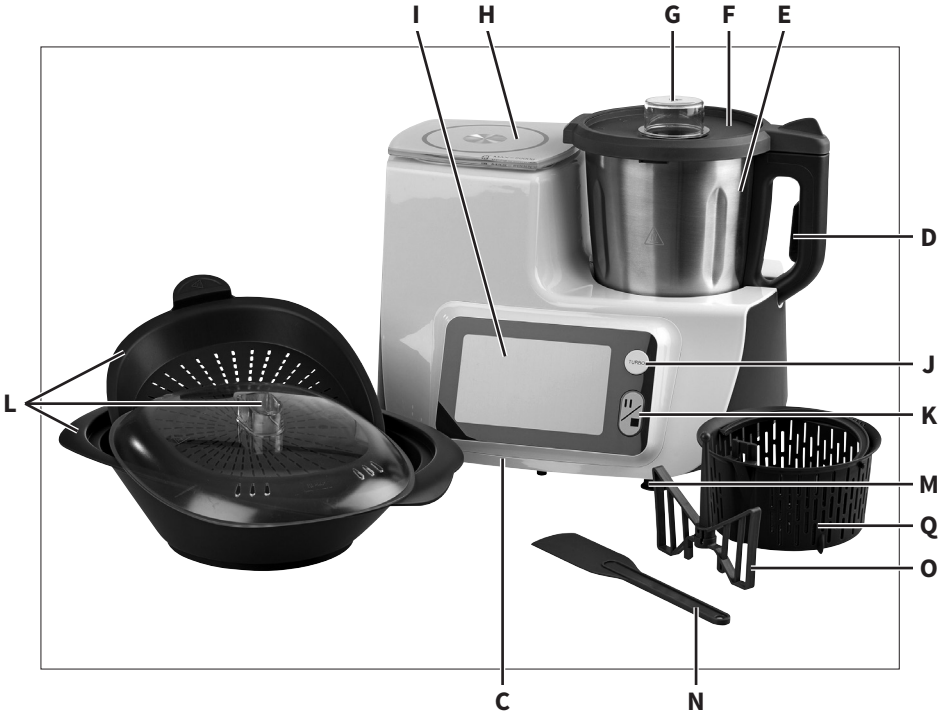
KÜCHENMASCHINE
MIT WLAN-FUNKTION

Bedienungsanleitung GT-SF-CC1

TÜVRheinland ZERTIFIZIERT
www.tuv.com
ID 1111243279

PRODUKTBESTANDTEILE / LIEFERUMFANG



Rückseite des Gerätes

HAUPTKOMPONENTEN

- **A** Anschluss für Netzkabel
- **B** Ein-/Ausschalter
- **C** Basis
- **D** Entriegelungstaste
- **E** Edelstahl-Mixbehälter
- **F** Deckel
- **G** Deckel der Einfüllöffnung
- **H** Glasplatte (Wiegefläche)
- **I** Display
- **J** Taste für TURBO-Funktion
- **K** Pause/Stopp-Taste
- **L** Dampfgaraufsatz
- **M** Standfüße
- **N** Spatel
- **O** Rührflügel
- **P** Netzkabel (ohne Abb.)
- **Q** Gar-Korb
- **R** Bedienungsanleitung und Garantiekarte, Rezeptbuch + DVD (ohne Abb.)

BAUGRUPPEN

E Edelstahl-Mixbehälter

1 Skala mit Max-Markierung
2 Klingen-Einsatz
3 Fixierung für Rührflügel
4 Dichtungsring
5 Klingenfixierung

L Dampfgaraufsatz

6 Deckel
7 Dampfkorb
8 Dampfwanne

INHALTSVERZEICHNIS

Hauptkomponenten	2
Baugruppen	3
EU-Konformitätserklärung	6
Bestimmungsgemäße Verwendung	**7**
Sicherheit	**7**
Allgemeine Sicherheitshinweise	7
Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten	7
Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten	8
Gefahren beim Betrieb der Küchenmaschine mit WLAN-Funktion	9
Symbolerklärung und weitere Informationen	13
Aufbau und Montage	**14**
Vor dem ersten Gebrauch	14
Einführung	14
Vorbereitung des Gerätes	17
Anbringen/Abnehmen des Edelstahl-Mixbehälters	17
Abnehmendes Klingen-Einsatzes	18
Anbringen des Klingen-Einsatzes	19
Anbringen/Abnehmen des Deckels	19
Bedienung	**21**
Allgemeine Informationen	21
Generelle Hinweise zur Bedienung des Gerätes	22
Linkslauf-Funktion	45
Grundsätzliche Schritte bei der Nutzung der Mix-/Rührfunktion des Gerätes	45
Verwendung der Mix-/Rührfunktion (ohne Heizung)	46
Verwendung des Gerätes mit der integrierten Heizfunktion	47
Zusätzliches Zubehör	49
Verwendung des Dampfgaraufsatzes	49
Verwendung des Gar-Korbes	52
Verwendung des Rührflügels	54
Hinweise für die Nutzung der zugehörigen App	55
WICHTIGE HINWEISE	56
APP herunterladen und installieren	58
WLAN-Verbindung zwischen Smartphone/Tablet und Küchenmaschine herstellen	58
Die APP	62

Störung und Behebung **75**

Wartung, Reinigung und Pflege **76**
Reinigung des Edelstahl-Mixbehälters 76
Reinigung der weiteren Zubehörteile 77
Aufbewahren 78

Technische Daten **79**

Entsorgung **79**

Garantiekarte **81**

Garantiebedingungen **82**

Vielen Dank, dass Sie sich für die Küchenmaschine entschieden haben. Sie haben damit ein qualitativ hochwertiges Produkt erworben, das höchste Leistungs- und Sicherheitsstandards erfüllt. Für den richtigen Umgang und eine lange Lebensdauer empfehlen wir Ihnen die nachfolgenden Hinweise zu beachten.

Bitte lesen Sie die Anleitung und insbesondere die Sicherheitshinweise vor der Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch. Sie finden eine Reihe von wichtigen und nützlichen Hinweisen, die vor der Inbetriebnahme von jedem Benutzer verstanden und beachtet werden müssen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese bei Weitergabe des Gerätes mit.

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hiermit erklärt die Globaltronics GmbH & Co. KG, dass der Funkanlagentyp GT-SF-CC1 den nachfolgend genannten Richtlinien/Verordnungen entspricht.

- 2014/53/EU
- 1935/2004/EG
- 2009/125/EG
- 2011/65/EU

Das Gerät entspricht damit den CE-Vorschriften.
Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: www.cc1-kuechenmaschine.com
Das Gerät entspricht den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes und der europäischen Niederspannungsrichtlinie. Dies wird nachgewiesen durch das GS-Zeichen des unabhängigen Prüfinstitutes:

TÜVRheinland ZERTIFIZIERT
www.tuv.com
ID 1111243279

GS geprüfte Sicherheit

Herausgeber der Anleitung:
Globaltronics GmbH & Co. KG
Bei den Mühren 5
20457 Hamburg

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Das Gerät ist ausschließlich zur Bearbeitung und Zubereitung von geeigeten Nahrungsmitteln bestimmt. Zudem ist das Gerät nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt, aber nicht in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, nicht in landwirtschaftlichen Anwesen und nicht von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie Frühstückspensionen. Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen, niemals im Freien. Jede andere Verwendung oder Änderung des Gerätes ist nicht bestimmungsgemäß und ist grundsätzlich untersagt. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstanden sind, kann keine Haftung übernommen werden.

SICHERHEIT

Lesen und beachten Sie alle nachfolgend aufgeführten Sicherheitshinweise. Bei Nichtbeachten bestehen erhebliche Unfall- und Verletzungsrisiken sowie die Gefahr von Sach- und Geräteschäden.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

GEFAHREN FÜR KINDER UND PERSONEN MIT EINGESCHRÄNKTEN FÄHIGKEITEN

- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von

Kindern. Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Beaufsichtigen Sie sie. Sie erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann.
- Halten Sie Verpackungsfolien von Kindern fern – **Erstickungsgefahr!**

GEFAHREN BEIM UMGANG MIT ELEKTROGERÄTEN
- Betreiben Sie dieses Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben und beachten Sie alle Sicherheitshinweise. Missbrauch kann Verletzungen verursachen.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, bei Betriebsstörungen, bevor Sie Zubehörteile anbringen oder entfernen und bevor Sie es reinigen. Niemals am Netzkabel ziehen! **Stromschlaggefahr!**
- Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und benutzen Sie es nicht im Freien, da es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit ausgesetzt werden darf! **Stromschlaggefahr!**
- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie erst den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät dann heraus! Nehmen Sie das Gerät danach nicht mehr in Betrieb, sondern lassen Sie es erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen. Dies gilt auch, wenn ein Netzkabel oder das Gerät beschädigt oder wenn das Gerät heruntergefallen ist. **Stromschlaggefahr!**
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel und das Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit

heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt. **Stromschlaggefahr!**
- Knicken Sie das Netzkabel keinesfalls und wickeln Sie es nicht um das Gerät, da dies zu einem Kabelbruch führen kann. **Stromschlaggefahr!**
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind. **Stromschlaggefahr!**
- Öffnen Sie das Gerät nie und versuchen Sie keinesfalls, mit Metallgegenständen in das Innere zu gelangen. **Stromschlaggefahr!**
- Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Fachwerkstätten ausgeführt werden. Nicht fachgerecht reparierte Geräte stellen eine Gefahr für den Benutzer dar.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit einer Netzspannung gemäß Typenschild an.
- Das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht lassen, um Unfälle zu vermeiden.

GEFAHREN BEIM BETRIEB DER KÜCHENMASCHINE MIT WLAN-FUNKTION
- Vorsicht beim Umgang mit den Klingen, diese sind sehr scharf, berühren Sie die Messer nicht mit bloßen Händen! Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe der Klingen. Benutzen Sie keinesfalls beschädigte Klingen. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehör. Bei Verwendung von nicht Original-Zubehörteilen ist mit erhöhter Unfallgefahr zu rechnen. Bei Unfällen oder Schäden mit nicht Original-Zubehör entfällt jede Haftung. Bei Verwendung fremder Zubehörteile und daraus resultierenden Geräteschäden erlischt jeglicher Garantieanspruch.

- Beachten Sie die weiteren Hinweise im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“. Für einen sicheren Gebrauch befolgen Sie alle Sicherheitshinweise.
- Vermeiden Sie Berührungen mit beweglichen Teilen. Um Personen- oder Sachschäden zu verhindern, darauf achten, dass Hände, Haare, Kleidung und andere Gegenstände während des Mix-/Rühr- oder Kochvorgangs oder solange sich der Edelstahl-Mixbehälter auf der Basis befindet, nicht in den Edelstahl-Mixbehälter gelangen.
- Bei Betrieb von Elektro-Wärmegeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verletzungen führen können, z. B. Edelstahl-Mixbehälter, Deckel, Deckel der Einfüllöffnung, Dampfgaraufsatz usw. können sehr heiß werden. Berühren Sie keinesfalls mit bloßen Händen die heißen Oberflächen! Benutzen Sie daher vorhandene Griffe und tragen Sie hierfür stets wärmeisolierende Kochhandschuhe. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.
  Verletzungsgefahr!
- Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät auf eine ebene, trockene, rutschfeste und hitzebeständige Unterlage stellen. Um einen Hitzestau zu vermeiden, das Gerät nicht direkt an eine Wand oder unter einen Hängeschrank o. ä. stellen. Decken Sie das Gerät während des Betriebes nicht ab. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum und Sicherheitsabstand zu allen leicht schmelzenden und brennbaren Gegenständen. **Brandgefahr!**
- ACHTUNG: Öffnen Sie keinen der Deckel, während der Inhalt im Mixbehälter kocht oder während des Mix- oder Dampfgarvorganges. Dies kann zu Verletzungen führen. Der Deckel der Einfüllöffnung kann während des Betriebes kurzzeitig zum Einfüllen weiterer Zutaten durch die Einfüllöffnung abgenommen werden. Vorsicht, der Deckel der Einfüllöffnung kann während des Betriebes sehr heiß werden. Berühren Sie den heißen Deckel der Einfüllöffnung nicht mit bloßen Händen.
- ACHTUNG: Während des Betriebes kann heißer Dampf austreten. **Verletzungsgefahr!**
- Platzieren und betreiben Sie das Gerät ausschließlich auf einer trockenen, ebenen, rutschfesten und wärmebeständigen Fläche. Die Fläche sollte spritzunempfindlich und leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.

- Reinigen Sie den Edelstahl-Mixbehälter und auch den Klingeneinsatz nicht in der Geschirrspülmaschine.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen. Bedenken Sie, dass das Gerät auch nach dem Abschalten noch sehr heiß sein kann. **Verbrennungsgefahr!**
- Der Mixbehälter und dessen Heizelement können auch nach dem Abschalten noch sehr heiß sein. **Verbrennungsgefahr!**
- Benutzen Sie nicht die TURBO-Funktion, während Sie Speisen erwärmen.
- Stellen Sie vor jeder Benutzung sicher, dass alle Teile korrekt zusammengesetzt sind.
- Achten Sie stets darauf, dass das Gerät abgeschaltet ist, bevor Sie es an eine Schutzkontakt-Steckdose anschließen oder es vom Netz trennen.
- Führen Sie keinesfalls Ortswechsel mit dem Gerät durch, solange sich Speisen oder Flüssigkeiten darin befinden.
- Füllen Sie den Edelstahl-Mixbehälter nicht über die „MAX“-Markierung.
- Vorsicht beim Entleeren und Reinigen des Edelstahl-Mixbehälters. Die Messer sind sehr scharf. **Verletzungsgefahr!**
- Warten Sie immer, bis alle Teile vollständig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie Zubehörteile abnehmen oder anbringen. **Verletzungsgefahr!**
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch umgehend ab und trennen es vom Netz, um einen versehentlichen Betrieb zu vermeiden.
- Mixen Sie keine harten Kerne und entfernen Sie evtl. vorhandene Stängel oder Stiele vor dem Mixen aus dem Mixgut. Entfernen Sie bei der Zerkleinerung von Fleisch unbedingt vorher evtl. vorhandene Knochen und Sehnen.
- Schneiden Sie feste Zutaten wie Gemüse oder Fleisch vor der Zugabe in den Edelstahl-Mixbehälter stets in kleine Stücke.
- Verwenden Sie ausschließlich den im Lieferumfang enthaltenen Spatel zur Entnahme der Speisen. Achten Sie dabei immer darauf, dass das Gerät abgeschaltet und vom Netz getrennt ist und dass alle Teile vollständig zum Stillstand gekommen sind. Der Spatel darf nicht mit sich bewegenden Teilen in Berührung kommen.

- Den Edelstahl-Mixbehälter weder in die Mikrowelle noch in einen Elektro- oder Gasherd geben.
- Füllen Sie keine Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter, wenn der Klingen-Einsatz nicht angebracht ist. Die Zutaten treten sonst durch die Öffnung im Behälterboden aus.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem im Lieferumfang enthaltenen Netzkabel. Schließen Sie das Netzkabel immer zuerst am Gerät an und dann erst an einer vorschriftsmäßig installierten Schutzkontakt-Steckdose.
- Wenn Sie das Gerät mit hoher Geschwindigkeit (Drehzahl) und ohne Flüssigkeit, also beispielsweise zum Hacken von trockenen Zutaten (z. B. Mandeln, Nüsse etc.) verwenden, darf das Gerät höchstens 40 Sekunden am Stück betrieben werden. Danach sollte das Gerät ca. 10 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder einsetzen.
- Wenn Sie im Edelstahl-Mixbehälter Wasser oder sehr flüssige Zutaten kochen möchten, darf die Füllmenge 1,5 l (= Markierung 3. Teilstrich von unten im Mixbehälter) nicht überschreiten und die gewählte Geschwindigkeitsstufe darf nicht höher als die Stufe 1 sein.
- Vorsicht bei gefrorenen Zutaten. Da plötzliche Temperaturunterschiede zu Verspannungen im Material der Klingen führen können, empfehlen wir Ihnen bei der Verarbeitung von gefrorenen Zutaten, nach der Zugabe in den Edelstahl-Mixbehälter stets einige Minuten zu warten, bevor Sie mit der Bearbeitung beginnen. Starten Sie die Bearbeitung zunächst mit einer geringen Geschwindigkeitsstufe und erhöhen diese bei Bedarf. Das „Crushen“ von Eiswürfeln mit dem Gerät wird nicht empfohlen.
- Zerlegen Sie den Klingeneinsatz keinesfalls in seine Einzelteile. Entfernen Sie keine Teile vom Klingeneinsatz, um Gefährdungen durch einen fehlerhaften Zusammenbau zu vermeiden.
- **Achtung!** Es darf keine Flüssigkeit an oder in die Nähe der Gerätesteckkontakte gelangen. Achten Sie darauf, dass die Steckkontakte an der Unterseite des Edelstahl-Mixbehälters absolut trocken sind, bevor Sie den Edelstahl-Mixbehälter in die Basis einsetzen.
- Stellen Sie sicher, dass auch eventuell nach der Reinigung angesammeltes Restwasser aus Gehäuseteilen des Edelstahl-Mixbehälters entfernt bzw. getrocknet ist.

- Achten Sie darauf, dass die Küchenmaschine und insbesondere die integrierte Waage keinen starken elektromagnetischen äußeren Einflüssen (z. B. durch funkgesteuerte Geräte/elektrostatische Entladung) ausgesetzt ist, da dies die Wiegefunktion beeinflussen und so zur Anzeige fehlerhafter Werte führen kann. Sollte es während des Betriebes zu Unregelmäßigkeiten, wie beispielweise fehlerhaften Anzeigen kommen, empfehlen wir Ihnen die Wiegefunktion abzuschalten, einen geeigneteren Standort für das Gerät zu wählen und die Wiegefunktion wieder zu aktivieren.
- WICHTIGER HINWEIS: Achten Sie bei der Zubereitung von Babynahrung unbedingt darauf, dass die Zutaten die hierfür geeignete Qualität haben. Die Zutaten müssen frei von Kernen, Stängeln oder Stielen sein. Fleisch muss absolut frei von Sehnen und Knochen sein, da es sich sonst nicht ausreichend zerkleinern lässt.

SYMBOLERKLÄRUNG UND WEITERE INFORMATIONEN

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung verwendet oder dienen zur Darstellung von zusätzlichen Informationen.

Bedienungsanleitung lesen und beachten!

Wichtige Warnhinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

Gefahr – bezieht sich auf Personenschäden
Achtung – bezieht sich auf Sachschäden

Wichtige Informationen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

Vorsicht! Heißer Dampf! Verbrühungsgefahr!

Vorsicht – Heiße Oberfläche
Verbrennungsgefahr!

Dieses Symbol signalisiert besondere Vorschriften zur Entsorgung von Altgeräten (siehe Kapitel „Entsorgung“).

AUFBAU UND MONTAGE

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden – um Gefährdungen zu vermeiden. Benutzen Sie es im Zweifelsfalle nicht, sondern wenden Sie sich in diesem Falle an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse finden Sie in unseren Garantiebedingungen auf der Garantiekarte.

Ihr Gerät sowie die Zubehörteile befinden sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus seiner Verkaufsverpackung.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von Verpackungsstaubresten, gemäß den Angaben im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“.

Entscheiden Sie selbst, ob Sie die Schutzfolie vom Display abziehen oder zum Schutz vor Verschmutzung lieber dort angebracht lassen möchten. Die Funktion des Touch-Screen-Displays ist grundsätzlich auch mit Folie gegeben, es kann jedoch, u. a. abhängig vom Verschmutzungsgrad vereinzelt zu leicht verzögerten Reaktionen des Displays kommen.

