

MasterPRO

Technology



BGMP-9127

Olla termo multifunción • Multifunction thermo cooker
 Pentola elettrica multifunzione • Robot cuiseur multifonction
 Multifunktions-küchenmaschine • Robô de cozinha multifunções

Manual de instrucciones • Instruction manual
 Manuale di istruzioni • Manuel d'instructions
 Bedienungsanleitung • Manual de instruções

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE



Disposal of Old Electrical & Electronic Equipment (Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



CONTENIDO

Uso previsto	01
Medidas de seguridad	01-03
Elementos incluidos y descripción general del aparato	03
Antes de usar por primera vez	03-04
Uso correcto de los accesorios	04-09
Funcionamiento del aparato	10-14
Limpieza y almacenamiento	14-15
Resolución de problemas	16
Datos técnicos	17
Eliminación	17

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Medidas de seguridad:



Lea atentamente estas medidas de seguridad y sígalas para evitar lesiones



personales y daños a la propiedad.



Precaución: ¡Superficies calientes!



Información adicional.



Apto para usar con alimentos.



¡Lea las instrucciones de funcionamiento antes de usar el aparato!

Estimado cliente,

Le agradecemos su adquisición de esta **OLLA for ROBOT**.

Antes de usarla por primera vez, lea atentamente las instrucciones y consérvelas para futuras consultas. Si le da el aparato a un tercero, entregue también estas instrucciones.

El fabricante y el importador no aceptan ninguna responsabilidad si estas instrucciones no se cumplen.

ES

USO PREVISTO

- Este aparato es apto para mezclar, picar, batir, calentar, hervir y cocer al vapor alimentos.
- Este aparato no es una freidora. No trate de freír alimentos con este aparato.
- Este aparato es solo para uso personal y no para aplicaciones comerciales.
- El aparato solo debe utilizarse como se indica en estas instrucciones. Cualquier otro uso se considera impropio.
- Lo siguiente queda excluido de la garantía: todos los defectos causados por una manipulación impropia, daños o intentos no autorizados de reparación. Esto también es aplicable al desgaste normal del aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

- Este aparato no debe ser utilizado por niños. ¡Mantenga a los niños y animales alejados del aparato y del cable de alimentación!
- Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y/o conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han recibido instrucciones para usar el aparato de forma segura y han entendido los riesgos que dicho uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

• **¡Riesgo de sufrir lesiones debido a las cuchillas afiladas!** ¡No sujete nunca el accesorio de cuchillas cruzadas por las cuchillas!

Sujételo por el extremo superior para insertarlo, retirarlo y limpiarlo.



• **PRECAUCIÓN: ¡Superficie caliente!** El aparato alcanza altas temperaturas durante el uso. ¡No toque las partes calientes durante el uso, o después de usar el aparato! Cuando el aparato está en funcionamiento, o inmediatamente después de usarlo, manipúlelo solo

por las asas y botones de control. Espere a que el aparato se haya enfriado completamente antes de desplazarlo o guardarlo. Use manoplas de horno apropiadas para manipular el aparato..

• Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente si va a dejarlo sin vigilancia, antes de montar o desmontar accesorios y antes de limpiarlo.

• No modifique el aparato en modo alguno. No reemplace el cable de alimentación por su cuenta. Si el aparato, el cable de alimentación o el enchufe estuvieran dañados, deberán ser reemplazados por el fabricante, su departamento de servicio al cliente o por una persona con cualificaciones similares (p. ej., un taller especialista) para evitar peligros.

• El aparato no está hecho para ponerlo en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control a distancia.

• ¡Consulte las instrucciones de limpieza en la sección "Limpieza y almacenamiento"!



Riesgo de lesiones

• **¡Peligro de asfixia!** Mantenga a los niños y a los animales alejados del material de embalaje.

• **Precaución: ¡Riesgo de escaldamiento por vapor caliente!** Tome cuidado al abrir la tapa o al sacar la vaporera.

• **Precaución: ¡Riesgo de escaldamiento por líquido caliente!** Tome cuidado al manipular el aparato si el vaso de mezclas contiene líquido caliente.

• **Precaución: ¡Riesgo de escaldamiento por líquido caliente!** Tome cuidado al manipular la vaporera. ¡Puede acumularse agua caliente en la base intermedia y el accesorio de vapor! ¡Tome cuidado al retirar esas piezas!

• **Precaución: ¡Riesgo de caída!** Asegúrese de que no se pueda tropezar con el cable de alimentación conectado. El cable de alimentación no debe quedar colgando de la superficie donde

está ubicado el aparato para evitar que el aparato pudiera caerse de un tirón.

- La zona de trabajo debe estar siempre bien iluminada cuando se usa el aparato.



Peligro de descargas eléctricas por agua

- Use y guarde el aparato solo en habitaciones cerradas. No use el aparato en habitaciones con humedad alta.
- No sumerja nunca la unidad del motor, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en otros líquidos y asegúrese de que no pueden caer al agua o mojarse.
- Si la unidad del motor cayera al agua, desconecte el aparato de la toma de corriente de inmediato. ¡No trate de sacar el aparato del agua mientras está conectado a la toma de corriente! Lleve el aparato a un taller especialista para que lo examinen antes de volver a utilizarlo.
- No toque nunca el aparato, el cable o el enchufe con las manos mojadas cuando dichos componentes están enchufados a la toma de corriente.



Advertencias sobre descargas eléctricas causadas por daños y uso inapropiado

- El aparato debe estar conectado solo a una toma de corriente correctamente instalada con contactos de seguridad. La toma de corriente debe tener fácil acceso después de enchufar el aparato para que la conexión pueda aislarse rápidamente. La tensión del suministro eléctrico debe corresponderse con los datos técnicos del aparato. Use solo cables de extensión apropiados cuyos datos técnicos se correspondan con los del aparato.
- El aparato debe estar apagado a la hora de enchufarlo o desenchufarlo de la toma de corriente.
- Retire el enchufe de la toma de corriente si ocurriera una falla durante el funcionamiento o antes de una tormenta eléctrica.



Riesgo de incendio

- No use el aparato en habitaciones donde haya sustancias fácilmente inflamables o explosivas.
- No use el aparato cerca de materiales combustibles. No coloque materiales combustibles (p. ej., cartón, papel o plástico) sobre el aparato ni en su interior.
- No conecte el aparato junto con otros aparatos (de alto vataje) a un enchufe múltiple para evitar sobrecargas y un posible incendio por cortocircuito).
- No cubra el aparato cuando está en funcionamiento para evitar que pudiera prenderse fuego. No introduzca objetos en las ranuras de ventilación del aparato y asegúrese de que no se obstruyen.
- En caso de incendio: ¡No lo extinga con agua! Extinga las llamas con una manta para fuegos o con un extintor de fuego apropiado.



Riesgo de daños a materiales y a la propiedad

- Examine siempre el aparato para comprobar que no presenta daños antes de ponerlo en funcionamiento. El aparato solo debe utilizarse cuando está completamente montado, sin daños y en buen estado de funcionamiento.
- Cómo que siempre el aparato sobre una superficie seca nivelada firme y resistente al calor. No coloque el aparato debajo de los armarios de cocina o armarios similares. ¡El vapor que se eleva puede dañarlos!
- No coloque el aparato encima o cerca de superficies calientes, tales como hornillas u hornos. Mantenga las llamadas al descubierto, p., ej., velas encendidas alejadas del aparato, del cable y del enchufe.
- El aparato no debe calentarse cuando está vacío. No me deje el motor en marcha cuando el aparato está vacío.
- ¡Verifique que la marca de nivel máximo (marca MAX en el vaso de mezclas) no se sobrepasa!
- Compruebe que el cable no está aplastado, doblado, o dispuesto sobre bordes afilados y que no

está en contacto con superficies caliente (¡Esto también se aplica a las superficies calientes del aparato!).

- No desplace el aparato cuando esté en funcionamiento.
- A la hora de retirar el enchufe de la toma de corriente, tire siempre del enchufe, nunca del cable.
- No tire del aparato ni lo desplace por el cable de alimentación.
- Use solo piezas de repuesto originales del fabricante.
- No coloque nunca objetos pesados sobre el aparato.
- Nunca someta el aparato a temperaturas extremas, a grandes fluctuaciones de temperatura, a la humedad, a la luz directa del sol o a impactos.

ELEMENTOS INCLUIDOS Y DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO

Saque de la caja todas las piezas y compruebe que todos los elementos están presentes y que no se han dañado durante el transporte. Si encuentra algún componente dañado, no (!) use el aparato y póngase en contacto con el departamento de servicio al cliente.



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Retire todas las láminas protectoras y adhesivos que pudiera haber en el aparato.

2. Los accesorios pueden tener aún residuos de fabricación. Para evitar efectos dañinos para su salud, limpie bien el aparato antes de usarlo por primera vez (consulte el apartado "Limpieza y almacenamiento").

3. Familiarícese con los accesorios. Haga esto leyendo el siguiente apartado.

USO CORRECTO DE LOS ACCESORIOS

• **Accesorio de cuchilla en cruz**



¡¡PRECAUCIÓN!! ¡Riesgo de dañar el accesorio de cuchilla en cruz! No deje caer el accesorio de cuchilla en cruz y no lo deje a remojo en agua ni en otros líquidos por más de dos horas para evitar que se deteriore.

- El accesorio de cuchilla en cruz se usa para picar, agitar y mezclar ingredientes en el vaso de mezclas.
- El aparato no el aparato no se puede poner en funcionamiento sin el accesorio de cuchilla en cruz.

Inserción:

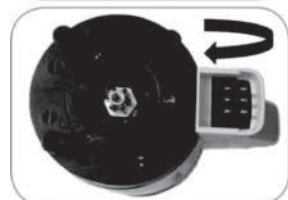
1. **Antes de insertar el accesorio de cuchilla en cruz, compruebe que el aro de la junta está correctamente colocado en su lugar en el vástago del accesorio.** De lo contrario existe el riesgo de que el líquido se salga del vaso de mezclas hacia la unidad del motor y el aparato se dañara. Sí claro de la junta no queda bien colocado, deslícelo hacia el tope del vástago hasta que quede bien fijado entre sus dos pasadores.



2. Sujete el accesorio de cuchilla en cruz en el extremo superior y colóquelo en el vaso de mezclas. Compruebe que el accesorio de cuchilla en cruz descansa completamente en el fondo del vaso de mezclas. Las dos orejetas del vástago deben presionarse a través de las muescas en el vaso de mezclas.



3. Sujete del accesorio de cuchilla en cruz con firmeza, gire el vaso de mezclas boca abajo y coloque la tuerca de mariposa en el extremo del vástago. Debe quedar completamente empotrado. Si fuera necesario, gire ligeramente la tuerca de mariposa para ello.



4. Gire la tuerca de mariposa en sentido horario hasta el tope.

5. Verifique que el accesorio de la cuchilla en cruz está bien fijado.

Retirada:

Siga los pasos de inserción a la inversa:

1. Inserte la cubierta de la cuchilla, sujete el accesorio de la cuchilla en cruz sobre el extremo superior con una mano.

2. Giro el vaso de mezclas boca abajo, afloje la tuerca de mariposa en sentido antihorario y retírela.

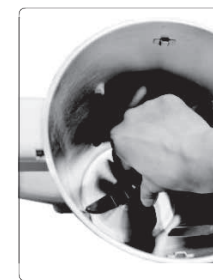
3. Saque el accesorio de cuchilla en cruz del vaso de mezclas.

• **Cubierta de la cuchilla**

La cubierta de la cuchilla tiene como fin proteger sus manos al sacar el accesorio de cuchilla en cruz o cuando limpia el interior del vaso de mezclas.

Inserción:

- La cubierta de la cuchilla se coloca sobre el accesorio de cuchilla en cruz del vaso de mezclas. Para hacerlo, sujete la cubierta de la cuchilla en el extremo del vástago del accesorio de la cuchilla en cruz, después presione los dos mangos de la cubierta sobre la cuchilla hasta escuchar clic.



Retirada:

- Para retirar la cubierta de la cuchilla sujete los dos mangos y tire hacia arriba y hacia fuera al mismo tiempo.

• **Accesorio de agitación (Batidor de mariposa)**



¡¡PRECAUCIÓN!! ¡Riesgo de dañar el accesorio de agitación!

No eche alimentos que puedan dañar o bloquear el accesorio de agitación cuando el aparato está en funcionamiento.

- El accesorio de agitación es apto para montar nata o claras de huevo y para remover sopas, natillas, salsas, arroz con leche, etc.

Inserción:

- El accesorio de agitación se engancha en el accesorio de la cuchilla en cruz con las alas apuntando hacia abajo. **¡Debe quedar enganchado!**



Retirada:

- Para retirarlo, gírelo hacia atrás y hacia delante ligeramente y tire hacia arriba y afuera al mismo tiempo.

• Vaso de mezclas

El vaso de mezclas es donde se procesan y calientan los alimentos que van a mezclarse o cocinarse. Las marcas del vaso de mezclas indican los niveles de llenado mínimo y máximo.



El nivel de llenado mínimo del vaso de mezclas es de 0,5 litros.

El nivel de llenado máximo del vaso de mezclas es de 1,5 litros. ¡No sobrepase estas capacidades!

Existe riesgo de escaldamiento si los alimentos calientes que se están mezclando salpican. Además, el vaso de mezclas podría desbordarse durante el funcionamiento.

Inserción del vaso de mezclas en la unidad del motor:

- Coloque el vaso de mezclas en su soporte de la unidad del motor.
- Presiónelo ligeramente hasta que escuche un clic indicativo de que se ha enganchado en su lugar.



Retirada del vaso de mezclas de la unidad del motor:

- Presione el botón de liberación, al mismo tiempo incline el vaso de mezclas ligeramente hacia usted tirando del mango, y tire hacia arriba para sacarlo de la unidad del motor.

• Tapa del vaso de mezclas

La tapa del vaso de mezclas cierra el vaso de mezclas. Para asegurar que los alimentos que se están mezclando o cocinando no salpican, el aparato solo se pone en marcha si la tapa se ha colocado y bloqueado en su lugar.

Enganche:



¡¡PRECAUCIÓN!! ¡Existe riesgo de escaldamiento si los alimentos calientes que se están mezclando salpican!

Antes de colocar la tapa del vaso de mezclas, compruebe que el aro de la junta está bien colocado, limpio y sin daños para que la tapa quede bien apretada y ni los líquidos ni los ingredientes puedan salpicar entre el vaso de mezclas y su tapa. Si el aro de la junta está dañado, reemplácelo inmediatamente y, en cualquier caso, hágalo siempre al cabo de un máximo de 2 años.

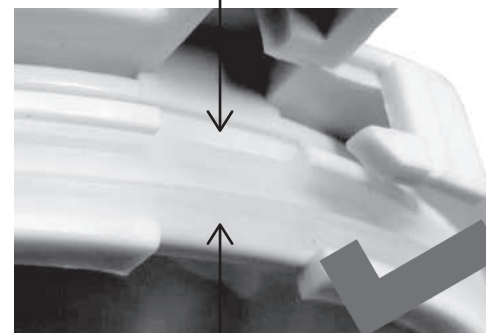
- El aro de la junta debe quedar ubicado en la ranura del borde de la tapa. Si este no es el caso, introduzca el aro de la junta y verifique que está correctamente colocado antes de usar el aparato.



¿Cómo saber si el aro de la junta está correctamente colocado?

Haga las siguientes comprobaciones para saber si el aro de la junta está correctamente colocado:

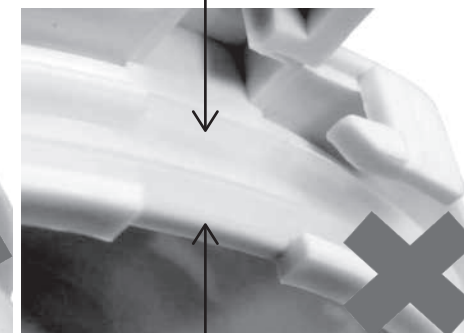
Lado estrecho del aro de la junta



Lado ancho del aro de la junta

Si el lado estrecho de la junta está por encima del lado ancho, está correctamente colocada.

Lado ancho del aro de la junta



Lado estrecho del aro de la junta

Por el contrario, si el lado ancho de la junta está por encima del lado estrecho, está incorrectamente colocada.

Inserción:

1. Inserte la tapa del vaso de mezclas en su parte superior con la pestaña de bloqueo cerca de la ranura de su mango.
2. Gire con cuidado la tapa del vaso de mezclas en sentido horario hasta que la pestaña se fije en la ranura con un sonido de clic.

Retirada:



¡¡ATENCIÓN!! ¡Riesgo de sufrir lesiones causadas por salpicaduras de alimentos!

Retire solo la tapa del vaso de mezclas una vez que el accesorio de la cuchilla en cruz se haya detenido.

¡¡PRECAUCIÓN!! ¡Riesgo de escaldamiento por vapor caliente!

Tome cuidado al abrir la tapa después de cocinar.

- Para retirar la tapa del vaso de mezclas, siga los pasos de inserción a la inversa:

1. Gire la tapa del vaso de mezclas en sentido antihorario hasta liberar la pestaña.
2. Levante y saque la tapa del vaso de mezclas.



• Vaso medidor

El vaso medidor se usa para medir ingredientes.

Además, el vaso medidor se puede usar para cerrar herméticamente la abertura de la tapa. Esto evita pérdidas de calor y evita que los ingredientes que se están mezclando o cocinando salpiquen.

Inserción:

- Para ello, coloque el vaso medidor con su abertura mirando hacia abajo en la abertura de la tapa y gírelo en sentido horario para fijarlo en su lugar.



Al hervir nata, leche o pasta, no inserte el vaso medidor en la abertura de la tapa para evitar que se desborden durante la ebullición. Inserte el vaso medidor a la hora de picar alimentos para que no salpiquen.

Retirada:

El vaso medidor se puede retirar durante el funcionamiento para echar más ingredientes o líquido.

- Gire el vaso medidor en sentido antihorario y tire para sacarlo de la abertura de la tapa.

• Accesorio de cocción al vapor



¡¡PRECAUCIÓN!! ¡Riesgo de escaldamiento por vapor y condensación calientes!

Nunca use el accesorio de cocción al vapor sin su tapa.

¡¡ATENCIÓN!! ¡Existe riesgo de escaldamiento si los alimentos calientes que se están mezclando salpican!

Antes de insertar el accesorio de cocción al vapor, verifique que el aro de la junta se ha colocado correctamente, está limpio y sin daños de manera que el accesorio quede bien apretado en el vaso de mezclas. Si el aro de la junta está dañado, reemplácelo inmediatamente y, en cualquier caso, hágalo siempre al cabo de un máximo de 2 años.

- El aro de la junta debe quedar ubicado en la ranura del borde de la tapa. Si este no es el caso, introduzca el aro de la junta y verifique que está correctamente colocado antes de usar el aparato.

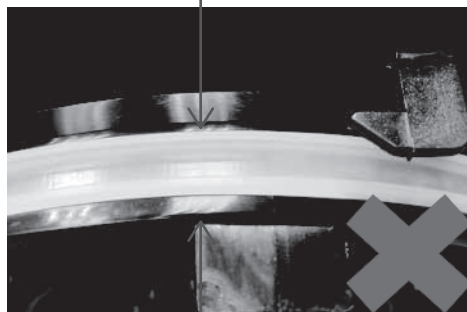
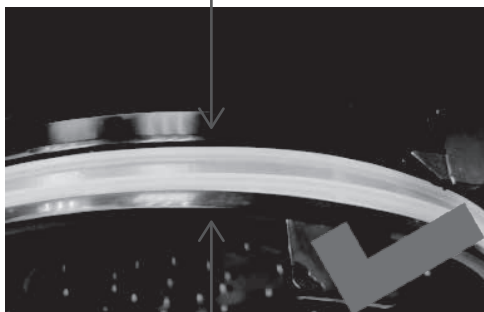


¿Cómo saber si el aro de la junta está correctamente colocado?

Haga las siguientes comprobaciones para saber si el aro de la junta está correctamente colocado:

Lado estrecho del aro de la junta

Lado ancho del aro de la junta



Lado ancho del aro de la junta

Lado estrecho del aro de la junta

Si el lado estrecho de la junta está por encima del lado ancho, está correctamente colocada.

Por el contrario, si el lado ancho de la junta está por encima del lado estrecho, está incorrectamente colocada.

- Use el accesorio de cocción al vapor solo con este aparato. No debe usarse en el horno microondas, el horno ni en ningún otro aparato.

- El accesorio de cocción al vapor consiste en un vaso, una rejilla y una tapa. Es apto para cocinar alimentos con el vapor caliente que sube del vaso de mezclas.

- Use el vaso de mezclas sin la rejilla para cocer al vapor una mayor cantidad de un mismo alimento.

- Inserte la rejilla en el vaso para cocer una mayor cantidad de alimentos del mismo tipo que no deban descansar unos sobre otros (p. ej. empanadillas con levadura) o para cocinar alimentos diferentes a la vez (p. ej., verduras y carne).

- Coloque los alimentos que requieren un tiempo de cocción mayor en el fondo y los que necesitan menos tiempo, en la parte superior.

- El vaso de cocción al vapor está enganchado al vaso de mezclas abierto **en vez de a la tapa**.

Inserción:

1. Inserte el vaso de cocción al vapor encima del vaso de mezclas con la pestaña de bloqueo cerca de la ranura de su mango.

2. Gire con cuidado la tapa del vaso de cocción al vapor en sentido horario hasta que la pestaña se fije en la ranura con un sonido de clic.

Retirada:



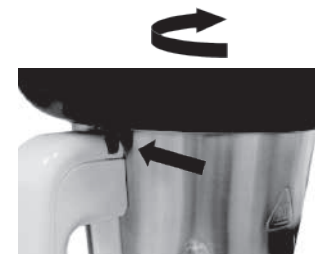
¡¡PRECAUCIÓN!! ¡Riesgo de escaldamiento por vapor caliente!

