temps de préparation : env. 5 minutes

Accessoires :



Ingrédients

½ poivron rouge

1 oignon

150g de crème fraîche épaisse

175g de fromage frais

Sauce douce au piment, concentré de tomates (à volonté)

Préparation

1. Éplucher l'oignon, le couper en quatre et le verser dans le récipient de préparation.

2. Laver le poivron, le couper en gros morceaux et le verser dans le récipient de préparation.
3. Sélectionner le programme « Concasser » et émincer les ingrédients au niveau de vitesse 6 pendant env. 40 secondes.
4. Ajouter le reste des ingrédients dans le récipient de préparation et mélanger au niveau 4 pendant env. 20 secondes.



Ce dip s'accommode particulièrement bien avec les crudités, mais aussi les chips et les nachos. C'est également une parfaite pâte à tartiner végétarienne !

Dip bananes - curry

Temps de préparation : env. 5 minutes

Accessoires :



Ingrédients

2 bananes mûres

200 g de crème aigre

100g de mayonnaise

1 cuillère à café bombée de curry en poudre

Sel, poivre, paprika à volonté

Préparation

1. Éplucher les bananes, les couper en morceaux grossiers et les verser dans le récipient de préparation.
2. Sélectionner le programme « Concasser » et concasser les ingrédients au niveau de vitesse 8 pendant env. 10 secondes.
3. Ajouter le reste des ingrédients dans le récipient de préparation et mélanger au niveau 4 pendant env. 40 secondes.

Pâte à tartiner à base de fromage frais

Temps de préparation : env. 5 minutes

Accessoires :



Ingrédients

200 g de fromage frais

200 g de crème aigre


1 gousse d'ail

1 petit oignon

30 à 50 g d'herbes aromatiques surgelées
ou fraîches (par ex. du persil plat)

Sel, poivre (selon votre goût)

Préparation

1. Éplucher l'oignon, le couper en quatre et le verser dans le récipient de préparation.
2. Éplucher l'ail et le verser dans le récipient de préparation.
3. Sélectionner le programme  « Concasser » et concasser les ingrédients au niveau de vitesse 6 pendant env. 5 à 10 secondes.
4. Ajouter le reste des ingrédients dans le récipient de préparation, assaisonner avec le poivre et le sel et mélanger au niveau 4.

Purée de pommes de terre

Quantité : 4 portions

Temps de préparation : env. 30 minutes

Accessoires :



Ingrédients

500 g de pommes de terre (à chair farineuse) pelées et découpées en morceaux


75 ml d'eau

15 g de beurre

75 ml de lait

Sel, noix de muscade (selon votre goût)

Préparation

1. Verser tous les ingrédients dans le récipient de préparation.
2. Sélectionner le programme  « Cuire » et faire cuire à 100 °C au niveau de vitesse 1 pendant env. 20 à 25 minutes.
3. Pour finir, baisser la température au minimum et réduire rapidement en purée au niveau 3.

PLATS PRINCIPAUX

Curry vert façon thaï

Env. 4 parts

Temps de préparation : env. 2,5 heures

Accessoires :

*Ingrédients*Légumes :

200 g de rosettes de brocoli

150 g de courgette

150 g de haricots mange-tout

150 g de poivron rouge

150 g de champignons de Paris

1 gros oignon doux

Curry thaï :

4 gousses d'ail

1 morceau de gingembre

¼ de gousse de piment rouge

2 cuillères à soupe d'huile

1 boîte de lait de coco

2 cuillères à soupe de pâte verte au curry

1 cuillère à café de bouillon de légumes

200 ml d'eau

1 brin de citronnelle

Quelques feuilles de citronnier kaffir


2 cuillères à café de jus d'agave concentré





Jus d'½ citron vert

400 g de blanc de poulet

Sucre, sel (à volonté)

Préparation

1. Couper les légumes en morceaux ou en tranches, les mélanger et en tapisser le panier de cuisson à la vapeur. Couvrir avec le couvercle et réserver.
2. Couper le blanc de poulet en petits morceaux et les blanchir à l'eau chaude dans le récipient de préparation pendant env. 10 minutes à 100 °C (programme  « Cuire à la vapeur »).

3. Verser les morceaux dans un récipient et les réserver également. Éliminer un peu d'eau.
4. Placer l'embout à lames cruciformes dans le récipient de préparation.
5. Éplucher l'ail, le gingembre et les ajouter dans le récipient de préparation avec la gousse de piment hachée finement.
6. Sélectionner le programme  « Concasser » et mixer les ingrédients au niveau de vitesse 6 pendant 4 secondes.
7. Ajouter la pâte au curry, l'huile, le lait de coco, l'eau, le bouillon de légumes, le sucre, les feuilles de citronnier kaffir, la citronnelle tranchée, le jus d'agave concentré et le jus de citron vert, sélectionner le programme  « Cuire » et cuire le tout 4 minutes à 100 °C au niveau 1.
8. Au bout d'env. 4 minutes, placer par-dessus le panier de cuisson à la vapeur avec les légumes, sélectionner le programme  « Cuire à la vapeur » et cuire 15 minutes à l'étouffée. Mélanger ensuite et cuire à nouveau 5 minutes à l'étouffée.
9. Retirer le panier de cuisson à la vapeur, saler les légumes et les réserver couverts.
10. Prélever et jeter les feuilles de citronnier kaffir et la citronnelle.
11. Sélectionner le programme  « Cuire » et faire brièvement bouillir à 100 °C le curry au niveau 3. Lorsqu'il est liquide, le saupoudrer de farine et l'amener à ébullition.
12. Ajouter en dernier dans le récipient de préparation la viande de poulet et les légumes cuits à l'étouffée, remuer le tout brièvement à 100 °C au niveau 1.

Servir le curry vert façon thaï sur un lit de riz.

Fricassée de poulet

Env. 4 parts

Temps de préparation : env. 1 heure


Accessoires :



Ingrédients

- 4 cuisses de poulet
- 1 oignon
- 3 feuilles de laurier
- ½ cuillère à café de poivre en grain
- 5 baies de genièvre
- 3 clous de girofle
- 100 ml de vin blanc
- 500 g d'asperges blanches
- 400 g d'asperges vertes
- 150 g de petits champignons de Paris
- 30 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine
- 50 ml de crème fraîche liquide
- 4 brins d'estragon
- 1 giclée de jus de citron frais
- Poivre de Cayenne, sel, sucre

Préparation

1. Éplucher l'oignon, le couper en deux et faire bien dorer à la poêle les faces coupées.
2. Avec les cuisses de poulet, les feuilles de laurier, les grains de poivre, les baies de genièvre, les clous de girofle, le sel et le vin blanc, ajouter 1,5 l d'eau dans le récipient de préparation.
3. Sélectionner le programme  « Cuire à la vapeur » et faire cuire à

110 °C jusqu'à ébullition. Laisser ensuite mijoter 30 minutes à 95 °C.

4. Entre-temps, éplucher les asperges blanches et couper les bouts.
5. Seulement couper les bouts pour les asperges vertes.
6. Couper les asperges en morceaux de 2 cm. Les blanchir 5 minutes dans une casserole avec de l'eau bouillante sucrée et salée. Les laisser ensuite égoutter dans une passoire.
7. Nettoyer les champignons de Paris.
8. Prélever les cuisses de poulet du bouillon et les laisser un peu refroidir.
9. Les dépecer et défaire la chair des os en la coupant en gros dés.
10. Passer le bouillon et le réserver dans une casserole.
11. Faire fondre du beurre dans le récipient de préparation au niveau 1 à 60 °C.
12. Régler le temps de fonctionnement sur 5 minutes. À 100 °C au niveau 1, ajouter de la farine et faire mousser.
13. Verser ensuite 600 ml de bouillon et faire bouillir.
14. Ajouter la crème et les champignons de Paris et cuire 5 minutes.
15. Ajouter les asperges et la viande de poulet et faire cuire 5 minutes de plus.
16. Assaisonner avec le sel, 1 prise de poivre de Cayenne et le jus de citron.
17. Hacher finement les feuilles d'estragon et les incorporer juste avant de servir.

Servir la fricassée de poulet avec du riz.

Pâtes au jambon et au fromage

Quantité : 2 portions
 Temps de préparation : env. 15 minutes
 Accessoires :



Ingrédients

100 ml d'eau
 200 ml de crème
 100 g de fromage frais
 1 gousse d'ail (passée au presse-ail)
 200 g de pâtes à potage
 100 g de jambon blanc (coupé en fines lamelles)
 Assaisonnement : sel, poivre, aromates à volonté

Préparation

1. Verser l'eau, la crème et le fromage frais dans le récipient de préparation puis assaisonner avec le sel, le poivre et le paprika.
2. Faire bouillir la sauce au niveau 2 pendant env. 5 minutes à 100 °C.
3. Ajouter les pâtes, le jambon et l'ail et cuire à 80 °C au niveau 1 pendant env. 8 à 9 minutes jusqu'à ce que les pâtes soient cuites (voir instructions sur l'emballage).