EINFÜHRUNG

Bevor wir näher auf die Benutzung des Gerätes eingehen, möchten wir Ihnen einen allgemeinen Überblick über die Grundfunktionen, Aufbau und Montage sowie Anwendungs- und Einstellmöglichkeiten des Gerätes geben.

Durch die verschiedenen Zubehörteile, die zuschaltbare Heizfunktion, den Dampfgaraufsatz und die integrierte Küchenwaage sowie die Linkslauffunktion werden bei Ihrer neuen Küchenmaschine zahlreiche Funktionen vereint und so variantenreiche Zubereitungs- und Anwendungsmöglichkeiten geboten. Das Gerät eignet sich beispielsweise zum Rühren/Kneten, Mixen, Kochen, Dampfgaren, Emulgieren, Hacken, Pürieren und Schlagen von geeigneten Zutaten und ermöglicht damit eine schnelle und platzsparende Bearbeitung Ihrer Nahrungsmittel und die Zubereitung zahlreicher Rezepte mit nur einem Gerät.

Im Lieferumfang ist ein Rezeptbuch enthalten, in dem wir Ihnen die Vielfalt der Anwendungsmöglichkeiten anhand einer großen Anzahl von Rezept-

ideen für beispielsweise Vorspeisen, Suppen, Saucen, Hauptspeisen, Teige, Desserts uvm. näher bringen möchten. Wir laden Sie herzlich zum Nachkochen der Rezepte ein und hoffen, Ihnen damit auch Anregungen für Ihre eigenen, individuellen Ideen und Gerichte geben zu können. Sämtliche Rezepte aus unserem Rezeptbuch sind auch auf der Küchenmaschine installiert. Sämtliche Einstellungen sind dabei bereits für den jeweiligen Arbeitsschritt vorgenommen und die Rezepte können so über das Touch-Screen Display einfach und schnell Schritt für Schritt zubereitet werden.

Zudem verfügt das Gerät über eine WLAN-Funktion, über die Sie die Küchenmaschine direkt (ohne Internetverbindung) mit Ihrem Smartphone oder Tablet verbinden können. Unsere zugehörige und eigens für dieses Gerät entwickelte App ermöglicht zum einen die Zubereitung der dort hinterlegten Rezepte und zum anderen die manuelle Bedienung, also die Eingabe der gewünschten Einstellungen, wie beispielsweise Geschwindigkeit, Zeit, Temperatur, Linkslauf oder das Anwählen vorinstallierter Programme etc. direkt über das Smartphone/Tablet vorzunehmen. Sämtliche Rezepte aus unserem Rezeptbuch sind auch auf der App hinterlegt und können so Schritt für Schritt abgerufen und ganz einfach über das jeweilige Mobilgerät zubereitet werden, ohne dass Sie hierfür Einstellungen am Gerät vornehmen müssen. Die zu jedem Rezept hinterlegte Zutatenliste zeigt Ihnen, welche Zutaten in welcher Menge für die Zubereitung des jeweiligen Rezeptes erforderlich sind. Über die Einkaufswagenfunktion können Sie die Zutaten eines oder auch mehrerer Rezepte zusammenfassen und eine Einkaufsliste erstellen.

Auf der Küchenmaschine und der App sind Bilder zu den Rezepten und Rezeptkategorien hinterlegt. Diese Bilder zeigen nicht zwingend die Abbildung des genannten Rezeptes, sondern sind lediglich als Serviervorschläge oder Beispielbilder anzusehen, die eine Verbindung zum jeweiligen Rezept anhand von Zutaten, der Rezeptbezeichnung oder anderen Punkten ermöglichen.

Beachten Sie bitte, dass die hinterlegten Rezepte und deren Angaben hinsichtlich der angegebenen Mengen, Temperaturen und Zubereitungszeiten lediglich unsere Empfehlungen für die Zubereitung der Speisen darstellen und daher als Richtwerte anzusehen sind. Genaue Mengen- und Zeitangaben sind von unterschiedlichen Faktoren, wie beispielsweise der Beschaffenheit (z. B. Größe oder Konsistenz) der Zutaten, und nicht zuletzt von Ihren eigenen Vorlieben abhängig. Entscheiden Sie daher selbst, wie Sie Ihre Zutaten am liebsten genießen möchten und nehmen die gewünschten Änderungen an den Rezepten ggf. selbst vor. Sie können die vorgegebenen Einstellungen für die Rezeptzubereitung jederzeit (unter Beachtung der Sicherheitshinweise) anpassen.

Die App steht zum Download auf den gängigen Vertriebsplattformen – App Store (Apple)/Google Play Store (Android™) zur Verfügung.

Die Vorgehensweise zur Nutzung der WLAN-Verbindung sowie zum Download/Installation und Nutzung der App wird im Abschnitt „Hinweise für die Nutzung der zugehörigen App“ bzw. „Die App“ näher beschrieben.

Informationen zur App finden Sie auch auf unserer Homepage www.cc1-kuechenmaschine.com

Viel Spaß und guten Appetit!

Google, Google Play, Android™ und andere Marken sind Marken von Google LLC.

VORBEREITUNG DES GERÄTES

Gefahr

Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem im Lieferumfang enthaltenen Netzkabel. Schließen Sie das Netzkabel immer zuerst am Gerät an und erst dann an einer vorschriftsmäßig installierten Schutzkontakt-Steckdose.

Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf. Achten Sie dabei auf eine ebene, trockene, hitzebeständige und rutschfeste Standfläche. Die Fläche sollte fettunempfindlich und leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Der Ein-/Ausschalter (B) auf der Rückseite des Gerätes muss sich auf Position „0“ befinden.

Nehmen Sie das im Lieferumfang enthaltene Netzkabel (P) zur Hand und schließen Sie es mit dem dafür vorgesehenen Gerätestecker am Anschluss für das Netzkabel (A) des Gerätes an.

ANBRINGEN/ABNEHMEN DES EDELSTAHL-MIXBEHÄLTERS (E)

Das Gerät verfügt über eine Sicherheitseinrichtung. Es funktioniert nur, wenn der Edelstahl-Mixbehälter korrekt in das Gerät eingesetzt ist und der Deckel vorschriftsmäßig auf dem Mixbehälter angebracht ist.

Achtung

Die Steckkontakte an der Unterseite des Edelstahl-Mixbehälters müssen vollständig trocken sein, wenn der Edelstahl-Mixbehälter in die Basis eingesetzt wird. Stellen Sie zudem sicher, dass keine Flüssigkeit auf oder in die Steckverbindung der Basis gelangt.

- Um den Edelstahl-Mixbehälter (E) korrekt in die Basis (C) einzusetzen, nehmen Sie ihn an dessen Griff und setzen ihn so in die dafür vorgesehene Öffnung an der Basis (C) ein, dass der Griff zur rechten Seite ausgerichtet ist.
- Drücken Sie den Edelstahl-Mixbehälter (E) vorsichtig, vorzugsweise mit beiden Händen am Deckel nach unten, bis er hör- und spürbar einrastet. Der Edelstahl-Mixbehälter (E) muss bis zum Anschlag in die Öffnung der Basis (C) eingeführt und dort verriegelt sein, sonst lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

Hinweis: Wenn der Edelstahl-Mixbehälter (E) nicht korrekt eingesetzt ist, erscheint im Display die Fehlermeldung „E2“ bei der Anzeige „Status/ Fehlermeldungen“.

- Zum Abnehmen des Edelstahl-Mixbehälters (E) drücken Sie die Entriegelungstaste (D) am Griff und nehmen ihn nach oben von der Basis (C) ab.

ABNEHMEN/ANBRINGEN DES KLINGEN-EINSATZES (2)

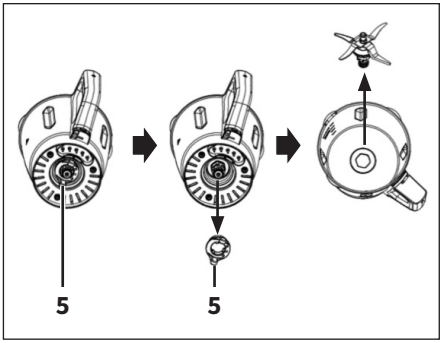
Gefahr

Äußerste Vorsicht beim Umgang mit dem Klingen-Einsatz. Die Messer sind sehr scharf. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr! Halten Sie den Klingen-Einsatz ausschließlich am oberen Ende (Fixierung für Rührflügel) fest, wenn Sie den Klingen-Einsatz vom Edelstahl-Mixbehälter abnehmen oder dort anbringen.

Gefahr

Vorsicht: Wenn die Klingenfixierung gelöst ist, ist der Klingen-Einsatz nicht mehr am Behälterboden befestigt. Wenn Sie also den Edelstahl-Mixbehälter entsprechend drehen, kann der Klingen-Einsatz herausfallen. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr durch die scharfen Klingen. Halten Sie den Edelstahl-Mixbehälter daher immer aufrecht (Einfüllöffnung oben), wenn die Klingenfixierung bzw. der Klingen-Einsatz nicht oder noch nicht korrekt befestigt ist/sind.

<u>Abnehmen des Klingen-Einsatzes:</u>

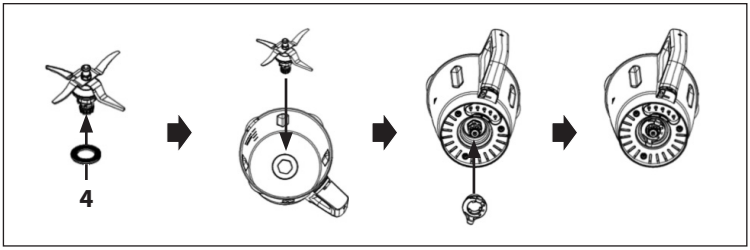


- Nehmen Sie den Edelstahl-Mixbehälter (E) zur Hand. Die Klingenfixierung (5) befindet sich an der Unterseite des Edelstahl-Mixbehälters (E).
- Um die Klingenfixierung (5) zu lösen, drehen Sie sie ein kurzes Stück gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie vom Behälter ab.
- Nehmen Sie nun den Klingen-Einsatz (2) am oberen Ende aus dem Edelstahl-Mixbehälter (E).

Anbringen des Klingen-Einsatzes:

Achtung

Achten Sie unbedingt darauf, dass der Dichtungsring korrekt am Klingen-Einsatz angebracht ist, bevor Sie diesen wieder in den Edelstahl-Mixbehälter einsetzen. Wenn der Dichtungsring nicht korrekt angebracht ist oder fehlt, können die Zutaten an der unteren Öffnung austreten und das Gerät erheblich beschädigen.



- Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring (4) korrekt bis zum Anschlag am Klingen-Einsatz (2) angebracht ist.
- Führen Sie nun den Klingen-Einsatz (2) mit dem Zahnrad voraus passgenau in die Öffnung am Boden des Edelstahl-Mixbehälters (E) ein. Sie erkennen an der Form der Öffnung und des Klingen-Einsatzes (2), wie die beiden Teile zusammengesetzt werden müssen.
- Setzen Sie nun die Klingenfixierung (5) wieder auf den Klingen-Einsatz (2) und fixieren Sie sie durch eine Drehung bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn.

Gefahr

Achten Sie unbedingt darauf, dass der Klingen-Einsatz ordnungsgemäß und sicher am Edelstahl-Mixbehälter befestigt ist. Unfallgefahr! Das Gerät darf nicht ohne korrekt angebrachten Klingen-Einsatz benutzt werden.

ANBRINGEN/ABNEHMEN DES DECKELS (F)

Das Gerät verfügt über eine Sicherheitseinrichtung. Es funktioniert nur, wenn der Edelstahl-Mixbehälter korrekt in das Gerät eingesetzt ist und der Deckel vorschriftsmäßig auf dem Mixbehälter angebracht ist.

Um den Deckel (F) korrekt auf den Edelstahl-Mixbehälter (E) aufzusetzen, gehen Sie wie folgt vor:

- Der Deckel (F) des Edelstahl-Mixbehälters (E) weist an seinem Umfang zwei gegenüberliegende Vorsprünge auf. Auf einem dieser Vorsprünge ist eine Erhebung angebracht. Setzen Sie den Deckel (F) von oben auf den

Edelstahl-Mixbehälter (E), so dass dieser Vorsprung (mit der Erhebung) rechts neben dem Griff des Mixbehälters platziert ist und drücken Sie den Deckel (F) bis zum Anschlag nach unten. Der andere Vorsprung am Umfang des Deckels (F) muss sich links neben der Ausgießtülle des Edelstahl-Mixbehälters (E) befinden (bei Ansicht von oben und vom Griff in Richtung Ausgießtülle), sonst ist ein korrektes Verschließen nicht möglich.

Hinweis: Der Deckel (F) ist aus Sicherheitsgründen etwas schwergängig gestaltet, er muss daher fest, bis zum Anschlag auf den Edelstahl-Mixbehälter (E) aufgedrückt werden. So wird sichergestellt, dass der Edelstahl-Mixbehälter (E) während des Betriebes fest verschlossen ist.

- Drehen Sie nun den Deckel (F) (vorzugsweise mit beiden Händen) im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Beachten Sie dabei bitte, dass der Deckel an allen drei Fixierungsvorsprüngen am oberen, äußeren Umfang des Edelstahl-Mixbehälters (E) fixiert ist.

Hinweis: Wenn der Deckel (F) korrekt aufgesetzt und bis zum Anschlag gedreht wird, wird ein Sicherheitsschalter betätigt und nur dann ist das Gerät betriebsbereit. Ist der Deckel (F) nicht korrekt angebracht, erscheint im Display die Fehlermeldung „E3“ bei der Anzeige „Status/Fehlermeldungen“ und das Gerät kann nicht in Betrieb genommen werden.

- Um den Deckel (F) wieder abzunehmen, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie ihn nach oben vom Edelstahl-Mixbehälter (E) abnehmen können.

Hinweis: Der Deckel (F) ist mit einer Einfüllöffnung versehen. Zudem ist im Lieferumfang auch ein Deckel für die Einfüllöffnung (G) enthalten, den Sie auch als Messbecher benutzen können. Sie können daher während des Betriebes auch weitere Zutaten einfüllen, indem Sie den Deckel der Einfüllöffnung (G) vom Deckel (F) abnehmen. Beachten Sie aber bitte, dass bei geöffnetem Deckel der Einfüllöffnung (G) Spritzer nicht immer vermeidbar sind. Setzen Sie ihn daher umgehend nach dem Einfüllen der Zutaten wieder auf.

- Um den Deckel der Einfüllöffnung (G) vom Deckel (F) abnehmen zu können, drehen Sie ihn ein Stück gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie ihn nach oben abnehmen können.
- Zum korrekten Anbringen setzen Sie den Deckel der Einfüllöffnung (G) so in die Einfüllöffnung, dass die Zapfen am äußeren Umfang in die Freiräume zwischen den Fixierungen am inneren Umfang der Einfüllöffnung eingeführt werden.
- Verriegeln Sie den Deckel der Einfüllöffnung dann durch eine Drehung bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn.

BEDIENUNG

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Gefahr

Achten Sie stets darauf, dass der Edelstahl-Mixbehälter nicht über die „Max“-Markierung befüllt wird.

Hinweis: Die Markierungen am Edelstahl-Mixbehälter (E) entsprechen den folgenden Füllmengen.

1. Markierung --> 0,5 Liter
2. Markierung --> 1,0 Liter
3. Markierung --> 1,5 Liter
   (Maximale Füllmenge für das Kochen von Wasser oder ähnlich flüssigen Zutaten)
4. Markierung „MAX“ --> 2,2 Liter
   (Maximale Füllmenge)

Wenn Sie im Mixbehälter zugleich feste und flüssige Zutaten verarbeiten wollen, so geben Sie zuerst die Flüssigkeit in den Edelstahl-Mixbehälter. Geben Sie dann die festen Zutaten hinzu. Schneiden Sie die festen Zutaten vor der Zugabe in den Mixbehälter stets in Stücke, (ca. 2 cm x 2 cm x 2 cm), so verhindern Sie ein Verklemmen der Messer.

Die Füllmenge sowie die Geschwindigkeit sind in hohem Maße von der Konsistenz der Zutaten abhängig (zäher, fester Teig oder wässrige Brühe). Passen Sie daher die Füllmenge und die Geschwindigkeit jeweils an die verwendeten Zutaten an. Sie vermeiden dadurch unnötiges Spritzen und eine mögliche Überlastung des Antriebsmotors.

Achtung

Nehmen Sie den jeweiligen Deckel bzw. den jeweiligen Aufsatz erst ab, wenn das Gerät abgeschaltet und vom Netz getrennt ist und alle Teile vollständig zum Stillstand gekommen sind.

Gefahr

Schließen Sie das Gerät immer erst dann an die Schutzkontakt-Steckdose an, wenn alle Teile vorschriftsmäßig angebracht und korrekt zusammen gesetzt sind.

Wenn die eingestellte Bearbeitungszeit abgelaufen ist, beendet das Gerät den Betrieb. Wenn Sie das Gerät nicht abschalten, schaltet es sich nach einigen Minuten selbst ab bzw. wechselt in den Standby Modus. Um es wieder in Betrieb nehmen zu können, drücken Sie die Pause/Stopp-Taste neben dem Display. Das Display leuchtet dann wieder kontinuierlich und Sie können die Einstellungen wie gewohnt vornehmen.

Beachten Sie bitte, dass die einstellbare Geschwindigkeit für die Mix-/Rührfunktion aus Sicherheitsgründen auf die Geschwindigkeitsstufe 4 begrenzt ist, wenn die Zutaten im Edelstahl-Mixbehälter eine Temperatur von 60°C überschreiten. Ab einer Temperatur im Edelstahl-Mixbehälter von 60°C oder mehr ist demnach die höchste einstellbare Geschwindigkeitsstufe für die Mix-/Rührfunktion die Geschwindigkeitsstufe 4. Wenn Sie Zutaten mit einer höheren Geschwindigkeitsstufe erwärmen, reduziert das Gerät die Geschwindigkeitsstufe automatisch auf die Stufe 4, sobald eine Temperatur von 60°C erreicht bzw. überschritten wird.

Im Lieferumfang ist zudem ein Gar-Korb enthalten. Den Gar-Korb können Sie verwenden, um Zutaten, die nicht zerkleinert oder gerührt werden sollen, wie beispielsweise Kartoffeln, Nudeln oder Reis im Edelstahl-Mixbehälter zu garen.

Die Küchenmaschine ist mit einer Linkslauf-Funktion ausgestattet, bei der sich der Klingen-Einsatz gegen den Uhrzeigersinn dreht. Hierbei werden Ihre Speisen nicht von den Schneiden des Klingen-Einsatzes geschnitten, da dies nur bei einer Drehrichtung im Uhrzeigersinn möglich ist. Sie können die Funktion beispielsweise verwenden, wenn Sie nicht wünschen, dass die verwendeten Zutaten zerkleinert werden, aber dennoch gerührt werden sollen, wie beispielsweise bei der Zubereitung von Risotto.

Ihre Küchenmaschine ist mit einer sogenannten Rührstufe „SL“ ausgestattet, die zugleich die niedrigste einstellbare Geschwindigkeitsstufe für die Mix- und Rührfunktion darstellt. Durch die geringe Drehzahl ermöglicht Ihnen diese Geschwindigkeitsstufe eine schonendere Bearbeitung der Zutaten, da die Lebensmittel weniger stark zerkleinert bzw. belastet werden als bei höheren Einstellungen. In Verbindung mit der Linkslauf-Funktion eignet sich diese Stufe hervorragend zum Rühren von Zutaten, die nicht von den Schneiden des Klingen-Einsatzes geschnitten werden sollen und bei mäßiger Geschwindigkeit, also ohne Beschädigungen durch heftiges Rühren, zubereitet werden sollen. Auch bei der Zubereitung größerer Mengen an flüssigen Zutaten in Verbindung mit der Heizfunktion sowie bei der Benutzung des Gar-Korbes oder des Dampfgaraufsatzes empfehlen wir Ihnen die Geschwindigkeitsstufe „SL“.