Tenga cuidado al abrir el vaso de cocción al vapor después de usarlo.

- Para retirar la tapa del vaso de cocción al vapor, siga los pasos de inserción a la inversa:

1. Gire el vaso de cocción al vapor en sentido antihorario hasta liberar la pestaña.

2. Levante y saque el vaso de cocción al vapor.



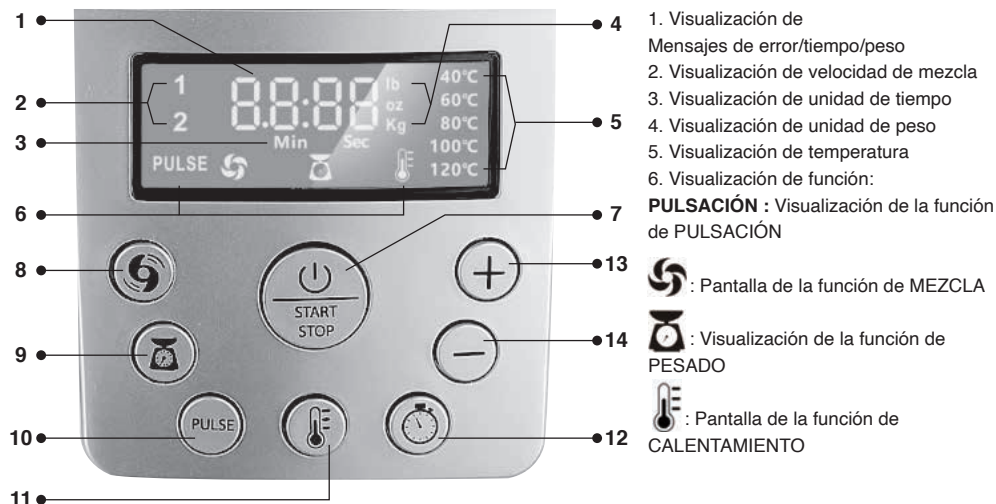
• Balanza digital (fijada en la unidad del motor)

En la balanza puede pesar hasta 5 kg de alimentos. También posee una **función de tara (Tare)**.

Use el botón de la **FUNCIÓN DE PESADO** para encender la balanza, cambiar la unidad de medida y activar la función de tara.

FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

• Panel de control y visualización



7. : Botón de **ENCENDIDO**, para activar el aparato y cambiar de la función de calentamiento a la función de mezclas.

8. : Botón de **VELOCIDAD DE MEZCLAS**, para activar la función de mezclas y configurar el nivel de velocidad.

NOTA: Desactivado a una configuración de temperatura de 120 °C.

9. : Botón de **FUNCIÓN DE PESADO**, para activar la balanza.

10. : Botón de **FUNCIÓN DE PULSACIÓN**, para activar el accesorio de cuchilla en cruz a máxima velocidad.

NOTA: Desactivado durante el proceso de calentamiento a una configuración de temperatura de 80°C, 100°C, 120°C y 200°C por razones de seguridad.

11. : Botón de **CONFIGURACIÓN DE TEMPERATURA**, para ajustar la temperatura (40°C, 60°C, 100°C, 120°C).

12. : Botón de **CONFIGURACIÓN DEL TEMPORIZADOR**, para ajustar el tiempo de preparación (máx. 60 minutos).

13. : Botón de **AUMENTO (+)**, para aumentar el nivel de velocidad, temperatura y tiempo de preparación una vez que se ha presionado el botón correspondiente.

14. : Botón de **DISMINUCIÓN (-)**, para disminuir el nivel de velocidad, temperatura y tiempo de preparación una vez que se ha presionado el botón correspondiente.

1. Visualización de Mensajes de error/tiempo/peso
2. Visualización de velocidad de mezcla
3. Visualización de unidad de tiempo
4. Visualización de unidad de peso
5. Visualización de temperatura
6. Visualización de función:

: Pantalla de la función de MEZCLA

: Visualización de la función de PESADO

: Pantalla de la función de CALENTAMIENTO

• Uso básico del aparato

• **¡¡PRECAUCIÓN!! ¡Riesgo de quemaduras!** La superficie de metal del vaso de mezclas también eleva su temperatura debido al calor del contenido. Toque solo el vaso de mezclas por el mango o con manoplas de cocina.

• **¡¡PRECAUCIÓN!! ¡Riesgo de escaldamiento por vapor y condensación calientes!** Tenga en cuenta que saldrá vapor caliente de la tapa del vaso de mezclas durante la cocción. Tome especial cuidado al retirar la tapa y cuando usa el accesorio de cocción al vapor.

• **¡Riesgo de dañar el aparato por sobrecalentamiento!** No coloque nunca la unidad del motor sobre una superficie caliente. Las ranuras de ventilación ubicadas en la parte inferior del aparato no se deben cubrir. De hacerlo, el aparato podría dañarse.

• **¡Riesgo de que el aparato se dañe si cae al suelo!** Tenga en cuenta que al picar alimentos se crea un desequilibrio en el vaso de mezclas que, bajo ciertas circunstancias, podría hacer que todo el aparato se desplace. Por ello, instale el aparato de modo que no pueda caerse de la superficie de trabajo.

• **¡No sobrecargue el aparato!** Pique solo alimentos duros (p. ej., cubitos de hielo) presionando el botón de **PULSACIÓN** con breves pausas.

• **¡Sobrecalentamiento del aparato!** No deje que el aparato funcione a velocidad 2 de forma continua por más de 2 minutos. Luego, deje que el aparato se enfríe por unos momentos antes de usarlo de nuevo.

• **¡Riesgo de dañar el accesorio de agitación!** Cuando se coloca el accesorio de agitación en el aparato, use solo el nivel 1 de velocidad.



• Por razones de seguridad, el aparato solo puede encenderse si el vaso de mezclas está colocado en la unidad del motor correctamente y el vaso de mezclas o el vaso de cocción al vapor están fijados y bloqueados.

• Para ahorrar energía, la pantalla entra en modo de standby cuando el aparato no se usa por unos 4 minutos y "stdy" se visualiza en el panel. Para activar la pantalla de nuevo, presione el botón de **ENCENDIDO**.

¿Cómo usar este aparato? Siga estos pasos:

1. Coloque la unidad del motor sobre una superficie de trabajo seca, limpia, plana y resistente al calor.
2. Compruebe que los pies de ventosa se adhieren correctamente a la superficie de trabajo.
3. Inserte el enchufe a una toma de corriente instalada correctamente y con fácil acceso.
4. Compruebe que el accesorio de la cuchilla en cruz está correctamente fijado en el vaso de mezclas. Al usar accesorios adicionales, p. ej., al remover o cocer al vapor, siga las instrucciones del apartado "Uso correcto de los accesorios".
5. Eche los ingredientes que desee en el vaso de mezclas. ¡No exceda la marca **MAX** del vaso de mezclas!
6. Coloque la tapa del vaso de mezclas y fije el vaso de mezclas en la unidad del motor. Si no va a hervir leche, nata o pasta, o a cocer alimentos al vapor, cierre la abertura de la tapa con el vaso medidor incluido.
7. Encienda el motor llevando el interruptor de **encendido / apagado** ubicado en la parte trasera del motor a la posición **I**. Escuchará un aviso acústico, el aparato entrará en modo de standby y "stdy" se visualizará en el panel.
8. Presione el botón de **ENCENDIDO** para activar el aparato.
9. Ajuste el tiempo de preparación (máx. 60 minutos). Presione el botón de **CONFIGURACIÓN DEL TEMPORIZADOR** para activar el ajuste del tiempo. Use este botón para cambiar la unidad de



tiempo entre minutos y segundos.



• Con la primera presión, la unidad de tiempo “**Min**” parpadeará en pantalla, luego ajuste el tiempo en minutos usando los botones “+” y “-”.

• Con la segunda presión, la unidad de tiempo “**Sec**” parpadeará en pantalla. Luego, ajuste el tiempo en segundos usando los botones “+” y “-”.

NOTA: Este paso se puede omitir si los ingredientes solo se van a picar ligeramente o si se van a mezclar y no se van a calentar, si se usa el botón de **FUNCIÓN DE PULSACIÓN** o si va a pesar los ingredientes.

10. Para calentar o cocinar los ingredientes, presione el botón de **CONFIGURACIÓN DE TEMPERATURA** y use los botones “+” y “-” para configurar una temperatura entre 40°C, 60°C, 80°C, 100°C y 120°C.

11. Para cambiar a la **FUNCIÓN DE MEZCLA**, presione el botón de **VELOCIDAD DE MEZCLA** y use los botones “+” y “-” para seleccionar el nivel de velocidad 1 y 2.

NOTA: El accesorio de cuchilla en cruz está desactivado a un ajuste de temperatura de 120 °C.

12. Presione el botón de **ENCENDIDO**. El aparato empieza a funcionar.



• El tiempo de preparación, la temperatura y el nivel de velocidad predeterminados se pueden cambiar en cualquier momento durante el funcionamiento. Para hacerlo, presione el botón correspondiente y modifique el ajuste usando los botones “+” y “-”. El tiempo de preparación se pausa, pero el aparato sigue en funcionamiento.

• Los ingredientes se pueden agregar por la abertura de la tapa durante la preparación.

• Si se pausa el proceso de preparación, gire con cuidado la tapa del vaso de mezclas en sentido antihorario y suelte la pestaña de la ranura del mango. El aparato se detendrá inmediatamente. “E2” aparecerá en pantalla y se escuchará un aviso acústico cada segundo hasta que la tapa se haya fijado de nuevo. Para fijar la tapa, gírela en sentido antihorario y bloquee la pestaña en la ranura de nuevo. El aparato seguirá funcionando a partir del tiempo en el que se detuvo.

• Si desea detener el proceso de preparación antes de tiempo, presione el botón de **ENCENDIDO**. El aparato entrará en modo de standby y “stdy” se visualizará en el panel.

13. Escuchará cinco avisos acústicos aproximadamente cada cinco segundos antes del final de la preparación. El aparato se detendrá automáticamente cuando el tiempo predeterminado de preparación haya finalizado. “End” aparece en pantalla y se escucharán dos avisos acústicos cada tres segundos. Presione el botón de **ENCENDIDO** para desactivar el aparato y ponerlo en modo de standby. “stdy” aparecerá en pantalla. Todos los ajustes están configurados a 0. Si los ingredientes se van seguir procesando, repita los pasos del 8 al 11.

14. Para apagar el aparato, lleve el interruptor de **encendido / apagado** a la posición 0 y retire el enchufe de la toma de corriente.

15. Saque el vaso de mezclas de la unidad del motor, ábralo y saque los alimentos mezclados o cocinados.

• **Picar, mezclar o batir en el vaso de mezclas**

1. Para picar, mezclar o batir sin la **FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO**, use solo la **FUNCIÓN DE MEZCLA** sin accesorios adicionales (siga las instrucciones del apartado “Uso básico del aparato” (a excepción del paso 10).

NOTA: Use solo el accesorio de cuchilla en cruz para mezclar, batir o picar.

2. Cierre la abertura de la tapa con el vaso medidor para que los alimentos no salpiquen.

3. Para pulsaciones breves a máxima velocidad (nivel de velocidad 2), p. ej., para picar hielo, presione el botón de **FUNCIÓN DE PULSACIÓN**. Las cantidades mayores de alimentos se pican de modo más uniforme si el botón de **FUNCIÓN DE PULSACIÓN** se presiona unas cuantas veces sucesivas.

• **Cocción (calentamiento) en el vaso de mezclas**

Para cocinar/calentar sin mezclar en el vaso de mezclas, use solo la **FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO** sin presionar el botón de **VELOCIDAD DE MEZCLA** y siga las instrucciones del apartado “Uso básico del aparato” (a excepción del paso 11).

• Al hervir nata, leche o pasta, no inserte el vaso medidor en la abertura de la tapa para evitar que se desborden durante la ebullición. ¡No cubra la abertura de la tapa con ningún objeto!

• Si necesita mezclar más durante la cocción, solo tiene que activar el botón de **VELOCIDAD DE MEZCLA** y seguir las instrucciones del apartado “Uso básico del aparato (ver el paso 11).

NOTA: El accesorio de cuchilla en cruz está desactivado a un ajuste de temperatura de 120 °C.

• Si necesita realizar una breve mezcla durante la cocción, use el botón de **FUNCIÓN DE PULSACIÓN**.

NOTA: Desactivado a una configuración de temperatura de 80°C, 100°C y 120°C.

• **Montar nata y claras de huevo en el vaso de mezclas**

Para montar nata y claras de huevo, conecte el accesorio de agitación (Batidor de mariposa) en el accesorio de la cuchilla en cruz (ver “Uso correcto de accesorios” | “Accesorio de agitación (Batidor de mariposa)”) y siga las instrucciones del apartado “Uso básico del aparato”.

• **Cocción al vapor**

• La tapa del vaso de mezclas no se debe insertar cuando se usa el accesorio de cocción al vapor.



• **¡PRECAUCIÓN!! ¡Riesgo de escaldamiento por vapor y condensación calientes!**

Tenga en cuenta que saldrá vapor caliente por el lateral y parte superior de la tapa de vapor cuando el aparato esté en funcionamiento.

• Sujete el accesorio de cocción al vapor solo por las dos asas laterales.

• Al abrir la tapa, sujétela siempre de modo que usted no entre en contacto con el vapor que sale o con el goteo del líquido caliente.

• Tenga en cuenta que cuando retira el accesorio de cocción al vapor, el vapor caliente continuará saliendo por la abertura de su tapa.

• Después de retirar el accesorio de cocción al vapor, colóquelo sobre una superficie resistente al calor y a la humedad.

¿Cómo usar esta función? Siga estos pasos:

1. Conecte el motor de la forma descrita en el apartado “Uso básico del aparato” y verifique que el accesorio de la cuchilla en cruz está correctamente fijado en el vaso de mezclas.

2. Eche al menos 0,5 litros de agua en el vaso de mezclas para un tiempo de cocción de 30 minutos. Para un tiempo de cocción mayor, la cantidad de agua necesaria aumenta en 250 ml por cada 15 minutos.

¡Atención! ¡No exceda la marca MAX!



Para añadir sabor a la comida, puede usar caldo o a una mezcla de agua con vino en vez de agua.

3. Inserte el vaso de mezclas en la unidad del motor.

4. Coloque el vaso de cocción al vapor en la parte superior del vaso de mezclas. Siga las instrucciones del apartado “Uso correcto de los accesorios” | “Accesorio de cocción al vapor” y compruebe que el accesorio de cocción al vapor está correctamente colocado.

5. Inserte la rejilla de vapor en el vaso de vapor y coloque en ella los alimentos que va a cocinar sin amontonarlos. Deje algunas ranuras sin obstruir para que pueda pasar el vapor. Si va a cocer al vapor una gran cantidad de alimentos, colóquelos directamente en el vaso de vapor y no use la

rejilla.

6. Ponga la tapa en el accesorio de cocción al vapor. Verifique que encaja correctamente, ya que de lo contrario escapará más vapor del deseado y los alimentos no se cocinarán correctamente.
 7. Encienda el motor llevando el interruptor de **encendido / apagado** ubicado en la parte trasera del motor a la posición I. Escuchará un aviso acústico, el aparato entrará en modo de standby y “stdy” se visualizará en el panel.
 8. Presione el botón de **ENCENDIDO** para activar el aparato.
 9. Ajuste el tiempo de preparación deseado (siga las instrucciones del apartado “Uso básico del aparato”).
 10. Ajuste la temperatura a 120°C (siga las instrucciones del apartado “Uso básico del aparato”).
- NOTA:** Toda la cocción al vapor debe hacerse a 120°C y sin mezclarse.
11. Presione el botón de **ENCENDIDO** de nuevo y el aparato se pondrá en funcionamiento.
 12. El aparato se detendrá automáticamente cuando el tiempo predeterminado de preparación haya finalizado. Presione el botón de **ENCENDIDO** para detener el proceso de preparación antes de tiempo o para desactivar el aparato una vez que ha finalizado el tiempo de preparación.
 13. Para apagar el aparato, lleve el interruptor de **encendido / apagado** a la posición 0 y retire el enchufe de la toma de corriente.
 14. Retire la tapa con cuidado.
 15. Gire el accesorio de cocción al vapor en sentido antihorario hasta que la pestaña se libere y levántelo con cuidado (siga las instrucciones del apartado “Uso correcto de los accesorios” I “Accesorio de cocción al vapor”).
 16. Retire con cuidado el vaso de mezclas de la unidad del motor y vierta el líquido caliente.

• **Uso de la función de pesado**



Compruebe que el aparato está ubicado sobre una superficie plana y estable y que los pies de ventosa están bien adheridos para que la balanza muestre la medición más precisa posible.

¿Cómo usar esta función? Siga estos pasos:

1. Encienda el motor llevando el interruptor de **encendido / apagado** ubicado en la parte trasera del motor a la posición I.
2. Presione el botón de **ENCENDIDO** para activar el aparato.
3. Presione el botón de **FUNCIÓN DE PESADO** para activar la función de pesado.



La unidad de medición por defecto es el gramo. Puede cambiar la unidad de medición presionando reiteradamente el botón de **FUNCIÓN DE PESADO** (gramos/kilogramos (g/kg) – libras (lb) – onzas (oz)).

4. Coloque los ingredientes que va a pesar sobre la balanza. El peso aparecerá en pantalla.
5. Si se mantiene presionado el botón de la **FUNCIÓN DE PESADO** durante unos 3 segundos, la **función de tara (Tare)** se activará y el peso en pantalla volverá a 0 para pesar más ingredientes.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO



- **¡¡PRECAUCIÓN!! ¡Riesgo de quemaduras!** Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- **¡¡PRECAUCIÓN!! ¡Peligro de descargas eléctricas por agua!** Retire el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar el aparato.
- **¡¡PRECAUCIÓN!! ¡Riesgo de que el aparato se dañe!** No sumerja la unidad del motor y el vaso de mezclas en agua ni en otros líquidos. No debe penetrar ningún líquido en la

sección inferior del vaso de mezclas donde los elementos calefactores y otros componentes eléctricos se encuentran ubicados. **El vaso de mezclas no debe lavarse en el lavavajillas.**

- ¡El aparato y todos sus accesorios no son aptos para lavarse en el lavavajillas!
- Lave el vaso de mezclas y los accesorios inmediatamente después de usarlos para evitar que se acumulen gérmenes. No deje que los residuos de alimentos se sequen.
- No use productos de limpieza corrosivos o abrasivos ni estropajos para limpiar el aparato. Estos pueden dañar la superficie.

Siga estos pasos para limpiar y guardar el aparato:

1. Enjuague el interior del vaso de mezclas brevemente bajo el grifo.



- Si el vaso de mezclas y el accesorio de cuchilla en cruz están solo ligeramente sucios, es suficiente con limpiarlos brevemente con agua:

- 1) Eche 1 litro de agua y unas gotas de detergente lavavajillas en el vaso de mezclas.
- 2) Cierre el vaso de mezclas con su tapa y con el vaso medidor.
- 3) Presione el botón de **FUNCIÓN DE PULSACIÓN** unas cuantas veces.
- 4) Enjuague bien el vaso de mezclas con agua limpia.

- Si el interior del vaso de mezclas necesita limpiarse con un paño a mano, no olvide usar la cubierta de la cuchilla para protegerse (siga las instrucciones del apartado “Uso correcto de los accesorios” I “Cubierta de la cuchilla”).

2. Lave todos los accesorios en agua caliente jabonosa. Si es necesario, retire el accesorio de la cuchilla en cruz del vaso de mezclas para limpiarlo (siga las instrucciones del apartado “Uso correcto de los accesorios” I “Accesorio de la cuchilla en cruz”).

ADVERTENCIA: Manipule el accesorio de la cuchilla en cruz con cuidado, ya que las cuchillas están muy afiladas.

3. Si es necesario, retire el aro de la junta para lavarlo.
4. Limpie la unidad del motor con un paño ligeramente húmedo si fuera necesario y luego, séquela con un paño suave.
5. Deje que todas las piezas se sequen completamente antes de volver a montar el aparato.
6. Vuelva a colocar el aro de la junta (siga las instrucciones del apartado “Uso correcto de los accesorios” I “Tapa del vaso de mezclas” y “Accesorio para cocción al vapor”).

7. Guarde el aparato en un lugar seco, limpio y fuera del alcance de los niños y de los animales.



- Las partes de plástico pueden decolorarse con el tiempo. Sin embargo, esto no tiene ningún efecto negativo para la salud ni para el funcionamiento del aparato.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El aparato no funciona correctamente. Primero, compruebe si puede solucionar el problema por sí mismo.



¡No trate de reparar un aparato eléctrico defectuoso por su cuenta!

Problema	Posible causa/solución/consejos
El aparato no funciona. No aparece nada en la pantalla.	• ¿Está el aparato en modo de standby? Presione el botón de ENCENDIDO. • ¿Está el enchufe insertado correctamente en la toma de corriente? Corrija el encaje del enchufe. • ¿Tiene la toma de corriente algún defecto? Pruebe el aparato en otra toma de corriente. • Examine el fusible de la toma de corriente.
Mensaje de error "Err" en pantalla.	• Se ha excedido la capacidad de medición de la balanza. Pese ingredientes solo hasta 5 kg.
Mensaje de error "E2" en pantalla.	• El vaso de mezclas no está correctamente insertado. Coloque el vaso de mezclas en su soporte y presiónelo hasta escuchar que se engancha. • El vaso de mezclas está abierto o la tapa o accesorio de cocción al vapor no están bien ubicados. Corrija la colocación de la tapa del vaso de mezclas/accesorio de cocción al vapor.
El aparato se apaga y no se puede encender.	El motor se ha sobrecalentado. 1. Apague el aparato usando el interruptor de encendido/apagado. 2. Retire el vaso de mezclas y ábralo. 3. Reduzca la cantidad y/o eche un poco de líquido. 4. Espere unos 5 minutos (tiempo de enfriamiento). 5. Cierre el vaso de mezclas y vuelva a insertarlo en la unidad del motor. 6. Encienda el aparato usando el interruptor de encendido/apagado. Si el aparato no se enciende después de haberse enfriado, póngase en contacto con el departamento de servicio al cliente.
Durante el uso, se detecta un olor desagradable.	• ¿Se está utilizando el aparato por primera vez? A menudo, los aparatos nuevos despiden un cierto olor cuando se utilizan por primera vez. El olor deberá desaparecer después de usar el aparato varias veces. • Si se fuerza el motor, o el aparato ha sido apagado por un dispositivo protector electrónico, el olor puede ser debido al calentamiento del motor. No obstante, esto no es perjudicial. Una vez que el aparato se enfríe, volverá a funcionar de nuevo con normalidad.