Filet de saumon et brocoli cuits à la vapeur

Env. 4 parts
 Temps de préparation : env. 45 minutes
 Accessoires :



Ingrédients

4 filets de saumon de 150 g chacun
 800 g de rosettes de brocoli, triées et nettoyées
 500 g de pommes de terre, épluchées et coupées en quatre
 5 feuilles de laurier
 50 g de beurre
 Sel de mer (à volonté)

Préparation

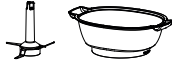
1. Placer les pommes de terre et le brocoli dans le panier de cuisson à la vapeur.
2. Laver les filets de saumon, les essuyer et les déposer sur le fond intermédiaire.
3. Remplir d'eau le récipient de préparation jusqu'au repère **max** et ajouter les feuilles de laurier.
4. Poser le panier de cuisson à la vapeur et laisser cuire à la vapeur pendant 35 minutes à 120 °C. Tester la cuisson et la prolonger de 5 minutes si nécessaire.
5. Prélever les filets de saumon, les pommes de terre et le brocoli et vider le récipient de préparation.
6. Faire fondre le beurre avec le gros sel de mer à 40 °C dans le récipient de préparation et en arroser le poisson.

Königsberger Klopse (boulettes de viande sauce aux câpres)

Env. 4 parts

Temps de préparation : env. 40 minutes

Accessoires :



Ingrédients

40 g de panure

100 g d'oignon

1 œuf

½ cuillère à café de sel

¼ de cuillère à café de poivre

400 g de viande hachée, mixte

700 g de pommes de terre, en morceaux

800 ml d'eau

1 bouillon-cube à base de viande

Sauce aux câpres :

500 ml de bouillon (à prélever du bouillon des boulettes)

200 ml de crème

5 ml de jus de citron


50 g de farine

1 cuillère à café de sel

¼ de cuillère à café de poivre

60 g de câpres, égouttées

Préparation

1. Éplucher l'oignon, le couper en gros morceaux et le verser dans le récipient de préparation pour l'émincer env. 1 minute au niveau 3.
2. Ajouter la panure, l'œuf, le sel, le poivre et la viande hachée et mélanger 50 secondes au niveau 2.
3. Prélever la masse du récipient de préparation, former les boulettes et les déposer sur le fond intermédiaire au sein de l'unité de cuisson à la vapeur.
4. Éplucher les pommes de terre, les couper en morceaux et les poser dans le panier de cuisson à la vapeur.
5. Verser l'eau et le bouillon-cube dans le récipient de préparation.
6. Mettre en place le panier de cuisson à la vapeur et le fond intermédiaire puis verrouiller le couvercle.
7. Sélectionner le programme  « Cuire à la vapeur » et laisser cuire le tout pendant env. 25 à 30 minutes.
8. Réserver les pommes de terre et les boulettes de viande au chaud et laisser le bouillon dans le récipient de préparation.

Sauce aux câpres :

9. Ajouter au bouillon tous les ingrédients pour la sauce, exceptées les câpres, dans le récipient de préparation et les chauffer pendant 5 minutes à 100 °C au niveau de vitesse 2.
10. Ajouter les câpres et les incorporer 10 secondes au niveau 1.

Servir les boulettes avec les pommes de terre et une salade verte.

DESSERTS

Riz au lait

Env. 6 parts

Temps de préparation : env. 30 minutes

Accessoires :

**Ingrédients**

1 l de lait


250 g de riz au lait (grains de riz ronds)

2 à 3 cuillères à café de sucre

En décoration : cannelle, sucre à volonté

Préparation

Le risque de débordement peut toujours se produire lors de la cuisson du lait. Vous devez de ce fait ouvrir l'obturateur sur le couvercle et, le cas échéant, réduire à temps la température.

1. Verser le lait, le sucre et le riz au lait dans le récipient de préparation. Ouvrir l'obturateur sur le couvercle !
2. Sélectionner le programme  « Cuire » et faire bouillir à env. 90 à 100 °C les ingrédients au niveau de vitesse 1 pendant env. 30 minutes.
3. Remplir le riz au lait dans un récipient séparé, laisser gonfler et refroidir.
4. Décorer de cannelle et de sucre.

Gâteau de semoule

Env. 4 parts

Temps de préparation : env. 30 minutes

Accessoires :

**Ingrédients**


1 l de lait

130 g de semoule (blé dur)

2 à 3 cuillères à café de sucre

Préparation

Le risque de débordement peut toujours se produire lors de la cuisson du lait. Vous devez de ce fait ouvrir l'obturateur sur le couvercle et, le cas échéant, réduire à temps la température.

1. Verser tous les ingrédients dans le récipient de préparation. Ouvrir l'obturateur sur le couvercle !
2. Sélectionner le programme  « Cuire » et faire bouillir à 100 °C les ingrédients au niveau de vitesse 1 pendant 15 minutes.
3. Réduire la température de cuisson à 90 °C et finir la cuisson encore 15 minutes.
4. Verser ensuite le gâteau de semoule dans un saladier et le laisser reposer.

SMOOTHIES

Mélange ananas-fraise

Accessoires :

**Ingrédients**

½ ananas, en dés

200 g de fraises

Menthe fraîche à volonté



1 trait de miel ou de jus d'agave concentré

Jus d'un citron jaune ou vert

5 glaçons

En décoration : 1 tranche de citron

Préparation

1. Verser tous les ingrédients – glaçons mis à part – dans le récipient de préparation.
2. Sélectionner le programme  « Concasser » et réduire en purée les ingrédients au niveau de vitesse 6 pendant env. 10 secondes.
3. Ajouter les glaçons et les piler en utilisant la fonction impulsion .
4. Poser une tranche de citron à cheval sur le verre en guise de décoration.

Classique à la pomme

Accessoires :

**Ingrédients**

2 pommes acidulées

2 ou 3 pommes sucrées

2 cuillères à soupe de miel ou de jus concentré d'agave


1 cuillère à café de cannelle

½ tasse de graines de chia (à faire tremper une nuit au préalable)

1 tasse de babeurre

Eau

Préparation

1. Épépiner les pommes (les inconditionnels des pommes bio peuvent mixer l'intégralité du fruit), les verser dans le récipient de préparation et les couper grossièrement.
2. Ajouter le miel, les graines de chia trempées et la cannelle.
3. Verser le babeurre et compléter avec de l'eau froide jusqu'au repère min.
4. Sélectionner le programme  « Concasser » et réduire en purée les ingrédients au niveau de vitesse 8 pendant env. 30 secondes.

Salty Smoothie

Accessoires :

**Ingrédients**

1 poignée de blettes

1 poignée de jeunes pousses d'épinard

¼ concombre, coupé

4 feuilles de chou frisé, émiettées

1 morceau de gingembre de l'épaisseur d'un doigt

Stevia, à l'appréciation de chacun

1 pincée de bon sel de mer

Eau

Préparation

Attention au Stevia. Cet édulcorant est terriblement sucré. Et le smoothie Salty (salé) doit quand même mériter son nom.

1. Laver, émietter ou couper en morceaux le tout.
2. Verser les ingrédients dans le récipient de préparation et les réduire en purée.

INHOUDSOPGAVE

Omvang van de levering	82
Een overzicht	82
Beoogd gebruik	83
Veiligheidsaanwijzingen	83
Vóór het eerste gebruik	86
Apparaat opstellen	87
Toebehoren en functies	87
Toebehoren erin zetten/eruit nemen	89
Gebruik	91
Reinigen en opbergen	93
Oplossen van problemen	94
Afdanken	95
Technische gegevens	95
Basisrecepten en bereidingswijzen	96
Receptsuggesties	98



BELANGRIJKE AANWIJZINGEN! BESLIST BEWAREN!

SYMBOLEN



Gevaarsymbolen: deze symbolen wijzen op mogelijke gevaren. Lees de bijhorende veiligheidsaanwijzingen aandachtig door en neem deze in acht.



Aanvullende informatie



Lees de gebruikershandleiding vóór gebruik!



Geschikt voor levensmiddelen.



Wisselspanning

SIGNAALWOORDEN

Signaalwoorden duiden op gevaren die ontstaan als de bijhorende instructies niet in acht worden genomen.

GEVAAR – hoog risico, heeft ernstige verwonding of de dood tot gevolg

WAARSCHUWING – gemiddeld risico, kan ernstige verwonding of de dood tot gevolg hebben

VOORZICHTIG – laag risico, kan lichte tot matige verwonding tot gevolg hebben

LET OP – kan risico van materiële schade tot gevolg hebben

OMVANG VAN DE LEVERING

(Afbeelding A)

- 1 Klopinzetstuk (vlinder) 1 x
- 2 Roerinzetstuk 1 x
- 3 Deksel met afsluitdop 1 x
- 4 Afdichtring 1 x (al in deksel aangebracht)
- 5 Stermesinzetstuk 1 x
- 6 Stopper 1 x
- 7 Deksel met vulschacht 1 x
- 8 Mandinzetstuk 1 x
- 9 Afdichtring 1 x (al in deksel aangebracht)
- 10 Snij-inzetstuk 1 x
- 11 Asverlenging 1 x
- 12 Spatel 1 x
- 13 Maatbeker (max. 30 ml) 1 x en wegneemhulp van het mandinzetstuk
- 14 Hoofdapparaat 1 x

- 15 Bereidingskom 1 x
- 16 Afdichtring van stoomopzetstuk 1 x (al aangebracht)
- 17 Stoomopzetstuk 1 x
- 18 Tussenplaat 1 x
- 19 Deksel van stoomopzetstuk 1 x
 - Aansluitsnoer 1 x
 - Aandrijfas 1 x (in bereidingskom)
 - Gebruikershandleiding 1 x


Controleer of de levering volledig is en of de onderdelen transportschade hebben opgelopen. Gebruik het apparaat niet als het is beschadigd, maar neem contact op met de klantenservice.

Verwijder eventuele folie, stickers of transportbeveiliging van het apparaat.



Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen!