GENERELLE HINWEISE ZUR BEDIENUNG DES GERÄTES

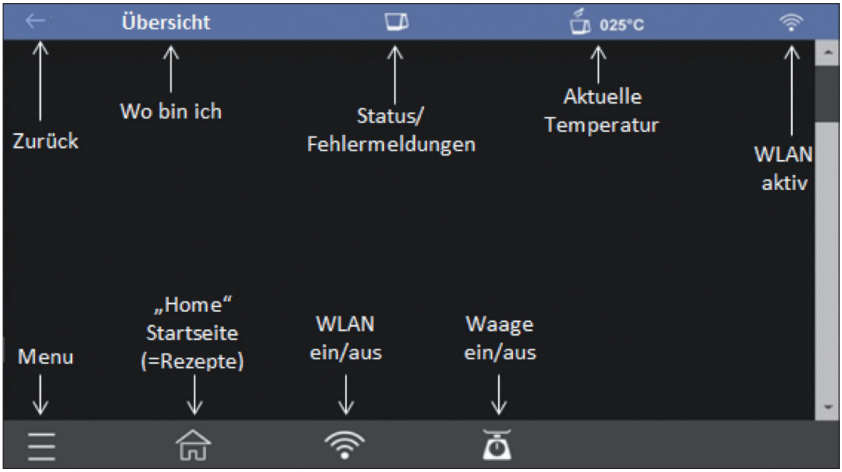
Display (I)

Mit Ausnahme der TURBO-Funktion wird die Bedienung des Gerätes im Wesentlichen über das Touchscreen-Display (I) gesteuert. Lediglich eine weitere Pause/Stopp-Taste (K), mit der Sie durch kurzes Drücken einen

Vorgang unterbrechen können und durch länger andauerndes Drücken (ca. 3 Sekunden) die eingestellten Parameter zurücksetzen bzw. zum nächsten Rezeptschritt wechseln können, ist zusätzlich zur Taste für TURBO-Funktion (J) außerhalb des Displays (I) angeordnet.

Nachfolgend finden Sie einige Hinweise zum allgemeinen Umgang mit dem Gerät bzw. mit dem Touch-Screen Display.

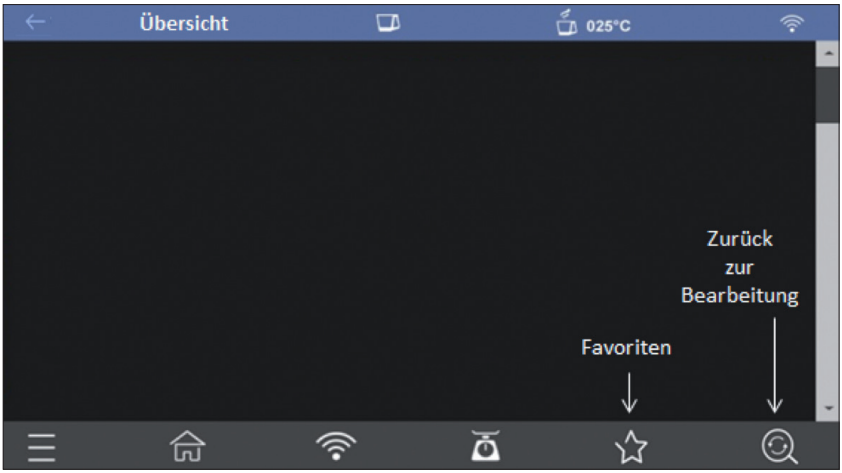
Grundsätzlich ist am Display jeweils ein farbig abgesetzter Balken oben und unten angebracht. Hier finden Sie verschiedene Symbole und Anzeigen. Nachfolgend ein Überblick über die wichtigsten Bereiche bzw. Symbole und deren Bedeutung. Nutzen Sie den Pfeil für „Zurück“ und die Symbole im unteren Balken zum Navigieren am Display.



Hinweis: Im Anzeige-Feld „Status/Fehlermeldungen“ werden im Falle von Problemen auch die Fehlermeldungen des Gerätes angezeigt. Das Symbol färbt sich dabei rot. Folgende Fehlermeldungen sind möglich.

- ⇛ **E1:** Gerät defekt, bitte kontaktieren Sie unseren Kundendienst.
- ⇛ **E2:** Der Edelstahl-Mixbehälter (E) ist nicht korrekt auf der Basis (C) angebracht.
- ⇛ **E3:** Der Deckel (F) sitzt nicht richtig auf dem Edelstahl-Mixbehälter (E) auf oder wurde nicht korrekt verriegelt.
- ⇛ **E4:** Motor blockiert/Schneidmesser dreht sich nicht. Schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es vom Stromnetz. Prüfen Sie, ob Zutaten das Messer blockieren (z. B. ungeeignete Lebensmittel oder zu zähe/harte Lebensmittel) und entfernen Sie ggf. die Lebensmittel. Ist dies nicht die Ursache, kontaktieren Sie bitte unseren Kundendienst.

Je nach Anwendung können zusätzlich die Symbole „Favoriten“ oder „Zurück zur Bearbeitung“ im unteren Bereich des Displays erscheinen.



Favoriten: Erscheint sobald ein Rezept ausgewählt wurde. Durch Tippen auf das Symbol können Sie das Rezept zu Ihrer Favoritenliste hinzufügen (oder entfernen). Das Symbol erscheint in blau, solange sich das Rezept in der Favoritenliste befindet.

Zurück zur Bearbeitung: Erscheint wenn Sie während des Ablaufs eines Arbeitsschrittes in eine andere Ansicht wechseln. Durch Tippen auf dieses Symbol können Sie jederzeit wieder zurück zur aktuellen Bearbeitungsansicht wechseln. Während Sie sich in einer anderen Ansicht befinden, wird der aktuelle Bearbeitungsstand in Form der Anzeige der relevanten Parameter im oberen Balken zusammen mit der aktuellen Temperatur im Edelstahl-Mixbehälter angezeigt.

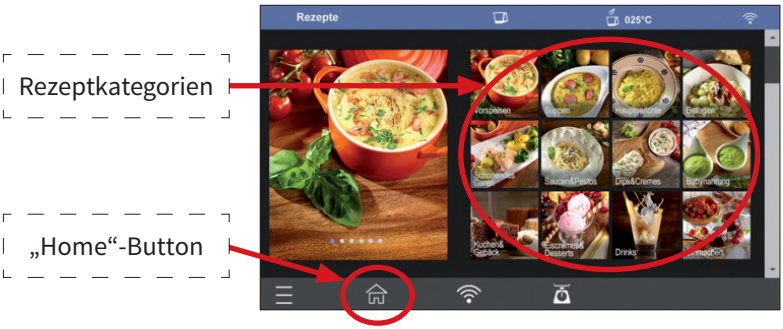
Erstes Einschalten

Nach dem ersten Einschalten erscheint zunächst eine Ansicht im Display, in der Sie die Sprache für die Nutzung Ihres Gerätes auswählen können. Je nach Konfiguration stehen hier nur eine oder auch mehrere Sprachen zur Auswahl. Nachfolgend eine beispielhafte Darstellung.

Wählen Sie die gewünschte Sprache aus, indem Sie auf das zugehörige Symbol tippen. Danach gelangen Sie zur Startseite. Die Sprachauswahl ist nur beim ersten Einschalten erforderlich. Bei jeder weiteren Inbetriebnahme gelangen Sie umgehend zur Startseite in der ursprünglich ausgewählten Sprache. Möchten Sie später nochmals Änderungen an der Sprachauswahl vornehmen, können Sie jederzeit über das Steuerungsmenü und den Button „Sprachauswahl“ zur entsprechenden Ansicht gelangen.

Startseite

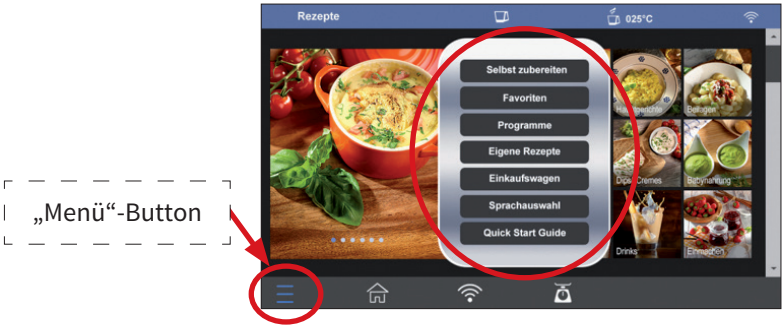
Die Startseite ist zugleich die Übersicht der Rezeptkategorien der auf dem Gerät hinterlegten Rezepte. Mehr dazu erfahren Sie im Abschnitt „Vorinstallierte Rezepte zubereiten“.



Unabhängig davon, in welcher Ansicht Sie sich gerade befinden, können Sie jederzeit durch Tippen auf den „Home“-Button zur Startseite und damit zur Übersicht der Rezeptkategorien wechseln.

Steuerungsmenü

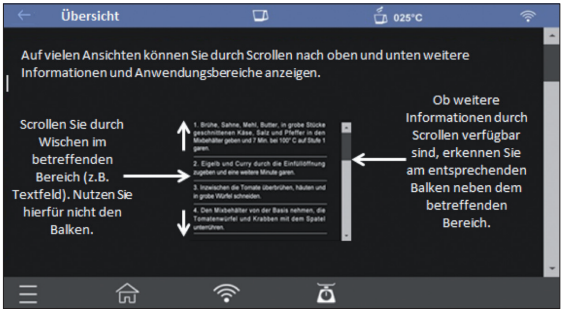
Über das Steuerungsmenü können Sie die gewünschte Ansicht (Selbst zubereiten, Favoriten, Programme, Eigene Rezepte, Einkaufswagen oder Sprachauswahl) auswählen. Zudem können Sie unter dem Punkt Quick Start Guide noch einige Übersichten über die wichtigsten Funktionen und die Bedienung des Gerätes aufrufen.



Das Steuerungsmenü können Sie jederzeit durch Tippen auf den „Menü“-Button öffnen. Tippen Sie auf den entsprechenden Menü-Punkt, um zur zugehörigen Ansicht zu gelangen.

Tipps und Hinweise

Auf vielen Ansichten können Sie durch Scrollen nach oben und unten weitere Information und Anwendungsbereiche anzeigen.



➔ Ob weitere Informationen durch Scrollen verfügbar sind, erkennen Sie an einem entsprechenden Balken neben dem betreffenden Bereich.

➔ Zum Scrollen empfehlen wir Ihnen das Wischen nach oben oder unten im entsprechenden Bereich des Displays (z.B. Textfeld, Auflistung etc.). Scrollen Sie nicht über den Balken selbst.

Zur Bearbeitung Ihrer Zutaten können die Parameter Geschwindigkeitsstufe im Rechtslauf, Geschwindigkeitsstufe im Linkslauf, Temperatur und Zeit für den jeweiligen Bearbeitungsschritt eingestellt werden.

➔ Bei den vorinstallierten Rezepten sind die für den jeweiligen Rezeptschritt zutreffenden Parameter bereits voreingestellt, können jedoch jederzeit an Ihre individuellen Bedürfnisse angepasst werden.

Einstellbare Parameter

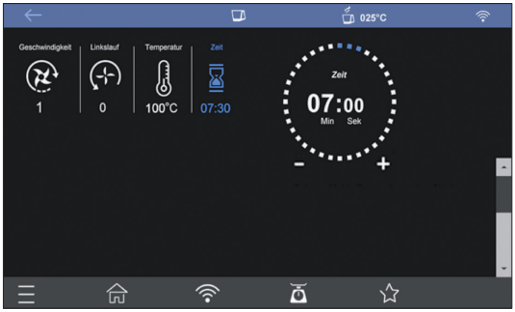
Parameter	Symbol	Beschreibung
Geschwindigkeit		Auswahl der Geschwindigkeitsstufe im Rechtslauf - einstellbar von Stufe „SL“ (Rührstufe) über Stufe 1 (langsam) bis Stufe 10 (schnell)
Linkslauf		Auswahl der Geschwindigkeitsstufe im Linkslauf - einstellbar von Stufe „SL“ (Rührstufe) + Stufe 1 bis 2
Temperatur		Einstellung der gewünschten Temperaturstufe - Einstellbar in 5°C-Schritten von 30°C bis 120°C.
Zeit		Einstellung der gewünschten Zubereitungszeit. - Einstellbar von 1 Sekunde bis 99 Minuten. Die Einstellung erfolgt bis zu einer Minute in 1 s-Schritten, bis 10 Minuten in 30 s-Schritten und danach in Minutenschritten.

Hinweis: Einstellungen für die Geschwindigkeitsstufen können nur für den Rechtslauf oder den Linkslauf vorgenommen werden. Es ist nicht möglich Einstellungen für beide Parameter gleichzeitig vorzunehmen.

⇛ Um Einstellungen für den jeweiligen Parameter vornehmen zu können, tippen Sie auf das entsprechende Symbol, um den Parameter auszuwählen.

⇛ Das zugehörige Symbol färbt sich blau und der Einstellbereich für den ausgewählten Parameter erscheint im Display. Hier können Sie entlang der Kreislinie grobe Einstellungen und ggf. Feineinstellungen mit Hilfe der + und – Buttons vornehmen.

⇛ Auch bei der Einstellung der Bearbeitungszeit können Sie dies gesamt grob entlang der Kreislinie einstellen und Feineinstellungen mit Hilfe der + und – Buttons vornehmen. Zudem haben Sie hier die Möglichkeit, Sekunden- und Minuteneinstellungen getrennt voneinander vorzunehmen. Tippen Sie hierzu auf den jeweiligen Ziffernbereich. Die Ziffern des ausgewählten Bereichs (Minuten oder Sekunden) erscheinen dann vergrößert und Sie können die Einstellungen nur für diesen Bereich separat vornehmen.



➔ Sobald die gewünschten Einstellungen für die einzelnen Parameter vorgenommen wurden, können Sie die Bearbeitung des jeweiligen Schrittes bzw. den Rezeptschritt (bei vorinstallierten oder gespeicherten Rezepten) durch Tippen auf den „Start“-Button aktivieren.

➔ Das Gerät beginnt mit der Bearbeitung. Nach dem Start wechselt das Startsymbol zum Symbol für Pause. Hiermit können Sie den Vorgang unterbrechen und später wieder durch Tippen auf den „Start“-Button fortsetzen.

⇛ Durch Tippen auf den „Stopp“-Button brechen Sie die Bearbeitung ab und sämtliche Einstellungen werden in der Anwendung „Selbst zubereiten“ auf „0“ zurückgesetzt. Bei der Zubereitung von gespeicherten Rezepten wechseln Sie durch Tippen auf den „Stopp“-Button zum nächsten Rezeptschritt.

Wiegefunktion

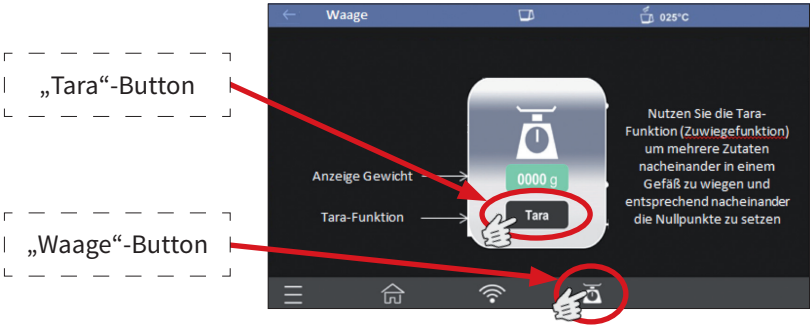
Die Küchenmaschine verfügt über eine integrierte Küchenwaage, mit der Sie die Zutaten für Ihre Rezepte direkt am Gerät abwiegen können.

Hinweis: Die integrierte Küchenwaage ist für ein Gesamtgewicht von max. 5000 g geeignet. Überschreiten Sie beim Wiegen nicht das zulässige Gesamtgewicht.

TIPP: Verwenden Sie ein separates Gefäß (z.B. Schüssel) zum Wiegen Ihrer Zutaten, so können Sie die Zutaten bequem wiegen und nach dem Wiegevorgang in den Edelstahl-Mixbehälter (E) geben. Es ist nicht nötig, den Edelstahl-Mixbehälter (E) auf die Glasplatte (H) zu stellen.

Die externe Anordnung der Wiegefunktion ermöglicht das Wiegen von Zutaten während der Zubereitung, also während das Gerät in Betrieb ist. Sie können so bereits die Zutaten für die nächsten Rezeptschritte grammgenau abwiegen und vorbereiten, während die Zutaten des aktuellen Rezeptschrittes im Edelstahl-Mixbehälter (E) verarbeitet werden.

Hinweis: Die Wiegefunktion ist in jeder Ansicht verfügbar und kann jederzeit durch Tippen auf den „Waage-Button“ geöffnet und genutzt werden.



- Die Waage-Ansicht erscheint im Display und zeigt an, dass die Wiegefunktion aktiviert ist. Die Anzeige Gewicht zeigt kurzzeitig „0- -0“ an und signalisiert damit, dass die Waage den Nullpunkt ermittelt.
- Sobald die Anzeige Gewicht „0000“ anzeigt, ist der Nullpunkt gesetzt und Sie können Ihre Zutaten zum Wiegen auf die Glasplatte (H) legen oder in das zuvor ausgewählte Gefäß geben.
- Das Gewicht wird Ihnen in Gramm (g) angezeigt.
- Um die Wiegefunktion zu beenden, tippen Sie auf den „Waage“-Button.

TIPP: Die integrierte Küchenwaage verfügt auch über eine Tara-Funktion. Wenn Sie Ihre Zutaten in einem Gefäß abwiegen möchten, so können Sie das leere Gefäß auf die Glasplatte (H) stellen und durch Tippen auf den „Tara“-Button den Nullpunkt (inkl. Gefäß) setzen und dann Ihre Zutaten zum Wiegen in das Gefäß geben. Möchten Sie mehrere Zutaten nacheinander in ein Gefäß geben und wiegen, so können Sie nach dem Wiegen der ersten Zutat die Tara-Funktion nutzen, indem Sie den „Tara“-Button drücken. Die Waage setzt dann erneut den Nullpunkt bei dem Gewicht des Gefäßes und der ersten Zutat. Nun können Sie die zweite Zutat hinzugeben und wiegen usw.

Die Wiegefunktion ist jederzeit, also auch während der Zubereitung Ihrer Zutaten, zuschalt- bzw. nutzbar.

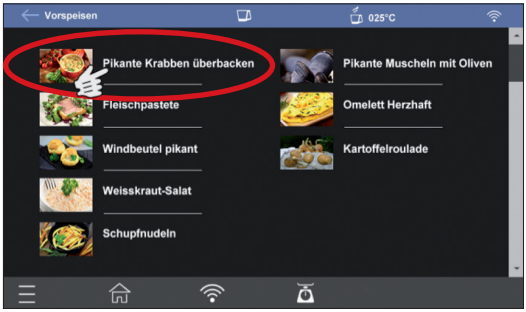
Vorinstallierte Rezepte/Startseite

Auf dem Gerät sind 200 Rezepte bereits vorinstalliert, die Schritt für Schritt abgearbeitet werden können. Hierbei sind für jeden Arbeitsschritt, der mit der Küchenmaschine durchgeführt werden soll, sämtliche Einstellungen bereits vorgegeben und der jeweilige Bearbeitungsschritt muss lediglich durch Tippen auf den Start Button gestartet werden.