DATOS TÉCNICOS

Modelo:	BGMP-9127
Tensión de suministro:	220-240V~50/60 Hz
Potencia:	Max. 1450 W (Calentamiento: 850 W / Motor: 600 W)
Clase de protección:	I
Vaso de mezclas:	Acero inoxidable con sensor integrado de calentamiento y temperatura, nivel de llenado máximo de 1,5 litros
Temporizador:	Hasta 60 minutos
Velocidad de la cuchilla:	2 niveles (aprox. 2200 – 5700 rpm)
Configuración de temperatura:	40°C, 60°C, 80°C, 100°C y 120°C
Balanza:	Gama de medición 0 – 5000 g en incrementos de 1 g
Funcionamiento en continuo:	2 minutos

ELIMINACIÓN



Deseche el material de embalaje de forma respetuosa con el medioambiente y llévelo a un centro de reciclaje.



Deseche el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente llevándolo a un centro de reciclaje para dispositivos eléctricos y electrónicos usados. Para más información, consulte con sus autoridades locales.

CONTENTS

Intended Use	01
Safety Instructions	01-03
Items Supplied and Device Overview	03
Before Initial Use	03
Using Accessories Correctly	04-09
Working With the Device	10-14
Cleaning and Storage	14-15
Troubleshooting	16
Technical Data	17
Disposal	17

EXPLANATION OF SYMBOLS



Safety instructions:



Read these carefully and follow them to



prevent personal injury and damage



to property.



Caution: Hot surfaces!



Supplementary information



Suitable for food use.



Read operating instructions before use!

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen this **Multi-function Thermo Cooker**.

Before using the device for the first time, please read the instructions carefully and keep them for future reference. If the device is given to someone else, these instructions should also be handed over with it.

The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these instructions is not complied with.

INTENDED USE

- This device is suitable for mixing, chopping, blending, heating, boiling and steaming food.
- This device is not a fryer. Do not attempt to fry food using the device.
- The device is for personal use only and is not intended for commercial applications.
- The device should only be used as described in these instructions. Any other use is deemed to be improper.
- The following are excluded from the warranty: all defects caused by improper handling, damage or unauthorised attempts at repair. This also applies to normal wear and tear.

SAFETY INSTRUCTIONS

- This device must not be used by children. Children and animals must be kept away from the device and the mains cable!
- This device may be used by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and / or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from this.
- Children must not play with the device.
- **Danger of injury due to sharp blades!** Never hold the cross-blade attachment by the blades! Hold it by the top end when inserting, removing and cleaning it.



- **CAUTION: Hot surface!** The device will become very hot during use.

Do not come into contact with heated parts while or after using the device! Only touch the handles and control knobs while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Wait until the device has cooled down fully before it is transported or stored away. Use suitable oven gloves when handling the device.

- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before assembling, disassembling and cleaning the device.
- Do not make any modifications to the device. Also do not replace the mains cable yourself. If the device, the mains cable or the mains plug of the device are damaged, these parts must be replaced by the manufacturer, customer service department or a similarly qualified person (e. g. specialist workshop) in order to avoid any hazards.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Note the cleaning instructions in "Cleaning and Storage"!



Risk of Injuries

- **Warning of suffocation!** Keep children and animals away from the packaging material.
- **Caution: Risk of scalding from hot steam!** Be careful when opening the lid or taking off the steaming unit.
- **Caution: Risk of scalding from hot liquid!** Be careful handling the device if the mixing bowl contains hot liquid.
- **Caution: Risk of scalding from hot liquid!** Be careful when handling the steaming unit. Hot water may accumulate in the intermediate base and steaming attachment! Be careful when removing these parts!
- **Caution: Risk of falling!** Make sure that the connected mains cable does not present a trip hazard. The mains cable must not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.
- The working area must always be well lit when the device is in use.



Danger of Electric Shock from Water

- Use and store the device only in closed rooms. Do not operate the device in rooms with high humidity.
- Never immerse the motor unit, mains cable or mains plug in water or other liquids and ensure that they cannot fall into water or become wet.
- Should the motor unit fall into water, switch off the power supply immediately. Do not attempt to pull the device out of the water while it is still connected to the mains power! Have the device checked in a specialist workshop before using it again.
- Never touch the device, mains cable or mains plug with wet hands when these components are connected to the mains power.



Warning of Electric Shock from Damage and Inappropriate Use

- The device should only be connected to a properly installed socket with safety contacts. The socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated. The mains voltage must match the technical data of the device. Only use suitable extension cables whose technical data is the same as that of the device.
- The device must be switched off when inserting or removing the mains plug.
- Remove the mains plug if a fault occurs during operation or before a thunderstorm.



Warning of Fire

- Do not use the device in rooms containing easily ignitable or explosive substances.
- Do not operate the device in the vicinity of combustible material. Do not place any combustible materials (e. g. cardboard, paper or plastic) on or in the device.
- Do not connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
- Do not cover the device during operation in order to prevent it from catching fire. Do not insert anything into the ventilation openings of the device and make sure that these do not become clogged.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fire blanket or a suitable fire extinguisher.



Risk of Damage to Material and Property

- Always check the device for damage before putting it into operation. The device should only be used when it is fully assembled, undamaged, and in working order!
- Always place the device on a dry, even, firm and heat-resistant surface. Do not place it below kitchen wall units or similar cupboards. The rising steam could cause damage to them!
- Do not place the device on or next to heat sources such as hobs or ovens. Keep naked flames, e.g. burning candles, away from the device, the cable and the plug.
- The device may not be heated up when it is empty. Do not allow the motor to run when the device is empty.
- Make sure that the maximum fill level (MAX marking in the mixing bowl) is not exceeded!
- Make sure that the mains cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (this also applies to the hot surfaces of the device!).
- Do not move the device during use.
- When the mains plug is removed from the plug socket, always pull on the mains plug and never the cable.
- Do not pull or carry the device by the mains cable.
- Use only original spare parts from the manufacturer.
- Never place heavy objects on the device.

- Do not expose the device to extreme temperatures, strong temperature fluctuations, moisture, direct sunlight or impacts.

ITEMS SUPPLIED AND DEVICE OVERVIEW

Unpack all parts and check the items supplied for completeness and any transport damage. If you find any damage to the components, do not (!) use the device, but contact our customer service department.



BEFORE INITIAL USE

1. Remove any protective films and stickers that may be present from the device.
2. The accessories may still have some production residues on them. To avoid harmful effects to your health, clean the device thoroughly before you first use it (see "Cleaning and Storage").
3. Familiarize yourself with the accessories. Do this by reading the following chapter.

USING ACCESSORIES CORRECTLY

• *Cross-Blade Attachment*



CAUTION!! Risk of damage to the cross-blade attachment! Do not drop the cross-blade attachment and do not leave it lying in water or other liquids for longer than two hours to avoid damage.

- The cross-blade attachment is used to chop up, stir and mix together the ingredients in the mixing bowl.
- The device cannot be operated without the cross-blade attachment.

Inserting:

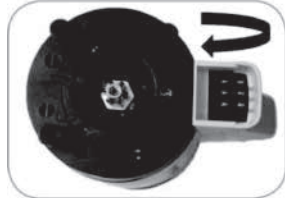
1. **Before inserting the cross-blade attachment, ensure that the sealing ring is fitted correctly on the shank of the attachment.** Otherwise there is the risk that liquid will escape from the mixing bowl into the motor unit and the device will be damaged.
If the sealing ring is not fitted correctly, slide it all the way onto the shank until it is firmly fixed behind the two latches on the shank.



2. Hold the cross-blade attachment at the top end and place it in the mixing bowl. Make sure that the cross-blade attachment rests fully on the bottom of the mixing bowl. The two locking lugs on the shank must be pushed through the recesses in the mixing bowl.



3. Hold the cross-blade attachment firmly, turn the mixing bowl upside down and place the wing nut on the end of the shank. It must be fully recessed. If necessary, twist the wing nut slightly to do this.



4. Twist the wing nut clockwise as far as it will go.

5. Check that the cross-blade attachment fits securely.

Removing:

Follow the steps for inserting in reverse order:

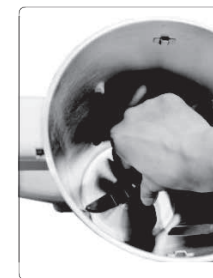
1. Insert the blade cover, hold the cross-blade attachment at the top end with one hand.
2. Turn the mixing bowl upside down, loosen the wing nut anticlockwise and remove it.
3. Take the cross-blade attachment out of the mixing bowl.

• *Blade Cover*

The blade cover is intended to protect your hands when detaching the cross-blade attachment or cleaning the inside of the mixing jug.

Inserting:

- The blade cover is placed onto the cross-blade attachment of the mixing bowl. To do this, hold the blade cover on the end of the shank of the cross-blade attachment, then press two handles of the blade cover onto the blade until a click sound heard.



Removing:

- To remove the blade cover, hold two handles and pull it up and off at the same time.

• *Stirring Attachment (Butterfly whisk)*



CAUTION!! Risk of damage to the cross-blade attachment!

Do not add any food which could damage or block the stirring attachment while the device is operating.

- The stirring attachment is suitable for whipping cream or beating egg white and for stirring soups, puddings, sauces, rice pudding etc.

Inserting:

- The stirring attachment is plugged onto the cross-blade attachment with the wings pointing downwards. **It must engage!**



Removing:

- To remove it, twist it back and forth slightly and pull it up and off at the same time.

• Mixing Bowl

The mixing bowl is where the items to be mixed or cooked are processed and heated. The Markings in the mixing bowl show the minimum and maximum fill levels.



The minimum fill level of the mixing bowl is 0.5 litres.

The maximum fill level of the mixing bowl is 1.5 litres. Do not exceed this!

There is a danger of scalding from hot items that are being mixed splashing out. Moreover, the mixing bowl could overflow during operation.

Inserting mixing bowl into the motor unit:

- Place the mixing bowl into the mixing bowl mount on the motor unit.
- Apply gentle pressure to push down the mixing bowl until you hear it engage in place.



Removing mixing bowl from the motor unit:

Press the release button, at the same time tilt the mixing bowl slightly towards you by pulling on the handle, and pull the mixing bowl upwards out of the motor unit.

• Mixing Bowl Lid

The mixing bowl lid closes the mixing bowl. To ensure that the items being mixed or cooked do not splash out, the device can only be operated if the lid has been attached and locked in place properly.

Attaching:



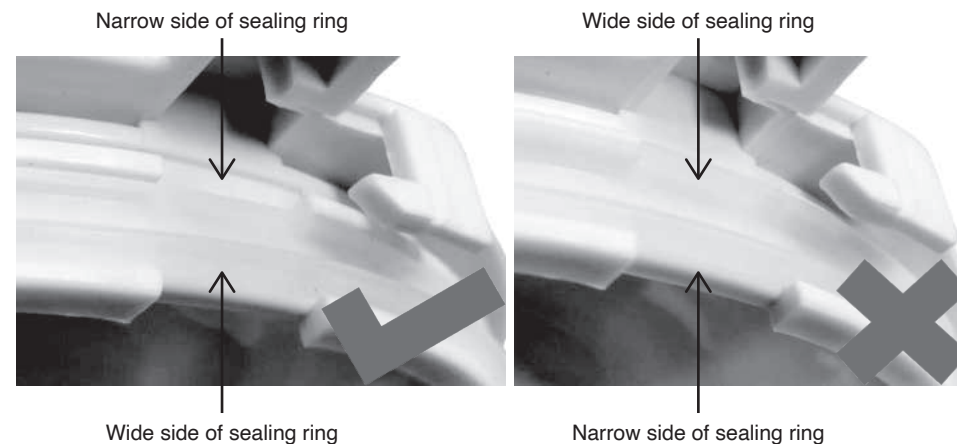
CAUTION!! Risk of scalding from hot items that are being mixed splashing out!

Before inserting the mixing bowl lid, ensure that the sealing ring has been fitted correctly, is clean and undamaged so that the lid is tight and neither liquids nor ingredients can splash out between the mixing bowl and mixing bowl lid. If the sealing ring is damaged, replace it immediately and always do so after no more than 2 years in each case.

- The sealing ring must be fitted in the groove at the edge of the lid. If this is not the case, insert the sealing ring and make sure it's fitted correctly before use.



How to know if the sealing ring is fitted correctly?
Please check it as below after the sealing ring fitted:



If the narrow side of the sealing is above the wide side, then it's correct.

Contrarily, if the wide side of the sealing is above the narrow side, then it's incorrect.

Inserting:

1. Insert the mixing bowl lid on top of the mixing bowl with the locking tab placed near to the slot in the handle of the mixing bowl.
2. Gently twist the mixing bowl lid clockwise until the tab locks into the slot until a click sound heard.

Removing:



CAUTION!! Risk of injuries caused by food splashing out!

Only remove the mixing bowl lid once the cross-blade attachment has come to a standstill.

CAUTION!! Risk of scalding from hot steam!

Be careful when opening the lid after cooking.

- To remove the mixing bowl lid, follow the steps for attaching it in reverse order:

1. Twist the mixing bowl lid anticlockwise until the tab is released.
2. Lift the mixing bowl lid off the mixing bowl.



• **Measuring Cup**

The measuring cup is used to measure out ingredients.

Moreover, the measuring cup can be used to seal shut the opening in the lid. This prevents any loss of heat and prevents the ingredients being mixed and cooked from splashing out.

Inserting:

- For this purpose, place the measuring cup with its opening facing downwards into the opening in the lid and turn it clockwise to fix it in place.



When boiling cream, milk or pasta, do not insert the measuring cup into the opening in the lid and turn it clockwise to fix it in place. Insert the measuring cup when chopping up food to prevent it from splashing out.

Removing:

The measuring cup can be removed during operation to allow further ingredients or liquid to be added.

- Twist the measuring cup anticlockwise and pull it out of the opening in the lid.

• **Steaming Attachment**



CAUTION!! Risk of scalding from hot steam and hot condensation!

Never use the steaming attachment without its lid.

CAUTION!! Risk of scalding from hot items that are being mixed splashing out!

Before inserting the steaming attachment, ensure that the sealing ring has been fitted correctly, is clean and undamaged so that the steaming attachment sits tightly on the mixing bowl. If the sealing ring is damaged, replace it immediately but always do so after no more than 2 years in each case.

- The sealing ring must be fitted in the groove at the edge of the lid. If this is not the case, insert the sealing ring and make sure it's fitted correctly before use.

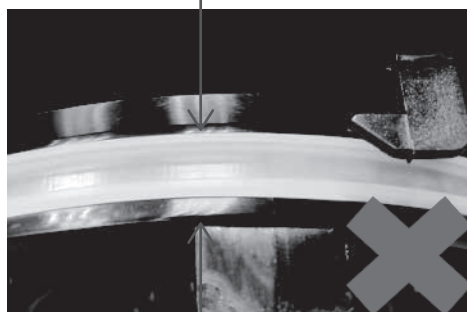
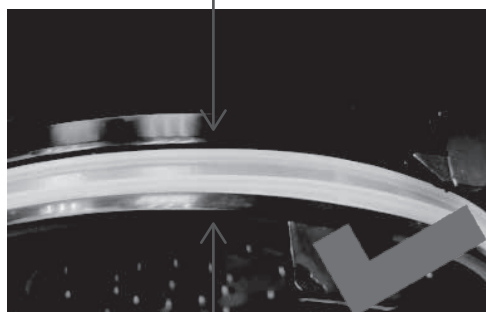


How to know if the sealing ring is fitted correctly?

Please check it as below after the sealing ring fitted:

Narrow side of sealing ring

Wide side of sealing ring



Wide side of sealing ring

Narrow side of sealing ring

If the narrow side of the sealing is above the wide side, then it's correct.

Contrarily, if the wide side of the sealing is above the narrow side, then it's incorrect.

- Only ever use the steaming unit with this device. It must not be used in the microwave, the oven or with other devices.

• The steaming attachment consists of a steaming bowl, a steaming rack and a lid. It is suitable for the gentle cooking of food using hot steam that rises from the mixing bowl.

• Use the steaming bowl without the steaming rack to steam a greater quantity of the same food.

• Insert the steaming rack into the steaming bowl to cook a greater quantity of the same foodstuffs which should not rest on top of one another (e. g. yeast dumplings) or to cook different foodstuffs simultaneously (e. g. vegetables and meat).

• Make sure that food with a longer cooking time is at the bottom and food with a shorter cooking time is at the top.

• The steaming bowl is attached to the open mixing bowl **instead of the mixing bowl lid**.

Inserting:

1. Insert the steaming bowl on top of the mixing bowl with the locking tab placed near to the slot in the handle of the mixing bowl.

2. Gently twist the mixing bowl lid clockwise until the tab locks into the slot until a click sound heard.

Removing:



CAUTION!! Risk of scalding from hot steam!

Be careful when opening the steaming bowl after steam-cooking.

- To remove the mixing bowl lid, follow the steps for attaching it in reverse order:

1. Twist the steaming bowl anticlockwise until the tab is released.

2. Lift the steaming bowl off the mixing bowl.

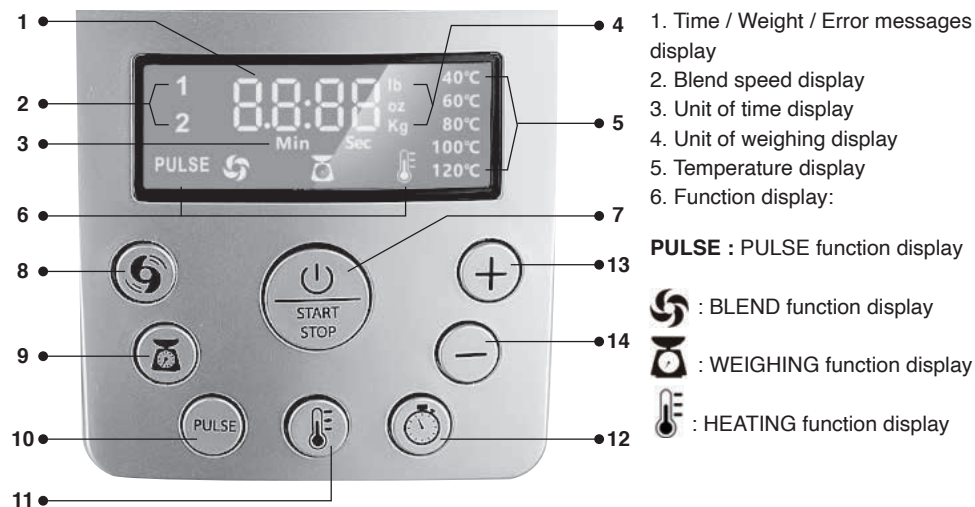


• **Digital Scale (Fixed in the Motor Unit)**

On the scale you can weigh food up to 5 kg. It also has a **Tare Function (Tare)**. Use the **WEIGHING FUNCTION** button to switch on the scale, change the unit of measurement and activate the tare function.

WORKING WITH THE DEVICE

• Control Panel and Display



1. Time / Weight / Error messages display
2. Blend speed display
3. Unit of time display
4. Unit of weighing display
5. Temperature display
6. Function display:
7. **POWER** button, for activating the device; switching the heating function and the blend function.
8. **BLEND SPEED** button, for activating the blend function and setting the speed level.
Note: Disabled at a temperature setting of 120 °C.
9. **WEIGHING FUNCTION** button, for activating the scale.
10. **PULSE FUNCTION** button, for activating the cross-blade attachment at maximum speed.
NOTE: Disabled during the heating process at the temperature setting of 80 °C, 100 °C and 120 °C for safety reasons.
11. **TEMPERATURE SET** button, for setting the temperature (40 °C, 60 °C, 100 °C, 120 °C).
12. **TIMER SET** button, for setting the preparation time (max. 60 minutes).
13. **INCREASE(+)** button, for increasing the speed level, temperature and preparation time once the corresponding button has been pressed.
14. **DECREASE(-)** button, for reducing the speed level, temperature and preparation time once the corresponding button has been pressed.

• Basic Use of the Device

- **CAUTION!! Risk of burns!** The metal surface of the mixing bowl also becomes hot from the heated contents. Only ever touch the mixing bowl by the handle or use kitchen gloves.
- **CAUTION!! Risk of scalding from hot steam and hot condensation!** Be aware that hot steam will emerge from the mixing bowl lid during cooking. Particular care should be taken when removing the lid and when using the steaming unit.
- **Risk of damage to the device from overheating!** Never place the motor unit on a soft surface. The ventilation slots on the bottom of the device must not be covered. Otherwise, the device could be damaged.
- **Risk of damage to the device from falling!** Note that when chopping up food the imbalance which is created in the mixing bowl may cause the whole device to move in some circumstances. The device should therefore be set up so that it cannot fall off the work surface.
- **Do not overload the device!** Only chop up hard foodstuffs (e. g. ice cubes) by pressing the PULSE button with brief pauses.
- **Overheating of the device!** Do not allow the device to operate on speed level 2 for longer than 2 minutes without stopping. Then let the device cool down for a short while before it is used again.
- **Risk of damage to the stirring attachment!** When the stirring attachment is placed on the device, only use speed level 1.