EEN OVERZICHT

(afbeelding B)

- 20 Maataanduiding
- 21 Houder voor aandrijfas en bus voor de contacten
- 22 Ventilatieopeningen
- 23 Zuigvoetjes
- 24 -knop:
 - o kort drukken: start/pauze/bedieningspaneel activeren
 - o lang drukken: stop/instellingen wissen
 - o draaien: bereidingsduur, temperatuur en toerental verlagen/verhogen
- 25 Display
- 26 Bedieningspaneel
- 27 Aansluitbus
- 28 Aan/uit-schakelaar I/O

Bedieningstoetsen (afbeelding C)

- 29  Programma 'Zerkleinern' (kleinsnijden) opvragen
- 30  Programma 'Kochen' (koken) opvragen

- 31  Programma 'Dampfgaren' (stomen) opvragen
- 32  Programma 'Kneten' (knedend) opvragen
- 33  Pulsfunctie inschakelen
- 34  Snelheidsniveau instellen
- 35  Temperatuur instellen
- 36  Tijd instellen

Display (afbeelding D)

- 37 Waarschuwing
- 38 Ingrediënten toevoegen
- 39 Zerkleinern (kleinsnijden)
- 40 Deksel ontgrendeld (naar binnen kijken **niet** mogelijk) of vergrendeld (kijken mogelijk)
- 41 Temperatuur van de levensmiddelen
- 42 Warm houden
- 43 juiste snelheid voor het roerinzetstuk
- 44 juiste snelheid voor het klopinzetstuk
- 45 Snelheidswaarschuwing
- 46 Temperatuurinstelling
- 47 Tijdwaarschuwing

Beste klant,

Wij danken je dat je hebt gekozen voor de aankoop van de **MAXXMEE 20-in-1-Alleskunner**. Deze Alleskunner vervangt meerdere keukenapparaten en maakt enthousiast door zijn vele functies die vrijwel niet te wensen overlaten. Dit apparaat is ideaal voor roeren, mixen, koken, stomen, kleinsnijden en nog veel meer. Diverse gecombineerde bewerkingen maken veel afzonderlijke handelingen overbodig en de meest uiteenlopende levensmiddelen zijn snel en gemakkelijk te verwerken. Het verlichte display maakt de bediening heel eenvoudig en comfortabel.

Mocht je vragen hebben over het apparaat en over onderdelen/toebehoren, neem dan contact op met de klantenservice via onze website: www.dspro.de/kundenservice

Wij wensen je veel plezier met je **MAXXMEE 20-in-1-Alleskunner**.

Informatie over de gebruikershandleiding

Lees vóór het eerste gebruik van het apparaat deze gebruikershandleiding zorgvuldig door, en bewaar deze voor latere vragen en andere gebruikers. Deze is een bestanddeel van het apparaat. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid wanneer de informatie in deze gebruikershandleiding niet in acht wordt genomen.

BEOOGD GEBRUIK

- Dit apparaat dient voor het kleinsnijden, pureren, opwarmen, koken, stoven, mengen, kloppen en kneden van levensmiddelen.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor privégebruik, niet voor commercieel of huishoudelijk gebruik, bijvoorbeeld in hotels, pensions, kantoren, personeelskeukens e.d.
- Gebruik het apparaat alleen voor het vermelde doel en uitsluitend zoals beschreven in de gebruikershandleiding. Elk ander gebruik geldt als niet-beoogd.
- Alle gebreken die ontstaan door ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen zijn uitgesloten van garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

WAARSCHUWING: Neem alle veiligheidsaanwijzingen, instructies, afbeeldingen en technische gegevens in acht die zijn aangebracht op dit apparaat. Nalatigheid bij het naleven van de veiligheidsaanwijzingen en instructies kan een elektrische schok, brand en/of letsel tot gevolg hebben.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die niet beschikken over ervaring en/of kennis, wanneer

zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen hoe het apparaat **op een veilige manier kan worden gebruikt** en wanneer zij de daarmee gepaard gaande gevaren hebben begrepen.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag **niet** door **kinderen** worden gebruikt. Kinderen en dieren moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer!



VOORZICHTIG: Hete oppervlakken!

Het apparaat en het toebehoren worden bij gebruik van de kook- en stoomfunctie zeer heet. Na gebruik is er op de oppervlakken nog restwarmte aanwezig. Zorg dat je tijdens en na gebruik van het apparaat niet in aanraking komt met verwarmde delen! Raak tijdens de werking van het apparaat of direct na het uitschakelen ervan uitsluitend de greep en het bedieningspaneel aan. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat het getransporteerd of opgeborgen wordt. Gebruik keukenhandschoenen bij het hanteren van heet toebehoren.

- Dompel het hoofdapparaat en het aansluitsnoer nooit in water of andere vloeistoffen, en zorg ervoor dat deze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden. Giet geen vloeistoffen rechtstreeks in het hoofdapparaat.
- Zorg dat de maximale vulhoeveelheid van de bereidingskom (markering **max**) niet wordt overschreden! Er bestaat verbrandingsgevaar doordat er heet mengsel naar buiten kan spatten. Bovendien zou de bereidingskom tijdens het gebruik kunnen overlopen.
- Er mag geen vloeistof over de stekkerverbindingen van het apparaat stromen.
- Kookapparaten moeten op een stabiele ondergrond staan met aangebrachte handgrepen (indien van toepassing) om te voorkomen dat er hete vloeistof wordt gemorst.
- Het apparaat moet als het niet onder toezicht staat en vóór het ineenzetten, uiteen halen of reinigen altijd van het net worden losgekoppeld.

- Voordat er toebehoren of hulpstukken worden verwisseld die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en van het net worden losgekoppeld.
- Ga voorzichtig om met snijmessen, vooral bij het uitnemen van het mes uit de kom, bij het legen van de kom en bij het reinigen.
- Voer geen veranderingen uit aan het apparaat. Wanneer het apparaat is beschadigd, dan moet dit om gevaren te vermijden worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of door een gelijkaardig gekwalificeerde persoon (bijv. in een professionele werkplaats).
- Als het aansluitsnoer van dit apparaat is beschadigd, dan moet dit worden vervangen door een speciaal aansluitsnoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of zijn klantenservice.
- Het apparaat is **niet** bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe tijdschakelaar of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Neem absoluut de instructies in het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen' in acht.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt met de meegeleverde standaard.



GEVAAR – Gevaar van een elektrische schok

- Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimten en berg het alleen daar op.
- Bewaar het apparaat niet in ruimten met een hoge luchtvochtigheid.
- Raak het hoofdapparaat en het aansluitsnoer nooit aan met vochtige handen als het hoofdapparaat is aangesloten op het stroomnet.
- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact wanneer het hoofdapparaat in het water valt terwijl het nog is aangesloten op het stroomnet. Haal **daarna pas** het hoofdapparaat uit het water. Probeer nooit om het apparaat

uit het water te trekken terwijl het is aangesloten op het stroomnet!

- Mocht het hoofdapparaat in het water of andere vloeistoffen zijn gevallen, gebruik het dan niet. Laat het om eventuele gevaren te vermijden vóór hernieuwde ingebruikname controleren door de fabrikant, de klantenservice of een geautoriseerde speciaalzaak.



WAARSCHUWING – Verwondingsgevaar

- Houd verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen en dieren. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Zorg ervoor dat het aansluitsnoer altijd buiten het bereik is van kleine

kinderen en dieren. Er bestaat gevaar van wurging.

- Houd kleding, sieraden, haren, handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van het apparaat, opdat niets verstrikt kan raken in draaiende delen van het apparaat. Er bestaat verwondingsgevaar door draaiende delen van het apparaat.
- Wees voorzichtig bij het openen van het deksel of het verwijderen van de stoomaccessoire. Er bestaat verbrandingsgevaar door hete damp.
- Ga voorzichtig om met het apparaat wanneer de bereidingskom hete vloeistof bevat. Er bestaat verbrandingsgevaar door hete vloeistof.
- Beweeg of verplaats het apparaat niet wanneer het in werking of op het stroomnet aangesloten is, om brandwonden door de hete bereidingskom en de inhoud daarvan of door een onbedoelde inschakeling te vermijden.



WAARSCHUWING – Brandgevaar

- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal. Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, papier, kunststof) op of in het apparaat.
- Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten (met een hoog stroomverbruik) aan op een meervoudige contactdoos, om overbelasting en eventueel kortsluiting (brand) te voorkomen.
- Dek het apparaat tijdens de werking niet af, om ontbranden van het apparaat te voorkomen. Steek niets in de ventilatieopeningen van het apparaat en let erop dat deze niet verstopt raken.

LET OP – Risico van materiële schade

- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstal-

leerde contactdoos. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het stroomnet snel kan worden verbroken. De netspanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat.

- Gebruik om de werking van het apparaat niet te benadelen en om eventuele schade te verhinderen alleen origineel toebehoren van de fabrikant.
- Controleer het apparaat vóór elke inbedrijfstelling op beschadigingen. Gebruik het apparaat alleen wanneer het helemaal in elkaar is gezet, onbeschadigd is en goed werkt.
- Het apparaat mag niet worden opgewarmd wanneer het leeg is. Laat de motor niet draaien wanneer het apparaat leeg is.
- Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit de contactdoos, wanneer tijdens het gebruik een storing optreedt of vóór een onweersbui.
- Trek altijd aan de netstekker en nooit aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen van het stroomnet.
- Bescherm het apparaat tegen hitte, open vuur, direct invallend zonlicht, extreme temperaturen en stoten. Bescherm het hoofdapparaat bovendien tegen natheid en lang aanhoudend vocht.
- Leg of plaats geen zware voorwerpen op het apparaat of het aansluitsnoer.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Reinig het toebehoren vóór de eerste ingebruikname, want het kan productieresten bevatten. Volg hiertoe de aanwijzingen in het gedeelte 'Reinigen en opbergen'.