Jedes Rezept enthält zudem eine Zutatenliste und eine Beschreibung der Rezeptschritte, die separat abgerufen werden kann. Die Beschreibung des jeweiligen Rezeptschrittes wird auch bei der Zubereitung eines Rezeptes zum entsprechenden Rezeptschritt auf dem Display angezeigt.

Die Ebene mit der Übersicht der vorinstallierten Rezepte bzw. der Rezeptkategorien ist die sogenannte „Startseite“ des Gerätes. Sie erscheint nach dem Einschalten der Küchenmaschine direkt nach der Sprachauswahl und kann auch jederzeit durch Tippen auf den Button „Home“ aufgerufen werden.

- Tippen Sie zunächst auf die gewünschte Rezeptkategorie (z. B. Vorspeisen). Sie gelangen dann zur Übersicht der für diese Kategorie hinterlegten Rezepte.
- Wählen Sie dort das gewünschte Rezept aus (z. B. Pikante Krabben überbacken).



- Sie gelangen zur Rezeptansicht. Dort können Sie auswählen, ob Sie zunächst noch einen Blick auf die Zutatenliste oder die Auflistung der Zubereitungsschritte werfen oder ob Sie gleich zur Zubereitungsansicht wechseln möchten.

Zutatenliste öffnen

Auflistung der Bearbeitungs-schritte öffnen

Zur Zubereitungs-ansicht wechseln

Anzeige des jeweiligen Bearbeitungs-schrittes. Durch Wischen nach links (im Textfeld), gelangen Sie zum nächsten Schritt (durch Wischen nach rechts gelan-gen Sie ggf. wieder zurück zum vorigen Schritt). Alternativ können Sie auch durch Drücken der Pfeile zum nächsten oder vo-rigen Rezeptschritt gelangen (empfohlen).

Anzeige der Parameter-Einstellungen zum jeweiligen Rezeptschritt. Die Einstellungen sind vorprogrammiert, können jedoch geändert werden.

Anzahl der Punkte zeigt die Anzahl der Bearbeitungsschritte.
Der hervorgehobene Punkt zeigt an, welcher Rezeptschritt gerade zu sehen ist.

Hinweis: Beachten Sie bitte, dass nicht jeder Rezeptschritt von der Küchen-maschine bearbeitet werden muss (z.B. Backen). Bei derartigen Rezept-schritten sind sämtliche Einstellungen/Parameter der Küchenmaschine auf den Null-Wert gesetzt.

Die vorgegebenen Parameter-Einstellungen können jederzeit nach Ihren Bedürfnissen angepasst werden. Beachten Sie hierzu die nachfolgend auf-geführten Hinweise.

- Tippen Sie zum Ändern der vorgegebenen Parameter-Einstellungen einfach auf den gewünschten Parameter.

- Der ausgewählte Parameter färbt sich blau, das Rezeptbild verkleinert sich und der zugehörige Einstellbereich erscheint. Nehmen Sie die gewünschten Anpassungen vor.

- Starten Sie die Bearbeitung des jeweiligen Schrittes durch Drücken des „Start“-Buttons.
- Wenn Sie die Bearbeitung unterbrechen möchten, drücken Sie den „Pause“-Button.
- Möchten Sie mit der Bearbeitung fortfahren, drücken Sie erneut den „Start“-Button.
- Zum Abbrechen der Bearbeitung drücken Sie den „Stopp“-Button. Sie wechseln dann zum nächsten Rezeptschritt.

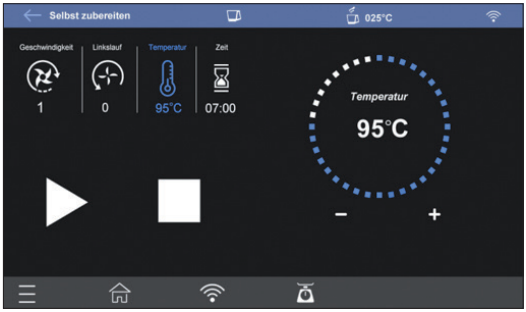
Sehen Sie hierzu auch die Beschreibung im Abschnitt „Tipps und Hinweise“.

Selbst zubereiten

In dieser Ansicht haben Sie die Möglichkeit, sämtliche Einstellungen bzgl. Zeit, Temperatur, Geschwindigkeitsstufe, Rechts-/Linkslauf selbst auf vorzunehmen und die Bearbeitung zu starten.

- Wählen Sie im Steuerungsmenü die Ansicht „Selbst zubereiten“, indem Sie den entsprechenden Button antippen.

- Die Ansicht „Selbst zubereiten“ erscheint und Sie können die gewünschten Einstellungen für die Bearbeitung Ihrer Zutaten vornehmen.



- Starten Sie die Bearbeitung des jeweiligen Schrittes durch Drücken des „Start“-Buttons.
- Wenn Sie die Bearbeitung unterbrechen möchten, drücken Sie den „Pause“-Button.
- Möchten Sie mit der Bearbeitung fortfahren, drücken Sie erneut den „Start“-Button.
- Zum Abbrechen der Bearbeitung drücken Sie den „Stopp“-Button. Die Parameter-Einstellungen werden zurückgesetzt.

Sehen Sie hierzu auch die Beschreibung im Abschnitt „Tipps und Hinweise“.

Favoriten

Sowohl in der Rezeptansicht der vorinstallierten Rezepte als auch in der Ansicht Eigene Rezepte haben Sie die Möglichkeit, Ihre Lieblingsrezepte zur Favoritenliste hinzuzufügen. Tippen Sie hierfür einfach auf den Button „Favoriten“ und das Rezept wird in die Favoritenliste übernommen.

Möchten Sie ein bereits hinzugefügtes Rezept wieder aus der Favoritenliste entfernen, tippen Sie erneut den Button „Favoriten“.

- Tippen Sie in der jeweiligen Rezeptansicht auf den Butten „Favoriten“, um das Rezept zu Ihrer Favoritenliste hinzuzufügen. Der Button „Favoriten“ färbt sich blau und bleibt solange blau, bis Sie das Rezept wieder aus der Favoritenliste entfernen.
- Um ein Rezept wieder aus der Favoritenliste zu entfernen, gehen Sie entweder zur jeweiligen Rezeptansicht und tippen auf den Button „Favoriten“. Das Symbol ist nun nicht mehr blau gefärbt und das Rezept erscheint nicht mehr in Ihrer Favoritenliste . Oder Sie folgen der im Folgenden aufgeführten Beschreibung.

- Zur Favoritenliste gelangen Sie, indem Sie den im Steuerungsmenü auf „Favoriten“ tippen.
- In der Favoritenliste haben Sie ebenso die Möglichkeit, die Rezepte auszuwählen und aus der Liste zu löschen.

Vorinstallierte Programme

Ihre Küchenmaschine ist mit fünf voreingestellten Programmen ausgestattet, die Sie über die zugehörigen Programmbuttons (Marmelade; Dampfgaren; Suppe und Kneten 1 sowie Kneten 2) auswählen können. Bitte beachten Sie die nachfolgend aufgeführten Hinweise zu den voreingestellten Programmen.

Bitte beachten Sie sämtliche Sicherheitshinweise auch bei der Verwendung der vorinstallierten Programme.

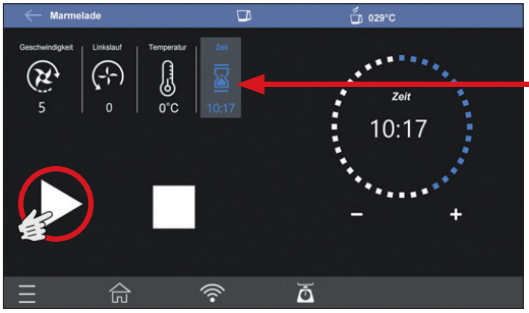
Um zur Übersicht der vorinstallierten Programme zu gelangen, wählen Sie im Steuerungsmenü den Punkt „Programme“ aus.

Die Abläufe und Einstellungen hinsichtlich Zeit, Temperatur, Geschwindigkeit und Laufrichtung bei den Programmen sind vorgegeben bzw. voreingestellt.

Lediglich bei den Programmen „MARMELADE“ und „DAMPFGAREN“ können u. a. in Abhängigkeit vom jeweiligen Programmschritt Anpassungen der Bearbeitungszeit und ggf. der Temperatur vorgenommen werden.

Programmübersicht – Wählen Sie das gewünschte Programm aus, indem Sie auf den jeweiligen Button tippen.

- Sie gelangen auf die Einstellungsansicht, also zu den zugehörigen Einstellungen für das jeweilige Programm. Starten Sie den Programmablauf, indem Sie auf den Start-Button tippen.



Ist ein Parameter bei den vorinstallierten Programmen änderbar, so erkennen Sie dies an dem grau hinterlegten Symbol.

- Nach Ablauf der Zeit schaltet das Gerät die Bearbeitung des jeweiligen Programmes ab.

Nachfolgend eine Beschreibung der einzelnen Programme.

Marmelade

Dieses Programm ist für die Zubereitung von Marmelade aus etwa 500 g Früchten und der zugehörigen Menge an Gelierzucker (wir empfehlen ein Verhältnis von 2 : 1 für die Menge an Früchten und Gelierzucker) vorgesehen. Der Programmablauf dauert etwa 10 Minuten und 17 Sekunden, dabei

werden die Zutaten zunächst zerkleinert und dann gekocht und gerührt. Sobald das Programm mit der Rührstufe „SL“ arbeitet, können Sie auch die Temperatur nach Ihren Wünschen ändern.

Abhängig von der Menge Ihrer Zutaten können Sie die Bearbeitungszeit nach dem Start des jeweiligen Programmschrittes anpassen.

Dampfgaren

Beachten Sie hierzu auch die Hinweise im Abschnitt „Verwendung des Dampfgaraufsatzes (L)“.

Das Programm „Dampfgaren“ ist für eine Menge von 500-600 ml Flüssigkeit (Wasser oder Brühe) ausgelegt, mit der Sie Ihre Zutaten im Dampfgaraufsatz dämpfen können. Bei dem Programm ist die Geschwindigkeitsstufe „SL“, die Temperaturstufe von 120°C und eine Dauer von 17 Minuten voreingestellt. Die Dauer können Sie jederzeit an Ihre Bedürfnisse und die Mengen der Zutaten anpassen.

Suppe

Dieses Programm ist für eine Menge von ca. einem Liter Gemüsesuppe ausgelegt. Dabei sollten Sie eine Menge von etwa 500 ml Wasser und 400-500 g Suppengemüse verwenden. Die Gesamtmenge sollte einen Liter nicht überschreiten. Gewürze wie Salz und Pfeffer etc. fügen Sie je nach Geschmack bei.

Die Programmdauer beträgt 30 Minuten und 04 Sekunden. Hierbei ist ein fester Ablauf (inkl. Linkslauffunktion, verschiedene Geschwindigkeitsstufen und die Temperatureinstellung 100°C) vorgegeben und kann nicht geändert werden.

Kneten 1 und Kneten 2

Das Programm „Kneten 1“ ist zum Kneten etwas festerer Teige geeignet. Die Menge der Zutaten sollte hierbei 800g nicht überschreiten.

Das Programm „Kneten 2“ ist für das Kneten von weniger festen Teigen oder geringeren Mengen vorgesehen. Hierbei sollten 500 g nicht überschritten werden.

Beide Programme laufen abwechselnd mit Rechts- und Linkslauf sowie mit kurzen Pausen während der Bearbeitung. Die Einstellungen können nicht verändert werden.

Eigene Rezepte

Sie haben die Möglichkeit, mit der zugehörigen App eigene Rezepte anzulegen, zu speichern und von Ihrem Mobilgerät auf die Küchenmaschine zu übertragen und auch dort zu speichern. Die Bearbeitung der selbst erstellten Rezepte erfolgt analog zur Bearbeitung der bereits vorinstallierten Rezepte.

Zu bereits von Ihnen auf das Gerät übertragenen Rezepten gelangen Sie über den Button „Eigene Rezepte“ im Steuerungsmenü oder über das zusätzliche Feld in der Rezeptübersicht (Startseite). Beachten Sie aber bitte, dass die Speicherkapazität des Gerätes begrenzt ist und Sie daher nur eine gewisse Anzahl an Rezepten dort speichern können.

Informationen zur Erstellung eigener Rezepte und dem Übertragen auf die Küchenmaschine finden Sie in der Beschreibung der App in dieser Bedienungsanleitung.

Um selbst erstellte Rezepte wieder von der Küchenmaschine zu löschen, müssen Sie die Rezeptliste über das Steuerungsmenü öffnen, dort können Sie dann die Rezepte wieder löschen.

Einkaufswagen

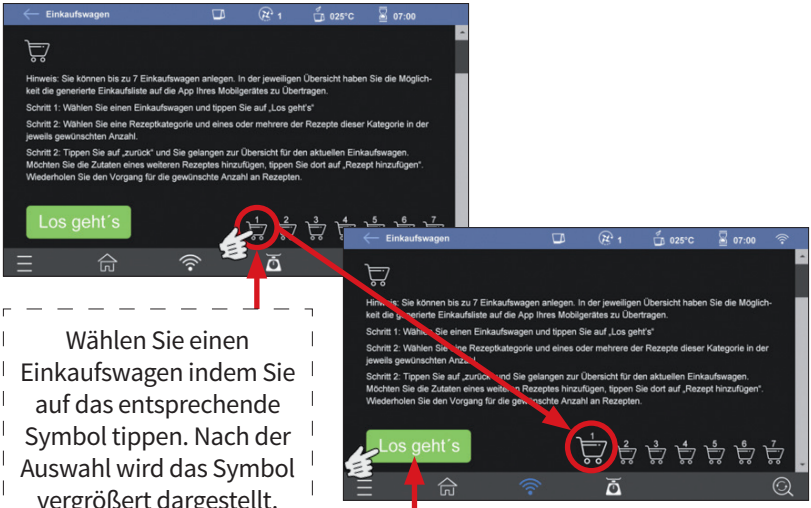
Die Einkaufswagenfunktion ermöglicht es Ihnen, mehrere Rezepte (z.B. für ein Menü oder für den Wocheneinkauf) auszuwählen. Sämtliche Zutaten werden in einen Einkaufswagen übertragen und gleiche Zutaten der unterschiedlichen Rezepte werden aufaddiert. Die Erstellung ist sowohl auf der Küchenmaschine als auch über die App möglich. Beachten Sie aber bitte, dass Sie auf der Küchenmaschine lediglich die vorinstallierten Rezepte für die Einkaufswagenfunktion verwenden können.

Sie haben zudem die Möglichkeit, den jeweiligen Einkaufswagen bzw. die generierten Einkaufslisten von der Küchenmaschine auf das Mobilgerät zu übertragen und während des Einkaufs über Ihr Mobilgerät zu nutzen. Einkaufslisten können so von mehreren Personen (z.B. Familienmitgliedern) genutzt und auch gespeichert werden.

Wählen Sie die Funktion durch Tippen auf den entsprechenden Button im Steuerungsmenü.

Hinweis: Sie können bis zu 7 Einkaufswagen anlegen. In der jeweiligen Übersicht haben Sie die Möglichkeit, die generierte Einkaufsliste auf die App Ihres Mobilgerätes zu Übertragen und so für Ihren Einkauf zu nutzen.

- Wählen Sie einen Einkaufswagen und tippen Sie auf „Los geht's“.



Wählen Sie einen Einkaufswagen indem Sie auf das entsprechende Symbol tippen. Nach der Auswahl wird das Symbol vergrößert dargestellt. **Hinweis:** Einkaufswagen, die bereits eine Einkaufsliste enthalten, werden in blau dargestellt. Auch diese Einkaufswagen können aber jederzeit bearbeitet werden.

Tippen Sie dann auf „Los geht´s“

- Wählen Sie eine Rezeptkategorie und eines oder mehrere der Rezepte dieser Kategorie in der jeweils gewünschten Anzahl.

Rezeptkategorie wählen

Bei dem/den gewünschten Rezepten aus der jeweiligen Kategorie können Sie über die zugehörigen + oder – Buttons die gewünschte Anzahl, also wie oft die Zutaten des Rezeptes in der Einkaufsliste berücksichtigt werden sollen, eingeben.

- Tippen Sie auf „zurück“ und Sie gelangen zur Übersicht für den aktuellen Einkaufswagen. Möchten Sie die Zutaten eines weiteren Rezeptes hinzufügen, tippen Sie dort auf „Rezept hinzufügen“. Wiederholen Sie den Vorgang für die gewünschte Anzahl an Rezepten.

Wenn Sie die gewünschten Rezepte in der gewünschten Menge einer Kategorie ausgewählt haben, tippen Sie auf den „Zurück“-Button und Sie gelangen zur Gesamtübersicht der Zutaten für bisher ausgewählte Rezepte.

Die Zutaten der ausgewählten Rezepte dieser Rezeptkategorie werden Ihnen in der entsprechenden Menge in einer zugehörigen Liste angezeigt.

Möchten Sie die Zutaten eines weiteren Rezeptes hinzufügen, tippen Sie auf „Rezept hinzufügen“. Sie gelangen wieder zur Auswahlansicht für Rezeptkategorien.

Möchten Sie die Einkaufsliste auf die App auf Ihrem Mobilgerät übertragen, tippen Sie auf den Übertragungsbutton. Mehr Informationen hierzu finden Sie in der Beschreibung der App.

Eine fertige Einkaufsliste können Sie durch Tippen auf den Übertragungsbutton auf Ihr Mobilgerät exportieren , sofern die WLAN-Funktion aktiviert und die App geöffnet ist. Bestätigen Sie zunächst in der App den Einkaufswagen,

der von der Küchenmaschine übertragen werden soll und wählen Sie dann auf Ihrem Mobilgerät den gewünschten Einkaufswagen, in den die Einkaufsliste gespeichert werden soll und akzeptieren Sie die Übertragung. Um Überschneidungen mit anderen Nutzern ausschließen zu können, können Sie frei wählen, in welchen Einkaufswagen der App die Liste übertragen werden soll, der jeweilige Einkaufswagen sollte jedoch nicht schon mit einer anderen Einkaufsliste belegt sein. Sind sämtliche Einkaufswagen bereits belegt, müssen die Zutaten eines Wagens gelöscht werden, so dass dieser wieder „frei“ ist. Belegte Einkaufswagen erkennen Sie an der blauen bzw. roten (im Übertragungsmodus) Färbung. Belegte Einkaufswagen können ggf. auch überschrieben werden.

LINKSLAUF-FUNKTION

Bei einigen Gerichten (z. B. Risotto oder Milchreis etc.), ist ein Zerkleinern der Zutaten oft nicht oder nicht über die gesamte Zubereitungsdauer gewünscht. Bei Verwendung der Linkslauf-Funktion werden Ihre Zutaten nicht zerkleinert, sondern lediglich gerührt. Die Funktion wählen Sie , indem Sie Einstellungen für den entsprechenden Parameter vornehmen (siehe auch Hinweise im Abschnitt „Einstellbare Parameter“).

Bei Nutzung der Linkslauf-Funktion stehen Ihnen die Geschwindigkeitsstufen SL, 1, 2 zur Auswahl zur Verfügung. Einstellungen für Zeit und Temperatur sind analog zur Benutzung mit Rechtslauf frei wählbar.