- For safety reasons, the device can only be switched on if the mixing bowl is fitted in the motor unit correctly and the mixing bowl lid or steaming bowl are locked on.
- To save power, the display switches to standby mode when the device is not used for approx. 4 minutes, “**stdy**” appears on the display. To switch the display back on again, press the **POWER** button.

How to use this device? Please follow the below steps:

1. Place the motor unit on a dry, clean, flat and non-heatable work surface.
2. Make sure that the suction feet stick properly to the work surface.
3. Insert the mains plug into a properly installed plug socket that is easily accessible.
4. Ensure that the cross-blade attachment is correctly fixed in place in the mixing bowl. When using additional accessories, e.g. for stirring or steaming, follow the instructions provided in “Using Accessories Correctly”.
5. Pour any ingredients you want into the mixing bowl. Do not exceed the **MAX** marking in the mixing bowl!
6. Secure the mixing bowl lid on the mixing bowl and place the mixing bowl into the motor unit. If you do not intend to boil milk, cream or pasta or steam food, close the opening in the lid with the measuring cup that is supplied.
7. Switch on the motor unit by flipping the **On / Off** switch on the back of the motor unit to the I position. A beep is heard and the device goes into standby mode. “**stdy**” appears on the display.
8. Press the **POWER** button to activate the device.
9. Set the preparation time (max. 60 minutes): Press the **TIMER SET** button to activate the time setting. Using this button to switch the unit of time between the minutes and seconds.



- Pressing at first time, the unit of time “**Min**” in the display will flash, then set the time in minute by using the “+” and “-” buttons.
- Pressing at second time, the unit of time “**Sec**” in the display will flash, then set the time in second by using the “+” and “-” buttons.

NOTE: This step can be skipped if the ingredients are only to be briefly chopped up or mixed together and not heated, using the **PULSE FUNCTION** button or ingredients are to be weighed.

10. To heat or cook the ingredients, press the **TEMPERATURE SET** button and use the “+” and “-” buttons to set a temperature of between 40 °C, 60 °C, 80 °C, 100 °C and 120 °C.

11. To switch the **BLEND FUNCTION**, press the **BLEND SPEED** button and use the “+” and “-” buttons to choose between speed level 1 and speed level 2.

NOTE: The cross-blade attachment is disabled at a temperature setting of 120 °C.

12. Press the **POWER** button. The device starts to operate.



- The preselected preparation time, temperature and speed level can be changed at any time during operation. To do this, press the corresponding button and alter the setting using the “+” and “-” buttons. The preparation time is paused, but the device continues to operate.

- Ingredients can be added through the opening in the lid during preparation.

- If the preparation process is to be paused, just gently twist the mixing bowl lid anticlockwise and release the tab from the slot in the handle, the device will stop immediately. “E2” will appear on the display and a beep is heard every second until the lid has been secured again.

To secure the lid, twist the lid clockwise and lock the tab into the slot again, the device will continue to work from the last working time.

- If the preparation process is to be aborted prematurely, press the **POWER** button. The device goes into standby mode. “stdy” appears on the display.

13. Five beeps are heard roughly five seconds before the end of the preparation time. The device stops automatically after the set preparation time has elapsed. “End” appears on the display and two beeps are heard every three seconds. Press the **POWER** button to deactivate the device and switch it to standby mode. “stdy” appears on the display. All settings are set to 0. If the ingredients are to be processed further, repeat steps 8 to 11.

14. To switch off the device, move the **On / Off** switch to position **0** and pull the mains plug out of the plug socket.

15. Take the mixing bowl off the motor unit, open it and remove the mixed or cooked food.

• Chopping, Mixing or Blending in the Mixing Bowl

1. For chopping, mixing or blending without **HEATING FUNCTION**, just use the **BLENDE FUNCTION** without any additional accessories and (follow the instructions provided in “Basic Use of the Device”(except the step 10)).

NOTE: Only use the cross-blade attachment for blending, mixing or chopping.

2. Close the opening in the lid with the measuring cup so that no food can splash out.

3. For a brief pulse of maximum speed (speed level 2), e. g. for chopping up ice cubes, press the **PULSE FUNCTION** button. Larger food (quantities) are chopped up evenly if the **PULSE FUNCTION** button is pressed a few times in succession.

• Cooking (Heating) in the Mixing Bowl

For cooking/heating without blending in the mixing bowl, just use the **HEATING FUNCTION** without pressing the **BLEND SPEED** button and follow the instructions provide in “Basic Use of the Device (except the step 11)”.

- When boiling cream, milk or pasta, do not insert the measuring cup into the opening in the lid to prevent boiling over. Also do not cover the opening in the lid with other objects!

- If need a further blending during cooking, just switch the **BLEND SPEED** button and follow the instructions provide in “Basic Use of the Device (see the step 11)”.

NOTE: The cross-blade attachment is disabled at a temperature setting of 120 °C.

- If need a briefly blending during cooking, just use the **PULSE FUNCTION** button.

NOTE: Disabled at the temperature setting of 80 °C, 100 °C and 120 °C.

• Whipping Cream and Beating Egg White in the Mixing Bowl

To whip cream and beat egg white, plug the stirring attachment(Butterfly whisk) onto the cross-blade attachment (see “Using Accessories Correctly” I “Stirring Attachment (Butterfly whisk)”) and follow the instructions provided in “Basic Use of the Device”.

• Steam-Cooking

- The mixing bowl lid must not be inserted when using the steaming unit.



- **CAUTION!! Risk of scalding from hot steam and hot condensation!** Note that hot steam will escape from the side and top of the lid of the steaming unit during operation.

- Only hold the steaming attachment using the two handles on the side.

- When you open the lid, always hold it so that you do not come into contact with the rising steam or the dripping hot liquid.

- Note that when you remove the steaming attachment, hot steam will continue to rise up through the opening in the lid of the mixing bowl.

- After the steaming attachment is removed, it is essential that it is placed down on a moisture-resistant and heat-resistant surface.

How to use this function? Please follow the below steps:

1. Connect the motor unit in the manner described in “Basic Use of the Device” and make sure that the cross-blade attachment is correctly fixed in place in the mixing bowl.

2. Pour at least 0.5 litres of water into the mixing bowl for a cooking time of 30 minutes. For a longer cooking time, the amount of water required increases by 250 ml for every 15 minutes.

Attention! Do not exceed the MAX marking!



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

3. Insert the mixing bowl into the motor unit.

4. Place the steaming bowl on top of the mixing bowl. Follow the instructions provided in “Using Accessories Correctly” I “Steaming Attachment” and make sure that the steaming attachment fits correctly.

5. Insert the steaming rack into the steaming bowl and loosely add the food to be cooked on it. Make sure that some slots remain clear so that steam can rise up. If steaming a lot of food, place food directly into the steaming bowl without using the steaming rack.

6. Place the lid on the steaming attachment. Make sure that it fits correctly as otherwise more steam than you want may escape and the food will not be cooked properly.

7. Switch on the motor unit by flipping the **On / Off** switch on the back of the motor unit to the I position. A beep is heard and the device goes into standby mode. “stdy” appears on the display.

8. Press the **POWER** button to activate the device.

9. Set the desired preparation time (follow the instructions provided in “Basic Use of the Device”).

10. Set the temperature to 120 °C (follow the instructions provided in “Basic Use of the Device”).

NOTE: All steam-cooking should be carried out at 120 °C, without blending.

11. Press the **POWER** button again, the device starts to operate.

12. The device stops automatically after the set preparation time has elapsed. Press the **POWER** button to abort the preparation process prematurely or to deactivate the device after the preparation time has elapsed.

13. To switch off the device, move the **On / Off** switch to position **0** and pull the mains plug out of the plug socket.
14. Carefully remove the lid.
15. Twist the steaming attachment anticlockwise until the tab is released and carefully lift it off (follow the instructions provided in "Using Accessories Correctly" | "Steaming Attachment").
16. Carefully remove the mixing bowl from the motor unit and pour away the hot liquid.

• Using the Weighing Function



Make sure that the device is positioned stably on a flat work surface and the suction feet stick to it properly so that the scale can display the most accurate measurement results possible.

How to use this function? Please follow the below steps:

1. Switch on the motor unit by flipping the **On / Off** switch on the back of the motor unit to the I position.
2. Press the **POWER** button to activate the device.
3. Press the **WEIGHING FUNCTION** button to activate the weighing function.



The preset unit of measurement is grams. You can change the unit of measurement by repeatedly pressing the **WEIGHING FUNCTION** button (grams / kilograms (g / kg) – pounds (lb) – ounces (oz)).

4. Place the ingredient to be weighed onto the scale. The weight is displayed.
5. If the **WEIGHING FUNCTION** button is pressed and held for approx. 3 seconds, the **Tare Function** (Tare) is activated and the weight displayed is reset to 0, further ingredients can be weighed.

CLEANING AND STORAGE



- **CAUTION!! Risk of burns!** Allow the device to cool down completely before cleaning it.
- **CAUTION!! Danger of electric shock from water!** Remove the mains plug from the plug socket before cleaning the device.
- **CAUTION!! Risk of damage to the device!** Do not immerse the motor unit and mixing bowl in water or any other liquids. No liquid must get into the bottom section of the mixing bowl as this is where heating elements and other electronic components are fitted. **The mixing bowl must not be cleaned in the dishwasher.**

- The device and all its accessories are not dishwasher-safe!
- Clean the mixing bowl and the accessories immediately after each use to prevent germ formation. Do not allow food residues to dry on.
- Do not use any corrosive or abrasive cleaning agents or scouring sponges to clean the device. These can damage the surface.

Please follow the below steps for cleaning and storage:

1. Rinse out the inside of mixing bowl briefly under running water.



- If the mixing bowl and cross-blade attachment are only slightly dirty, it is sufficient to clean them briefly using water:

- 1) pour 1 litre of water and a few drops of washing-up liquid into the mixing bowl,
- 2) close the mixing bowl with the mixing bowl lid including the measuring cup,
- 3) press the **PULSE FUNCTION** button a few times,
- 4) rinse out the mixing bowl thoroughly with clear water.

- If the mixing bowl inside need to be cleaned with cloth by hands, don't forget to use the blade cover to protect your hands from hurts (follow the instructions provided in "Using Accessories Correctly" | "Blade Cover").

2. Wash all of the accessories in warm, soapy water. If necessary, remove the cross-blade attachment from the mixing bowl for cleaning (follow the instructions provided in "Using Accessories Correctly" | "Cross-Blade Attachment").

WARNING: Handle the cross-blade attachment with care as the blades are extremely sharp.

3. If necessary, remove the sealing rings for cleaning.
4. Wipe down the motor unit with a slightly damp cloth if necessary and then dry it with a soft cloth.
5. Allow all parts to dry completely before the device is reassembled.
6. Reattach all sealing rings (follow the instructions provided in "Using Accessories Correctly" | "Mixing Bowl Lid" and "Steaming Attachment").
7. Store the device in a dry, clean place that is not accessible to children and animals.



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

WORKING WITH THE DEVICE

If the device does not work properly, first check whether you are able to rectify the problem yourself.



Do not attempt to repair a defective electrical device yourself!

Problem	Possible cause / solution / tips
The device does not work. Nothing is shown on the display.	• Is the device in standby mode? Press the POWER button. • Is the mains plug not inserted in the plug socket correctly? Correct the fit of the mains plug. • Is the plug socket defective? Try another plug socket. • Check the fuse of the mains connection.
"Err" error message on the display.	• The measuring range of the scale has been exceeded. Only weigh ingredients up to no more than 5 kg.
"E2" error message on the display.	• The mixing bowl is not inserted correctly. Place the mixing bowl into the mixing bowl mount and press it down until you hear it engage. • The mixing bowl is open or the mixing bowl lid or steaming attachment is not locked on properly. Correct the fit of the mixing bowl lid / steaming attachment.
The device switches off and cannot be switched on.	The motor has overheated. 1. Switch off the device using the On / Off switch. 2. Remove the mixing bowl and open it. 3. Reduce the quantity and / or add a little liquid. 4. Wait for around 5 minutes (cool-down time). 5. Close the mixing bowl and reinsert it in the motor unit. 6. Switch on the device using the On / Off switch. If the device still cannot be switched on after the cool-down time, contact the customer service department.
During use, an unpleasant smell is detected.	• Is the device being used for the first time? A smell often develops when new devices are first used. The smell should disappear after you have used the device several times. • If the motor is placed under too much strain, as well as the device being switched off by the electronic protective switch, a smell may be produced due to the heated motor. However, this is completely harmless. After the cool-down time, the device is in full working order again.

TECHNICAL DATA

Model:	BGMP-9127
Voltage supply:	220-240V~50/60 Hz
Power:	Max. 1450 W (Heating: 850 W / Motor: 600 W)
Protection class:	I
Mixing bowl:	Stainless steel, with integrated heating and temperature sensor, maximum fill level 1.5 litres.
Timer:	Up to 60 minutes
Speed of the blade:	2 levels (approx. 2200 – 5700 rpm)
Temperature setting:	40°C, 60°C, 80°C, 100°C and 120°C
Scale:	Measuring range 0 – 5000 g in 1 g increments
Short-term operation (KB):	2 minutes

DISPOSAL



Dispose of the packaging material in an environmentally friendly manner and take it to a recycling centre.



Dispose of the device in an environmentally friendly manner at a recycling centre for used electrical and electronic devices. More information is available from your local authorities.

INDICE

Destinazione d'uso	01
Avvertenze di sicurezza	01-03
Contenuto della confezione e descrizione dell'apparecchio	03
Operazioni preliminari	03-04
Utilizzo corretto degli accessori	04-09
Utilizzo dell'apparecchio	10-14
Pulizia e manutenzione	14-15
Risoluzione dei problemi	16
Specifiche tecniche	17
Smaltimento	17

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



Avvertenze di sicurezza:



leggerle attentamente e rispettarle per



evitare il rischio di lesioni personali e



danni materiali.



Attenzione! Superficie calda!



Informazioni aggiuntive.



Adatto all'uso alimentare.

Leggere le istruzioni prima dell'uso.

Gentile cliente,

Siamo lieti che Lei abbia scelto questa **Pentola elettrica multifunzione**.

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, è necessario leggere attentamente il manuale e conservarlo per riferimento futuro. Se l'apparecchio viene ceduto a terzi, includere anche questo manuale.

Il costruttore e l'importatore declinano ogni responsabilità in caso di mancato rispetto di queste istruzioni.

DESTINAZIONE D'USO

- Questo apparecchio è adatto a frullare, tritare, miscelare, riscaldare, lessare e cuocere a vapore.
- L'apparecchio non è una friggitrice. Non tentare di friggere alimenti con questo apparecchio.
- L'apparecchio è destinato al solo uso privato e non è destinato ad applicazioni commerciali.
- L'apparecchio deve essere usato esclusivamente come descritto in queste istruzioni. Qualsiasi altro utilizzo è da considerarsi improprio.
- La garanzia non copre eventuali difetti causati da utilizzi impropri, danni o riparazioni non autorizzate. La garanzia esclude anche la normale usura.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- L'apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere animali e bambini lontani dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione.
- Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza solo se supervisionate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi correlati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- **Le lame affilate comportano il rischio di lesioni.** Non afferrare direttamente le lame della lama a croce.
- Afferrare la parte superiore durante l'inserimento, la rimozione e la pulizia.



- **ATTENZIONE! Superficie calda!** L'apparecchio diventa molto caldo durante l'uso. Non toccare le parti riscaldate durante o dopo l'uso dell'apparecchio. Toccare esclusivamente le impugnature e le manopole di controllo quando l'apparecchio è in funzione o immediatamente dopo lo spegnimento. Attendere che l'apparecchio si

raffreddi completamente prima di spostarlo o riporlo. Indossare guanti da forno durante la manipolazione dell'apparecchio.

- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente prima di assemblarlo, disassemblarlo, pulirlo o lasciarlo incustodito.
- Non apportare modifiche all'apparecchio. Non sostituire da soli il cavo di alimentazione. Per motivi di sicurezza, se la spina o cavo di alimentazione sono danneggiati devono essere sostituiti dal costruttore, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
- L'apparecchio non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o telecomandi separati.
- Rispettare le istruzioni elencate al capitolo "Pulizia e conservazione".



Rischio di lesioni

- **Rischio di soffocamento!** Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata di bambini e animali.

• **Attenzione! Il vapore caldo comporta il rischio di ustioni.** Prestare attenzione durante l'apertura del coperchio o la rimozione del recipiente di cottura a vapore.

• **Attenzione! I liquidi caldi comportano il rischio di ustioni.** Prestare attenzione quando il recipiente contiene liquidi caldi.

• **Attenzione! I liquidi caldi comportano il rischio di ustioni.** Prestare attenzione durante la manipolazione del recipiente di cottura a vapore. Nel vassoio e nel recipiente di cottura a vapore può accumularsi acqua calda. Prestare particolare attenzione durante la rimozione di questi componenti.

• **Attenzione! Rischio di caduta!** Disporre il cavo di alimentazione in modo tale da evitare il rischio di inciampamento. Per evitare il rischio di caduta dell'apparecchio, il cavo di alimentazione non deve pendere dalla superficie su cui è posizionato l'apparecchio.

- L'area di lavoro deve essere ben illuminata quando l'apparecchio è in funzione.



Rischio di scossa elettrica causata dall'acqua

- Usare e riporre l'apparecchio esclusivamente in locali chiusi. Non usare l'apparecchio in locali con elevata umidità.
- Non immergere l'unità motore, la spina o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi e assicurarsi che non possano cadere nell'acqua o bagnarsi.
- Se l'unità motore cade in acqua, scollegarla immediatamente dalla presa di corrente. Non tentare di estrarre l'apparecchio dall'acqua prima di averlo scollegato dalla presa di corrente. Fare ispezionare l'apparecchio presso un centro di assistenza prima di riutilizzarlo.
- Non toccare l'apparecchio, la spina o il cavo di alimentazione con le mani bagnate quando questi componenti sono collegati alla presa di corrente.



Rischio di scossa elettrica causata da danni e utilizzi impropri

- L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente a una presa di corrente installata correttamente e dotata di messa a terra. Inoltre, la presa di corrente deve essere facilmente accessibile per poter scollegare rapidamente il cavo di alimentazione. La tensione della rete elettrica deve corrispondere a quella riportata nelle specifiche tecniche dell'apparecchio. Usare esclusivamente prolunghie le cui specifiche tecniche sono identiche a quelle dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere spento prima di essere collegato o scollegato dalla presa di corrente.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente durante i temporali o in caso di malfunzionamento durante l'uso.



Rischio di incendio

- Non usare l'apparecchio in locali che contengono sostanze facilmente infiammabili o esplosive.
- Non usare l'apparecchio in prossimità di materiali combustibili. Non posizionare materiali combustibili (ad es. carta, cartone o plastica) sopra o dentro l'apparecchio.
- Non collegare l'apparecchio a prese multiple a cui sono collegati apparecchi ad alta potenza per evitare il rischio di surriscaldamento, sovraccarico e corto circuito.
- Non coprire l'apparecchio durante l'uso per evitare il rischio di incendio. Non inserire alcun oggetto nelle aperture di ventilazione dell'apparecchio e assicurarsi di non ostruirle.
- In caso di incendio: non usare acqua! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio o un estintore.



Rischio di danni materiali e a proprietà

- Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato prima di metterlo in funzione. L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente se è completamente assemblato, privo di danni e correttamente funzionante.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana, stabile e resistente al calore. Non posizionarlo sotto pensili o all'interno di mobili, perché il vapore emesso dall'apparecchio può danneggiarli.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o in prossimità di fonti di calore come forni o fornelli. Tenere l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione distanti da fonti di fiamme libere, ad es. candele accese.
- L'apparecchio non deve essere messo in funzione quando è vuoto. Non mettere in funzione l'apparecchio quando è vuoto.
- Assicurarsi di non superare il livello massimo di riempimento (simbolo MAX all'interno del recipiente di miscelazione).
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga schiacciato, piegato o posizionato su angoli

taglienti e che non entri a contatto con superfici calde (ciò si applica anche alle superfici calde dell'apparecchio).

- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Per scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente, tirare la spina e non il cavo.
- Non trasportare o trascinare l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione.
- Usare esclusivamente parti di ricambio originali.
- Non posizionare oggetti pesanti sull'apparecchio.
- Non esporre l'apparecchio a temperature estreme, forti escursioni termiche, urti, luce solare diretta o umidità.

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE E DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Estrarre tutto il contenuto dalla confezione e assicurarsi che tutti i componenti siano presenti e non abbiano subito danni durante il trasporto. Se i componenti sono danneggiati, non usare l'apparecchio ma contattare il servizio clienti.



OPERAZIONI PRELIMINARI

1. Rimuovere eventuali etichette e pellicole protettive dall'apparecchio.

2. Sugli accessori potrebbero essere presenti alcuni residui di fabbricazione. Per evitare il rischio di danni alla salute, pulire accuratamente l'apparecchio prima di usarlo per la prima volta (consultare il capitolo "Pulizia e conservazione").

3. Consultare il seguente capitolo per familiarizzarsi con gli accessori.

UTILIZZO CORRETTO DEGLI ACCESSORI

• Lama a croce



ATTENZIONE! Rischio di danni alla lama a croce! Non far cadere la lama a croce e non lasciarla immersa in acqua o altri liquidi per più di due minuti per evitare che subisca danni.

- La lama a croce è ideale per tritare, miscelare e frullare gli ingredienti nel recipiente di miscelazione.
- L'apparecchio non può essere usato senza la lama a croce.

Inserimento:

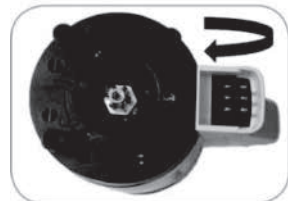
1. **Prima di inserire la lama a croce, assicurarsi che la guarnizione ad anello sia posizionata correttamente sull'alberino della lama.** In caso contrario il liquido potrebbe fuoriuscire dal recipiente di miscelazione e infiltrarsi nell'unità motore, con il rischio di danni all'apparecchio. Se la guarnizione ad anello non è posizionata correttamente, farla scorrere lungo l'alberino finché non si blocca saldamente tra le due sporgenze.