APPARAAT OPSTELLEN

Opgelet!

- Plaats het hoofdapparaat nooit op een zachte ondergrond. De ventilatieopeningen aan de onderkant mogen niet worden afgedekt. Anders kan het apparaat beschadigd raken door oververhitting.
- Houd er rekening mee dat het hele apparaat kan gaan bewegen als er bij het kleinsnijden van levensmiddelen een onbalans in de bereidingskom ontstaat. Stel het apparaat daarom zo op dat het niet van het werkoppervlak kan vallen.
- Zorg ervoor dat het aansluitsnoer niet bekneld raakt, geknikt of over scherpe randen gelegd wordt, en dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken.






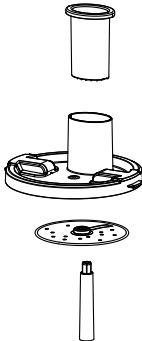

- Leg het aansluitsnoer zo, dat niemand erover kan struikelen. Het aansluitsnoer mag niet naar beneden hangen vanaf de plaats waar het apparaat staat, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.

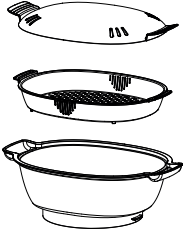
Zet het hoofdapparaat (14) op een keukenwerkblad of ander werkblad dat droog, schoon, vlak en onverwarmd is. Neem daarbij het volgende in acht:

- Er moet voldoende afstand worden gehouden tot warmtebronnen (bijv. kookplaten).
- Bij het stomen of koken moet er bovendien voldoende vrije ruimte boven het apparaat zijn (tot hangkastjes en legplanken) om eventuele beschadiging van deze voorwerpen door naar buiten komende stoom te voorkomen.
- Zorg dat de zuigvoetjes (23) zich hechten aan het werkoppervlak.

TOEBEHOREN EN FUNCTIES

Toebehoren	Gebruik	Snelheid	Tijd/temperatuur
 Klopinzetstuk (1)	Mengen en kloppen van bijv. eiwit, room, crème	Opgeklopt eiwit: 4	2 – 4 min niet verhitten
		Room: 3	3 – 5 min niet verhitten
 Roerinzetstuk (2)	De ingrediënten worden voortdurend op een laag toerental omgeroerd. Bijzonder geschikt voor bereiding van moes, soepen, pudding, sausen, rijstepap, eenpansgerechten, deeg, enz.	1 – 3	1 – 90 min verhitten naar behoefte

Toebehoren	Gebruik	Snelheid	Tijd/temperatuur
 Stermesinzetstuk (5)	Kleinsnijden, hakken, mixen van koude ingrediënten en ijs schaven (met de  -functie)	4 – 10 hoe hoger de snelheid, des te fijner het resultaat	10 s – 1 min niet verhitten
	pureren, kneden	1 – 3	1 – 2 min verhitten naar behoefte
	pureren (heel fijn)	4 – 10	1 – 2 min niet verhitten
 Mandinzetstuk (8)	Stoven van levensmiddelen (bijv. rijst) in de bereidingskom (15) en zeven van bijv. vruchten- of groentensap	0	20 – 30 min (afhankelijk van levensmiddelen) 110°C
 Maatbeker (13)	Dient voor het afmeten van ingrediënten en als wegneemhulp van het mandinzetstuk		
 Deksel met afsluitdop (3)	<p>Wordt gebruikt in combinatie met het snijmes-, roer- en klopinzetstuk.</p> <p>Sluit de afsluitdop om te voorkomen dat er warmte verloren gaat of spatten van het gerecht naar buiten komen. Bij koken boven 100°C niet afsluiten (in het bijzonder bij room of melk), om overkoken te voorkomen.</p>	verhitten naar behoefte	
	<p>Stopper (6), deksel met vulschacht (7), snij-inzetstuk (10), asverlenging (11)</p> <p>Voor raspen of in schijfjes snijden</p> <p>Het snij-inzetstuk moet in combinatie met de asverlenging en het deksel met de vulschacht worden gebruikt.</p>	5 – 6	tijd afhankelijk van de hoeveelheid niet verhitten
 Spatel (12)	De spatel is geschikt om de bereidingskom leeg te schrapen.		

Toebehoren	Gebruik	Snelheid	Tijd/temperatuur
	<p>Stoominzetstuk (17), tussenplaat van het stoominzetstuk (18), deksel van het stoominzetstuk (19)</p> <p>Voor het behoedzame garen van levensmiddelen door hete stoom die uit de bereidingskom opstijgt.</p> <p>Het stoominzetstuk moet in combinatie met het deksel worden gebruikt.</p> <p>De tussenplaat wordt in het stoominzetstuk gelegd wanneer de levensmiddelen niet op elkaar mogen liggen (bijv. deegballen) of om verschillende levensmiddelen tegelijk gaar te laten worden (bijv. groenten en vlees).</p>		120°C

TOEBEHOREN ERIN ZETTEN/ERUIT NEMEN

Aandrijfas

De inzetstukken (snijmes- (5), roer- (2) en klopinzetstuk (1), asverlenging (11)) worden op de aandrijfas gestoken. **Zonder de aandrijfas kan het apparaat niet worden gebruikt.**

Erin zetten

1. **Zorg dat de afdichtring van de aandrijfas goed op zijn plaats zit.** Anders is er een risico dat er vloeistof uit de bereidingskom (15) in het hoofdapparaat (14) terechtkomt.
2. Houd de aandrijfas vast bij het dunne uiteinde en steek het andere uiteinde door de opening in de bodem van de bereidingskom (afbeelding E). Let erop dat de aandrijfas volledig op de bodem aansluit. De beide vergrendelnokken van de aandrijfas moeten door de uitsparingen in de bereidingskom worden gestoken.
3. Houd de aandrijfas vast en draai de bereidingskom ondersteboven.
4. Schroef de vleugelmoer rechtsonder op de aandrijfas.

Eruit nemen

Voer de stappen voor het erin zetten van de aandrijfas in omgekeerde volgorde uit:

1. Houd de aandrijfas met één hand vast.
2. Draai de bereidingskom ondersteboven en schroef de vleugelmoer eraf.
3. Trek de aandrijfas uit de bereidingskom.

Bereidingskom

In de bereidingskom (15) wordt het te mengen of te garen voedsel verwerkt en verhit.

Opgelet!

- De contacten aan de onderkant van de bereidingskom moeten schoon en droog zijn.
 - Als de bereidingskom met een deksel of met het stoominzetstuk is afgesloten, kan deze niet van de hoofdeenheid worden afgenomen.
-
- **Erin zetten:** Zet de bereidingskom in het hoofdapparaat (14) (afbeelding F). Daarbij moeten de contacten aan de onderkant van de bereidingskom in de bussen (21) van het hoofdapparaat worden gestoken.

- Eruit nemen: Als het deksel (3, 7) of het stoominzetstuk (17) is aangebracht, haal je dit eraf. Haal vervolgens de bereidingskom uit het hoofdapparaat.

Inzetstukken

Opgelet!

- Pak het stermesinzetstuk nooit vast bij het mes. Houd het inzetstuk bij het plaatsen en verwijderen vast aan het bovenste uiteinde. Er bestaat verwondingsgevaar door scherpe snijranden.

(Afbeelding G)

- Het snijmes- (5), roer- (2) en klopinzetstuk (1) worden direct op de aandrijf-as gestoken.
- Voor het snij-inzetstuk (10) is de asverlenging (11) nodig. Steek deze op de aandrijf-as. Steek het snij-inzetstuk op de asverlenging. **Opgelet:** De kant met een lange snijrand dient voor het snijden van plakjes, de kant met meerdere kleine snijranden dient voor raspen. Zorg dat de gewenste kant bij het inzetten naar boven is gericht.
- Als je het inzetstuk wilt verwijderen, trek je het gewoon naar boven eruit. Het snij-inzetstuk heeft twee ronde openingen waaraan je het makkelijker kunt vasthouden.
- Het mandinzetstuk (8) wordt in de bereidingskom geplaatst. Als je het inzetstuk eruit wilt nemen, steek je de onderkant van de maatbeker (13) op het midden van het inzetstuk, draai je totdat deze vastzit en trek je het inzetstuk eruit (afbeelding H).

Deksel en stoominzetstuk

Bij het apparaat worden twee deksels voor de bereidingskom (15) geleverd:

- een deksel met een vulschacht (7) dat je gebruikt in combinatie met het snij-inzetstuk (10) en
- een deksel met een afsluitdop (3) voor gebruik met de overige inzetstukken.

Bij het stomen wordt in plaats van een deksel het stoominzetstuk (17) op de bereidingskom aangebracht.

Om te voorkomen dat voedingsmiddelen eruit spatten, kan het apparaat alleen in gebruik worden genomen als het deksel of het stoominzetstuk is aangebracht en vergrendeld. De beide deksels en het stoominzetstuk worden op dezelfde manier aangebracht en verwijderd.

Erin zetten


1. **Zorg dat de afdichtring in de groep aan de onderkant van het deksel resp. het stoominzetstuk is aangebracht en dat deze schoon en onbeschadigd is**, zodat de ring goed afsluit.
2. Leg het deksel resp. stoominzetstuk op de bereidingskom en druk het tot aan de aanslag omlaag (afbeelding I).
3. Draai rechtsom totdat de grijpers in de grijpers van de bereidingskom vastklikken. De klik moet hoorbaar zijn (afbeelding K).