GRUNDSÄTZLICHE SCHRITTE BEI DER NUTZUNG DER MIX-/ RÜHRFUNKTION DES GERÄTES

1. Setzen Sie den Edelstahl-Mixbehälter (E) korrekt auf die Basis (C).
2. Geben Sie die zu bearbeitenden Zutaten in den Edelstahl-Mixbehälter (E).
3. Setzen Sie nun den Deckel (F) auf und verriegeln ihn vorschriftsgemäß. Achten Sie darauf, dass der Deckel der Einfüllöffnung (G) korrekt angebracht ist.
4. Schließen Sie das Gerät an einer vorschriftsgemäß installierten Schutzkontakt-Steckdose an.
5. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter (B) an. Ein akustisches Signal ertönt und das Display (I) leuchtet auf.
6. Nehmen Sie ggf. die Einstellungen für die gewünschten Parameter vor und starten den Vorgang.
7. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät die Bearbeitung ab. Der Lüfter für die interne Kühlung des Gerätes läuft noch kurze Zeit

nach. Wenn Sie es wünschen, können Sie nun noch weitere Zutaten zufügen und verarbeiten.
8. Schalten Sie das Gerät danach ab und trennen Sie es vom Netz.
9. Entriegeln Sie den Deckel (F) und nehmen Sie ihn vom Edelstahl-Mixbehälter (E) ab.
10. Drücken Sie die Entriegelungstaste (D) und nehmen Sie den Edelstahl-Mixbehälter (E) von der Basis (C). Vorsicht wenn sich heiße Zutaten im Mixbehälter befinden.
11. Nehmen Sie nun die bearbeiteten Zutaten aus dem Edelstahl-Mixbehälter (E).

VERWENDUNG DER MIX-/RÜHRFUNKTION (OHNE HEIZUNG)

Das Gerät ist mit einer sog. TURBO-Funktion ausgestattet, das bedeutet Kurzbetrieb bei voller Leistung. Um diese Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste für TURBO-Funktion und halten sie für die gewünschte Dauer gedrückt. Benutzen Sie diese Funktion, wenn Sie etwas nur kurz, aber intensiv mixen wollen (z. B. Aufschäumen einer Flüssigkeit). Drücken Sie die Taste für TURBO-Funktion nicht länger als 10 Sekunden, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden. Die TURBO-Funktion ist nur in der Ansicht „Selbst zubereiten“ verfügbar.

Wenn Sie das Gerät ohne die Heizfunktion benutzen, können Sie damit die Funktionen vieler Mix-, Hack- und Rührgeräte nutzen. Es eignet sich beispielsweise zum Mixen, Zerkleinern, Hacken (von z. B. Kräutern, Nüssen, Fleisch etc.), Pürieren, Rühren/Kneten bis hin zum Schlagen von beispielsweise Sahne und Eischnee oder zum Emulgieren mit dem Rührflügel (O).

ACHTUNG: Passen Sie die Geschwindigkeit immer an die Menge und Beschaffenheit der zu bearbeitenden Zutaten und ggf. an die verwendeten Zubehörteile an. Wir empfehlen Ihnen, erst mit einer niedrigen Geschwindigkeit zu beginnen und diese bei Bedarf zu erhöhen.

Bitte beachten Sie beim Kneten von festen Teigen, wie beispielsweise Brot-Teig, dass eine Bearbeitungsdauer von 90 Sekunden nicht überschritten werden sollte. Lassen Sie danach das Gerät einige Minuten abkühlen und wiederholen Sie nötigenfalls den Vorgang. Sie vermeiden so eine Überhitzung des Antriebsmotors. Passen Sie gegebenenfalls Teigmenge und Geschwindigkeitsstufe an die Festigkeit des Teiges an. Je fester der Teig, umso geringer sollten Menge und Geschwindigkeitsstufe gewählt werden.

Grundsätzlich empfehlen wir Ihnen aber, zum Kneten von Teig eines der beiden vorinstallierten Programme „Kneten 1“ oder „Kneten 2“ zu verwenden. Beachten Sie hierzu die Hinweise im Kapitel „Vorinstallierte Programme“.

Verwenden Sie zum Kneten von Teig keinesfalls den Rührflügel (O), da der Rührflügel (O) nur zum Rühren von Zutaten mit geringer Festigkeit geeignet ist (siehe Abschnitt „Verwendung des Rührflügels“).

Beim Kneten von Teig sollte das Gesamtgewicht der verwendeten Zutaten 0,8 kg nicht überschreiten.

Feste Zutaten wie Gemüse oder Fleisch sollten vor der Zugabe in den Edelstahl-Mixbehälter (E) stets in grobe Stücke (ca. 2 cm x 2 cm x 2 cm) geschnitten werden.

Beispiele:

Mahlen von 150 g Kaffeebohnen
30 Sekunden mit Geschwindigkeitsstufe 10, danach Kaffeepulver durch leichtes Rütteln am Edelstahl-Mixbehälter gleichmäßig verteilen und nochmals bei Geschwindigkeitsstufe 10 etwa 10 Sekunden bearbeiten.

Hinweis: Verwenden Sie den mit diesem Gerät gemahlenen Kaffee ausschließlich für Filter-Kaffeemaschinen oder für Kaffeebereiter mit Pressfilter System. Der gemahlene Kaffee ist nicht für Espressomaschinen oder ähnliche Geräte geeignet.

Hacken von 200 g Zwiebeln
Schneiden Sie die Zwiebeln vorher in grobe Stücke (ca. 2 cm x 2 cm x 2 cm). Bearbeitungszeit: 10 Sekunden, Geschwindigkeitsstufe 4

VERWENDUNG DES GERÄTES MIT DER INTEGRIERTEN HEIZFUNKTION

Vorsicht! Bei der Benutzung der Heizfunktion tritt heißer Dampf aus. Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen des Deckels tritt heißer Dampf aus. Verbrühungsgefahr!

Der Edelstahl-Mixbehälter und die beiden Deckel können während der Nutzung der Heizfunktion sehr heiß werden und auch nach dem Abschalten des Gerätes noch sehr heiß sein. Verletzungsgefahr.

Ihre Küchenmaschine ist mit einer Heizfunktion ausgestattet, die es Ihnen ermöglicht, Ihre Zutaten in Kombination mit der Mix-/Rührfunktion zu erhitzen bzw. zu kochen. Beachten Sie bitte die folgenden Eigenschaften des Gerätes in Verbindung mit der Heizfunktion.

Hinweis: Da Wasser in Abhängigkeit vom Luftdruck bei ca. 100°C verdampft, kann die Temperatur im Edelstahl-Mixbehälter nicht wesentlich höher werden als diese 100°C, wenn der Behälter mit Wasser bzw. flüssigen Zutaten befüllt ist. Auch eine Einstellung auf 120°C kann daran aus physikalischen Gründen nichts ändern. Beim Kochen von Wasser wird daher die Anzeige der aktuellen Temperatur im Edelstahl-Mixbehälter 100°C nicht oder nicht wesentlich überschreiten.

Ihr Gerät verfügt über eine schnelle Aufheizfunktion und damit über eine relativ kurze Aufheizzeit. Diese Aufheizfunktion wurde insbesondere für mittlere bis höhere Füllmengen optimiert. Abhängig von der Beschaffenheit der jeweiligen Zutaten und insbesondere der Menge kann es bei relativ geringen Füllmengen während des Aufheizvorganges daher unter Umständen dazu kommen, dass der Boden des Edelstahl-Mixbehälters eine etwas höhere als die eingestellte Temperatur erreicht. Bei empfindlichen Zutaten oder Zutaten, die leicht zum Ansetzen oder Stocken neigen, empfehlen wir Ihnen daher, zunächst eine etwas geringere Temperatureinstellung zu wählen und diese später nötigenfalls anzupassen. Sie vermeiden so ein Ansetzen oder gar die Schädigung empfindlicher Zutaten. Die Temperaturanzeige der aktuellen Temperatur im Edelstahl-Mixbehälter kann Ihnen dabei helfen, eventuell auftretende Abweichungen zu erkennen und nötige Anpassungen vorzunehmen.

- Sie können eine Temperatur von 30°C-120°C in 5°C-Schritten einstellen. Die ausgewählte Temperatur wird Ihnen kontinuierlich im Display (I) von der Anzeige der eingestellten Temperatur angezeigt. Die gegenwärtige Temperatur im Mixbehälter können Sie an der Anzeige der aktuellen Temperatur ablesen. Dieser Wert steigt während des Aufheizvorganges an und kann den eingestellten Wert in Abhängigkeit von der verwendeten Menge und Konsistenz der Zutaten auch kurzzeitig marginal überschreiten. Ein leichtes Schwanken des Wertes ist aufgrund der stattfindenden Heizzyklen ebenso völlig normal und kein Grund zur Beunruhigung.
- Wenn Sie die Heizfunktion nutzen (bzw. wenn die Zutaten im Edelstahl-Mixbehälter (E) eine Temperatur von 60°C erreichen oder überschreiten), ist die höchste einstellbare Geschwindigkeitsstufe für die Mix-/Rührfunktion die Geschwindigkeitsstufe 4. Die TURBO-Funktion ist dann nicht mehr nutzbar.
- Die Nutzung der Heizfunktion ohne die Mix-/Rührfunktion ist nicht möglich. Es muss mindestens die Geschwindigkeitsstufe „SL“ gewählt werden.

Wichtiger Hinweis für die Zubereitung von Babynahrung: Achten Sie bei der Zubereitung von Babynahrung unbedingt darauf, dass die Zutaten die hierfür geeignete Qualität haben. Die Zutaten müssen frei von Kernen,

Stängeln oder Stielen sein. Fleisch muss absolut frei von Sehnen und Knochen sein, da es sich sonst nicht ausreichend zerkleinern lässt. Zerkleinern Sie die festen Zutaten, die Sie für die Babynahrung verwenden möchten, zunächst für ca. 20-30 Sekunden mit der Geschwindigkeitsstufe 9, bevor Sie die Heizfunktion zur Zubereitung benutzen.

TIPP: Bei manchen Zutaten kann es nötig sein, die zerkleinerte Masse vor der weiteren Bearbeitung mit der Heizfunktion zunächst mit dem Spatel (N) vom Rand des Edelstahl-Mixbehälters (E) zu schaben.

Vorsicht bei der Entnahme der Zutaten! Der Edelstahl-Mixbehälter und die Zutaten können sehr heiß sein. Verletzungsgefahr!

ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR

VERWENDUNG DES DAMPFGARAUFSATZES (L)

Die Heizfunktion eignet sich nicht nur zur Zubereitung Ihrer Speisen im Edelstahl-Mixbehälter (E), sondern auch zum schonenden Dämpfen mit dem im Lieferumfang enthaltenen Dampfgaraufsatz (L).

Vorsicht! Aus den Dampföffnungen des Deckels tritt während des Betriebs heißer Dampf aus. Verbrühungsgefahr!

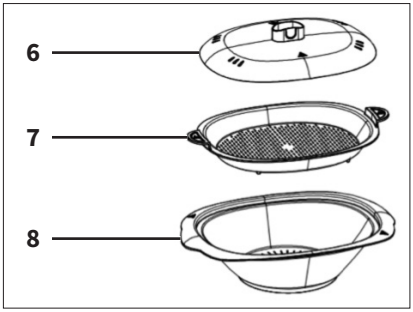
Beim Öffnen des Deckels tritt heißer Dampf aus. Verbrühungsgefahr!

Achten Sie darauf, dass Sie den Dampfgaraufsatz korrekt auf dem Mixbehälter platzieren. Beachten Sie zudem, dass Sie nicht sämtliche Dampföffnungen am Boden der Dampfwanne, des Dampfkorbes oder des Deckels mit Nahrungsmitteln abdecken. Der Dampf muss ungehindert durch die Öffnungen entweichen können. Sie vermeiden so den unkontrollierten Dampfaustritt aus dem Gerät!

Benutzen Sie den Dampfgaraufsatz nicht, wenn Sie nicht ausreichend Wasser (oder ggf. Brühe) in den Edelstahl-Mixbehälter eingefüllt haben.

Der Dampfgaraufsatz (L) eignet sich hervorragend zum Dämpfen von Gemüse, Fisch, Meeresfrüchten, Fleisch etc. Bitte beachten Sie folgende Hinweise bei der Verwendung des Dampfgaraufsatzes.

- Der Dampfgaraufsatz (L) besteht aus 3 Teilen, dem Deckel (6), dem Dampfkorb (7) und der Dampfwanne (8).



- Je nach Menge und Art Ihrer Zutaten können Sie auswählen, ob Sie diese zur Zubereitung in die Dampfwanne (8) oder in den Dampfkorb (7) geben. Beachten Sie bitte bei der Befüllung von beiden Teilen, dass unter Umständen der Saft (z. B. Fleischsaft) der Zutaten, die sich im Dampfkorb (7) befinden, auf die Zutaten in der Dampfwanne (8) tropfen kann.
- Geben Sie vorzugsweise die Zutaten mit einer längeren Garzeit in die Dampfwanne (8).
- Statt ausschließlich Wasser für den Dampfgarvorgang zu benutzen, können Sie auch Brühe oder Fond in den Edelstahl-Mixbehälter (E) geben und zum Dämpfen der Zutaten verwenden. Achten Sie aber in jedem Fall darauf, dass Sie ausreichend Flüssigkeit in den Edelstahl-Mixbehälter (E) geben. Als Richtwert lässt sich sagen, dass ca. 0,5 Liter Flüssigkeit (Wasser oder Brühe) für ca. 30 Minuten Dämpfen ausreichend sind. Wir empfehlen Ihnen aber, stets etwas mehr hinzuzugeben, um einen eventuellen Trockenbetrieb zu vermeiden.

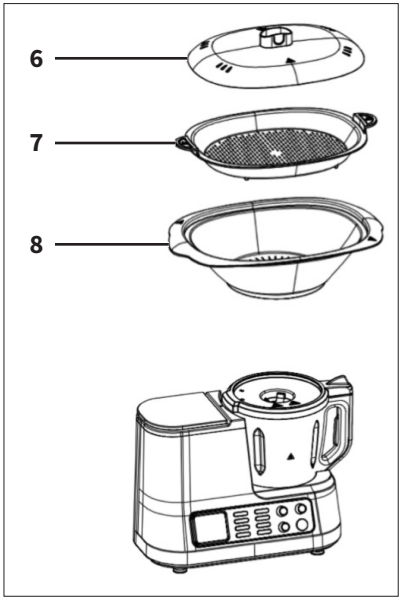
Um das Gerät mit dem Dampfgaraufsatz (L) zu verwenden, gehen Sie wie folgt vor:

1. Setzen Sie die den Edelstahl-Mixbehälter (E) korrekt auf die Basis (C).
2. Geben Sie die zum Dampfgaren benötigte Menge Flüssigkeit in den Edelstahl-Mixbehälter (E).
3. Setzen Sie nun den Deckel (F) auf und verriegeln ihn vorschriftsgemäß.

Achtung: Der Deckel der Einfüllöffnung (G) darf bei der Verwendung des Dampfgaraufsatzes (L) nicht auf dem Deckel (F) angebracht sein, sonst kann der Dampfgaraufsatz (L) nicht ordnungsgemäß angebracht werden und der Dampf kann nicht aus der Deckelöffnung in die Dampfwanne (8) strömen.

4. Setzen Sie nun die Dampfwanne (8) auf den Deckel (F) des Edelstahl-Mixbehälters (E) und befüllen sie ggf. mit Ihren Zutaten.
5. Geben Sie nun den Dampfkorb (7) auf die Dampfwanne (8). Wenn Sie es wünschen, können Sie nun weitere Zutaten in den Dampfkorb (7) geben.

6. Setzen Sie danach den Deckel (6) auf den Dampfkorb (7).



7. Schließen Sie das Gerät an einer vorschriftsgemäß installierten Schutzkontakt-Steckdose an.
8. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter (B) ein. Ein akustisches Signal ertönt und das Display (I) leuchtet auf.
9. Nehmen Sie die gewünschten Einstellungen vor. Wir empfehlen zum Dampfgaren die Temperatureinstellung 120°C. Die gewählte Temperatur sollte aber mindestens 100°C betragen. Als Geschwindigkeitsstufe empfehlen wir die Stufe „SL“.

Hinweis: Da Wasser in Abhängigkeit vom Luftdruck bei ca. 100°C verdampft, kann die Temperatur im Edelstahl-Mixbehälter nicht wesentlich höher werden als diese 100°C, wenn der Behälter mit Wasser bzw. flüssigen Zutaten befüllt ist. Auch eine Einstellung auf 120°C kann daran aus physikalischen Gründen nichts ändern. Wir empfehlen Ihnen dennoch eine Temperatureinstellung von 120°C vorzunehmen, da das Wasser hierdurch heftiger kocht und somit schneller verdampft und Ihre Zutaten dadurch in kürzerer Zeit und gleichmäßiger gegart werden.

10. Starten Sie den Vorgang. Das Gerät beginnt zu arbeiten.
11. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät die Bearbeitung ab. Der Lüfter für die interne Kühlung des Gerätes läuft noch kurze Zeit nach.
12. Schalten Sie das Gerät danach ab und trennen Sie es vom Netz.

Die Zubehörteile sind nach dem Dampfgaren heiß, auch wenn das Gerät bereits abgeschaltet ist. Zudem besteht Verbrühungsgefahr durch austretenden heißen Dampf oder heißes Kondenswasser. Verwenden Sie daher vorhandene Griffe und tragen Sie hierfür stets wärmeisolierende Kochhandschuhe.

13. Nehmen Sie vorsichtig den Dampfgaraufsatz (L) vom Deckel (F) des Edelstahl-Mixbehälters (E) ab. Stellen Sie den Dampfgaraufsatz (L) auf einer geeigneten Unterlage ab.
14. Nehmen Sie den Deckel (6) des Dampfgaraufsatzes (L) ab.
15. Entnehmen Sie vorsichtig Ihre Speisen aus dem Dampfkorb (7) und der Dampfwanne (8).
16. Warten Sie mit der Entnahme von weiteren Zubehörteilen, bis diese auf Raumtemperatur abgekühlt sind.

VERWENDUNG DES GAR-KORBES (Q)

Der Gar-Korb und dessen Griff können während der Benutzung sehr heiß werden und auch noch einige Zeit nach der Verwendung sehr heiß sein. Verletzungsgefahr! Verwenden Sie zur Entnahme oder zum Hantieren mit dem heißen Gar-Korb geeignete Schutzmaßnahmen, wie beispielsweise wärmeisolierende Kochhandschuhe.

Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn Sie den Gar-Korb in den bereits erwärmten Edelstahl-Mixbehälter einsetzen. Verletzungsgefahr durch den heißen Behälter und/oder heiße Zutaten, die sich im Behälter befinden.

Entnehmen Sie immer erst den Gar-Korb, bevor Sie heiße Zutaten aus dem Edelstahl-Mixbehälter ausgießen. Verbrühungsgefahr.

Achten Sie bei der Verwendung des Gar-Korbes unbedingt auf die korrekte Auswahl Ihrer Zutaten sowie deren Menge. Feste oder zähe Zutaten dürfen durch den Gar-Korb nicht verdrängt werden. Die maximalen Füllmengen dürfen auch nach dem Einsetzen und Befüllen des Gar-Korbes nicht überschritten werden.

Benutzen Sie den Gar-Korb nicht, wenn Sie nicht ausreichend Wasser (oder ggf. Brühe, Fond etc.) in den Edelstahl-Mixbehälter eingefüllt haben, um einen Trockenbetrieb zu vermeiden.

Gefahr

Bei Verwendung des Gar-Korbes darf das Gerät ausschließlich mit der niedrigsten Geschwindigkeitsstufe („SL“) betrieben werden.