2. Afferrare la parte superiore della lama a croce e inserirla nel recipiente di miscelazione. Assicurarsi che la lama a croce sia fissata saldamente sul fondo del recipiente di miscelazione. Le due alette di bloccaggio sull'alberino devono inserirsi nelle fessure sul recipiente di miscelazione.



3. Afferrare saldamente la lama a croce, capovolgere il recipiente di miscelazione e posizionare il dado a farfalla all'estremità dell'alberino. Deve inserirsi completamente. Se necessario, ruotare leggermente il dado a farfalla avanti e indietro.



4. Avvitare il dado a farfalla in senso orario finché non si blocca.

5. Assicurarsi che la lama a croce sia fissata saldamente.

Rimozione:

Seguire la procedura di inserimento in ordine inverso:

1. Inserire il coprilama e afferrare la parte superiore della lama a croce con una mano.
2. Capovolgere il recipiente di miscelazione, allentare il dado a farfalla in senso antiorario e rimuoverlo.

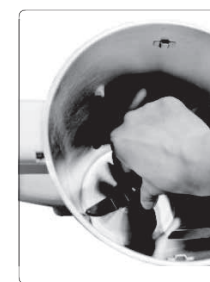
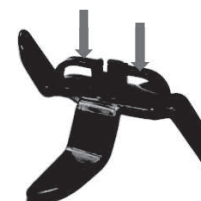
3. Estrarre la lama a croce dal recipiente di miscelazione.

• Coprilama

Il coprilama serve per proteggere le mani durante la rimozione della lama a croce o la pulizia dell'interno del recipiente di miscelazione.

Inserimento:

- Il coprilama deve essere posizionato sulla lama a croce del recipiente di miscelazione come descritto di seguito. Posizionare il coprilama sull'estremità dell'alberino della lama a croce, quindi premere le due impugnature del coprilama sulla lama fino al "clic".



Rimozione:

- Per rimuovere il coprilama, afferrare le due impugnature e sollevarlo.

• Frusta a farfalla



ATTENZIONE! Rischio di danni alla frusta a farfalla!

Non miscelare alimenti che potrebbero danneggiare o ostruire la frusta a farfalla quando l'apparecchio è in funzione.

- La frusta a farfalla è ideale per montare creme o albumi e miscelare zuppe, minestre, salse, ecc.

Inserimento:

- La frusta a farfalla deve essere posizionata sulla lama a croce con le alette rivolte verso il basso.

Deve bloccarsi saldamente.



Rimozione:

- Per rimuoverla, ruotarla leggermente avanti e indietro e sollevarla.

• Recipiente di miscelazione

Nel recipiente di miscelazione gli ingredienti vengono miscelati e/o riscaldati. I simboli all'interno del recipiente di miscelazione indicano il livello di riempimento minimo e massimo.



**Il livello minimo di riempimento del recipiente di miscelazione è pari a 0,5 litri.
Il livello massimo di riempimento del recipiente di miscelazione è pari a 1,5 litri.
Non superare il livello massimo di riempimento!**

Per evitare il rischio di ustioni causate da schizzi di alimenti caldi durante la miscelazione. Inoltre, gli ingredienti potrebbero fuoriuscire dal recipiente di miscelazione.

Installazione del recipiente di miscelazione sull'unità motore:

- Posizionare il recipiente di miscelazione sul suo supporto sull'unità motore.
- Applicare una leggera pressione sul recipiente di miscelazione per bloccarlo in posizione.



Rimozione del recipiente di miscelazione dall'unità motore:

- Premere il pulsante di rilascio e, contemporaneamente, inclinare leggermente il recipiente di miscelazione verso di sé tirando l'impugnatura, quindi sollevarlo.

• Coperchio del recipiente di miscelazione

Il recipiente di miscelazione deve essere chiuso con il coperchio. Per evitare il rischio di fuoriuscita degli ingredienti all'interno del recipiente di miscelazione, l'apparecchio può essere messo in funzione esclusivamente se il coperchio è fissato e bloccato correttamente.

Inserimento della guarnizione:



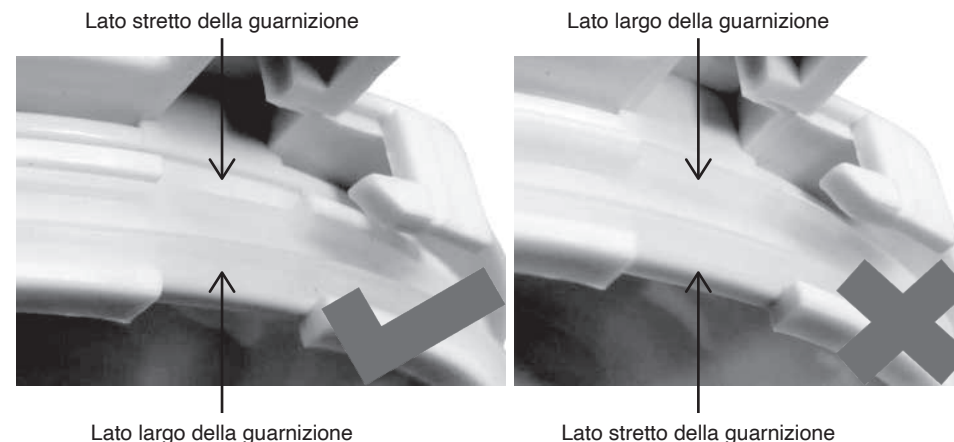
ATTENZIONE! Eventuali schizzi di alimenti caldi durante la miscelazione comportano il rischio di ustioni.

Prima di inserire il coperchio del recipiente di miscelazione, assicurarsi che la guarnizione ad anello sia pulita, posizionata correttamente e non danneggiata affinché il coperchio si chiuda saldamente per evitare che gli ingredienti fuoriescano dal recipiente di miscelazione. Se la guarnizione ad anello è danneggiata, sostituirla immediatamente. In ogni caso, deve essere sostituita ogni 2 anni.

- La guarnizione ad anello deve essere inserita nella scanalatura sul bordo del coperchio. In caso contrario, inserirla e posizionarla correttamente prima dell'uso.



**Come verificare che la guarnizione ad anello sia posizionata correttamente?
Inserire la guarnizione ad anello e confrontarla con le seguenti immagini:**



Se il lato stretto della guarnizione è in alto rispetto al lato largo, il posizionamento è corretto.

Se il lato largo della guarnizione è in alto rispetto al lato stretto, il posizionamento è errato.

Inserimento:

1. Posizionare il coperchio del recipiente di miscelazione sopra il recipiente di miscelazione con la linguetta di bloccaggio in prossimità della fessura sull'impugnatura.
2. Ruotare delicatamente il coperchio del recipiente di miscelazione in senso orario finché la linguetta non si blocca nella fessura con un "clic".

Rimozione:



ATTENZIONE! Eventuali schizzi di alimenti comportano il rischio di ustioni.

Rimuovere il coperchio del recipiente di miscelazione esclusivamente quando la lama a croce è completamente ferma.

ATTENZIONE! Il vapore caldo comporta il rischio di ustioni.

Prestare attenzione durante l'apertura del coperchio dopo la cottura.

- Per rimuovere il coperchio del recipiente di miscelazione, seguire la procedura di inserimento in senso inverso:

1. Ruotare il coperchio del recipiente di miscelazione in senso antiorario finché la linguetta non fuoriesce dalla fessura.
2. Sollevare il coperchio dal recipiente di miscelazione.



• Tappo dosatore

Il tappo dosatore è ideale per dosare gli ingredienti.

Inoltre, il tappo dosatore serve per chiudere l'apertura sul coperchio. Ciò evita la dispersione di calore e impedisce la fuoriuscita degli ingredienti all'interno del recipiente di miscelazione.

Inserimento:

- Inserire il tappo dosatore nell'apertura del coperchio con l'apertura rivolta verso il basso, quindi ruotarlo in senso orario per bloccarlo in posizione.



Durante il riscaldamento di creme, latte o pasta, non inserire il tappo dosatore nell'apertura del coperchio per evitare fuoriuscite. Inserire il tappo dosatore durante le operazioni di tritatura per evitare il rischio di schizzi.

Rimozione:

Il tappo dosatore può essere rimosso quando l'apparecchio è in funzione per aggiungere ulteriori ingredienti solidi o liquidi.

- Ruotare il tappo dosatore in senso antiorario e sollevarlo dall'apertura sul coperchio.

• Recipiente di cottura a vapore



ATTENZIONE! Il vapore caldo e la condensa comportano il rischio di ustioni.
Non usare il recipiente di cottura a vapore senza il coperchio.

ATTENZIONE! Eventuali schizzi di alimenti caldi durante la miscelazione comportano il rischio di ustioni.

Prima di inserire il recipiente di cottura a vapore, assicurarsi che la guarnizione ad anello sia pulita, posizionata correttamente e non danneggiata affinché il recipiente di cottura a vapore si fissi saldamente sul recipiente di miscelazione. Se la guarnizione ad anello è danneggiata, sostituirla immediatamente. In ogni caso, deve essere sostituita ogni 2 anni.

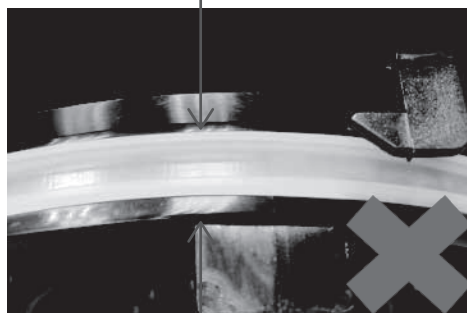
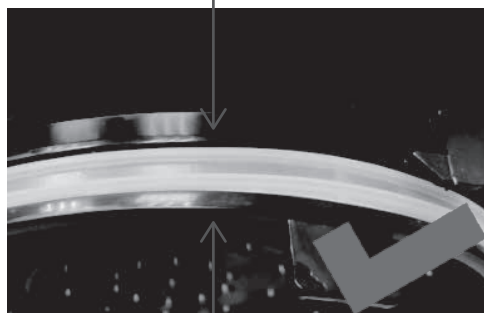
- La guarnizione ad anello deve essere inserita nella scanalatura sul bordo del coperchio. In caso contrario, inserirla e posizionarla correttamente prima dell'uso.



Come verificare che la guarnizione ad anello sia posizionata correttamente?
Inserire la guarnizione ad anello e confrontarla con le seguenti immagini:

Lato stretto della guarnizione

Lato largo della guarnizione



Lato largo della guarnizione

Lato stretto della guarnizione

Se il lato stretto della guarnizione è in alto rispetto al lato largo, il posizionamento è corretto.

Se il lato largo della guarnizione è in alto rispetto al lato stretto, il posizionamento è errato.

- Il recipiente di cottura a vapore deve essere usato esclusivamente con questo apparecchio. Non deve essere usato in forni a microonde, forni tradizionali o altri apparecchi.
- Il recipiente di cottura a vapore è dotato di un coperchio e un vassoio. È ideale per cuocere gli alimenti in modo delicato grazie al vapore che fuoriesce dal recipiente di miscelazione.
- Usare il recipiente di cottura a vapore senza il vassoio per cuocere una maggiore quantità di alimenti dello stesso tipo.
- Inserire il vassoio all'interno del recipiente di cottura a vapore per cuocere alimenti dello stesso tipo che non devono essere posizionati uno sopra l'altro (ad es. gnocchi) o per cuocere diversi tipi di alimenti simultaneamente (ad es. carne e verdure).
- Posizionare gli alimenti che richiedono un maggiore tempo di cottura in basso, e gli alimenti che richiedono un minore tempo di cottura in alto.
- Il recipiente di cottura a vapore deve essere posizionato sul recipiente di miscelazione **al posto del coperchio del recipiente di miscelazione**.

Inserimento:

1. Posizionare il recipiente di cottura a vapore sopra il recipiente di miscelazione con la linguetta di bloccaggio in prossimità della fessura sull'impugnatura.
2. Ruotare delicatamente il recipiente di cottura a vapore in senso orario finché la linguetta non si blocca nella fessura con un "clic".

Rimozione:



ATTENZIONE! Il vapore caldo comporta il rischio di ustioni.
Prestare attenzione durante l'apertura del recipiente di cottura a vapore al termine della cottura.

- Per rimuovere il recipiente di cottura a vapore, seguire la procedura di inserimento in senso inverso:
1. Ruotare il recipiente di cottura a vapore in senso antiorario finché la linguetta non fuoriesce dalla fessura.
 2. Sollevare il recipiente di cottura a vapore dal recipiente di miscelazione.

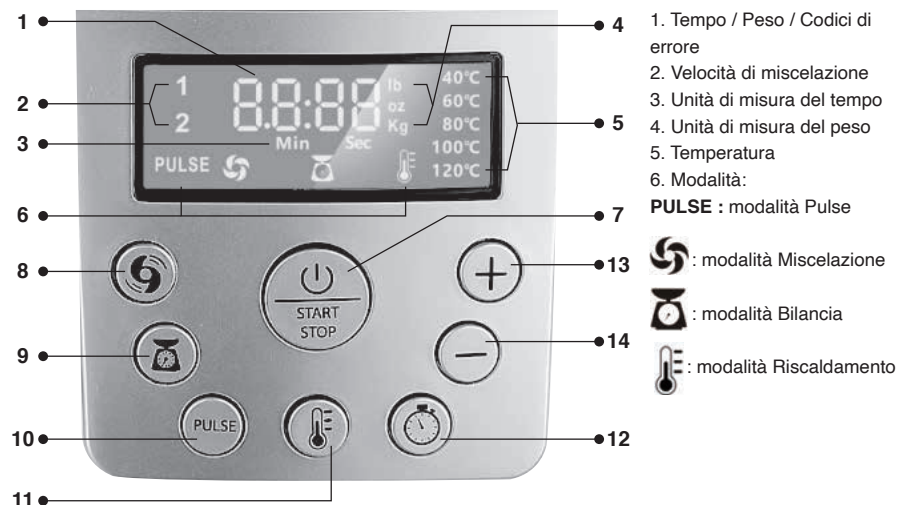


• Bilancia digitale (fissa sull'unità motore)

La bilancia permette di pesare alimenti fino a 5 kg. È anche dotata della **funzione tara**. Premere il pulsante **Bilancia** per accendere la bilancia, modificare l'unità di misura e attivare la funzione tara.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

• Pannello di controllo e display



1. Tempo / Peso / Codici di errore
2. Velocità di miscelazione
3. Unità di misura del tempo
4. Unità di misura del peso
5. Temperatura
6. Modalità:
7. **PULSE** : modalità Pulse
8. : modalità Miscelazione
9. : modalità Bilancia
10. : modalità Riscaldamento
11. : pulsante **Avvio**: per avviare l'apparecchio e passare dalla modalità Riscaldamento alla modalità Miscelazione e viceversa.
12. : pulsante **Velocità**: per attivare la modalità Miscelazione e impostare il livello di velocità.
NOTA: la modalità Miscelazione non è disponibile a temperature superiori a 120°C.
13. : pulsante **Bilancia**: per attivare la bilancia.
14. : pulsante **Pulse**: per attivare la lama a croce alla massima velocità.
NOTA: per motivi di sicurezza, questa modalità non è disponibile alle temperature di 80°C, 100°C e 120°C.
15. : pulsante **Temperatura**: per impostare la temperatura (40°C, 60°C, 100°C, 120°C).
16. : pulsante **Timer**: per impostare il tempo di funzionamento (max. 60 minuti).
17. : pulsante **Aumento (+)**: per aumentare la velocità, la temperatura o il tempo di funzionamento dopo aver premuto il pulsante corrispondente.
18. : pulsante **Diminuzione (-)**: per diminuire la velocità, la temperatura o il tempo di funzionamento dopo aver premuto il pulsante corrispondente.

• Funzioni principali dell'apparecchio

- **ATTENZIONE! Rischio di ustioni!** La superficie metallica del recipiente di miscelazione può diventare calda a causa del contenuto riscaldato. Toccare esclusivamente l'impugnatura o indossare guanti da forno.
- **ATTENZIONE! Il vapore caldo e la condensa comportano il rischio di ustioni.** Durante la cottura, dal coperchio del recipiente di miscelazione può fuoriuscire vapore caldo. Prestare particolare attenzione durante la rimozione del coperchio e l'uso del recipiente di cottura a vapore.
- **L'apparecchio può subire danni in caso di surriscaldamento!** Non posizionare l'unità motore su una superficie morbida. Le aperture di ventilazione sulla parte inferiore dell'apparecchio non devono essere coperte; in caso contrario, l'apparecchio può subire danni.
- **L'apparecchio può subire danni in caso di caduta!** Le operazioni di tritatura comportano lo sbilanciamento del recipiente di miscelazione, che in alcuni casi può causare lo spostamento dell'apparecchio. Pertanto, l'apparecchio deve essere posizionato in modo tale che non possa cadere dal piano di lavoro.
- **Non sovraccaricare l'apparecchio!** Per tritare alimenti duri (ad es. cubetti di ghiaccio), usare esclusivamente la modalità **Pulse** con brevi pause.
- **Non surriscaldare l'apparecchio!** Non lasciare in funzione l'apparecchio a velocità 2 per più di 2 minuti ininterrottamente. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi per un breve periodo prima di riutilizzarlo.
- **Rischio di danni alla frusta a farfalla!** Quando è installata la frusta a farfalla, l'apparecchio deve essere usato esclusivamente a velocità 1.
- Per motivi di sicurezza, l'apparecchio può essere avviato esclusivamente se il recipiente di miscelazione è inserito correttamente sull'unità motore, e se il coperchio del recipiente di miscelazione o il recipiente di cottura a vapore sono bloccati correttamente.
- Per risparmiare energia, il display entrerà in standby dopo circa 4 minuti di inutilizzo dell'apparecchio; sul display apparirà "stdy". Per riattivare il display, premere il pulsante **Avvio**.

Per usare l'apparecchio, procedere come descritto di seguito:

1. Posizionare l'unità motore su una superficie di lavoro asciutta, pulita, piana e resistente al calore.
2. Assicurarsi che i piedini a ventosa siano fissati correttamente alla superficie di lavoro.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente installata correttamente e facilmente accessibile.
4. Assicurarsi che la lama a croce sia fissata saldamente nel recipiente di miscelazione. Per l'uso degli altri accessori (per la cottura a vapore o la miscelazione), seguire le istruzioni al capitolo "Utilizzo corretto degli accessori".
5. Versare gli ingredienti nel recipiente di miscelazione. Non superare il simbolo **MAX** riportato all'interno del recipiente di miscelazione.
6. Fissare il coperchio del recipiente di miscelazione sul recipiente di miscelazione e posizionare il recipiente di miscelazione sull'unità motore. Se non si intende riscaldare latte, creme o pasta o cuocere a vapore, chiudere l'apertura nel coperchio con il tappo dosatore incluso.
7. Accendere l'apparecchio portando l'interruttore di **accensione / spegnimento** sul retro dell'unità motore in posizione I. Verrà emesso un segnale acustico, e l'apparecchio entrerà in standby. Sul display apparirà "stdy".
8. Premere il pulsante **Avvio** per attivare l'apparecchio.
9. Impostare il tempo di funzionamento (max. 60 minuti): premere il pulsante **Timer** per accedere alla funzione di impostazione del tempo di funzionamento. Premere questo pulsante per selezionare l'unità di misura del tempo tra minuti e secondi.





• Alla prima pressione, l'unità di misura "**Min**" lampeggerà sul display; quindi impostare il tempo in minuti usando i pulsanti "+" e "-".

• Alla seconda pressione, l'unità di misura "**Sec**" lampeggerà sul display; quindi impostare il tempo in secondi usando i pulsanti "+" e "-".

NOTA: è possibile saltare questo passaggio se gli ingredienti verranno tritati o miscelati brevemente senza essere riscaldati, o se verrà usata la bilancia o la modalità **Pulse**.

10. Per riscaldare o cuocere gli ingredienti, premere il pulsante **Temperatura** e usare i pulsanti "+" e "-" per impostare la temperatura di 40°C, 60°C, 80°C, 100°C o 120°C.

11. Per attivare la modalità **Miscelazione**, premere il pulsante **Velocità** e usare i pulsanti "+" e "-" per selezionare la velocità **1** o la velocità **2**.

NOTA: la modalità Miscelazione non è disponibile a temperature superiori a 120°C.

12. Premere il pulsante **Avvio**; l'apparecchio entrerà in funzione.



• Il tempo di funzionamento, la temperatura e la velocità possono essere modificati in qualsiasi momento durante il funzionamento: premere il pulsante corrispondente e usare i pulsanti "+" e "-". Il tempo di funzionamento si interromperà, ma l'apparecchio continuerà a funzionare.

• È possibile aggiungere ulteriori ingredienti durante la preparazione attraverso l'apertura del coperchio.

• Per interrompere la preparazione, ruotare leggermente il coperchio del recipiente di miscelazione in senso antiorario finché la linguetta non fuoriesce dalla fessura sull'im-pugnatura. Sul display apparirà "E2", e l'apparecchio emetterà un segnale acustico ogni secondo finché il coperchio non verrà chiuso. Per chiudere il coperchio, ruotarlo in senso orario e inserire la linguetta nella fessura; l'apparecchio riprenderà a funzionare.

• Per annullare la preparazione, premere il pulsante **Avvio**. L'apparecchio entrerà in standby e sul display apparirà "stdy".

13. L'apparecchio emetterà cinque segnali acustici circa cinque secondi prima del termine della preparazione. Al termine della cottura l'apparecchio si arresterà automaticamente. Sul display apparirà "End", e l'apparecchio emetterà due segnali acustici ogni tre secondi. Premere il pulsante **Avvio** per disattivare l'apparecchio e farlo entrare in standby. Sul display apparirà "stdy". Tutte le impostazioni verranno azzerate. Per riavviare la preparazione, ripetere i passaggi da 8 a 11.