Eruit nemen

Draai het deksel of stoominzetstuk een stukje linksom om het te ontgrendelen. Nu kan het eruit worden genomen.

GEBRUIK

Opgelet!

- Verwijder het deksel pas wanneer het inzetstuk tot stilstand is gekomen. Er bestaat verwondingsgevaar door rondspattende levensmiddelen!
- Zorg dat het apparaat niet wordt overbelast. Maak harde levensmiddelen (bijv. ijsklontjes) alleen kleiner door te drukken op de -toets (33).
- Haal het inzetstuk eruit voordat je de bereidingskom leegt.



Om veiligheidsredenen kan het apparaat pas worden ingeschakeld wanneer de bereidingskom correct in het hoofdapparaat zit en het deksel of het stoominzetstuk is vergrendeld.

Voorbereiding

1. Zet het hoofdapparaat (14) klaar en zet het gewenste toebehoren erin (zie de hoofdstukken 'Apparaat opstellen' en 'Toebehoren erin zetten/eruit nemen').
2. Doe de ingrediënten in de bereidingskom. Overschrijd de max-markering (20) niet. Bij vloeistoffen die worden verhit, mag de onderste markering niet worden overschreden.
3. Breng het deksel (3, 7) of stoominzetstuk (17) aan op de bereidingskom.
4. Wikkel het aansluitsnoer helemaal af en steek de stekker in de aansluitbus (27).
5. Sluit de netstekker aan op een contactdoos.
6. Zet de aan/uit-schakelaar I/O (28) in de stand I. Het display (25) knippert.

Bediening van apparaat

1. Druk op de toets  (24) om het bedieningspaneel (26) te activeren.
2. Stel de bereidingsduur, de temperatuur en het snelheidsniveau van het inzetstuk met de hand in of kies een van de 4 programma's.


Handmatige instelling

Druk op de toetsen  Temperatuur (temperatuur)(35),  Geschwindigkeit (snelheid) (34) of  Zeit (tijd)(36) (druk nogmaals op de -toets om minuten en seconden af te wisselen) en stel met de draaiknop de gewenste waarde in.



Bij een temperatuurinstelling vanaf 37°C is het maximaal mogelijke snelheidsniveau 3.

Pulsfunctie


Houd de -toets (33) ingedrukt. Het apparaat snijdt met korte onderbrekingen op niveau 10 totdat je de toets loslaat. Na maximaal één minuut wordt deze functie automatisch uitgeschakeld. Deze functie is vooral geschikt om ijsklontjes fijn te maken of andere heel harde levensmiddelen klein te snijden. Gebruik daarvoor het stermesinzetstuk (5).






Als de inhoud van de bereidingskom warmer is dan 60°C, is deze functie niet beschikbaar.





Programma kiezen

Druk op een van de programmatoetsen (29 - 32):

Toets	mogelijke instellingen (standaardinstellingen)
 Zerkleineren (kleinsnijden)	Tijd: 10s – 4 min (10s) Temperatuur: geblokkeerd Snelheid: 1 – 10 (6)

Toets	mogelijke instellingen (standaardinstellingen)
 Kochen (koken)	Tijd: 10 – 90 min (60 min) Temperatuur: 60 – 100°C (100°C) Snelheid: 1 – 3 (1)
 Dampfgaren (stomen)	Tijd: 0 – 60 min (20 s) Temperatuur: 110 – 120°C (120°C) Snelheid: 0 (geblokkeerd)
 Kneten (kneden)	Tijd: 2 – 4 min (3 min) Temperatuur: geblokkeerd Snelheid: 1 – 2 (1)

De standaardinstellingen zijn slechts voorstellen. De te bereiden levensmiddelen moeten gaar zijn voordat ze eetbaar zijn. De waarden kunnen indien nodig worden aangepast. Ga daarvoor te werk zoals bij de handmatige instelling.

3. Wanneer je op de -toets drukt, begint het apparaat te werken.
 - o Via de opening in het deksel kunnen tijdens de bereiding ingrediënten worden toegevoegd.
 - o Als je de bereiding wilt onderbreken, druk je kort op de -toets. Nu kunnen ook de instellingen worden gewijzigd. Terwijl het apparaat werkt, is dat niet mogelijk.
 - o Als je de bereiding wilt beëindigen en alle instellingen wilt wissen, druk je lang op de -toets.
4. Na afloop van de ingestelde bereidingsduur stopt het apparaat automatisch en wordt op het display 'End' (einde) weergegeven. Met een druk op de -toets worden alle instellingen teruggezet op 0 en is het apparaat opnieuw klaar voor gebruik. De ventilator draait na het uitschakelen nog een poosje door.

5. Zet na het gebruik de aan/uit-schakelaar I/O (28) in de stand 0 en trek de netstekker uit de contactdoos.
6. Open de bereidingskom, neem deze van het hoofdapparaat, haal het inzetstuk eruit en haal het mengsel of gegaarde voedsel er met de spatel (12) uit.
7. Reinig het gebruikte toebehoren na gebruik. Laat levensmiddelresten niet opdrogen!

Gebruik van het snij-inzetstuk

1. Zet het hoofdapparaat (14) klaar (zie hoofdstuk 'Apparaat opstellen').
2. Zet de bereidingskom (15), de asverlenging (11), het snij-inzetstuk (10) en het deksel met de vulschacht (7) in elkaar (zie hoofdstuk 'Toebehoren erin zetten/eruit nemen').
3. Voer het levensmiddel via de vulschacht van het deksel naar binnen en houd het op zijn plaats met de stopper (6).
4. Schakel het apparaat in. Het snij-inzetstuk draait en het levensmiddel wordt kleingesneden.
5. Druk het levensmiddel met de stopper zacht omlaag totdat het volledig is kleingesneden.

Dampfgaren (stomen)

Levensmiddelen kunnen behoedzaam worden gegaard door hete stoom die uit de bereidingskom (15) in het stoominzetstuk (17) omhoogstijgt.

Gebruikt het stoominzetstuk zonder tussenplaat (18) om een grotere hoeveelheid van dezelfde levensmiddelen te kunnen garen.

Leg de tussenplaat in het stoominzetstuk om een grotere hoeveelheid van dezelfde levensmiddelen te garen die niet op elkaar mogen liggen (bijv. deegballen) of om verschillende levensmiddelen tegelijk gaar te laten worden (bijv. groenten en

vlees). Zorg dat levensmiddelen met een langere bereidingstijd onder liggen en levensmiddelen met een kortere bereidingstijd boven.

Opgelet!


VOORZICHTIG – Verbrandingsgevaar door hete stoom en heet condenswater!

- Gebruik het stoominzetstuk nooit zonder het bijbehorende deksel!
- Houd er rekening mee dat er tijdens het gebruik aan de zijkant en bovenkant hete stoom langs het deksel van het stoominzetstuk ontsnapt.
- Pak het stoominzetstuk alleen vast aan de beide grepen.
- Wees voorzichtig in de omgang met stoominzetstuk! Er kan zich heet water verzamelen op de tussenplaat en in het stoominzetstuk. Wees voorzichtig bij het verwijderen van deze onderdelen!
- Kantel het deksel van het stoominzetstuk bij het verwijderen een beetje naar voren, zodat de stoom naar achteren kan ontsnappen en je niet in aanraking komt met de opstijgende stoom of lekkende hete vloeistof.
- Plaats het hete stoominzetstuk na verwijdering van de bereidingskom op een vocht- en hittebestendig oppervlak.

1. Zet het hoofdapparaat (14) klaar (zie hoofdstuk 'Apparaat opstellen').
2. Doe water in de bereidingskom, minimaal tot de onderste markering voor een gaartijd van 30 minuten. Bij een langere gaartijd moet de hoeveelheid water worden verhoogd met 250 ml per 15 minuten. De **max**-markering mag echter **niet** worden overschreden.



Om de gerechten meer smaak te geven, kun je bijvoorbeeld ook bouillon of een water-wijnmengsel gebruiken in plaats van water.


3. Plaats de bereidingskom in het hoofdapparaat en breng het stoominzetstuk aan (zie hoofdstuk 'Toebehoren erin zetten/eruit nemen' – 'Deksel en stoominzetstuk').
4. Plaats de gewenste levensmiddelen erin zonder aandrukken. Zorg daarbij dat er openingen vrij blijven waardoor de stoom kan opstijgen. Breng indien nodig de tussenplaat aan.
5. Sluit het stoominzetstuk met het bijbehorende deksel (19).
6. Schakel het apparaat in en kies het programma  'Dampfgaren' (stomen) (31). Pas de instellingen eventueel aan.
7. Wanneer de levensmiddelen gaar zijn, draai je het stoominzetstuk een stukje linksom, til je het op en wacht je een paar seconden totdat de stoom is gecondenseerd en in de bereidingskom is gedruppeld. Daarna zet je het inzetstuk op een hittebestendige ondergrond.

REINIGEN EN OPBERGEN

Opgelet!

- Het hoofdapparaat, de bereidingskom en de aandrijfas zijn **niet** geschikt voor de vaatwasmachine.
- Dompel de bereidingskom niet in water of andere vloeistoffen! In de voet van de bereidingskom mag geen vloeistof binnendringen, omdat daar contacten en andere elektronische onderdelen zijn ingebouwd.
- Laat het stermesinzetstuk en het snij-inzetstuk niet langer dan 2 uur in water of in andere vloeistoffen staan, om beschadigingen te vermijden.
- Gebruik voor het reinigen geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen of -pads. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen.