Der Gar-Korb bietet Ihnen die Möglichkeit, Zutaten, die nicht zerkleinert oder gerührt werden sollen, im Edelstahl-Mixbehälter zu garen. Er eignet sich daher besonders gut zur Zubereitung von Beilagen, wie Nudeln, Kartoffeln oder Gemüse. Dabei können Sie anhand der eingefüllten Flüssigkeitsmenge entscheiden, ob die Zutaten gedämpft werden sollen oder ob Sie komplett von der Flüssigkeit bedeckt sein sollen, wie beispielsweise beim Kochen von Nudeln. Auch Zutaten wie Fleisch oder Klößchen, die während des Garvorganges zwar in der jeweiligen Suppe oder Sauce etc. gegart, aber nicht mit dem sich bewegenden Klingen-Einsatz in Berührung kommen sollen, können hervorragend durch die Verwendung des Gar-Korbes zubereitet werden. Dies ermöglicht Ihnen auch die gleichzeitige Zubereitung von Zutaten, die während des Garvorganges zerkleinert werden dürfen und von Zutaten, die im Ganzen gegart werden. Wichtig ist jedoch die richtige Auswahl der Zutaten und insbesondere der korrekten Menge (verwenden Sie keinesfalls eine zu große Menge an Zutaten) und dass sich stets ausreichend Flüssigkeit im Edelstahl-Mixbehälter befindet und das Gerät mit der niedrigsten Geschwindigkeitsstufe betrieben wird.

TIPP: Der Gar-Korb (Q) kann auch als Sieb verwendet werden. Zudem ermöglichen es die kleinen Standfüßchen an der Unterseite des Gar-Korbes (Q), dass Zutaten wie Reis oder Nudeln nach der Entnahme und dem Abstellen des Gar-Korbes (Q) auf einer geeigneten Unterlage abtropfen können.

Zur Verwendung des Gar-Korbes (Q) setzen Sie ihn so in den Edelstahl-Mixbehälter (E) ein, dass die Sieböffnungen an der Oberseite des Gar-Korbes (Q) in Richtung der Ausgießtülle des Edelstahl-Mixbehälters (E) zeigen. Achten Sie darauf, dass der Gar-Korb (Q) korrekt und gerade eingesetzt ist.

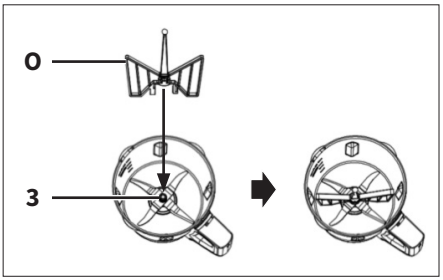
TIPP: Beim Kochen oder Einreduzieren von etwas dickflüssigeren Gerichten, Suppen oder Saucen in größeren Mengen empfehlen wir Ihnen, den Deckel der Einfüllöffnung (G) zu entnehmen und stattdessen den Gar-Korb (Q) als Spritzschutz auf der Einfüllöffnung zu platzieren. So kann der Dampf in ausreichendem Maße ohne ein Herausspritzen/Austreten etwaiger Flüssigkeiten oder Zutaten entweichen.

VERWENDUNG DES RÜHRFLÜGELS (O)

Der im Lieferumfang enthaltene Rührflügel (O) eignet sich besonders gut zum Schlagen von Sahne, Eischnee oder zum Emulgieren, wie beispielsweise bei der Zubereitung von Mayonnaise oder Ähnlichem. Achten Sie darauf, dass die Zutaten nicht zu fest sind und bearbeiten Sie keine zu großen Mengen. Verwenden Sie den Rührflügel (O) ausschließlich bei niedrigen Geschwindigkeitsstufen.

Hinweis: Der Rührflügel ist nicht zum Kneten von Teigen geeignet.

Anbringen des Rührflügels (O) im Edelstahl-Mixbehälter (E):



- Nehmen Sie den Rührflügel (O) an dessen mittig angebrachtem, kugelförmigen Ende zur Hand.
- Setzen Sie ihn nun von oben auf den im Edelstahl-Mixbehälter (E) angebrachten Klingen-Einsatz (2). Dort befindet sich in der Mitte eine metallische Erhebung, die die Fixierung für den Rührflügel (3) darstellt. Setzen Sie den Rührflügel (O) auf die Fixierung (3) und drücken ihn nach unten, bis er dort hör- und spürbar einrastet. Überprüfen Sie den festen Sitz.
- Zum Abnehmen des Rührflügels (O) ziehen Sie ihn am kugelförmigen Ende nach oben von der Fixierung (3) ab.

Beispiele:

Schlagen von 600 g Sahne
Bearbeitungszeit: ca. 5-6 Minuten
Geschwindigkeitsstufe: 2

TIPP: Achten Sie beim Schlagen von Sahne darauf, dass sie Kühlschranktemperatur hat. Ist die Sahne zu warm, lässt sie sich nicht einwandfrei verarbeiten.

Schlagen von 300 g Eischnee
Bearbeitungszeit: ca. 5 Minuten
Geschwindigkeitsstufe: 3

TIPP: Achten Sie beim Schlagen von Eischnee unbedingt darauf, dass der Edelstahl-Mixbehälter (E), der Klingen-Einsatz (2) und der Rührflügel (O) absolut sauber und frei von Fettrückständen sind. Befinden sich dort noch Fettrückstände, wird der Eischnee nicht steif.

Hinweis: Das Gerät muss nach jeder Benutzung abgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Lassen Sie das Gerät und sämtliche Zubehörteile vor der Reinigung oder dem Verstauen vollständig abkühlen.

HINWEISE FÜR DIE NUTZUNG DER ZUGEHÖRIGEN APP

Bevor Sie die App bzw. die Küchenmaschine über die App benutzen und steuern, ist es zwingend erforderlich, dass Sie sich mit der Küchenmaschine, den Zubehörteilen und der Bedienung vertraut machen. Benutzen Sie die App erst, wenn Sie bereits ausreichend Erfahrung im herkömmlichen Umgang, also der Bedienung der Küchenmaschine am Gerät selbst, gesammelt haben. Beachten Sie auch bei der Nutzung über die App stets sämtliche Sicherheitshinweise und Informationen zur Nutzung der Küchenmaschine.

Die Küchenmaschine mit Koch- und zusätzlicher WLAN-Funktion ist neben der herkömmlichen Nutzung auch über eine App bedienbar. Die App wurde eigens für dieses Gerät entwickelt und ermöglicht zum einen die Zubereitung der dort hinterlegten Rezepte Schritt für Schritt und zum anderen macht sie die manuelle Bedienung, also die Eingabe der gewünschten Einstellungen, wie beispielsweise Geschwindigkeit, Zeit, Temperatur, Linkslauf oder das Anwählen und Starten vorinstallierter Programme etc. auch über Ihr Smartphone/Tablet möglich.

Diese innovative App zeigt nicht nur die Rezepte und Zubereitungsschritte auf dem Smartphone oder Tablet an, sondern ermöglicht Ihnen die Zubereitung direkt über das Mobilgerät vorzunehmen, also Bearbeitungsschritte der auf der App hinterlegten Rezepte abzuarbeiten oder ihre eigenen Einstellungen vorzunehmen und die Küchenmaschine zu starten.

Die App bietet im Wesentlichen sämtliche Funktionen und Zubereitungs- bzw. Einstellmöglichkeiten wie sie auch an der Küchenmaschine selbst zur Verfügung stehen. Sämtliche Rezepte aus unserem Rezeptbuch, die auf der

Küchenmaschine vorinstalliert sind, sind auch über die App verfügbar und können so ganz einfach zubereitet werden.

Zudem bietet die App die Möglichkeit, eigene Rezepte auf Ihrem Mobilgerät zusammen mit den jeweiligen Einstellungen sowie Zutatenlisten und Beschreibungen der Arbeitsschritte zu erstellen, zu speichern und zu einem späteren Zeitpunkt erneut abzurufen. Diese selbst erstellten Rezepte können sogar von Ihrem Mobilgerät über die WLAN-Verbindung an die Küchenmaschine übertragen und dort gespeichert werden. Ebenso ist der Versand der selbst erstellten Rezepte als Datei per E-Mail, WhatsApp o. ä. möglich, z. B. zur Verwendung durch andere Nutzer, wie beispielsweise Familienmitglieder, die ebenfalls die App auf einem Mobilgerät installiert haben.

Wir möchten jedoch darauf hinweisen, dass wir jegliche Verantwortung im Zusammenhang mit der Zubereitung von selbst erstellten, also „Eigenen" Rezepten bzw. Rezepten, die nicht aus unserem Hause stammen, ablehnen müssen. Bei Unfällen oder Schäden im Zusammenhang mit derartigen Rezepten und ggf. nicht korrekter Anwendung entfällt jede Haftung und bei daraus resultierenden Geräteschäden erlischt jeglicher Garantieanspruch. Prüfen Sie derartige Rezepte daher vor der Anwendung bzw. Zubereitung hinsichtlich der Angaben zu Zutaten, Mengen und Einstellungen etc.!

Einkaufslisten können von der Küchenmaschine auf die App übertragen werden.

Die App ist sowohl im Quer- als auch im Hochformat nutzbar. Abhängig von dem verwendeten Mobilgerät ist in einigen Ansichten die Nutzung im Hochformat, in anderen die Nutzung im Querformat empfehlenswert. Entscheiden Sie selbst, wie Sie die App bei den jeweiligen Ansichten nutzen möchten. Da die Bedienung über die App im Wesentlichen analog zur Bedienung der Küchenmaschine über das Touchscreen-Display vorgenommen werden kann und daher die Zubereitung von Rezepten oder das Vornehmen von Einstellungen etc. bis auf wenige Ausnahmen identisch zu den bereits für die Küchenmaschine beschriebenen Vorgehensweisen sind, möchten wir in diesem Abschnitt lediglich auf die zusätzlichen Eigenschaften, die über die Nutzung der App verfügbar sind, eingehen.

WICHTIGE HINWEISE

Hinweis: Immer wenn die Küchenmaschine eingeschaltet wird, ist die WLAN-Funktion zunächst ausgeschaltet und muss bei gewünschter Nutzung durch Drücken des Buttons für WLAN-Funktion an der Küchenmaschine aktiviert werden. Wird die Küchenmaschine abgeschaltet oder wechselt in

den Standby-Modus, so wird aus Sicherheitsgründen (zur Vermeidung einer unbeabsichtigten Nutzung) auch die WLAN-Funktion abgeschaltet, d.h. eine ggf. bestehende WLAN-Verbindung wird getrennt.

Achten Sie immer darauf, dass die WLAN-Funktion an der Küchenmaschine abgeschaltet ist, wenn Sie die WLAN-Funktion nicht nutzen möchten. Sie vermeiden so, dass es zu ungewollten Verbindungen bzw. Nutzungen der WLAN-Funktion kommen kann.

WICHTIGER HINWEIS: Für die Nutzung der APP ist es erforderlich, Ihr Smartphone oder Tablet über WLAN mit der Küchenmaschine zu verbinden (siehe Abschnitt „WLAN-Verbindung zwischen Smartphone/Tablet und Küchenmaschine herstellen“). Hierbei ist kein Internetzugang erforderlich, da das Smartphone/Tablet direkt mit der Küchenmaschine verbunden wird. Sie können die Verbindung so jederzeit, unabhängig von einer zur Verfügung stehenden Internetverbindung oder deren Qualität, herstellen.

Beachten Sie aber bitte, dass für die Dauer der Verbindung keinerlei andere Internetfunktionen Ihres Smartphones oder Tablets genutzt werden können. Sie können die Verbindung zur Küchenmaschine jedoch jederzeit trennen und später wieder aktivieren, so dass insbesondere bei länger andauernden Rezeptschritten die Internetfunktion Ihres Mobilgerätes genutzt werden kann. Sobald Sie wieder eine Verbindung zur Küchenmaschine herstellen (und die App ggf. wieder aktivieren) wird der aktuelle Bearbeitungsstand auf Ihr Smartphone/Tablet übertragen, so dass Sie die Bearbeitung fortsetzen können. Je nach Art und Einstellungen Ihres Mobilgerätes, müssen Sie für die Verbindung zur Küchenmaschine jedoch unter Umständen erneut die im Abschnitt „WLAN-Verbindung zwischen Smartphone/Tablet und Küchenmaschine herstellen“ genannten Schritte durchführen.

Voraussetzungen:
Mindestvoraussetzungen für die einwandfreie Lauffähigkeit der App sind für iOS Geräte mindestens iOS 11 und für Android™ – Android 9. Bitte achten Sie darauf, dass die nötigen Aktualisierungen für das jeweilige Betriebssystem auf Ihren Mobilgeräten durchgeführt wurden/werden. Neben der Betriebssystemversion hängt die einwandfreie Nutzbarkeit auch von den übrigen Gerätekomponenten ab. Achten Sie zudem auf ausreichend freien Speicher (min. 100MB) auf Ihrem Mobilgerät.

Bitte besuchen Sie unsere Webseite www.cc1-kuechenmaschine.com dort finden Sie die Links zum Download bzw. Installation der App für iOS-Geräte wie iPhone und iPad oder auch für Android-Geräte wie Samsung usw. und zudem viele weitere hilfreiche Informationen.

APP HERUNTERLADEN UND INSTALLIEREN

Besuchen Sie mit Ihrem Mobilgerät (Smartphone/Tablet) entweder unsere Webseite www.cc1-kuechenmaschine.com zum Herunterladen der jeweiligen App. Dort wird die Vorgehensweise zum Download und zum Installieren der App beschrieben oder gehen Sie hierfür wie nachfolgend beschrieben vor.

A) Auswahl von Apps für iPhone und iPad – Download über den Apple App Store.

1. Öffnen Sie den App Store, indem Sie das App Store Symbol auf dem iPhone oder iPad antippen.
2. Suchen Sie im App Store nach der App „GT-SF-CC1“.
3. Nach Auswahl der App, drücken Sie auf „Laden“.
4. Danach wählen Sie „Installieren“.
5. Nun startet der Download und die Installation.
6. Wenn die App installiert ist, erscheint sie auf dem Bildschirm Ihres Mobilgeräts – tippen Sie das App-Symbol an, um die App zu öffnen.
7. Das Öffnen der App kann einige Sekunden in Anspruch nehmen.

B) Auswahl von Apps für Android™-Geräte – Download über Google-Playstore

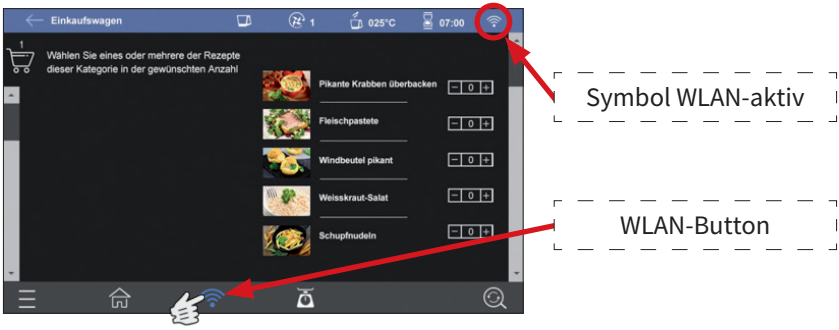
1. Öffnen Sie den Google Play Store, indem Sie das Google Play Store Symbol auf dem Android-Mobilgerät antippen.
2. Suchen Sie im Play Store nach der App „GT-SF-CC1“.
3. Nach Auswahl der App, drücken Sie auf „Installieren“ und danach auf „Akzeptieren“, damit die App auf bestimmte Funktionen Ihres Smartphones/Tablets zugreifen kann.
4. Nun startet der Download und die Installation.
5. Wenn die App installiert ist, erscheint sie auf dem Bildschirm Ihres Mobilgeräts – tippen Sie das App-Symbol an, um die App zu öffnen.
6. Das Öffnen der App kann einige Sekunden in Anspruch nehmen.

Google, Google Play, Android™ und andere Marken sind Marken von Google LLC.

WLAN-VERBINDUNG ZWISCHEN SMARTPHONE/TABLET UND KÜCHENMASCHINE HERSTELLEN.

Um eine WLAN-Verbindung zwischen Ihrem Mobilgerät und der Küchenmaschine herstellen zu können, müssen Sie zunächst die WLAN-Funktion der Küchenmaschine aktivieren.

Tippen Sie hierfür auf den WLAN-Button im unteren Bereich des Displays der Küchenmaschine. Der WLAN-Button färbt sich blau und das Symbol für WLAN-aktiv erscheint blinkend im oberen rechten Bereich des Displays (das Symbol blinkt solange bis Sie die App geöffnet haben). Wenn Sie erneut auf den WLAN-Button tippen, ist die WLAN-Funktion wieder abgeschaltet und das Symbol WLAN-aktiv erlischt und der WLAN-Button erscheint wieder in der ursprünglichen Farbe. Sie erkennen an der Färbung des WLAN-Buttons und am Symbol WLAN-aktiv, ob die WLAN-Funktion ein- oder ausgeschaltet ist. Nach dem Aktivieren der WLAN-Funktion erscheint im Display der Netzwerkname (ID) und ein Passwort, das Sie für das Einrichten der WLAN-Verbindung zu Ihrem Mobilgerät benötigen und dort eingeben müssen. Beim erstmaligen Aktivieren der WLAN-Funktion kann es einen Moment dauern, bis die ID und das Passwort (PW) vollständig angezeigt werden.



Hinweis: Immer wenn das Gerät eingeschaltet wird, ist die WLAN-Funktion ausgeschaltet und muss bei gewünschter Nutzung durch Tippen auf den WLAN-Button aktiviert werden. Wird die Küchenmaschine abgeschaltet oder wechselt in den Standby-Modus, so wird auch die WLAN-Funktion aus Sicherheitsgründen (zur Vermeidung einer unbeabsichtigten Nutzung) abgeschaltet, d.h. eine ggf. bestehende WLAN-Verbindung wird getrennt.

Nehmen Sie nun das Mobilgerät zur Hand, auf dem Sie die App für die Küchenmaschine mit Kochfunktion installiert haben und stellen Sie zunächst die WLAN-Verbindung zur Küchenmaschine her. Stellen Sie sicher, dass die WLAN-Funktion auf Ihrem Mobilgerät aktiviert ist.

- Öffnen Sie das Menü „Einstellungen“, indem Sie auf Ihrem Smartphone/Tablet das entsprechende Symbol antippen.
- Im oberen Bereich finden Sie nun die Kategorie „WLAN“.
- Aktivieren Sie das Menü WLAN Ihres Mobilgerätes. Nun werden Ihnen alle sichtbaren Netzwerk-Verbindungen angezeigt.
- Wählen Sie das Netzwerk „CC1-xxxxxx“ (wobei xxxxxx eine Zahlenkombination von 000001-999999 darstellen kann und die individuelle

Gerätekennung beschreibt) und wählen Sie „verbinden“. Hier ist nun eine Passworteingabe erforderlich. Auf dem Display wird Ihnen der Netzwerkname (ID) Ihres Gerätes angezeigt. Darunter wird Ihnen das für Ihre Küchenmaschine gültige Passwort (PW) angezeigt. Geben Sie das Passwort bei Ihrem Mobilgerät ein, das Ihnen auf dem Display der Küchenmaschine angezeigt wird. Das Passwort wird Ihnen (bei jedem Aktivieren der WLAN-Funktion) solange auf dem Display angezeigt, bis die WLAN-Verbindung hergestellt und die App geöffnet ist.

- Hierbei werden Sie möglicherweise darauf hingewiesen, dass es sich nicht um eine Internetverbindung handelt. Dies ist völlig in Ordnung und kann bestätigt werden.

TIPP: Sofern möglich, empfehlen wir Ihnen die Einstellung an Ihrem Mobilgerät, die eine automatische Verbindung mit der Küchenmaschine einleitet, sobald die WLAN-Funktion aktiviert wurde. Sie können die WLAN-Funktion der Küchenmaschine auch jederzeit über unsere App abschalten und damit die Verbindung trennen.