14. Per spegnere l'apparecchio, portare l'interruttore di **accensione / spegnimento** in posizione **0** e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

15. Rimuovere il recipiente di miscelazione dall'unità motore, aprirlo ed estrarre gli alimenti.

• Tritare, frullare o miscelare o nel recipiente di miscelazione

1. Per tritare, frullare o miscelare gli ingredienti senza **riscaldarli**, usare esclusivamente la **modalità Miscelazione** senza ulteriori accessori e seguire le istruzioni al capitolo "Funzioni principali dell'apparecchio" (ad eccezione del passaggio 10).

NOTA: per frullare, miscelare o tritare, usare esclusivamente la lama a croce.

2. Chiudere l'apertura del coperchio con il tappo dosatore per evitare eventuali schizzi.

3. Per attivare temporaneamente la massima velocità (velocità **2**), ad es. per tritare cubetti di ghiaccio, premere il pulsante **Pulse**. Per tritare in modo omogeneo grandi quantità di alimenti, premere ripetutamente il pulsante **Pulse** a brevi intervalli.

• Cottura o riscaldamento nel recipiente di miscelazione

Per cuocere o riscaldare gli alimenti senza miscelarli, usare esclusivamente la modalità **Riscaldamento** senza premere il pulsante **Velocità** e seguire le istruzioni al capitolo "Funzioni principali dell'apparecchio" (ad eccezione del passaggio 11).

• Durante il riscaldamento di creme, latte o pasta, non inserire il tappo dosatore nell'apertura del coperchio per evitare fuoriuscite. Inoltre, non coprire l'apertura del coperchio con altri oggetti.

• Per miscelare gli alimenti durante la cottura, premere il pulsante **Velocità** e seguire le istruzioni al capitolo "Funzioni principali dell'apparecchio" (passaggio 11).

NOTA: la modalità Miscelazione non è disponibile a temperature superiori a 120°C.

• Se è necessario miscelare brevemente gli alimenti durante la cottura, premere il pulsante **Pulse**.

NOTA: la modalità Pulse non è disponibile alle temperature di 80°C, 100°C e 120°C.

• Montare creme e albumi nel recipiente di miscelazione

Per montare creme e albumi, inserire la frusta a farfalla sulla lama a croce (consultare il capitolo "Utilizzo corretto degli accessori" I "Frusta a farfalla") e seguire le istruzioni al capitolo "Funzioni principali dell'apparecchio".

• Cottura a vapore

• Il coperchio del recipiente di miscelazione non deve essere inserito durante la cottura a vapore.



• **ATTENZIONE! Il vapore caldo e la condensa comportano il rischio di ustioni.**

Durante la cottura a vapore, dai lati e dalla parte superiore del coperchio del recipiente di cottura a vapore fuoriuscirà del vapore caldo.

• Afferrare il recipiente di cottura a vapore esclusivamente usando le impugnature laterali.

• Durante l'apertura del coperchio, tenerlo in modo tale da non entrare a contatto con il vapore o la condensa.

• Durante la rimozione del recipiente di cottura a vapore, dall'apertura del recipiente di miscelazione continuerà a fuoriuscire vapore.

• Dopo aver rimosso il recipiente di cottura a vapore, posizionarlo su una superficie resistente al calore e all'umidità.

Per usare la funzione di cottura a vapore, procedere come descritto di seguito:

1. Collegare l'unità motore alla presa di corrente come descritto al capitolo "Funzioni principali dell'apparecchio" e assicurarsi che la lama a croce sia fissata correttamente nel recipiente di miscelazione.
2. Versare almeno 0,5 litri d'acqua nel recipiente di miscelazione per un tempo di cottura di 30 minuti. Per un tempo di cottura superiore, aumentare la quantità d'acqua di 250 ml per ogni 15 minuti aggiuntivi.

Attenzione! Non superare il simbolo MAX.



Per aromatizzare gli alimenti, al posto dell'acqua è possibile usare del brodo o una miscela di vino e acqua.

3. Inserire il recipiente di miscelazione sull'unità motore.

4. Posizionare il recipiente di cottura a vapore sulla parte superiore del recipiente di miscelazione.

Seguire le istruzioni al capitolo "Utilizzo corretto degli accessori" I "Recipiente di cottura a vapore" e assicurarsi che il recipiente di cottura a vapore sia fissato correttamente.

5. Inserire il vassoio nel recipiente di cottura a vapore e disporvi gli alimenti da cuocere. Assicurarsi che alcune fessure rimangano libere per permettere al vapore di salire. Se si desidera cuocere a vapore una grande quantità di alimenti, disporli nel recipiente di cottura a vapore senza usare il vassoio.

6. Posizionare il coperchio sul recipiente di cottura a vapore. Assicurarsi che sia fissato correttamente; in caso contrario potrebbe fuoriuscire una quantità eccessiva di vapore, e gli alimenti non verranno cotti correttamente.

7. Accendere l'apparecchio portando l'interruttore di **accensione / spegnimento** sul retro dell'unità motore in posizione **I**. Verrà emesso un segnale acustico, e l'apparecchio entrerà in standby. Sul display apparirà "stdy".
 8. Premere il pulsante **Avvio** per attivare l'apparecchio.
 9. Impostare il tempo di funzionamento desiderato (seguire le istruzioni al capitolo "Funzioni principali dell'apparecchio").
 10. Impostare la temperatura a 120°C (seguire le istruzioni al capitolo "Funzioni principali dell'apparecchio").
- NOTA:** tutte le cotture vapore devono essere effettuate a 120°C e senza miscelazione.
11. Premere nuovamente il pulsante **Avvio**; l'apparecchio entrerà in funzione.
 12. Al termine della cottura l'apparecchio si arresterà automaticamente. Premere il pulsante Avvio per annullare la preparazione o per disattivare l'apparecchio al termine della preparazione.
 13. Per spegnere l'apparecchio, portare l'interruttore di **accensione / spegnimento** in posizione **0** e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
 14. Rimuovere il coperchio con attenzione.
 15. Ruotare il recipiente di cottura in senso antiorario finché la linguetta non fuoriesce, quindi sollevarlo con attenzione (seguire le istruzioni al capitolo "Utilizzo corretto degli accessori" I "Recipiente di cottura a vapore").
 16. Rimuovere con attenzione il recipiente di miscelazione dall'unità motore e gettare il liquido caldo.

• Funzionamento della bilancia



Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato in modo stabile su una superficie piana e che i piedini a ventosa siano fissati correttamente per garantire la massima precisione di misurazione.

Per usare la bilancia, procedere come descritto di seguito:

1. Accendere l'apparecchio portando l'interruttore di **accensione / spegnimento** sul retro dell'unità motore in posizione **I**.
 2. Premere il pulsante **Avvio** per attivare l'apparecchio.
 3. Premere il pulsante **Bilancia** per attivare la bilancia.
-  L'unità di misura predefinita è il grammo. Per modificare l'unità di misura tra grammi/chilogrammi (g/kg), libbre (lb) e once (oz), premere ripetutamente il pulsante **Bilancia**.
4. Posizionare gli ingredienti da pesare sulla bilancia. Sul display apparirà il peso.
 5. Tenere premuto il pulsante **Bilancia** per circa 3 secondi per attivare la **funzione tara**; il peso verrà azzerato per poter pesare altri ingredienti.

PULIZIA E CONSERVAZIONE



- **ATTENZIONE! Rischio di ustioni!** Attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di pulirlo.
- **ATTENZIONE! Rischio di scossa elettrica causata dall'acqua!** Scollegare la spina dalla presa di corrente prima di pulire l'apparecchio.
- **ATTENZIONE! Rischio di danni all'apparecchio!** Non immergere l'unità motore e il recipiente di miscelazione in acqua o altri liquidi. Evitare l'infiltrazione di liquidi nella sezione inferiore del recipiente di miscelazione, perché contiene elementi riscaldanti e altri componenti elettronici. **Il recipiente di miscelazione non è lavabile in lavastoviglie.**
- L'apparecchio e tutti i suoi accessori non sono lavabili in lavastoviglie.

- Pulire il recipiente di miscelazione e gli accessori immediatamente dopo l'uso per evitare la formazione di germi. Evitare che i residui alimentari si seccino.
- Non usare detergenti tossici, corrosivi o abrasivi o spugne metalliche per pulire l'apparecchio perché possono danneggiarne la superficie.

Procedere come descritto di seguito per pulire e riporre l'apparecchio:

1. Risciacquare brevemente l'interno del recipiente di miscelazione sotto l'acqua corrente.
-  • Se il recipiente di miscelazione e la lama a croce sono solo leggermente sporchi, è sufficiente pulirli come descritto di seguito:
- 1) Versare 1 litro d'acqua e qualche goccia di detersivo per piatti nel recipiente di miscelazione.
 - 2) Chiudere il recipiente di miscelazione con il coperchio e il tappo dosatore.
 - 3) Premere ripetutamente il pulsante **Pulse**.
 - 4) Risciacquare accuratamente il recipiente di miscelazione con acqua pulita.
- Se è necessario pulire l'interno del recipiente di miscelazione a mano, installare il coprilama per evitare il rischio di lesioni (seguire le istruzioni al capitolo "Utilizzo corretto degli accessori" I "Coprilama").
2. Lavare tutti gli accessori con acqua calda e detersivo. Se necessario, è possibile rimuovere la lama a croce dal recipiente di miscelazione (seguire le istruzioni al capitolo "Utilizzo corretto degli accessori" I "Lama a croce").
- Avvertenza!** Manipolare la lama a croce con attenzione perché è estremamente affilata.
3. Se necessario, è possibile rimuovere le guarnizioni ad anello.
 4. Se necessario, pulire l'unità motore con un panno leggermente umido e asciugarla con un panno asciutto.
 5. Assicurarsi che tutti i componenti siano completamente asciutti prima di riassembleare l'apparecchio.
 6. Riposizionare tutte le guarnizioni ad anello (seguire le istruzioni al capitolo "Utilizzo corretto degli accessori" I "Recipiente di miscelazione" e "Recipiente di cottura a vapore").
 7. Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto, pulito e inaccessibile a bambini e animali.
-  Le parti in plastica possono scolorirsi col tempo. Tuttavia, ciò non ha alcun effetto negativo sulla salute o sul funzionamento dell'apparecchio.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se l'apparecchio non funziona correttamente, consultare per prima cosa la tabella seguente.



Non tentare di riparare l'apparecchio da soli!

Problema	Possibile causa / Soluzione / Suggerimenti
L'apparecchio non funziona. Sul display non appare nulla.	• L'apparecchio è in standby. Premere il pulsante Avvio. • Il cavo di alimentazione non è collegato correttamente alla presa di corrente. Collegarlo correttamente. • La presa di corrente non funziona. Collegare l'apparecchio a un'altra presa di corrente. • Il fusibile è saltato.
Sul display appare "Err".	• Il limite massimo della bilancia è stato superato. Non posizionare sulla bilancia ingredienti più pesanti di 5 kg.
Sul display appare "E2".	• Il recipiente di miscelazione non è posizionato correttamente. Posizionare il recipiente di miscelazione sul suo alloggiamento sull'unità motore e premerlo finché non si blocca. • Il recipiente di miscelazione è aperto, o il coperchio del recipiente di miscelazione o il recipiente di cottura a vapore non sono fissati correttamente. Fissare correttamente il coperchio del recipiente di miscelazione o il recipiente di cottura a vapore.
L'apparecchio si è spento e non si accende più.	Il motore si è surriscaldato. 1. Spegnerne l'apparecchio usando l'interruttore di accensione / spegnimento. 2. Rimuovere il recipiente di miscelazione e aprirlo. 3. Ridurre la quantità di alimenti e/o aggiungere un po' di liquido. 4. Attendere circa 5 minuti (tempo di raffreddamento). 5. Chiudere il recipiente di miscelazione e reinserirlo sull'unità motore. 6. Accendere l'apparecchio usando l'interruttore di accensione / spegnimento. Se l'apparecchio non si accende dopo il periodo di raffreddamento, contattare il servizio clienti.
L'apparecchio emana un cattivo odore durante l'uso.	• Questo fenomeno può verificarsi al primo utilizzo di qualsiasi apparecchio elettrico. L'odore scomparirà dopo qualche utilizzo dell'apparecchio. • Se l'apparecchio è sottoposto a un carico eccessivo o si spegne automaticamente, l'odore può essere causato dal surriscaldamento del motore. Tuttavia, questo fenomeno è innocuo. Dopo un periodo di raffreddamento, l'apparecchio funzionerà nuovamente.

SPECIFICHE TECNICHE

Modello:	BGMP-9127
Alimentazione elettrica:	220-240V~50/60 Hz
Potenza:	Max. 1450 W (Riscaldamento: 850 W / Motore: 600 W)
Classe di protezione:	I
Recipiente di miscelazione:	Acciaio inox, con sensore di riscaldamento e temperatura integrato, riempimento massimo 1,5 litri
Timer:	Fino a 60 minuti
Velocità della lama:	2 livelli (circa 2200 – 5700 rpm)
Temperature disponibili:	40°C, 60°C, 80°C, 100°C e 120°C
Bilancia:	Da 0 a 5000 g a incrementi di 1 g
Tempo di funzionamento max:	2 minuti

SMALTIMENTO



Smaltire i materiali di imballaggio nel rispetto dell'ambiente portandoli presso un centro di riciclaggio.



Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente portandolo presso un centro di riciclaggio per apparecchi elettrici ed elettronici. Per ulteriori informazioni, contattare le autorità locali.

TABLE DES MATIÈRES

Usage prévu	01
Consignes de sécurité	01-03
Accessoires fournis et description de l'appareil	03
Avant la première utilisation	04
Utilisation correcte des accessoires	04-09
Fonctionnement de l'appareil	10-14
Nettoyage et entreposage	15
Guide de dépannage	16
Données techniques	17
Mise au rebut	17

EXPLICATION DES SYMBOLES



Consignes de sécurité:



Lisez attentivement ces consignes et



suivez-les pour éviter les blessures



corporelles et les dommages matériels.



Attention: Surfaces chaudes !



Informations supplémentaires.



Convient pour un usage alimentaire.

Lisez le manuel d'instructions avant l'utilisation !

Cher client,

Nous sommes ravis que vous ayez choisi CE ROBOT CUISEUR MULTIFONCTION.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement les instructions et les conserver pour toute référence ultérieure. Si l'appareil est cédé à un tiers, ces instructions doivent également être remises avec l'appareil.

Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité si les informations contenues dans ces instructions ne sont pas respectées.

USAGE PRÉVU

- Cet appareil est conçu pour mixer, hacher, mélanger, chauffer, faire bouillir et cuire à la vapeur des aliments.
- Cet appareil n'est pas une friteuse. N'essayez pas de faire frire des aliments dans cet appareil.
- L'appareil est destiné à un usage personnel uniquement et n'est pas destiné à des applications commerciales.
- L'appareil ne doit être utilisé que de la manière décrite dans ces instructions. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
- Sont exclus de la garantie : tous les défauts causés par une mauvaise manipulation et tous les dommages causés par des tentatives de réparation non autorisées. L'usure normale est également exclue de la garantie.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Les enfants et les animaux doivent être tenus éloignés de l'appareil et du câble secteur !
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et / ou de connaissances si elles sont supervisées ou ont reçu des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers qui en résultent.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- **Risque de blessure dû aux lames tranchantes !** Ne tenez jamais l'accessoire des lames croisées par les lames !
- Tenez-le par l'extrémité supérieure lorsque vous l'insérez, le retirez et le nettoyez.



- **ATTENTION : Surface chaude !** L'appareil deviendra très chaud pendant son utilisation.

- Ne touchez pas les pièces chauffées pendant ou après l'utilisation de l'appareil !

Touchez uniquement les poignées et les boutons de commande lorsque l'appareil est en marche ou juste après qu'il a été éteint. Attendez que l'appareil soit complètement refroidi avant de le transporter ou de le ranger. Utilisez des gants de cuisine appropriés lors de la manipulation de l'appareil.

- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
- N'effectuez aucune modification sur l'appareil. Ne remplacez pas non plus le câble secteur vous-même. Si l'appareil, le câble secteur ou la fiche secteur de l'appareil sont endommagés, ces pièces doivent être remplacées par le fabricant, le service après-vente ou une personne de qualification similaire (par ex. un atelier spécialisé) afin d'éviter tout risque de danger.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Tenez compte des instructions de nettoyage du paragraphe « Nettoyage et entreposage » !



Risque de blessures

- **Risque d'étouffement !** Gardez les matériaux d'emballage éloignés des enfants et des animaux.

• **Attention : Risque de brûlure par la vapeur chaude !** Soyez prudent(e) lorsque vous ouvrez le couvercle ou retirez l'élément de cuisson à la vapeur.

• **Attention : Risque de brûlure par les liquides chauds !** Manipulez l'appareil avec précaution si le bol mixeur contient du liquide chaud.

- **Attention : Risque de brûlure par les liquides chauds !** Soyez prudent(e) lorsque vous manipulez l'élément de cuisson à la vapeur. De l'eau chaude peut s'accumuler dans la base intermédiaire et l'accessoire de cuisson vapeur ! Soyez prudent(e) lorsque vous retirez ces pièces !
- **Attention : Risque de chute !** Assurez-vous que le câble secteur connecté ne cause pas de risque de trébuchement. Le câble secteur ne doit pas pendre de la surface sur laquelle est placé l'appareil afin d'éviter que l'appareil ne soit tiré vers le bas.
- L'aire de travail doit toujours être bien éclairée lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.



Risque de choc électrique dû à l'eau

- Utilisez et entreposez l'appareil uniquement dans un local fermé. N'utilisez pas l'appareil dans des pièces très humides.
- Ne plongez jamais le bloc moteur, le câble secteur ou la fiche secteur dans l'eau ou dans tout autre liquide et assurez-vous qu'ils ne peuvent pas tomber dans l'eau ou devenir mouillés.
- Si le bloc moteur tombe dans l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique. N'essayez pas de sortir l'appareil de l'eau alors qu'il est encore branché sur le secteur ! Faites contrôler l'appareil dans un atelier spécialisé avant de l'utiliser à nouveau.
- Ne touchez jamais l'appareil, le câble secteur ou la fiche secteur avec les mains mouillées lorsque ces composants sont connectés au secteur.



Prenez garde au risque de choc électrique dû à des dommages ou à une utilisation non appropriée

- L'appareil ne doit être connecté qu'à une prise correctement installée avec des contacts de sécurité. La prise doit également être facilement accessible après la connexion afin que la connexion au secteur puisse être rapidement isolée. La tension du secteur doit correspondre aux données techniques de l'appareil. N'utilisez que des rallonges adaptées dont les caractéristiques techniques sont identiques à celles de l'appareil.
- L'appareil doit être éteint lors de l'insertion ou du retrait de la fiche secteur.
- Débranchez la fiche secteur si un défaut survient pendant le fonctionnement ou avant un orage.



Risque d'incendie

- N'utilisez pas l'appareil dans des pièces contenant des substances facilement inflammables ou explosives.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux combustibles. Ne placez aucun matériau combustible (par exemple du carton, du papier ou du plastique) sur ou dans l'appareil.
- Ne connectez pas l'appareil avec d'autres appareils (avec une puissance élevée) à une prise multiple afin d'éviter une surcharge et un éventuel court-circuit (incendie).
- Ne couvrez pas l'appareil pendant son fonctionnement afin d'éviter qu'il ne prenne feu. N'insérez aucun objet dans les ouvertures de ventilation de l'appareil et assurez-vous que celles-ci ne sont pas bouchées.
- En cas d'incendie : N'éteignez pas le feu avec de l'eau ! Éteignez les flammes avec une couverture anti-feu ou un extincteur approprié.



Risque de dommages matériels et sur les biens

- Vérifiez toujours que l'appareil n'est pas endommagé avant de le mettre en service. L'appareil ne doit être utilisé que lorsqu'il est entièrement assemblé, intact et en état de fonctionnement !
- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane, ferme et résistante à la chaleur. Ne le placez pas sous des éléments de cuisine suspendus ou des placards similaires. La vapeur ascendante pourrait les endommager !
- Ne placez pas l'appareil sur ou à côté de sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou

- un four. Gardez les flammes nues, par exemple des bougies allumées, éloignées de l'appareil, du câble et de la fiche.
- L'appareil peut ne pas chauffer lorsqu'il est vide. Ne laissez pas le moteur tourner lorsque l'appareil est vide.
- Assurez-vous de ne pas dépasser le niveau de remplissage maximum (marque du niveau **MAX** dans le bol) !
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas écrasé, tordu ou posé sur des arêtes vives et n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes (cela vaut également pour les surfaces chaudes de l'appareil !).
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Lorsque la fiche secteur est retirée de la prise, tirez toujours sur la fiche secteur ; ne tirez jamais sur le câble.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par le câble secteur.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine du fabricant.
- Ne placez jamais d'objets lourds sur l'appareil.
- N'exposez pas l'appareil à des températures extrêmes, à de fortes variations de température, à l'humidité, à la lumière directe du soleil ou à des chocs.

ACCESSOIRES FOURNIS ET DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Déballer toutes les pièces et vérifiez si les éléments fournis sont complets et s'ils n'ont pas subi de dommage pendant le transport. Si vous constatez des dommages sur les éléments, n'utilisez pas (!) l'appareil, mais contactez notre service client.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez les films protecteurs et les autocollants éventuellement présents sur l'appareil.
2. Les accessoires peuvent encore contenir des résidus de production. Pour éviter les effets nocifs sur votre santé, nettoyez soigneusement l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois (voir « Nettoyage et entreposage »).
3. Familiarisez-vous avec les accessoires. Pour ce faire, lisez le paragraphe suivant.

UTILISATION CORRECTE DES ACCESSOIRES

• Accessoire des lames croisées



ATTENTION !! Prenez soin de ne pas endommager l'accessoire des lames croisées

! Ne laissez pas tomber l'accessoire des lames croisées et ne le laissez pas dans l'eau ou dans d'autres liquides pendant plus de deux heures pour éviter tout dommage.