Als de bereidingskom (15) en het stermesinzetstuk (5) maar een beetje vuil zijn, is het voldoende als ze door kort mixen met water worden gereinigd. Doe daarvoor 1 liter water en enkele druppels afwasmiddel in de bereidingskom. Druk op de -knop (33). Spoel vervolgens grondig af met schoon water.

1. Zorg dat het apparaat niet meer op het stroomnet is aangesloten.
2. Als je dat nog niet hebt gedaan, neem je de bereidingskom van het hoofdapparaat (14), haal je het inzetstuk eruit en maak je de bereidingskom helemaal leeg.
3. Spoel de bereidingskom met afwasmiddel af onder stromend water. Laat aangebrande resten eerst in warm water met een beetje afwasmiddel weken.
4. Het overige toebehoren kan in de vaatwasmachine worden gereinigd. **Reinig de afdichtringen apart** (zo mogelijk niet in de vaatwasmachine).
5. Veeg het hoofdapparaat en het aansluitsnoer indien nodig af met een vochtige doek en wrijf deze na met een zachte doek.
6. Alle onderdelen moeten volledig droog zijn voordat ze weer in elkaar worden gezet. Haal eventueel de aandrijfas van de bereidingskom om deze te drogen.
7. Bewaar het apparaat en het toebehoren op een droge, schone plek buiten het bereik van kinderen en dieren.



De kunststof onderdelen kunnen na verloop van tijd verkleuren. Dat heeft geen gevolgen voor de gezondheid of voor de werking van de onderdelen.

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Wanneer het apparaat niet op de juiste wijze functioneert, kun je nagaan of je een probleem zelf kunt oplossen. Neem contact op met de klantenservice als het probleem met de hieronder genoemde stappen niet kan worden opgelost.



Probeer niet om een elektrisch apparaat zelf te repareren!

Het apparaat werkt niet. Geen weergave op het display.

Het aansluitsnoer is niet goed op het apparaat of op de contactdoos aangesloten.

- Zorg dat de stekkers goed vastzitten.

De contactdoos is defect.

- Probeer een andere contactdoos.

Er is geen netspanning beschikbaar.

- Controleer de zekering van de elektrische verdeler (zekeringkast).

Foutmelding E1

De motor is overbelast.

- Schakel het apparaat uit, trek de netstekker uit de contactdoos en laat het apparaat 1 uur afkoelen. Probeer het daarna opnieuw.

Foutmelding E3

De bereidingskom (15) is niet goed aangebracht.

- Corrigeer de positie van de kom.

Foutmelding E5

Bij het stomen is de vloeistof in de bereidingskom (15) volledig verdampt.

- Zet het apparaat uit, laat het afkoelen en vul vloeistof bij.

Het apparaat wordt uitgeschakeld en kan niet worden ingeschakeld.

De bereidingskom (15) is oververhit.

- ▶ Neem de bereidingskom eraf en laat deze afkoelen. Druk daarna op de siliconenknoop aan de onderkant van de bereidingskom om de blokkering op te heffen (afbeelding J). Er moet een klik hoorbaar zijn.

Het apparaat is overbelast, omdat de vloeibare inhoud te dik is of er iets klem is geraakt.

- ▶ Koppel het apparaat los van het stroomnet, open de bereidingskom en neem een beetje van de inhoud eruit, voeg vloeistof toe of verwijder de blokkade voorzichtig.

Tijdens het gebruik ontstaat een onaangename geur.

Het apparaat wordt voor de eerste keer gebruikt.

- ▶ Een geurontwikkeling treedt vaak op bij het eerste gebruik van nieuwe apparaten. De geur moet verdwijnen, nadat het apparaat meerdere keren is gebruikt.

Als de motor te zwaar wordt belast, is het mogelijk dat niet alleen het apparaat wordt uitgeschakeld door de elektronische veiligheidsschakelaar, maar de verhitte motor ook een geur afgeeft. Dit is echter geen probleem. Nadat het apparaat is afgekoeld, is het weer helemaal functioneel.

AFDANKEN



Verwerk het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk en breng dit naar een recyclepunt.



Dit apparaat valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (Waste Electrical and Electronical Equipment - WEEE). Dit apparaat mag niet bij het normale huisafval worden gedaan, maar moet milieuvriendelijk worden verwerkt door een van overheidswege erkend afvalverwerkingsbedrijf.

TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer:	09946
Modelnummer:	CF1602FP
Spanningsvoorziening:	220 – 240V ~ 50/60Hz
Vermogen:	1500W; (verwarmingselement: 1000W; motor: 500W)
Beschermingsklasse:	I
Inhoud:	2,3l (nuttig volume); 3,5l (nominaal volume)
Timer:	tot 90 minuten
Toerental van de messen:	10 niveaus (ca. 125 – 3400/min)
Temperatuurinstelling:	37°C tot 120°C
ID gebruikershandleiding:	Z 09946 M DS V2 0820 md



Alle rechten voorbehouden.

BASISRECEPTEN EN BEREIDINGSWIJZEN

Hierna laten wij zien hoe je basisvoeding in dit apparaat kunt bereiden. Aarzel niet om je fantasie te gebruiken te worden en je eigen creaties te ontwikkelen.

Opgelet!

- Bij het koken van melk, aardappelen of pasta is er altijd een risico op overkoken. Laat het apparaat dus niet zonder toezicht en verlaag evt. bijtijds de temperatuur.


GROENTEN STOVEN

Ingrediënten

minstens 600 ml water of bouillon
groenten (naar keuze)

Toebehoren: stoominzetstuk

Bereiding

1. Doe het water of de bouillon in de bereidingskom.
2. Plaats het stoominzetstuk op de bereidingskom en doe de groenten erin. Gebruik eventueel de tussenplaat (de groente met een langere gaartijd in het stoominzetstuk en groente met een kortere gaartijd op de tussenplaat) en doe het deksel erop.
3. Kies het programma  'Dampfgaren' (stomen). De gaartijd is afhankelijk van de groenten. Aardappelen zijn na ca. 30 minuten gaar, groenten zoals broccoli of bloemkool na ca. 10 minuten. Controleer daarom tijdens de bereiding regelmatig of de groenten al gaar zijn.



Per 15 minuten gaartijd heb je 250 ml water/bouillon nodig.

AARDAPPELEN

Bereidingstijd: ca. 30 minuten

Toebehoren: –


Ingrediënten

aardappelen (naar keuze), geschild en in stukken gesneden

water

zout (naar smaak)

Bereiding

1. Doe de aardappelen in de bereidingskom, zet ze onder water en voeg een beetje zout toe.
2. Kies het programma  'Dampfgaren' (stomen) en laat de aardappelen bij 100°C ca. 20 – 25 minuten koken.

PASTA

Bereidingstijd: ca. 12– 15 minuten

Toebehoren:



of


Ingrediënten

pasta (naar keuze)

water (hoeveelheid volgens de aanwijzingen op de verpakking)

zout (naar smaak)

Bereiding

1. Doe de pasta, het water en een beetje zout in de bereidingskom.
2. Kies het programma  'Kochen' (koken), 100°C en snelheidsniveau 1.
3. Stel de tijd afhankelijk van de aanwijzingen op de verpakking in op ca. 2 – 5 minuten.
4. Giet de pasta af door het stoominzetstuk.

RIJST

Porties: ca. 4
 Bereidingstijd: ca. 30 minuten
 Toebehoren: Mandinzetstuk en maatbeker


Ingrediënten

1 liter water
 250g langkorrelige rijst



Opgelet!


- Om de rijst los en luchtig te laten opzwellen, moet deze vooraf grondig met water worden afgespoeld.

Bereiding

1. Doe het water in de bereidingskom.
2. Spoel de rijst grondig af en doe deze nat in het mandinzetstuk.
3. Zet het mandinzetstuk in de bereidingskom.
4. Kies het programma  'Dampfgaren' (stomen) en laat de rijst bij 110°C in ca. 30 minuten gaar worden.
5. Gebruik de maatbeker om het mandinzetstuk eruit te nemen.

VLEES

Toebehoren:  of 

Kleine stukjes vlees of hamblokjes kun je met een beetje olie in de bereidingskom aanbraden. Kies daarvoor het programma  'Kochen' (koken) en het snelheidsniveau 1.

Laat grote stukken vlees gaar worden in het stoominzetstuk.

VIS

Vis wordt gestoomd in het stoominzetstuk. Vet daarvoor het stoominzetstuk resp. de tussenplaat een beetje in en stooft de vis gaar zoals je groenten stooft (zie het gedeelte 'Groenten stomen').

SOEPEN EN EENPANSGERECHTEN

Toebehoren:  of 

Het apparaat is uitstekend geschikt voor het bereiden van soepen en eenpansgerechten. De ingrediënten worden kleingesneden in de bereidingskom en zoals in een pan gekookt. Tegelijkertijd kan in het stoominzetstuk worden gestoofd.

DEEG


Toebehoren: 

Kies voor bereiding van deeg het programma  'Kneten' (kneden). De ingrediënten voor het deeg kunnen tijdens het roeren na elkaar via de opening in het deksel aan de bereidingskom worden toegevoegd.