Hinweis: Sollte es zu Problemen bei der WLAN-Verbindung kommen, deaktivieren Sie bitte den „Intelligenten Netzwechsel“ bzw. „Auf Netze hinweisen“ in Ihrem WLAN-Menü.

Sollten Aktualisierungen der Rezeptdatenbank vorliegen, die auch die Küchenmaschine betreffen, so wird dies von der Küchenmaschine beim Öffnen der App angezeigt. Dies kann u. U. auch schon bei der erstmaligen Nutzung der App der Fall sein. Wenn Sie die Aktualisierung durchführen möchten bestätigen Sie dies mit "OK" auf dem Display der Küchenmaschine. Die Aktualisierung wird nun vom Mobilgerät auf die Küchenmaschine übertragen. Dies kann einige Minuten dauern. Achten Sie dabei darauf, dass die App während der Aktualisierung geöffnet bleibt. Je nach Art und Umfang der Aktualisierung kann ein Neustart der Küchenmaschine erforderlich sein (aus- und nach kurzer Wartezeit wieder einschalten), um die Änderungen vollumfänglich zu übernehmen.

Hinweis: Sobald Ihr Mobilgerät mit der Küchenmaschine über die WLAN-Funktion verbunden ist, kann kein weiteres Mobilgerät mehr mit der Küchenmaschine verbunden werden. Beachten Sie bitte, dass für die Dauer der Verbindung keinerlei andere Internetfunktionen Ihres Smartphones oder Tablets genutzt werden können. Sie können die Verbindung zur Küchenmaschine jedoch jederzeit trennen und später wieder aktivieren, so dass insbesondere bei länger andauernden Rezeptschritten die Internetfunktion Ihres Mobilgerätes genutzt werden kann. Sobald Sie wieder eine Verbindung (wie im Vorigen beschrieben) zur Küchenmaschine herstellen, wird der aktuelle Bearbeitungsstand auf Ihr Smartphone/Tablet übertragen, so dass Sie die Bearbeitung

fortsetzen können. Wenn Sie die App komplett geschlossen und nicht nur ausgeblendet haben, müssen Sie ggf. zum relevanten Rezeptschritt bzw. zur zuletzt verwendeten Ansicht navigieren, um die Bearbeitung fortzusetzen.

WICHTIGER HINWEIS: Sie können die WLAN-Funktion der Küchenmaschine jederzeit mit Hilfe der App über Ihr Smartphone/Tablet abschalten. Die WLAN-Funktion der Küchenmaschine kann und darf jedoch aus Sicherheitsgründen **nicht** über die App aktiviert werden. **Die WLAN-Funktion muss immer an der Küchenmaschine eingeschaltet werden.**

DIE APP

App und Küchenmaschine (Display) sind in den meisten Ansichten synchronisiert, lediglich bei den Ansichten „Favoriten“ und „Einkaufswagen“ ist eine Synchronisierung nicht vorgesehen, um Ihnen individuellere Nutzungsmöglichkeiten zu bieten. Im Bereich „Eigene Rezepte“ ist eine Synchronisierung deshalb auch nur teilweise gegeben.

Sollte es bei der Synchronisierung zu Problemen kommen, empfehlen wir Ihnen die App komplett zu schließen (nicht nur auszublenden) und wieder zu öffnen.

Tippen Sie das App-Symbol für die Küchenmaschine mit Kochfunktion auf Ihrem Smartphone/Tablet an, um die App zu öffnen. Es kann einige Sekunden dauern, bis die App geöffnet ist, dann erscheint die Startseite der App.

Wenn Ihr Mobilgerät mit der Küchenmaschine verbunden und die App geöffnet ist, erscheint das Symbol WLAN-aktiv durchgehend im oberen rechten Bereich des Displays am Gerät und auch auf der Ansicht der App. Sollte trotz aktiver WLAN Verbindung eines der beiden Symbole (auf dem Gerät oder der App) blinken, warten Sie bitte einige Sekunden bis die Verbindung hergestellt ist. Sollte es dennoch nicht zu einer Verbindung kommen, schließen Sie die App bitte vollständig (nicht nur ausblenden) und öffnen Sie sie erneut.

Wie bereits beschrieben ist die Bedienung über die App im Wesentlichen analog zur Bedienung der Küchenmaschine über das Touchscreen-Display ausgelegt. In einigen Ansichten kann es in Abhängigkeit vom genutzten Mobilgerät jedoch möglich sein, dass anstelle des „Wischens“ (um beispielsweise zum nächsten Rezeptschritt zu gelangen) die Nutzung der Pfeil-Buttons erforderlich ist.

Wichtiger Hinweis: Wenn Sie Parameter eines bestehenden Rezeptes ändern möchten, empfehlen wir Ihnen dies vor dem Start des jeweiligen Bearbeitungsschrittes zu tun. Wenn Sie während des Betriebes der Küchenmaschine (z.B. „Selbst zubereiten“) einen oder mehrere Parameter ändern möchten, so halten Sie den jeweiligen Bearbeitungsvorgang durch Drücken des Pause-Buttons kurzzeitig an und nehmen die gewünschten Änderungen vor. Nachdem Sie die Änderungen vorgenommen haben, können Sie mit der Bearbeitung fortfahren. Wenn Sie den Vorgang nicht anhalten kann es bei Änderungen aufgrund des nötigen und kontinuierlich stattfindenden Synchronisierungsvorganges zwischen Mobilgerät und Küchenmaschine zu Überschneidungen kommen.

Aufgrund der identischen Nutzung möchten wir im Folgenden lediglich auf etwaige Zusatzfunktionen, die über die App (ggf. in Kombination mit der Küchenmaschine) möglich sind, eingehen.

Ansicht „Eigene Rezepte“

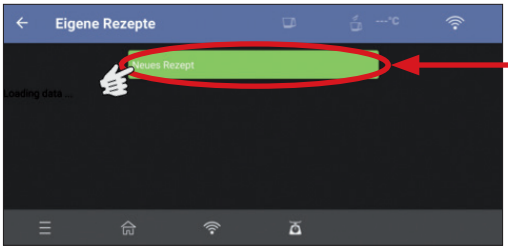
Die App bietet Ihnen auch die Möglichkeit, eigene Rezepte anzulegen, zu speichern und später über die App zuzubereiten. Zudem können die Rezepte auf die Küchenmaschine übertragen und dort gespeichert und analog zur Bearbeitung der bereits auf der Küchenmaschine vorinstallierten Rezepte zubereitet werden.

Beachten Sie bei der Erstellung und Zubereitung von eigenen Rezepten bitte immer sämtliche Hinweise und Informationen dieser Bedienungsanleitung inkl. der Informationen zu den Rahmenbedingungen und zum Umgang mit dem Gerät. Wir möchten darauf hinweisen, dass wir jegliche Verantwortung im Zusammenhang mit der Zubereitung von selbst erstellten, also „Eigenen“ Rezepten bzw. Rezepten, die nicht aus unserem Hause stammen, ablehnen müssen. Bei Unfällen oder Schäden im Zusammenhang mit derartigen Rezepten entfällt u.U. jede Haftung und bei daraus resultierenden Geräteschäden erlischt ggf. jeglicher Garantieanspruch. Prüfen Sie derartige Rezepte daher vor der Anwendung bzw. Zubereitung hinsichtlich der Angaben zu Zutaten, Mengen und Einstellungen etc.!

Tippen Sie im Steuerungsmenü der App auf den Button „Eigene Rezepte“, um die Ansicht zu öffnen.

Hinweis: Zum Erstellen eigener Rezepte muss Ihr Mobilgerät nicht mit der Küchenmaschine verbunden sein.

„Eigene Rezepte“ öffnen



„Neues Rezept“ auswählen, um die Eingabe-Ansicht zu öffnen

Eingabe-Ansicht

Eingabe Rezept-name

Möglichkeit zum Hinzufügen eines Rezeptbildes

Zutatenliste erstellen

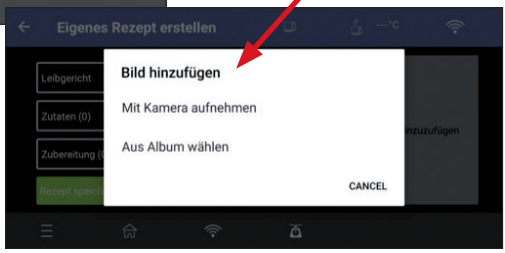
Bearbeitungsschritte einfügen

Rezept speichern

TIPP: Zur Eingabe der Rezeptbezeichnung, der Zutaten sowie der Bearbeitungsschritte können Sie je nach Art und Version des Mobilgerätes bzw. der Software auch die Diktierfunktion Ihres Smartphones/Tablets nutzen.

Antippen und Rezeptnamen eingeben

Bild hinzufügen.
Aus Gerätespeicher (Galerie) oder selbst ein Bild aufnehmen



Hinweis: Je nach Version Ihres Mobilgerätes bzw. der verwendeten Software müssen Sie den Zugriff auf Ihre Fotos/Bilder erlauben, um ein Bild einfügen zu können.

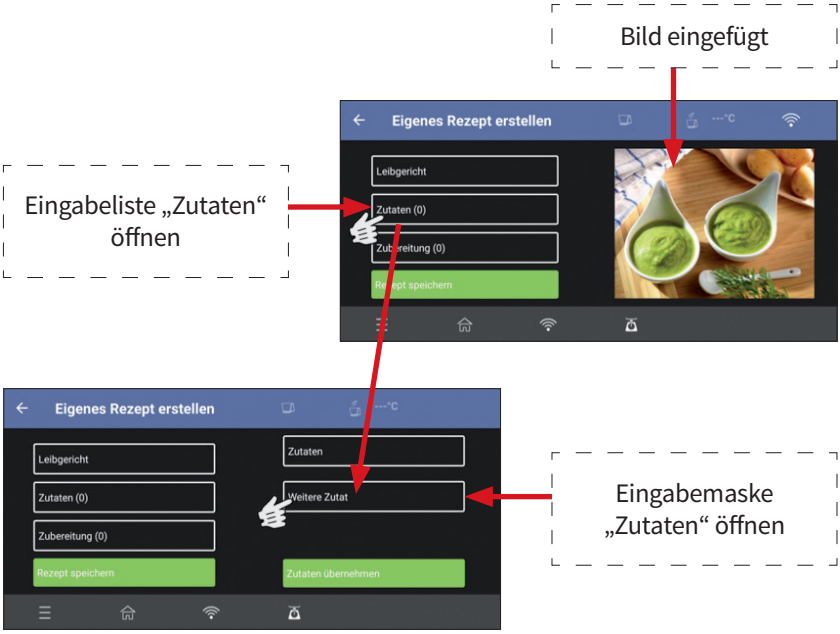
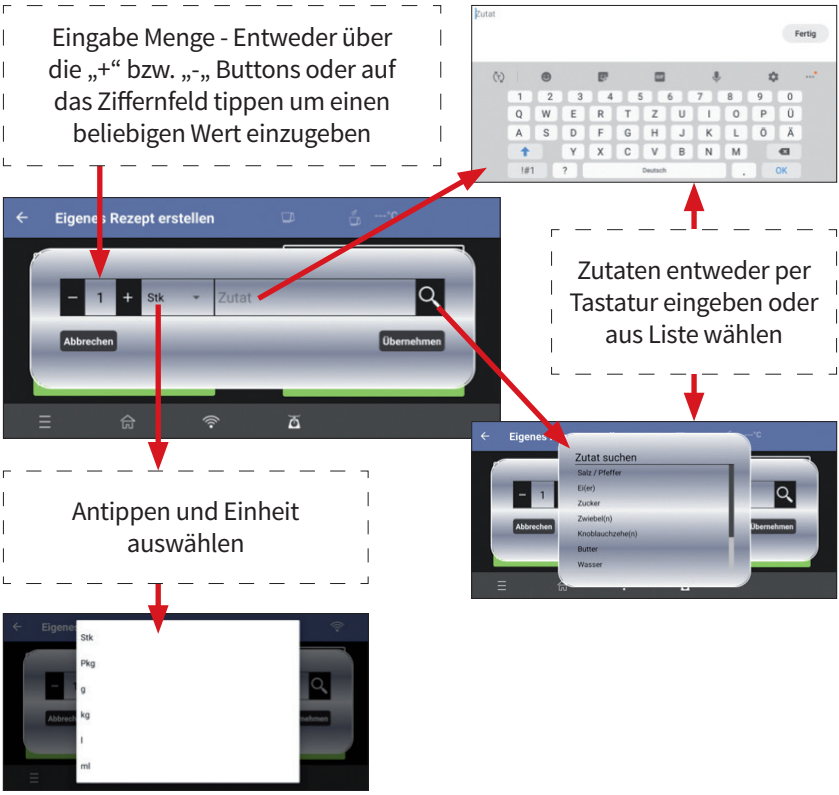


Bild eingefügt
Eingabeliste „Zutaten“ öffnen
Eigenes Rezept erstellen
Leibgericht
Zutaten (0)
Zubereitung (0)
Rezept speichern
Eingabemaske „Zutaten“ öffnen
Zutaten
Weitere Zutat
Zutaten übernehmen

Eingabemaske Zutaten



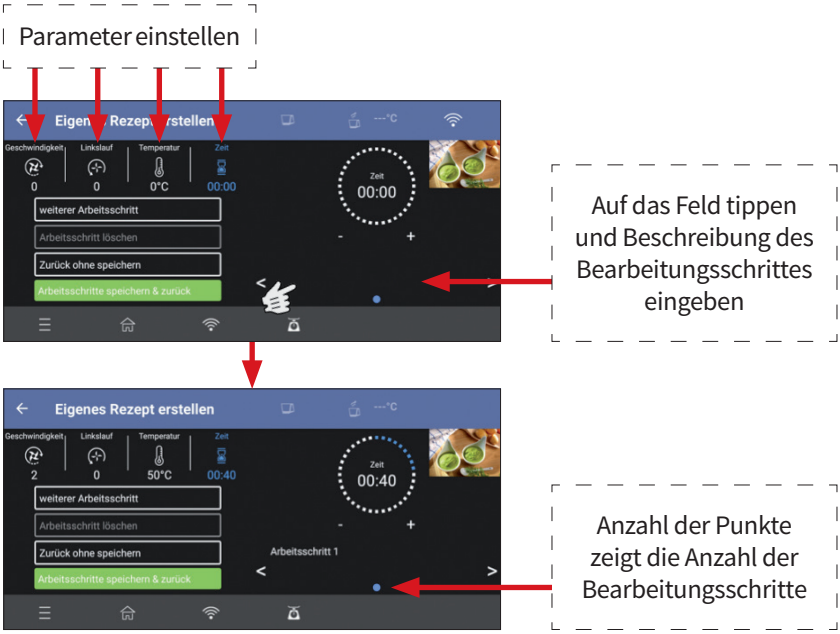
TIPP: Um ein korrektes Aufaddieren bei Nutzung der Einkaufswagenfunktion in der App zu ermöglichen, empfehlen wir Ihnen die genannten Einheiten und auch einheitliche Bezeichnungen der Zutaten zu verwenden.

Nach der Eingabe der Werte tippen Sie auf den Button „Übernehmen“ und die Zutat ist in die Zutatenliste eingefügt.

Durch Tippen auf den Button „Weitere Zutat“ können Sie die Eingabemaske erneut öffnen und eine weitere Zutat eingeben. Wiederholen Sie den Vorgang für die Anzahl Ihrer Zutaten und tippen dann auf den Button „Zutaten übernehmen“, um sie für Ihr Rezept zu sichern.

Bearbeitungsschritte eingeben

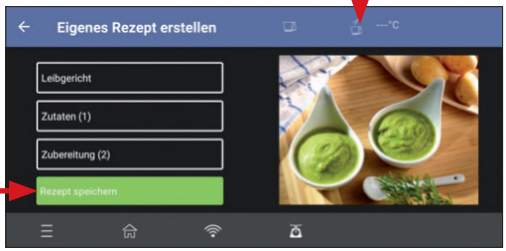
Eingabemaske Bearbeitungsschritte



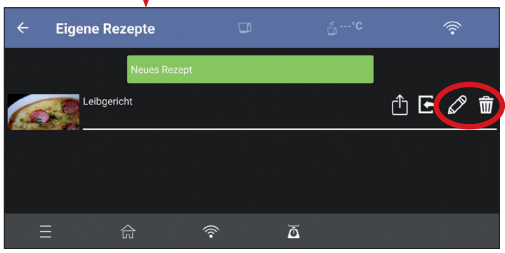
Möchten Sie einen weiteren Bearbeitungsschritt eingeben, tippen Sie auf den Button „Weiterer Arbeitsschritt“ und verfahren bei der Eingabe analog des vorigen Schrittes.

Nach Eingabe aller nötigen Bearbeitungs- bzw. Rezeptschritte, können die Schritte für das Rezept gespeichert werden. Drücken Sie hierzu den Button „Arbeitsschritte speichern & zurück“.

Sie gelangen zurück zur Eingabe-Übersicht. Anzahl der Zutaten und Bearbeitungsschritte werden angezeigt.

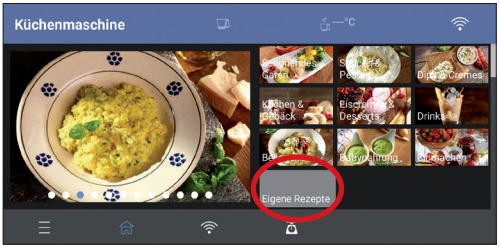


Tippen Sie auf den Button „Rezept speichern“. Das Rezept ist nun in die Liste „ Eigene Rezepte“ übernommen und kann über die App zubereitet werden.



Die Rezepte in der Liste „Eigene Rezepte“ können auch jederzeit geändert oder gelöscht werden.

Die Rezepte in Ihrer App-Liste können Sie auch über Ihr Mobilgerät mit der Küchenmaschine zubereiten. Wählen Sie hierfür das gewünschte Rezept aus und öffnen es über den entsprechenden Button „Eigene Rezepte“ am Startbildschirm der App oder über die Liste „Eigene Rezepte“ zu der Sie über das Steuerungsmenü gelangen.



An der Küchenmaschine öffnet sich die Ansicht „Selbst zubereiten“. Die Einstellungen für die jeweiligen Parameter (Geschwindigkeit (Rechts-/Linkslauf), Temperatur und/oder Zeit) werden auf die Küchenmaschine übertragen und Sie können den Vorgang über Ihre App starten.

Beachten Sie aber bitte, dass Zubereitungsschritte, Zutaten und Bilder hierbei nicht auf der Küchenmaschine angezeigt werden. Diese Informationen sind lediglich über die App verfügbar, wenn Sie Ihre eigenen Rezepte auf diese Art zubereiten möchten.

Möchten Sie sämtliche Informationen inkl. Bilder auf der Küchenmaschine verfügbar haben, so müssen Sie die Übertragungsfunktion für Ihre eigenen Rezepte nutzen, um die Rezepte auf die Küchenmaschine zu übertragen und dort zu speichern. Die Zubereitung ist dann aber in dieser Form (mit Bild und Name des Rezeptes etc.) nur auf der Küchenmaschine möglich. Beachten Sie hierzu den Abschnitt „Übertragung von Daten“.

App-Einkaufswagen

Auch über die App können Sie, analog zur Küchenmaschine Einkaufslisten erstellen. Bei der Funktion „Einkaufswagen“ bietet die App zusätzlich zur Geräteversion eine praktische Zusatzeigenschaft. Die Zutaten einer erstellten Einkaufsliste in einem Einkaufswagen können dabei als „erledigt“ markiert werden. Die als erledigt markierten Zutaten werden dann in eine separate Liste „Erledigt“ übertragen und aus der Liste mit den noch offenen, also noch zu besorgenden Zutaten entfernt. Sehen Sie hierzu nachfolgendes Beispiel.