- L'accessoire des lames croisées sert à hacher, mixer et mélanger les ingrédients dans le bol mixeur.
- L'appareil ne peut pas être utilisé sans l'accessoire des lames croisées.

Insertion:

1. Avant d'insérer l'accessoire des lames croisées, assurez-vous que la bague d'étanchéité est correctement montée sur la tige de l'accessoire. Sinon, il y a un risque que du liquide s'échappe du bol mixeur dans le bloc moteur et que l'appareil soit endommagé.

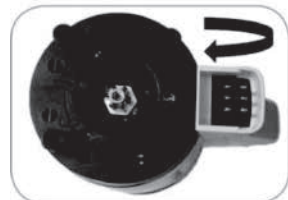
Si la bague d'étanchéité n'est pas correctement installée, faites-la glisser complètement sur la tige jusqu'à ce qu'elle soit fermement fixée derrière les deux loquets de la tige.



2. Tenez l'accessoire des lames croisées à l'extrémité supérieure et insérez-le dans le bol mixeur. Assurez-vous que l'accessoire des lames croisées repose entièrement sur le fond du bol mixeur. Les deux pattes de verrouillage situées sur la tige doivent être poussées à travers les renforcements du bol mixeur.



3. Tenez fermement l'accessoire des lames croisées, tournez le bol mixeur pour le mettre à l'envers et placez l'écrou papillon sur l'extrémité de la tige. Il doit être entièrement encastré. Si nécessaire, tournez légèrement l'écrou papillon pour ce faire.



4. Tournez l'écrou papillon dans le sens des aiguilles d'une montre aussi loin que possible.

5. Vérifiez que l'accessoire des lames croisées est fermement fixé.

Retrait :

Suivez les étapes d'insertion dans l'ordre inverse:

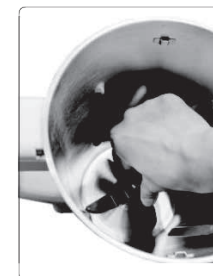
1. Insérez le protège-lames, soulevez d'une main l'accessoire des lames croisées à l'extrémité supérieure.
2. Retournez le bol mixeur, desserrez l'écrou papillon dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.
3. Retirez l'accessoire des lames croisées hors du bol mixeur.

• Protège-lames

Le protège-lames est conçu pour protéger vos mains lors du retrait de l'accessoire des lames croisées ou du nettoyage de l'intérieur du bol mixeur.

Insertion:

- Le protège-lames est placé sur l'accessoire des lames croisées du bol mixeur. Pour ce faire, maintenez le protège-lames sur l'extrémité de la tige de l'accessoire des lames croisées, puis appuyez sur les deux poignées du protège-lames jusqu'à ce qu'il s'enclenche sur les lames.



Retrait:

- Pour retirer le protège-lames, tenez les deux poignées et tirez-le vers le haut.

• Accessoire du fouet (papillon)



ATTENTION !! Prenez soin de ne pas endommager le fouet !

N'ajoutez aucun aliment qui pourrait endommager ou bloquer le fouet pendant que l'appareil fonctionne.

- Le fouet est conçu pour fouetter de la crème ou battre les blancs d'œufs et pour mélanger les soupes, les puddings, les sauces, le riz au lait, etc.

Insertion:

- Le fouet se place sur l'accessoire des lames croisées en dirigeant les ailes du fouet vers le bas. Il doit s'enclencher !



Retrait:

- Pour le retirer, tournez-le légèrement d'avant en arrière et tirez-le vers le haut.

• Bol mixeur

Le bol mixeur est le récipient où les aliments à mélanger ou à cuire sont traités et chauffés. Les marquages dans le bol mixeur indiquent les niveaux de remplissage minimum et maximum.



Le niveau de remplissage minimum du bol mixeur est de 0,5 litre.

Le niveau de remplissage maximum du bol mixeur est de 1,5 litre. Ne dépassez pas ces limites !

Il existe un risque de brûlure dû aux éclaboussures d'aliments chauds lorsqu'il sont mélangés. De plus, le bol mixeur pourrait déborder pendant le fonctionnement.

Insertion du bol mixeur dans le bloc moteur:

- Placez le bol mixeur dans le support du bol sur le bloc moteur.
- Appuyez doucement pour pousser le bol mixeur jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

**Retrait du bol mixeur hors du bloc moteur:**

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage, inclinez en même temps le bol mixeur légèrement vers vous en tirant sur la poignée et tirez le bol mixeur vers le haut hors du bloc moteur.

• Couvercle du bol mixeur

Le couvercle du bol permet de fermer le bol mixeur. Pour garantir que les aliments à mélanger ou à cuire n'éclaboussent pas, l'appareil ne peut être utilisé que si le couvercle a été correctement fixé et verrouillé en place.

Mise en place:

ATTENTION !! Prenez garde au risque de brûlure dû aux éclaboussures des aliments chauds mélangés !

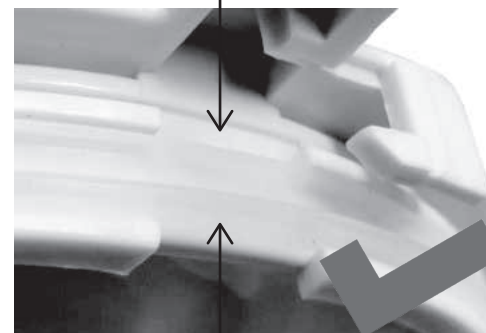
Avant d'insérer le couvercle du bol mixeur, assurez-vous que la bague d'étanchéité a été correctement installée, qu'elle est propre et en bon état afin que le couvercle soit étanche et que ni les liquides ni les ingrédients ne puissent couler à travers le couvercle du bol. Si la bague d'étanchéité est endommagée, remplacez-la immédiatement et remplacez-la avant 2 années d'utilisation de l'appareil au maximum.

- La bague d'étanchéité doit être montée dans la rainure au bord du couvercle. Si ce n'est pas le cas, insérez la bague d'étanchéité et assurez-vous qu'elle soit correctement insérée avant l'utilisation de l'appareil.

**Comment savoir si la bague d'étanchéité est correctement montée ?**

Veillez suivre les schémas ci-dessous illustrant le montage correct de la bague d'étanchéité:

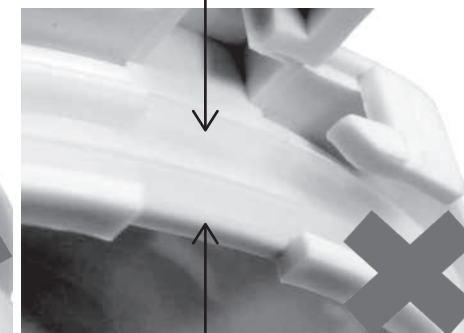
Côté étroit de la bague d'étanchéité



Côté large de la bague d'étanchéité

Si le côté étroit du joint est au-dessus du côté large, le montage est correct.

Côté large de la bague d'étanchéité



Côté étroit de la bague d'étanchéité

Au contraire, si le côté large du joint est au-dessus du côté étroit, le montage est incorrect.

Insertion:

1. Insérez le couvercle du bol sur le bol mixeur avec la languette de verrouillage placée près de la fente de la poignée du bol mixeur.
2. Tournez doucement le couvercle du bol mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la languette se verrouille dans la fente et qu'un déclic se fasse entendre.

Retrait:

ATTENTION !! Prenez garde au risque de blessures par projection des aliments!

Ne retirez le couvercle du bol mixeur que lorsque l'accessoire des lames croisées est à l'arrêt.

ATTENTION !! Risque de brûlure par la vapeur chaude!

Prenez garde lorsque vous ouvrez le couvercle après la cuisson.

- Pour retirer le couvercle du bol mixeur, suivez les étapes de l'insertion dans l'ordre inverse :

1. Tournez le couvercle du bol mixeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la languette soit libérée.
2. Soulevez le couvercle du bol mixeur.



• Gobelet doseur

Le gobelet doseur sert à mesurer les ingrédients.

De plus, le gobelet doseur peut être utilisé pour sceller l'ouverture du couvercle. Cela empêche toute perte de chaleur et empêche les projections des ingrédients mélangés et cuits.

Insertion:

• Pour cela, placez le gobelet doseur avec son ouverture orientée vers le bas dans l'ouverture du couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer.



Lorsque vous faites bouillir de la crème, du lait ou des pâtes, n'insérez pas le gobelet doseur dans l'ouverture du couvercle pour éviter une ébullition. Insérez le gobelet doseur lorsque vous hachez des aliments pour éviter qu'ils n'éclaboussent.

Retrait:

Le gobelet doseur peut être retiré pendant le fonctionnement pour permettre d'ajouter d'autres ingrédients ou liquides.

• Tournez le gobelet doseur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et sortez-le de l'ouverture du couvercle.

• Accessoire de cuisson vapeur



ATTENTION !! Prenez garde au risque de brûlure dû aux éclaboussures d'aliments chauds mélangés !

N'utilisez jamais l'accessoire de cuisson vapeur sans son couvercle.

ATTENTION !! Prenez garde au risque de brûlure dû aux éclaboussures des aliments chauds mélangés !

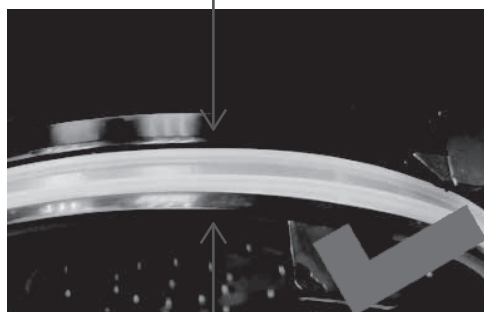
Avant d'insérer l'accessoire de cuisson vapeur, assurez-vous que la bague d'étanchéité est correctement installée, propre et en bon état de sorte que l'accessoire de cuisson vapeur repose fermement sur le bol mixeur. Si la bague d'étanchéité est endommagée, remplacez-la immédiatement et remplacez-la avant 2 années d'utilisation de l'appareil au maximum.

• La bague d'étanchéité doit être montée dans la rainure au bord du couvercle. Si ce n'est pas le cas, insérez la bague d'étanchéité et assurez-vous qu'elle soit correctement insérée avant l'utilisation de l'appareil.



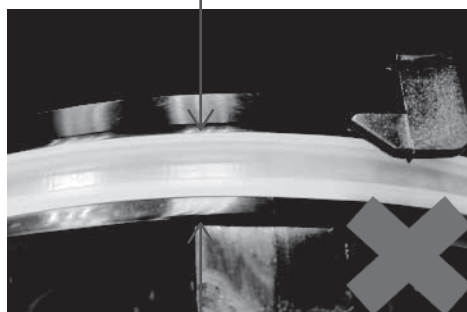
Comment savoir si la bague d'étanchéité est correctement montée ?
Veuillez suivre les schémas ci-dessous illustrant le montage correct de la bague d'étanchéité:

Côté étroit de la bague d'étanchéité



Côté large de la bague d'étanchéité

Côté large de la bague d'étanchéité



Côté étroit de la bague d'étanchéité

Si le côté étroit du joint est au-dessus du côté large, le montage est correct.

Au contraire, si le côté large du joint est au-dessus du côté étroit, le montage est incorrect.

- Utilisez l'unité de cuisson à la vapeur uniquement avec cet appareil. Il ne doit pas être utilisé dans un four à micro-ondes, dans un four ou avec d'autres appareils.
- L'accessoire de cuisson vapeur se compose d'un bol vapeur, d'une grille vapeur et d'un couvercle. Il convient à la cuisson douce des aliments à l'aide de vapeur chaude provenant du bol mixeur.
- Utilisez le bol vapeur sans la grille vapeur pour cuire à la vapeur une plus grande quantité du même aliment.
- Insérez la grille vapeur dans le bol vapeur pour cuire une plus grande quantité des mêmes aliments qui ne doivent pas reposer les uns sur les autres (comme des boulettes de pâte) ou pour cuire simultanément différents aliments (comme des légumes et de la viande).
- Assurez-vous que les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long se trouvent en bas et que les aliments demandant un temps de cuisson plus court sont en haut.
- Le bol vapeur est fixé au bol mixeur ouvert **à la place du couvercle du bol mixeur.**

Insertion:

1. Insérez le bol vapeur sur le bol mixeur avec la languette de verrouillage placée près de la fente de la poignée du bol mixeur.
2. Tournez doucement le bol vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la languette se verrouille dans la fente et qu'un déclic se fasse entendre.

Retrait:



ATTENTION !! Risque de brûlure par la vapeur chaude !

Soyez prudent(e) lorsque vous ouvrez le bol vapeur après la cuisson à la vapeur

- Pour retirer le bol vapeur, suivez les étapes de l'insertion dans l'ordre inverse :
1. Tournez le couvercle vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la languette soit libérée.
 2. Soulevez le bol vapeur hors du bol mixeur.

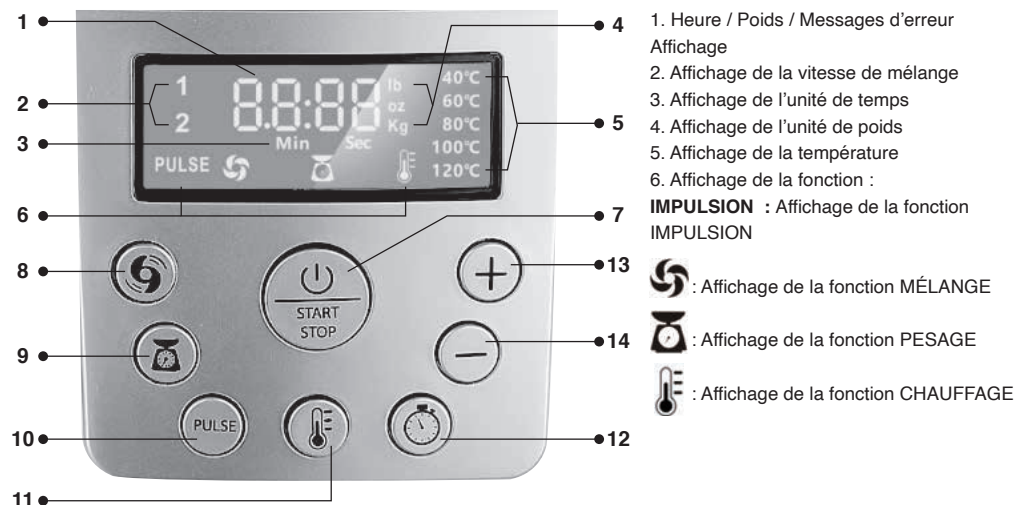


• Balance numérique (fixée dans le bloc moteur)

Sur la balance, vous pouvez peser jusqu'à 5 kg d'aliments. Elle dispose également d'une fonction de tare (**Tare**). Utilisez le bouton **FONCTION DE PESAGE** pour mettre la balance en marche, changer l'unité de mesure et activer la fonction de tare.

FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

• Panneau de contrôle et affichage



7. : Bouton **ALIMENTATION**, pour mettre l'appareil en marche ; pour activer la fonction de chauffage et la fonction de mélange.

8. : Bouton de **VITESSE DE MÉLANGE**, pour activer la fonction de mélange et régler le niveau de vitesse.

Remarque: La fonction est désactivée à un réglage de température de 120 °C.

9. : Bouton de **FONCTION DE PESAGE**, pour activer la balance.

10. : Bouton de **FONCTION IMPULSION**, pour activer l'accessoire des lames croisées à vitesse maximale.

Remarque: La fonction est désactivée pendant le processus de chauffage à un réglage de température de 80 °C, 100 °C et 120 °C pour des raisons de sécurité.

11. : Bouton de **RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE**, pour régler la température (40 °C, 60 °C, 100 °C, 120 °C).

12. : Bouton de **RÉGLAGE DU MINUTEUR** pour régler le temps de préparation (max. 60 minutes).

13. : Bouton **AUGMENTATION (+)** pour augmenter le niveau de vitesse, la température et le temps de préparation après avoir appuyé sur le bouton correspondant.

14. : Bouton **DIMINUTION (-)** pour diminuer le niveau de vitesse, la température et le temps de préparation après avoir appuyé sur le bouton correspondant.

• Utilisation de base de l'appareil

• **ATTENTION!! Risque de brûlures !** La surface métallique du bol mixeur devient également chaude par le contenu chauffé. Manipulez le bol mixeur uniquement par sa poignée ou utilisez des gants de cuisine.

• **ATTENTION!! Prenez garde au risque de brûlure par la vapeur chaude et la condensation chaude !** Sachez que de la vapeur chaude sort du couvercle du bol pendant la cuisson. Des précautions particulières doivent être prises lors du retrait du couvercle et lors de l'utilisation de l'unité de cuisson à la vapeur.

• **Risque d'endommagement de l'appareil à cause de la surchauffe!** Ne placez jamais le bloc moteur sur une surface molle. Les fentes d'aération au bas de l'appareil ne doivent pas être couvertes. Sinon, l'appareil pourrait être endommagé.

• **Risque d'endommagement de l'appareil à cause d'une chute !** Notez que lorsque vous hachez des aliments, le déséquilibre créé dans le bol mixeur peut faire bouger l'ensemble de l'appareil dans certaines circonstances. L'appareil doit donc être installé de manière à ce qu'il ne puisse pas tomber de la surface de travail.

• **Ne surchargez pas l'appareil !** Hachez uniquement des aliments durs (par exemple pour piler des glaçons) en appuyant sur le bouton **IMPULSION (PULSE)** pendant de courtes pauses.

• **Surchauffe de l'appareil !** Ne laissez pas l'appareil fonctionner à vitesse 2 pendant plus de 2 minutes sans l'arrêter. Laissez ensuite l'appareil refroidir quelques instants avant de l'utiliser à nouveau.

• **Prenez soin de ne pas endommager le fouet !** Lorsque le fouet est placé sur l'appareil, n'utilisez que le niveau de vitesse 1.



• Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne peut être mis en marche que si le bol mixeur est correctement installé dans le bloc moteur et que le couvercle du bol mixeur ou du bol vapeur est verrouillé.

• Pour économiser l'énergie, l'affichage passe en mode de veille lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant environ 4 minutes, et « **stdy** » (veille) apparaît sur l'affichage. Pour rallumer l'affichage, appuyez sur le bouton **ALIMENTATION**.

Comment utiliser cet appareil ? Veuillez suivre les étapes ci-dessous:

1. Placez le bloc moteur sur une surface sèche, propre, plate et thermo-résistante.
2. Assurez-vous que les pieds ventouses adhèrent correctement à la surface de travail.
3. Insérez la fiche secteur dans une prise de courant correctement installée et facilement accessible.
4. Assurez-vous que l'accessoire des lames croisées est correctement fixé en place dans le bol mixeur. Lorsque vous utilisez des accessoires supplémentaires, par exemple pour mélanger ou cuire à la vapeur, suivez les instructions fournies dans le paragraphe « Utilisation correcte des accessoires ».
5. Versez tous les ingrédients de votre choix dans le bol. Ne dépassez pas la marque **MAX** indiquée dans le bol mixeur !
6. Fixez le couvercle sur le bol mixeur et placez le bol mixeur dans le bloc moteur. Si vous n'avez pas l'intention de faire bouillir du lait, de la crème, des pâtes ou cuire des aliments à la vapeur, fermez l'ouverture du couvercle avec le gobelet doseur fourni.
7. Mettez le bloc moteur en marche en faisant permuter l'interrupteur **Marche / Arrêt** situé à l'arrière du bloc en position I. Un bip retentit et l'appareil passe en mode de veille. « **Stdy** » apparaît sur l'affichage.
8. Appuyez sur le bouton **ALIMENTATION** pour activer l'appareil.
9. Réglez le temps de préparation (60 minutes max.) : Appuyez sur le bouton **RÉGLAGE DU MINUTEUR** pour régler le minuteur. Utilisez ce bouton pour changer l'unité de temps entre les



minutes et les secondes.



- Appuyez une fois, l'unité de temps « Min » clignotera sur l'affichage, puis réglez les minutes à l'aide des boutons « + » et « - ».

- Appuyez une deuxième fois, l'unité de temps « Sec » clignotera sur l'affichage, puis

réglez les secondes à l'aide des boutons « + » et « - ».

REMARQUE: Cette étape peut être sautée si les ingrédients ne doivent être que brièvement hachés ou mélangés et non chauffés, en utilisant le bouton de **FONCTION IMPULSION** ou si les ingrédients doivent être pesés.

10. Pour chauffer ou cuire les ingrédients, appuyez sur le bouton du RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE et utilisez les boutons « + » et « - » pour régler une température entre 40 °C, 60 °C, 80 °C, 100 °C et 120 °C.

11. Pour activer la FONCTION DE MÉLANGE, appuyez sur le bouton **VITESSE DE MÉLANGE** et utilisez les boutons « + » et « - » pour choisir entre la vitesse 1 et la vitesse 2.

REMARQUE: L'accessoire des lames croisées est désactivée à un réglage de température de 120 °C.

12. Appuyez sur le bouton ALIMENTATION. L'appareil commence à fonctionner.



- Le temps de préparation présélectionné, la température et le niveau de vitesse peuvent être modifiés à tout moment pendant le fonctionnement. Pour ce faire, appuyez sur le bouton correspondant et modifiez le réglage à l'aide des boutons « + » et « - ». Le temps de préparation est suspendu, mais l'appareil continue de fonctionner.
- Les ingrédients peuvent être ajoutés par l'ouverture du couvercle pendant la préparation.
- Si le processus de préparation doit être interrompu, il suffit de tourner doucement le couvercle du bol mixeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et de libérer la languette de la fente de la poignée, l'appareil s'arrêtera immédiatement. « E2 » apparaît sur l'affichage et un bip est émis toutes les secondes jusqu'à ce que le couvercle soit de nouveau sécurisé. Pour fixer le couvercle, tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre et verrouillez à nouveau la languette dans la fente, l'appareil continuera à fonctionner à partir du temps de fonctionnement précédemment réglé.
- Si le processus de préparation doit être interrompu prématurément, appuyez sur le bouton ALIMENTATION. L'appareil passe en mode de veille. « Stdy » (Veille) apparaît sur l'affichage.