RECEPTSUGGESTIES

SOEPEN, VOORGERECHTEN EN GARNERING

Wortel-sinaasappel-crèmesoep

Porties: ca. 4
 Bereidingstijd: ca. 20 minuten
 Toebehoren: 


Ingrediënten

500 g wortelen
 2 el olie
 ½ tl suiker
 1 tl kerriepoeder
 500 ml groentebouillon
 100 ml sinaasappelsap
 100 ml kokosmelk
 50 g pompoenpitten
 zout, peper, cayennepeper, gemberpoeder (naar smaak)

Bereiding

1. Rasp de wortelen, snijd ze in stukjes en doe ze in de bereidingskom.
2. Snijd ze in ongeveer 1 minuut op niveau 1 en vervolgens 1 minuut op niveau 4 klein.
3. Schuif de kleingesneden wortelen met de spatel naar de bodem.
4. Doe olie, suiker en kerriepoeder in de bereidingskom en bak de wortelen 5 minuten op 120°C op niveau 1.
5. Voeg groentebouillon toe in de bereidingskom en kook het mengsel 8 minuten op 120 °C op niveau 1.
6. Pureer het gerecht vervolgens 6 minuten op niveau 3.
7. Doe het sinaasappelsap, de kokosmelk, zout, cayennepeper en gemberpoeder in de bereidingskom en meng dit 10 seconden op niveau 3.
8. Rooster de pompoenpitten zonder vet in een pan en strooi ze in de soep.

Gehakt-kaas-preisoep

Porties: ca. 6
 Bereidingstijd: ca. 30 minuten
 Toebehoren: 

Ingrediënten

250 g prei, schoongemaakt en in ringen gesneden
 500 g gehakt, half-om-half
 500ml water
 groentebouillon (hoeveelheid volgens aanwijzingen op de verpakking)
 20ml olie
 400g roomkaas
 200 g sour cream
 een beetje peper, evt. kruidenzout

Bereiding

1. Doe de prei en olie in de bereidingskom en stook dit 6 minuten op 90°C op niveau 1.
2. Bak intussen het gehakt rul in een pan.
3. Wanneer de prei klaar is, voeg je het gebakken gehakt toe en laat je het geheel 4 minuten bij 90°C op niveau 1 stoven.
4. Voeg water, groentebouillon en sour cream toe en laat de soep 8 tot 10 minuten koken op 100°C op niveau 1.
5. Voeg de roomkaas en peper toe en laat de soep deze nog 2 minuten koken op 100°C op niveau 1.
6. Breng de soep desgewenst met kruidenzout op smaak.

Gazpacho

Porties: ca. 4
 Bereidingstijd: ca. 10 minuten
 Toebehoren:




Ingrediënten

1 komkommer
 1 paprika
 1 ui
 2 teentjes knoflook
 4 sneden getoast brood
 1 blik gepelde tomaten (500 g)
 100 ml olie
 400 ml gevogeltefond
 100 ml wijnazijn
 zout, peper, cayennepeper (naar smaak)



Bewaar voor de latere garnering van de soep een beetje van alle groenten.

Bereiding

- Schil de komkommer, halveer deze in de lengte, snijd de komkommer in grove stukken en doe deze in de bereidingskom.
- Was de paprika en verwijder de zaadlijst, snijd de paprika in grove stukken en doe deze in de bereidingskom.
- Pel de ui en de knoflook, snijd de ui in vieren en doe alles in de bereidingskom.
- Snijd het getoaste brood in grote stukken en doe ook deze in de bereidingskom.
- Kies het programma  'Zerkleinern' (kleinsnijden).
- Snijd de ingrediënten gedurende 40 seconden klein op snelheidsniveau 6.
- Voeg de olie en tomaten (met het vocht) toe aan de bereidingskom en snijd alles nog 40 seconden klein.
- Meng het gerecht vervolgens 15 seconden op niveau 8.
- Doe de gevogeltefond, azijn en kruiden in de bereidingskom en meng dit 1 minuut op niveau 6.

Paprika-uiendip

Bereidingstijd: ca. 5 minuten
 Toebehoren:




Ingrediënten

½ rode paprika
 1 ui
 150 g crème fraîche
 175 g roomkaas
 sweet chili-saus, tomatenpuree (naar smaak)

Bereiding

- Pel de ui, snijd deze in vieren en doe hem in de bereidingskom.

- Was de paprika, snijd deze in grove stukken en doe deze in de bereidingskom.
- Kies het programma  'Zerkleinern' (kleinsnijden) en snijd alles gedurende 40 seconden klein op snelheidsniveau 6.
- Voeg de overige ingrediënten toe aan in de bereidingskom en meng alles ca. 20 seconden op niveau 4.



Deze dip past niet alleen uitstekend bij rauwkost, maar ook bij chips en nacho's! Bovendien is de dip ook geschikt als vegetarisch broodbeleg!

Bananen-kerriedip

Bereidingstijd: ca. 5 minuten


Toebehoren:



Ingrediënten

2 rijpe bananen
200 g sour cream
100 g mayonaise
1 flinke tl kerriepoeder
zout, peper, paprikapoeder (naar smaak)

Bereiding

1. Pel de bananen, snijd ze in grove stukken en doe ze in de bereidingskom.
2. Kies het programma  'Zerkleinern' (kleinsnijden) en snijd alles gedurende 10 seconden klein op snelheidsniveau 8.
3. Voeg de overige ingrediënten toe aan in de bereidingskom en meng alles ca. 40 seconden op niveau 4.

Roomkaasspread

Bereidingstijd: ca. 5 minuten


Toebehoren:



Ingrediënten

200 g roomkaas
200 g sour cream
1 teentje knoflook
1 kleine ui
30 – 50 g gedroogde of verse kruiden (bijv. platte peterselie)
zout, peper (naar smaak)

Bereiding

1. Pel de ui, snijd deze in vieren en doe hem in de bereidingskom.
2. Pel de knoflook en doe deze in de bereidingskom.
3. Kies het programma  'Zerkleinern' (kleinsnijden) en snijd alles gedurende 5– 10 seconden klein op snelheidsniveau 6.
4. Voeg de overige ingrediënten toe in de bereidingskom, breng het op smaak met zout en peper en meng alles op niveau 4.

Aardappelpuree

Hoeveelheid: 4 porties

Bereidingstijd: ca. 30 minuten


Toebehoren:



Ingrediënten

500 g aardappelen (kruimig) geschild en in stukken gesneden
75 ml water
15 g boter
75 ml melk
zout, muskaat (naar smaak)

Bereiding

1. Doe alle ingrediënten in de bereidingskom.
2. Kies het programma  'Kochen' (koken) en kook het gerecht bij 100°C gedurende 20 – 25 minuten op snelheidsniveau 1.
3. Breng tot slot de temperatuur terug tot het minimum en pureer kort op niveau 3.

HOOFDGERECHTEN

Groene Thaise curry

Porties: ca. 4
 Bereidingstijd: ca. 2,5 uur
 Toebehoren:


*Ingrediënten*Groenten:





200 g broccoliroosjes
 150 g courgette
 150 g sugarsnaps
 150 g rode paprika
 150 g champignons
 1 grote uit

Thaise curry:

4 teentjes knoflook
 1 stuk gember
 ¼ rode chilipeper
 2 el olie
 1 blikje kokosmelk
 2 el groene currypasta
 1 tl groentenbouillon
 200ml water
 1 stengel citroengras
 enkele kafferlimoenblaadjes
 2 tl dik agavesap
 sap van een ½ limoen
 400 g kipfilet
 suiker, zout (naar smaak)

Bereiding

1. Snijd de groenten in stukken of plakken, meng ze door elkaar en leg ze in het stoominzetstuk in laagjes. Sluit het inzetstuk met het deksel en zet dit terzijde.
2. Snijd de kipfilet in hapklare stukjes en blancheer ze in de bereidingskom in heet water ongeveer 10 minuten op 100°C met het programma  'Dampfgaren' (stomen).

3. Doe de kip dan in een kom en zet deze ook terzijde. Gooi het kookwater weg.
 4. Zet het stermesinzetstuk in de bereidingskom.
 5. Pel de knoflook, schil de gember en doe deze met de fijngehakte chilipepers in de bereidingskom.
 6. Kies het programma  'Zerkleinern' (kleinsnijden) en snijd de ingrediënten in 4 seconden klein op niveau 6.
 7. Voeg currypasta, olie, kokosmelk, water, groentenbouillon, suiker, kafferlimoenblaadjes, ingesneden citroengras, dik agavesap en limoensap toe, kies het programma  'Kochen' (koken) en laat het mengsel 4 Minuten bij 100°C op niveau 1 koken.
 8. Zet na ca. 4 minuten het stoominzetstuk met de groente erop, kies het programma  'Dampfgaren' (stomen) en laat het gerecht 15 minuten stoven. Schep het gerecht om en laat het nog 5 minuten stoven.
 9. Neem het stoominzetstuk eraf, breng de groenten op smaak met zout en zet dit afgedekt terzijde.
 10. Haal de kafferlimoenblaadjes en het citroengras uit de bereidingskom en gooi deze weg.
 11. Kies het programma  'Kochen' (koken) en breng de curry bij 100°C op niveau 3 even tot aan de kook. Als de curry te vloeibaar is, voeg je een beetje meel toe en breng je deze aan de kook.
 12. Voeg tot slot het kippenvlees en de gesmoorde groenten toe aan de bereidingskom en meng alles bij 100°C op niveau 1 door elkaar.
- Serveer de groene Thaise curry op een bed van rijst.