Sie können so also bereits besorgte Zutaten oder Zutaten, die Sie schon zuhause haben, in die Liste „Erledigt“ verschieben.

Wenn Sie die Markierung in der Liste „Erledigt“ entfernen, wird die jeweilige Zutat wieder in die Einkaufsliste verschoben.

Hinweis: Bei der Einkaufswagenfunktion der App können auch die selbst erstellten Rezepte „Eigene Rezepte“ für die Erstellung von Einkaufslisten verwendet werden.

Übertragen von Daten

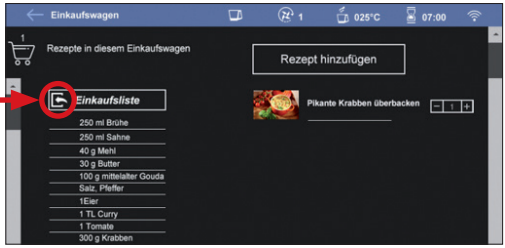
Bei der Anwendung „Eigene Rezepte“ haben Sie die Möglichkeit, ein selbst erstelltes Rezept von Ihrem Mobilgerät auf die Küchenmaschine zu übertragen. Bei der Anwendung „Einkaufswagen“ können Sie eine erstellte Einkaufsliste von der Küchenmaschine auf die App übertragen.

Tippen Sie hierfür einfach auf den jeweiligen Übertragungs-Button und folgen Sie den Anweisungen auf der Küchenmaschine bzw. dem Mobilgerät bzw. nehmen die nötigen Bestätigungen vor.

Hinweis: Für eine Übertragung muss Ihr Mobilgerät über die WLAN-Verbindung mit der Küchenmaschine verbunden sein und die App auf dem Mobilgerät muss aktiviert bzw. geöffnet sein.

Übertragung in der Einkaufswagenfunktion

Übertragungs-Button für die Übertragung von Einkaufslisten.



- **Bestätigen Sie auf dem Empfänger Gerät (App) zunächst nochmals die Nummer des Einkaufswagens der Küchenmaschine, der übertragen werden soll. Wählen Sie danach den Einkaufswagen auf dem Empfängergerät, in den die Einkaufsliste übertragen werden soll.**

Wählen Sie auf dem Empfänger Gerät einen Einkaufswagen aus, in den die Einkaufsliste übertragen werden soll.

Bereits belegte Einkaufswagen erscheinen in blau bzw. in rot bei einer Übertragung. Wählen Sie einen bereits belegten Einkaufswagen für die Übertragung aus, so wird der Inhalt überschrieben.

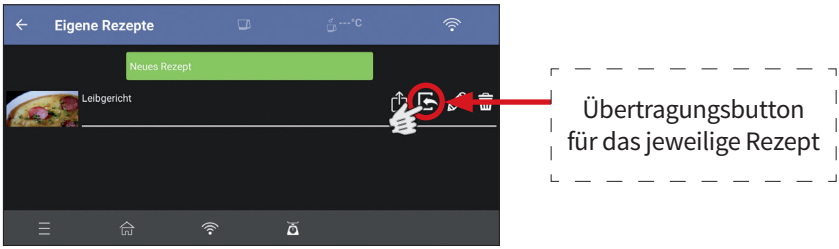
Übertragung von „Eigenen Rezepten“

Wie beschrieben können Sie auch Ihre selbst erstellten Rezepte von Ihrem Mobilgerät auf die Küchenmaschine übertragen. Wählen Sie hierfür in der Übersicht der „Eigenen Rezepte“ das Rezept aus, das Sie übertragen möchten und tippen Sie auf den Übertragungsbutton. Wir empfehlen Ihnen immer nur ein Rezept auszuwählen und zu übertragen bzw. zu warten bis die Übertragung eines Rezeptes abgeschlossen ist, bevor Sie ein weiteres übertragen.

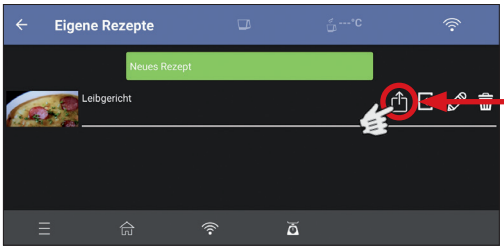
Beachten Sie aber bitte, dass die Speicherkapazität der Küchenmaschine begrenzt ist und Sie daher nur eine gewisse Anzahl an Rezepten dort speichern können. Je nach Speicherkapazität Ihres Mobilgerätes können Sie jedoch dort eine hohe Anzahl an selbst erstellten Rezepten speichern und über Ihr Mobilgerät zubereiten.

Eine Bearbeitung der selbsterstellten Rezepte analog zu den vorinstallierten Rezepten ist nur an der Küchenmaschine möglich.

Hinweis: Wenn Sie ein Rezept auf die Küchenmaschine übertragen haben und danach das Rezept über Ihr Mobilgerät ändern, werden diese Änderungen nicht automatisch auf die Küchenmaschine übernommen.



Zudem haben Sie die Möglichkeit selbst erstellte Rezepte an andere Nutzer der App per E-Mail, WhatsApp o. ä. zu versenden. Nutzen Sie hierfür den in nachfolgender Abbildung dargestellten „Teilen-Button“. Das Mobilgerät darf dabei jedoch nicht mit der Küchenmaschine verbunden sein.



Drücken Sie den „Teilen-Button“, wenn Sie ein Rezept an andere Nutzer der App versenden möchten. Je nach Mobilgerät und Anbieter werden Ihnen dann verschiedene Möglichkeiten für den Versand (z. B. E-Mail oder WhatsApp etc.) angezeigt. Wählen Sie die gewünschte Art aus und versenden das Rezept.

Die App muss auf dem jeweiligen Mobilgerät des Empfängers installiert sein. Der Empfänger des Rezeptes muss lediglich die Datei antippen bzw. öffnen, um die App zu öffnen und das Rezept dorthin zu übertragen. Bei iOS-Geräten kann es je nach Version nötig sein nach dem Antippen der Datei die App auswählen oder einen weiteren "Teilen" Button betätigen zu müssen, um so die App auswählen und öffnen zu können. Eine kurze Bestätigung über die App ist erforderlich, um das Rezept in die Datenbank zu übernehmen. Das Rezept ist dann ebenfalls in der Liste „Eigene Rezepte“ enthalten und kann dort bearbeitet, auf die Küchenmaschine übertragen oder zubereitet werden.

Nutzen Sie diese Funktion auch wenn Sie beispielsweise einen Wechsel Ihres Mobilgerätes vornehmen. Die Rezepte können so „zwischengespeichert“ und nach der Installation der App auf dem neuen Mobilgerät ganz einfach wieder in die App übernommen werden und sind nicht „verloren“.

STÖRUNG UND BEHEBUNG

Störung:	Ursache:	Behebung:
Das Gerät zeigt keine Funktion. Das Gerät lässt sich nicht in Betrieb nehmen.	Der Netzstecker ist nicht mit der Schutzkontakt-Steckdose verbunden.	Den Netzstecker in die Schutzkontakt-Steckdose einstecken.
	Ein-/Ausschalter auf der Rückseite nicht eingeschaltet.	Ein-/Ausschalter einschalten.
	Die Fehlermeldung E1 erscheint im Display.	Bitte kontaktieren Sie unseren Kundendienst.
	Der Edelstahl-Mixbehälter ist nicht richtig auf der Basis angebracht (Fehlermeldung „E2“).	Setzen Sie den Edelstahl-Mixbehälter gemäß den Angaben in dieser Bedienungsanleitung auf die Basis auf.
	Der Deckel ist nicht richtig auf dem Edelstahl-Mixbehälter angebracht (Fehlermeldung „E3“). Die zugehörige Anzeige erscheint mit Ausrufezeichen im Display.	Setzen Sie den Deckel korrekt auf den Edelstahl-Mixbehälter auf. Siehe Abschnitt „Anbringen/Abnehmen des Deckels“.
	Motor blockiert/Schneidmesser dreht sich nicht (Fehlermeldung „E4“).	Schalten Sie das Gerät ab und trennen es vom Stromnetz. Prüfen Sie, ob Zutaten das Messer blockieren (z. B. ungeeignete Lebensmittel oder zu zähe/harte Lebensmittel) und entfernen ggf. die Lebensmittel. Ist dies nicht die Ursache, kontaktieren Sie bitte unseren Kundendienst.

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne weiter. Die Serviceadresse finden Sie in unseren Garantiebedingungen auf der separat beigelegten Garantiekarte. Da unsere Produkte ständig weiterentwickelt und verbessert werden, sind Design- und technische Änderungen möglich. Diese Bedienungsanleitung kann auch als pdf-Datei von unserer Homepage www.gt-support.de heruntergeladen werden.

WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie es/sie reinigen und/oder verstauen! Stromschlaggefahr!

Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere der Basis gelangt. Tauchen Sie die Basis nie in Wasser. Stromschlaggefahr!

Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel.

- Zur Reinigung des Geräteäußeren (Basis (C)) verwenden Sie ein trockenes, allenfalls mäßig feuchtes, gut ausgewrungenes Tuch.
- Anschließend gut trocken reiben.
- Verwenden Sie auch zur Reinigung des Displays lediglich ein trockenes allenfalls mäßig feuchtes, gut ausgewrungenes, weiches Tuch. Verwenden Sie keine Glasreiniger oder ähnliches.

REINIGUNG DES EDELSTAHL-MIXBEHÄLTERS (E)

Äußerste Vorsicht beim Umgang mit dem Klingen-Einsatz. Die Klingen sind sehr scharf. Berühren Sie die Klingen keinesfalls mit bloßen Händen. Es besteht Verletzungsgefahr!

Reinigen Sie den Edelstahl-Mixbehälter nicht in der Geschirrspülmaschine. Stromschlaggefahr!

Hinweis: Der Edelstahl-Mixbehälter ist handspülgeeignet und kann daher unter fließendem Wasser gereinigt werden. Vermeiden Sie ein länger andauerndes Eintauchen oder Einweichen in Wasser/Flüssigkeiten.

- Reinigen Sie den Edelstahl-Mixbehälter (E) unter fließendem Wasser oder kurzzeitig in spülmittelhaltigem, warmen Wasser. Für die Reinigung des Behälterinneren empfehlen wir Ihnen die Verwendung einer Spülbürste.
- Anschließend gründlich mit klarem Wasser aus- und abspülen und vollständig trocknen lassen.

TIPP: Für eine einfachere Reinigung des Edelstahl-Mixbehälters (E) empfehlen wir Ihnen, nach der Benutzung etwas warmes, spülmittelhaltiges Wasser in den Edelstahl-Mixbehälter (E) zu geben und dann mehrmals kurzzeitig die Turbo-Taste am Gerät zu betätigen. Lassen Sie das Gerät

ggf. auch einige Sekunden im Linkslauf (Stufe 2) arbeiten. Spülen Sie den Edelstahl-Mixbehälter (E) danach mit klarem Wasser aus. Wiederholen Sie nötigenfalls den Vorgang.

- Bei hartnäckigen Verschmutzungen empfehlen wir Ihnen, den Klingen-Einsatz (2) vom Edelstahl-Mixbehälter (E) abzunehmen. Gehen Sie hierfür nach den Anweisungen im Abschnitt „Abnehmen/Anbringen des Klingen-Einsatzes“ vor und säubern Sie den Edelstahl-Mixbehälter (E) und den Klingen-Einsatz (2) getrennt voneinander in spülmittelhaltigem, warmen Wasser. Vorsicht! Die Klingen sind sehr scharf!

Hinweis: Die teils aggressiven Reinigungsmittel, die in Geschirrspülmaschinen zum Einsatz kommen, greifen häufig scharfe Schneiden von Messern oder Klingen an und lassen sie stumpf werden. Reinigen Sie daher den Klingen-Einsatz (2) nicht in der Geschirrspülmaschine. Wir weisen darauf hin, dass wir für Schäden und/oder Abnutzung am Klingen-Einsatz (2), die auf die Reinigung in der Geschirrspülmaschine zurückzuführen sind, jede Haftung/Gewährleistung ablehnen müssen.

- Spülen Sie die Teile mit klarem Wasser ab und lassen Sie sie vollständig trocknen.
- Befestigen Sie den Klingen-Einsatz (2) nun wieder am Edelstahl-Mixbehälter (E) gemäß den Angaben im Abschnitt „Abnehmen/Anbringen des Klingen-Einsatzes“.

REINIGUNG DER WEITEREN ZUBEHÖRTEILE

- Den Spatel (N), den Rührflügel (O), die Einzelteile des Dampfgaraufsatzes (L) sowie den Deckel (F) und den Deckel der Einfüllöffnung (G) und den Gar-Korb (Q) reinigen Sie in warmem, spülmittelhaltigem Wasser.
- Anschließend gründlich mit klarem Wasser abspülen und vollständig trocknen lassen.
- Alternativ können Sie diese Zubehörteile auch in der Geschirrspülmaschine reinigen (ohne Dichtungsring).

Hinweis: Der Dichtungsring des Deckels (F) für den Edelstahl-Mixbehälter (E) ist für eine gründliche Reinigung abnehmbar. Wenn Sie es wünschen, ziehen Sie den Dichtungsring vom Deckel (F) ab und reinigen Sie ihn in warmem, spülmittelhaltigem Wasser und spülen ihn anschließend gründlich mit klarem Wasser ab und lassen ihn gut trocknen. Achten Sie beim Wiederaufsetzen des Dichtungsringes unbedingt auf den korrekten Sitz auf dem Deckel (F).

AUFBEWAHREN

Wenn das Gerät länger nicht benutzt wird, sollten Sie die Küchenmaschine und alle Teile vorher sorgfältig reinigen und trocknen lassen. Wir empfehlen, den Mixbehälter nicht komplett mit dem Deckel zu verschließen.

Verstauen Sie das Gerät und die Zubehörteile an einem trockenen, für Kinder unzugänglichen Ort.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung:	220-240 V~
Nennfrequenz:	50/60 Hz
Schutzklasse:	I

Leistung:

Motor:	800 W
Heizung:	1000 W
MAX:	1200 W
Wiegebereich:	1g - max. 5000 g

WLAN-Modul:

Sendefrequenz:	2.4 GHz-2.5 GHz
Sendeleistung:	17 +/-2 dBm
Software-Version:	V 1.0
Hardware-Version:	WT32-S1

Kontakt - Responsible Disclosure: c.bernhofer@globaltronics.com

ENTSORGUNG

Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Das Verpackungsmaterial kann an öffentlichen Sammelstellen zur Wiederverwendung abgegeben werden.

Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll!
Entsprechend gesetzlicher Vorschriften muss das Altgerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zugeführt werden. Dabei werden im Altgerät enthaltene Wertstoffe wiederverwertet und die Umwelt geschont. Weiterführende Auskünfte erteilen die zuständige kommunale Verwaltungsbehörde oder Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.

GARANTIEKARTE

Trennen Sie diese Karte ab, füllen Sie diese gut leserlich aus und senden Sie diese mit dem defekten Gerät im Garantiefall an den Kundendienst des Garantiegebers Globaltronics GmbH & Co. KG, Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg:

Globaltronics Service Center
Hotline: 00800 / 456 22 000 (kostenfrei)
Mail: gt-support@teknihall.de

Gerät/Artikelbezeichnung: _____

Kaufdatum: _____ (inkl. Kaufbeleg)

Fehlerbeschreibung: _____

_____

_____

Name: _____

Straße: _____ PLZ/Ort: _____

Telefon: _____ Fax: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

PO51030800
PO51030802

GARANTIEBEDINGUNGEN

Wir freuen uns, dass Sie sich für den Kauf eines Gerätes aus unserem Hause entschieden haben, und wünschen Ihnen viel Freude an diesem hochwertigen Produkt. Sollten Sie dennoch eine berechtigte Reklamation haben, gewähren wir Ihnen eine Garantie für die Dauer von 2 Jahren bei privater, nicht gewerblicher Nutzung ab Kaufdatum.

1. Diese Garantie lässt Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche als Verbraucher gegenüber dem Verkäufer des Gerätes unberührt. Diese Rechte werden durch die von uns gewährte Herstellergarantie nicht eingeschränkt.
2. Die von uns gewährte Garantie hat nur die Gültigkeit für den privaten Gebrauch des Gerätes und beschränkt sich auf das Gebiet der Republik Österreich.
3. Die Garantiedauer beträgt 2 Jahre ab Kaufdatum für den privaten Gebrauch.
4. Während der Garantiezeit können defekte Produkte an die auf der Garantiekarte genannte Serviceadresse eingesendet werden. Sie erhalten dann ein neues oder repariertes Gerät kostenlos zurück. Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit, das defekte Gerät zwecks Reparatur an die Service-Adresse zu senden. Nach Ablauf der Garantie anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig
5. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.
6. Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg, welcher als Original oder als Kopie dem Gerät beizulegen ist. Ohne gültigen Kaufbeleg ist eine kostenfreie Reklamationsbearbeitung im Zuge dieser Herstellergarantie nicht möglich.
7. Bei Einsendungen ohne gültigen Kaufnachweis und außerhalb der 24-monatigen Herstellergarantie, erhalten Sie von uns einen Kostenvoranschlag für die Reparatur. Entscheiden Sie sich gegen eine Reparatur, so liefern wir das Gerät an Sie zurück und berechnen Ihnen eine Pauschale für Transport und Ausarbeitung des Kostenvoranschlages.
8. Ausgetauschte Teile verbleiben in unserem Servicezentrum und werden nach unserem Ermessen vernichtet.
9. Die Garantie erlischt, wenn das Gerät von Ihnen oder einem nicht von uns autorisierten Dritten geöffnet und/oder Veränderungen an dem Gerät vorgenommen worden sind.

10. Kein Garantieanspruch besteht:
    - Bei unsachgemäßer Behandlung
    - Bei mechanischer Beschädigung des Gerätes von außen und Transportschäden
    - Bei üblichem Verschleiß
    - Bei Aufstellung des Gerätes in Feuchträumen oder im Freien
    - Bei Schäden, die auf höhere Gewalt, Wasser, Blitzschlag, Überspannung zurückzuführen sind.
    - Bei Missachtung der Bedienungsanleitung und Bedienungsfehlern
    - Wenn das Gerät keinen technischen Defekt aufweist
11. Die Garantie umfasst keine weitergehende Haftung unsererseits, insbesondere keine Haftung für Schäden, die nicht am Gerät selbst entstanden sind oder die durch den Ausfall des Gerätes bis zur Instandsetzung entstehen (z.B. Wegekosten etc.). Ihre gesetzlichen Ansprüche bleiben hiervon unberührt.
12. Von uns erbrachte Garantieleistungen verlängern die Garantiefrist von 2 Jahren ab Kaufdatum nicht, auch nicht hinsichtlich eventuell ausgetauschter Komponenten.
13. Auf Akkumulatoren gewähren wir eine Garantie von 6 Monaten.
14. Die Garantieverpflichtung erlischt im Falle des Weiterverkaufs durch den Erstverkäufer

– Gerichtsstand ist Hamburg –
Globaltronics GmbH & Co. KG – © 2015

© Copyright
Nachdruck oder Vervielfältigung (auch auszugsweise) nur mit Genehmigung der:
Globaltronics GmbH & Co. KG, Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg, Deutschland

2022

Diese Druckschrift, einschließlich aller ihrer Teile, ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtes ist ohne Zustimmung der Globaltronics GmbH & Co. KG unzulässig und strafbar.

Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeisung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Inverkehrbringer:
Globaltronics GmbH & Co. KG,
Bei den Mühren 5, 20457 Hamburg, Deutschland

PO51030800
PO51030802