Kippenragout


Porties: ca. 4
 Bereidingstijd: ca. 1 uur
 Toebehoren:



Ingrediënten

4 kipdrumsticks of kippenbouten
 1 ui
 3 blaadjes laurier
 ½ tl zwarte peperkorrels
 5 jeneverbessen
 3 kruidnagels
 100 ml witte wijn
 500 g witte asperges
 400 g groene asperges
 150 g kleine champignons
 30 g boter
 2 el meel
 50 ml slagroom
 4 takjes dragon
 1 scheutje vers citroensap
 cayennepeper, zout, suiker

Bereiding

1. Pel de ui, halveer deze en bak de snijvlakken in een pan donkerbruin.
2. Doe de ui samen met de kip, laurier, peperkorrels, jeneverbessen, kruidnagel, zout, witte wijn en 1,5 l water in de bereidingskom.
3. Kies het programma  'Dampfgaren' (stomen) en breng het gerecht bij 110°C aan de kook. Laat het dan 30 minuten bij 95°C sudderen.
4. Schil intussen de witte asperges en snijd het onderstuk eraf.

5. Snijd van de groene asperges alleen het onderstuk af.
 6. Snijd de asperges in stukken van 2 cm. Blancheer ze 5 minuten in een pan in kokend water met suiker en zout. Giet de asperges af, laat ze schrikken en uitlekken.
 7. Veeg de champignons schoon.
 8. Neem de kip uit de bouillon en laat deze een beetje afkoelen.
 9. Verwijder het vel van de kip, haal het vlees van de botten en snijd het in grove stukken.
 10. Zeef de bouillon en zet deze apart in een kom.
 11. Smelt de boter in de bereidingskom bij 60°C op niveau 1.
 12. Stel de duur in op 5 minuten. Roer er bij 100°C op niveau 1 meel door en laat dit schuimig worden.
 13. Giet er 600 ml bouillon bij en breng dit aan de kook.
 14. Voeg de room en champignons toe en laat dit 5 minuten koken.
 15. Voeg de asperges en kip toe en laat dit nog 5 minuten garen.
 16. Breng het gerecht met zout, een snuffje cayennepeper en citroensap op smaak.
 17. Hak de dragonblaadjes fijn en meng deze er vlak voor het serveren doorheen.
- Servere de kippenragout met rijst.

Kaas-hampasta

Hoeveelheid: 2 porties
 Bereidingstijd: ca. 15 minuten
 Toebehoren:



Ingrediënten

100 ml water
 200 ml room
 100 g roomkaas
 1 teentje knoflook (met de knoflookpers
 geperst)
 200 g schelpjespasta
 100 g gekookte ham (in dunne reepjes
 gesneden)
 Kruiden: zout, peper, paprikapoeder (naar
 smaak)

Bereiding

1. Doe water, room en roomkaas in de bereidingskom en voeg zout, peper en paprikapoeder toe.
2. Laat de saus ca. 5 minuten bij 100°C op niveau 2 koken.
3. Voeg de pasta, ham en knoflook toe en laat dit ca. 8 - 9 minuten bij 80°C op niveau 1 koken tot de pasta gaar is (zie de aanwijzingen op de verpakking).

Gestoomde zalmfilet met broccoli

Porties: ca. 4
 Bereidingstijd: ca. 45 minuten
 Toebehoren:




Ingrediënten

4 zalmfilets à 150g
 800 g broccoliroosjes, gewassen en
 schoongemaakt
 500g aardappelen, geschild en in vieren
 gesneden
 5 blaadjes laurier
 50g boter
 zeezout (naar smaak)

Bereiding

1. Doe de aardappelen en broccoli in het stoominzetstuk.
2. Spoel de zalmfilets af, dep ze droog en leg ze op de tussenplaat.
3. Vul de bereidingskom tot de max-markering met water en doe de blaadjes laurier erbij.
4. Zet het stoominzetstuk erop en laat dit 35 minuten bij 120°C stomen. Controleer of de vis gaar is en laat deze eventueel nog 5 minuten stomen.
5. Haal de zalmfilets, aardappelen en broccoli eruit en maak de bereidingskom leeg.
6. Laat de boter samen met het grof gemalen zeezout bij 40°C in de bereidingskom smelten en giet deze over de vis.

Königsberger Klopse

Porties: ca. 4
 Bereidingstijd: ca. 40 minuten
 Toebehoren: 


Ingrediënten

40 g paneermeel
 100 g uien
 1 ei
 ½ tl zout
 ¼ tl peper
 400 g gehakt, half-om-half
 700 g aardappelen in stukken gesneden
 800 ml water
 1 blokje vleesbouillon

Kappertjessaus:

500 ml bouillon (van de klopse)
 200 ml room
 5 ml citroensap
 50 g meel
 1 tl zout
 ¼ tl peper
 60 g kappertjes, uitgelekt

Bereiding

1. Pel de uien, snijd ze in grove stukken, doe deze in de bereidingskom en snijd ze in ca. 1 minuut op niveau 3 klein.
2. Voeg paneermeel, ei, zout, peper en gehakt toe en meng dit 50 seconden op niveau 2.
3. Haal de massa uit de bereidingskom, draai er balletjes van en leg deze op de tussenplaat van het stoominzetstuk.
4. Schil de aardappelen, snijd ze in stukken en doe ze in het stoominzetstuk.
5. Doe het water en bouillonblokje in de bereidingskom.
6. Breng het stoominzetstuk met de tussenplaat aan en sluit het deksel.
7. Kies het programma  'Dampfgaren' (stomen) en laat alles in 25–30 minuten gaar worden.
8. Houd de aardappelen en vleesballetjes warm en laat de bouillon in de bereidingskom.


Kappertjessaus:

9. Doe alle ingrediënten voor de saus behalve de kappertjes in de bereidingskom bij de bouillon en verhit dit 5 minuten bij 100°C op snelheidsniveau 2.
10. Voeg de kappertjes toe en roer deze er 10 seconden op niveau 1 doorheen.

Serveer de Königsberger Klopse met de aardappelen en een groene salade.

ZOETE GERECHTEN

Rijstebrij


Porties: ca. 6
 Bereidingstijd: ca. 30 minuten
 Toebehoren: 

Ingrediënten


1 liter melk
 250 g dessertrijst (rijst met een ronde korrel)
 2–3 tl suiker
 Om te garneren: kaneel, suiker (naar smaak)

Bereiding

Bij het koken van melk is er altijd een risico op overkoken. Open daarom de afsluitdop in het deksel en verlaag evt. tijds de temperatuur.

1. Doe de melk, suiker en dessertrijst in de bereidingskom. Open de afsluitdop in het deksel!
2. Kies het programma  'Kochen' (koken) en kook het gerecht ca. 30 minuten bij ca. 90 – 100°C op snelheidsniveau 1.
3. Doe de rijstebrij over in een andere kom, laat deze
4. Schep er kaneel en suiker over.

Griesmeelpap


Porties: ca. 4
 Bereidingstijd: ca. 30 minuten
 Toebehoren: 

Ingrediënten

1 liter melk
 130 g gries (harde tarwe)
 2–3 tl suiker

Bereiding

Bij het koken van melk is er altijd een risico op overkoken. Open daarom de afsluitdop in het deksel en verlaag evt. tijds de temperatuur.

1. Doe alle ingrediënten in de bereidingskom. Open de afsluitdop in het deksel!
2. Kies het programma  'Kochen' (koken) en kook het gerecht ca. 15 minuten bij 100°C op snelheidsniveau 1.
3. Verlaag de temperatuur tot 90°C en laat de brij nog 15 minuten koken.
4. Doe de griesmeelpap vervolgens over in een kom en laat deze afkoelen.

SMOOTHIES

Ananas-aardbeiencombo

Toebehoren:

**Ingrediënten**

½ ananas, in blokjes gesneden

200 g aardbeien

verse munt naar wens



1 scheut honing of dik agavesap

sap van één citroen of limoen

5 ijsklontje

Om te garneren: 1 schijfje limoen

Bereiding

1. Doe alles, behalve de ijsblokjes, in de bereidingskom.
2. Kies het programma  'Zerkleinern' (kleinsnijden) en snijd alles gedurende 10 seconden klein op snelheidsniveau 6.
3. Voeg de ijsklontjes toe en maak deze klein met de  -pulsfunctie.
4. Steek als decoratie een ingesneden schijfje limoen op het glas.

Appelklassieker

Toebehoren:

**Ingrediënten**

2 zure appels

2 - 3 zoete appels

2 el honing resp. dik agavesap


1 tl kaneel

½ kop chiazaden ('s nachts ingeweekt)

1 kop karnemelk

water

Bereiding

1. Ontpit de appels (wie wil, kan bij bio-appels alles meepureren), doe ze in de bereidingskom en snij ze in grove stukken.
2. Doe de honing, de ingeweekte chiazaden en de kaneel erbij.
3. Giet de karnemelk erbij en vul de rest met koud water aan tot de min-markering.
4. Kies het programma  'Zerkleinern' (kleinsnijden) en snijd alles gedurende 30 seconden klein op snelheidsniveau 8.

Salty smoothie

Toebehoren:

**Ingrediënten**

1 handvol snijbiet

1 handvol babyspinazie

¼ komkommer, gesneden

4 uit elkaar geplukte bladeren savooie-kool

1 vingerdik stuk gember

stevia op gevoel

1 snufje goed zeezout

water

Bereiding

Voorzichtig met de stevia. Dit zoetmiddel is echt heel zoet. En de salty smoothie moet toch recht doen aan zijn naam.

1. Was, pluk of snijd alles.
2. Doe alle ingrediënten in de bereidingskom en pureer ze.