13. Cinq bips sonores sont émis durant environ cinq secondes avant la fin du temps de préparation. L'appareil s'arrête automatiquement une fois le temps de préparation défini écoulé. « End » (Fin) apparaît sur l'affichage et deux bips sonores sont émis toutes les trois secondes. Appuyez sur le bouton ALIMENTATION pour désactiver l'appareil et le mettre en mode veille. « Stdy » (Veille) apparaît sur l'affichage. Tous les paramètres sont remis à 0. Si un traitement supplémentaire des ingrédients est nécessaire, répétez les étapes 8 à 11.

14. Pour éteindre l'appareil, déplacez l'interrupteur **Marche / Arrêt** en position 0 et débranchez la fiche de la prise de courant.

15. Retirez le bol mixeur hors du bloc moteur, ouvrez-le et retirez les aliments mélangés ou cuits.

• *Hacher, mixer ou mélanger dans le bol mixeur*

1. Pour hacher, mixer ou mélanger sans FONCTION DE CHAUFFAGE, utilisez simplement la FONCTION DE MÉLANGE sans accessoires supplémentaires et suivez les instructions fournies dans le paragraphe « Utilisation de base de l'appareil » (sauf l'étape 10).

Remarque : Utilisez uniquement l'accessoire des lames croisées pour mélanger, mixer ou hacher.

2. Fermez l'ouverture du couvercle avec le gobelet doseur afin qu'aucun aliment ne puisse éclabousser.

3. Pour une brève impulsion à vitesse maximale (niveau de vitesse 2), par exemple pour piler des glaçons, appuyez sur le bouton de la **FONCTION IMPULSION**. Les aliments plus gros (quantités

sont hachés uniformément si le bouton de la **FONCTION IMPULSION** est enfoncé plusieurs fois de suite.

• *Cuisson (chauffage) dans le bol mixeur*

Pour cuire / chauffer sans mélanger dans le bol mixeur, utilisez simplement la **FONCTION DE CHAUFFAGE** sans appuyer sur le bouton **VITESSE DE MÉLANGE** et suivez les instructions fournies dans le paragraphe « Utilisation de base de l'appareil (sauf l'étape 11) ».

- Lorsque vous faites bouillir de la crème, du lait ou des pâtes, n'insérez pas le gobelet doseur dans l'ouverture du couvercle pour éviter une ébullition. Ne couvrez pas non plus l'ouverture du couvercle avec d'autres objets !

- Si vous avez besoin d'un autre mélange pendant la cuisson, appuyez simplement sur le bouton **VITESSE DE MÉLANGE** et suivez les instructions fournies dans le paragraphe « Utilisation de base de l'appareil (sauf l'étape 11) ».

Remarque : L'accessoire des lames croisées est désactivée à un réglage de température de 120 °C.

- Si vous devez mélanger brièvement pendant la cuisson, utilisez simplement le bouton de la **FONCTION IMPULSION**.

Remarque : La fonction est désactivée à un réglage de température de 80 °C, 100 °C et 120 °C.

• *Fouetter la crème et battre les blancs d'œufs dans le bol mixeur*

Pour fouetter la crème et battre les blancs d'œufs, attachez le fouet (papillon) sur l'accessoire des lames croisées (voir le paragraphe « Utilisation correcte des accessoires » / « Accessoire du fouet (papillon) ») et suivez les instructions fournies dans « Utilisation de base de l'appareil ».

• *Cuire à la vapeur*

- Le couvercle du bol mixeur ne doit pas être inséré lors de l'utilisation de l'unité de cuisson à la vapeur.



• **ATTENTION!! Prenez garde au risque de brûlure par la vapeur chaude et la condensation chaude !**

Notez que de la vapeur chaude s'échappera du côté et du dessus du couvercle de l'unité de cuisson à la vapeur pendant le fonctionnement.

- Ne tenez l'accessoire de cuisson vapeur qu'en utilisant les deux poignées latérales.
- Lorsque vous ouvrez le couvercle, tenez-le toujours de manière à ne pas entrer en contact avec la vapeur ascendante ou tout liquide chaud coulant.
- Notez que lorsque vous retirez l'accessoire de cuisson vapeur, la vapeur chaude continuera à monter à travers l'ouverture du bol vapeur.
- Une fois l'accessoire de cuisson vapeur retiré, il est essentiel de le placer sur une surface résistante à l'humidité et à la chaleur.

Comment utiliser cette fonction ? Veuillez suivre les étapes ci-dessous:

1. Connectez le bloc moteur de la manière décrite dans « Utilisation de base de l'appareil » et assurez-vous que l'accessoire des lames croisées est correctement fixé en place dans le bol mixeur.
2. Versez au moins 0,5 litre d'eau dans le bol mixeur pour un temps de cuisson de 30 minutes. Pour un temps de cuisson plus long, la quantité d'eau nécessaire augmente de 250 ml toutes les 15 minutes.

Attention ! Ne dépassez pas la marque MAX !



Pour ajouter de la saveur aux aliments, du bouillon ou un mélange eau / vin par exemple peut également être utilisé à la place de l'eau.

3. Insérez le bol mixeur dans le bloc moteur.

4. Placez le bol vapeur sur le bol mixeur. Suivez les instructions fournies dans « Utilisation correcte des accessoires » / « Accessoire de cuisson vapeur » et assurez-vous que l'accessoire de cuisson vapeur est bien ajusté.
 5. Insérez la grille de cuisson vapeur dans le bol de cuisson vapeur et ajoutez-y les aliments à cuire en les espaçant. Assurez-vous que certaines fentes restent dégagées pour que la vapeur puisse monter. Si vous faites cuire beaucoup d'aliments à la vapeur, placez les aliments directement dans le bol de cuisson vapeur sans utiliser la grille de cuisson vapeur.
 6. Placez le couvercle sur l'accessoire de cuisson vapeur. Assurez-vous qu'il s'adapte correctement, sinon plus de vapeur que vous ne le souhaitez pourrait s'échapper et les aliments ne seront pas cuits correctement.
 7. Mettez le bloc moteur en marche en faisant permuter l'interrupteur **Marche / Arrêt** situé à l'arrière du bloc moteur en position I. Un bip retentit et l'appareil passe en mode de veille. « Stdy » apparaît sur l'affichage.
 8. Appuyez sur le bouton ALIMENTATION pour activer l'appareil.
 9. Réglez le temps de préparation souhaité (suivez les instructions fournies dans le paragraphe « Utilisation de base de l'appareil »).
 10. Réglez la température à 120 °C (suivez les instructions fournies dans le paragraphe « Utilisation de base de l'appareil »).
- Remarque :** Toutes les cuissons à la vapeur doivent être effectuées à 120 °C, sans mélanger les aliments.
11. Appuyez à nouveau sur le bouton **ALIMENTATION** et l'appareil commencera à fonctionner.
 12. L'appareil s'arrête automatiquement une fois le temps de préparation défini écoulé. Appuyez sur le bouton **ALIMENTATION** pour interrompre prématurément le processus de préparation ou pour désactiver l'appareil une fois le temps de préparation écoulé.
 13. Pour éteindre l'appareil, déplacez l'interrupteur **Marche / Arrêt** en position **0** et débranchez la fiche de la prise de courant.
 14. Retirez soigneusement le couvercle.
 15. Tournez l'accessoire vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la languette soit libérée et soulevez-le soigneusement (suivez les instructions fournies dans le paragraphe « Utilisation correcte des accessoires » / « Accessoire de cuisson vapeur »).
 16. Retirez délicatement le bol mixeur du bloc moteur et videz le liquide chaud.

• Utilisation de la fonction de pesage



Assurez-vous que l'appareil est positionné de manière stable sur une surface de travail plane et que les pieds ventouses y adhèrent correctement afin que la balance puisse afficher les résultats de mesure les plus précis possibles.

Comment utiliser cette fonction ? Veuillez suivre les étapes ci-dessous :

1. Mettez le bloc moteur en marche en faisant permuter l'interrupteur **Marche / Arrêt** situé à l'arrière du bloc moteur en position I.
 2. Appuyez sur le bouton ALIMENTATION pour activer l'appareil.
 3. Appuyez sur le bouton FONCTION DE PESAGE pour activer la fonction de pesage.
-  L'unité de mesure préréglée est le gramme. Vous pouvez changer l'unité de mesure en appuyant à plusieurs reprises sur le bouton FONCTION DE PESAGE (grammes / kilogrammes (g / kg) - livres (lb) - onces (oz)).
4. Placez l'ingrédient à peser sur la balance. Le poids s'affiche.
 5. Si le bouton FONCTION DE PESAGE est maintenu enfoncé pendant environ 3 secondes, la fonction de Tare (Tare) est activée et le poids affiché est remis à 0, d'autres ingrédients peuvent alors être pesés.

NETTOYAGE ET ENTREPOSAGE



- **ATTENTION!! Risque de brûlures !** Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- **ATTENTION!! Risque de choc électrique dû à l'eau !** Débranchez la fiche secteur de la prise murale avant de nettoyer l'appareil.
- **ATTENTION!! Risque d'endommagement de l'appareil !** N'immergez pas le bloc moteur et le bol mixeur dans l'eau ou dans tout autre liquide. Aucun liquide ne doit s'infiltrer dans la section inférieure du bol mixeur où se trouvent les éléments de chauffage et les autres composants électroniques. **Le bol mixeur ne doit pas être lavé au lave-vaisselle.**
- L'appareil et tous ses accessoires ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle !
- Nettoyez le bol mixeur et les accessoires immédiatement après chaque utilisation pour éviter la formation de germes. Ne laissez pas sécher les résidus alimentaires.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs ni d'éponges à récurer pour nettoyer l'appareil. Ceux-ci peuvent endommager la surface.

Veuillez suivre les étapes ci-dessous pour le nettoyage et l'entreposage de l'appareil :

1. Rincez brièvement l'intérieur du bol mixeur sous l'eau courante.
-  • Si le bol mixeur et l'accessoire des lames croisées ne sont que légèrement sales, il suffit de les nettoyer brièvement à l'eau:
- 1) Versez 1 litre d'eau et quelques gouttes de vaisselle liquide dans le bol mixeur.
 - 2) Fermez le bol mixeur avec le couvercle du bol ainsi que le gobelet doseur.
 - 3) Appuyez plusieurs fois sur le bouton de **FONCTION IMPULSION**.
 - 4) Rincez soigneusement le bol mixeur à l'eau claire.
- Si l'intérieur du bol mixeur doit être nettoyé avec un chiffon avec les mains, n'oubliez pas d'utiliser le protège-lames pour ne pas vous blesser (suivez les instructions fournies dans le paragraphe « Utilisation correcte des accessoires » / « Protège-lames »).
2. Lavez tous les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse. Si nécessaire, retirez l'accessoire des lames croisées hors du bol mixeur pour le nettoyage (suivez les instructions fournies dans le paragraphe « Utilisation correcte des accessoires » / « Accessoire des lames croisées »).
- Avertissement :** Manipulez l'accessoire des lames croisées avec précaution car les lames sont extrêmement tranchantes.
3. Si nécessaire, retirez les bagues d'étanchéité pour le nettoyage.
 4. Essuyez le bloc moteur avec un chiffon légèrement humide si nécessaire, puis séchez-le avec un chiffon doux.
 5. Laissez toutes les pièces sécher complètement avant de remonter l'appareil.
 6. Remettez toutes les bagues d'étanchéité en place (suivez les instructions fournies dans « Utilisation correcte des accessoires » / « Couvercle du bol mixeur » et « Accessoire de cuisson vapeur »).
 7. Entrez l'appareil dans un endroit sec et propre, inaccessible aux enfants et aux animaux.
-  Les pièces en plastique peuvent subir une décoloration avec le temps. Cependant, cela n'a aucun effet négatif sur la santé ou le fonctionnement des composants de l'appareil.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, vérifiez d'abord si vous êtes en mesure de résoudre vous-même le problème.



N'essayez pas de réparer vous-même un appareil électrique défectueux !

Problème	Cause possible / solution / conseils
L'appareil ne fonctionne pas. Rien ne s'affiche à l'écran.	• L'appareil est-il en mode de veille ? Appuyez sur le bouton ALIMENTATION. • La fiche secteur est-elle insérée correctement dans la prise de courant ? Branchez correctement la fiche secteur. • La prise de courant est-elle défectueuse ? Essayez une autre prise. • Vérifiez le fusible de la connexion secteur.
Message d'erreur « Err » sur l'affichage.	• La plage de mesure de la balance a été dépassée. Ne pesez que des ingrédients ne dépassant pas 5 kg.
Message d'erreur « E2 » sur l'affichage.	• Le bol mixeur n'est pas inséré correctement. Placez le bol mixeur dans le support du bol et appuyez dessus jusqu'à ce que vous l'entendiez s'engager. • Le bol mixeur est ouvert ou le couvercle du bol mixeur ou l'accessoire de cuisson vapeur n'est pas correctement verrouillé. Corrigez l'ajustement du couvercle du bol / de l'accessoire de cuisson vapeur.
L'appareil s'éteint et ne peut pas être remis en marche.	Le moteur a surchauffé. 1. Éteignez l'appareil en utilisant l'interrupteur Marche / Arrêt. 2. Retirez le bol mixeur et ouvrez-le. 3. Réduisez la quantité et / ou ajoutez un peu de liquide. 4. Attendez environ 5 minutes (temps de refroidissement). 5. Fermez le bol mixeur et réinsérez-le dans le bloc moteur. 6. Mettez l'appareil en marche en utilisant l'interrupteur Marche / Arrêt. Si l'appareil ne peut toujours pas être mis en marche après le temps de refroidissement, contactez le service après-vente.
Pendant l'utilisation, une odeur désagréable est détectée.	• L'appareil est-il utilisé pour la première fois ? Une odeur se développe souvent lors de la première utilisation de nouveaux appareils. L'odeur devrait disparaître après avoir utilisé l'appareil plusieurs fois. • Si le moteur est soumis à une contrainte excessive et que l'appareil est éteint par l'interrupteur de protection électronique, une odeur peut se produire en raison du moteur chauffé. Cependant, cela est totalement inoffensif. Après le temps de refroidissement, l'appareil est à nouveau en parfait état de fonctionnement.

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle:	BGMP-9127
Tension d'alimentation:	220-240V~50/60 Hz
Puissance:	Max. 1450 W (Chauffage : 850 W Moteur : 600 W)
Classe de protection:	I
Bol mixeur:	Acier inoxydable, avec chauffage et température intégrés capteur, niveau de remplissage maximum 1,5 litre.
Minuteur:	Jusqu'à 60 minutes
Vitesse de la lame:	2 niveaux (environ 2200-5700 tr / min)
Réglage de la température:	40 °C, 60 °C, 80 °C, 100 °C et 120 °C
Échelle:	Plage de mesure 0 - 5000 g par incréments de 1 g
Fonctionnement à court terme:	2 minutes

MISE AU REBUT



Éliminez les matériaux d'emballage de manière écologique et apportez-les dans un centre de recyclage.



Éliminez l'appareil d'une manière respectueuse de l'environnement dans un centre de recyclage spécialisé pour les appareils électriques et électroniques. Davantage d'informations sont disponibles auprès de vos autorités locales.

INHALT

Bestimmungsgemäßer Zweck	01
Sicherheitshinweise	01-03
Mitgeliefertes Zubehör und Geräteübersicht	03
Vor dem ersten Gebrauch	04
Korrekte Verwendung des Zubehörs	04-09
Bedienung des Geräts	10-14
Reinigung und Lagerung	15
Fehlerbehebung	16
Technische Daten	17
Entsorgung	17

ERLÄUTERUNG



Sicherheitshinweise:



Hinweise sorgfältig lesen und befolgen, um



Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden.



Vorsicht: Heiße Oberflächen!



Zusätzliche Informationen



Für den Gebrauch mit Lebensmitteln geeignet



Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch vollständig durch!

Lieber Kunde,

Wir freuen uns, dass Sie diese **Multifunktionale Thermo-Küchenmaschine** gewählt haben.

Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts die Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie diese zum Nachlesen auf. Das Gerät sollte zusammen mit der Bedienungsanleitung ausgehändigt werden, wenn es an eine andere Person weitergegeben wird.

Der Hersteller und Importeur haften nicht, wenn die Informationen in dieser Bedienungsanleitung nicht beachtet werden.

DE

BESTIMMUNGSGEMÄßER ZWECK

- Dieses Gerät ist zum Rühren, Zerkleinern, Mixen, Erhitzen, Garen und Dampfgaren von Lebensmitteln bestimmt.
- Dieses Gerät ist keine Fritteuse. Versuchen Sie nicht, Lebensmittel in dem Gerät zu frittieren.
- Das Gerät ist nur für den Privatgebrauch vorgesehen und nicht für gewerbliche Anwendungen.
- Das Gerät darf nur wie in diesen Anleitungen beschrieben benutzt werden. Jede andere Art von Gebrauch gilt als nicht sachgemäß.
- Folgendes wird nicht durch die Garantie abgedeckt: alle Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung, Beschädigung oder nicht zulässige Reparaturversuche verursacht werden. Dies gilt auch für die normale Abnutzung.

SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Kinder und Tiere müssen von dem Gerät und seinem Stromkabel ferngehalten werden!
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und/oder Kenntnis mangelt, benutzt werden, wenn sie überwacht werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- **Verletzungsgefahr aufgrund scharfer Messer!** Den Kreuzklingenaufsatz niemals an den Klingen anfassen!
- Halten Sie ihn am oberen Ende fest, wenn Sie den Aufsatz befestigen, entfernen und reinigen.



- **VORSICHT: Heiße Oberfläche!** Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß.

- Berühren Sie nicht die erhitzten Teile während oder nach dem Betrieb des Geräts!

Fassen Sie nur die Griffe und Bedienknöpfe an, während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Warten Sie, bis das Gerät sich vollständig abgekühlt hat, bevor Sie es transportieren oder wegräumen. Tragen Sie geeignete Topfhandschuhe, wenn Sie das Gerät anfassen.

- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und vor dem Montieren, Zerlegen oder Reinigen.
- Modifizieren Sie das Gerät nicht. Ersetzen Sie das Stromkabel nicht selbst. Wenn das Stromkabel oder der Stecker des Geräts beschädigt sind, müssen diese Teile von dem Hersteller, dem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person (z. B. spezialisierten Werkstatt) ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung bestimmt.
- Beachten Sie die Anleitungen zur Reinigung des Geräts unter „Reinigung und Aufbewahrung“!



Verletzungsgefahr

- **Erstickengefahr!** Halten Sie Kinder und Tiere von dem Verpackungsmaterial fern.
- **Vorsicht: Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf!** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie

den Deckel öffnen oder die Dampfgareinheit abnehmen.

- **Vorsicht: Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten!** Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung des Geräts, wenn der Mixbehälter heiße Flüssigkeit enthält.

- **Vorsicht: Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten!** Seien Sie im Umgang mit der Dampfgareinheit vorsichtig. Im Zwischenboden und Dampfgaraufsatz kann sich heißes Wasser

ansammeln! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie diese Teile entfernen!

- **Vorsicht: Sturzgefahr!** Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Stromkabel nicht zur Stolperfalle werden kann. Das Stromkabel darf nicht von der Fläche, auf der das Gerät steht, herunterhängen, um zu verhindern, dass das Gerät heruntergezogen wird.
- Der Arbeitsbereich muss stets gut beleuchtet sein, wenn das Gerät benutzt wird.



Stromschlaggefahr durch Wasser

- Verwenden und lagern Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen. Benutzen Sie das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Tauchen Sie niemals die Motoreinheit, das Stromkabel oder den Stromstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten und stellen Sie sicher, dass diese Teile nicht in Wasser fallen oder nass werden können.
- Sollte die Motoreinheit in Wasser fallen, schalten Sie sofort die Stromversorgung ab. Versuchen Sie nicht, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, während es mit der Stromversorgung verbunden ist. Lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt prüfen, bevor Sie es erneut benutzen.
- Berühren Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stromstecker unter keinen Umständen mit nassen Händen, wenn diese Komponenten mit der Stromversorgung verbunden sind.



Warnung vor Stromschlag durch Schäden und unsachgemäße Benutzung

- Das Gerät sollte nur mit einer ordnungsgemäß installierten Steckdose mit Sicherheitskontakten verbunden werden. Die Steckdose muss nach dem Anschließen des Geräts schnell zugänglich sein, damit die Stromversorgung schnell unterbrochen werden kann. Die Versorgungsspannung muss mit den technischen Daten des Geräts übereinstimmen. Verwenden Sie nur geeignete Verlängerungskabel, deren technische Daten denen des Geräts entsprechen.
- Das Gerät muss ausgeschaltet sein, wenn der Stecker verbunden bzw. herausgezogen wird.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn während des Betriebs Fehlfunktionen auftreten oder vor einem Gewitter.



Warnung vor Feuer

- Verwenden Sie das Gerät nicht in Räumen, in denen sich schnell entzündbare oder explosionsgefährliche Stoffe befinden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material. Legen Sie kein brennbares Material (z. B. Pappe, Papier oder Plastik) auf oder in das Gerät.
- Schließen Sie das Gerät nicht zusammen mit anderen Elektrogeräten (mit hoher Wattleistung) an einer Mehrfachsteckdose an, um Überlastung und einen möglichen Kurzschluss (Feuer) zu vermeiden.
- Bedecken Sie das Gerät nicht während des Betriebs, um zu verhindern, dass es Feuer fängt. Stecken Sie nichts in die Lüftungsöffnungen des Geräts und achten Sie darauf, dass diese nicht verstopft werden.
- Im Falle eines Feuers: Nicht mit Wasser löschen! Erstickern Sie die Flammen mit einer Feuerlöschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher.



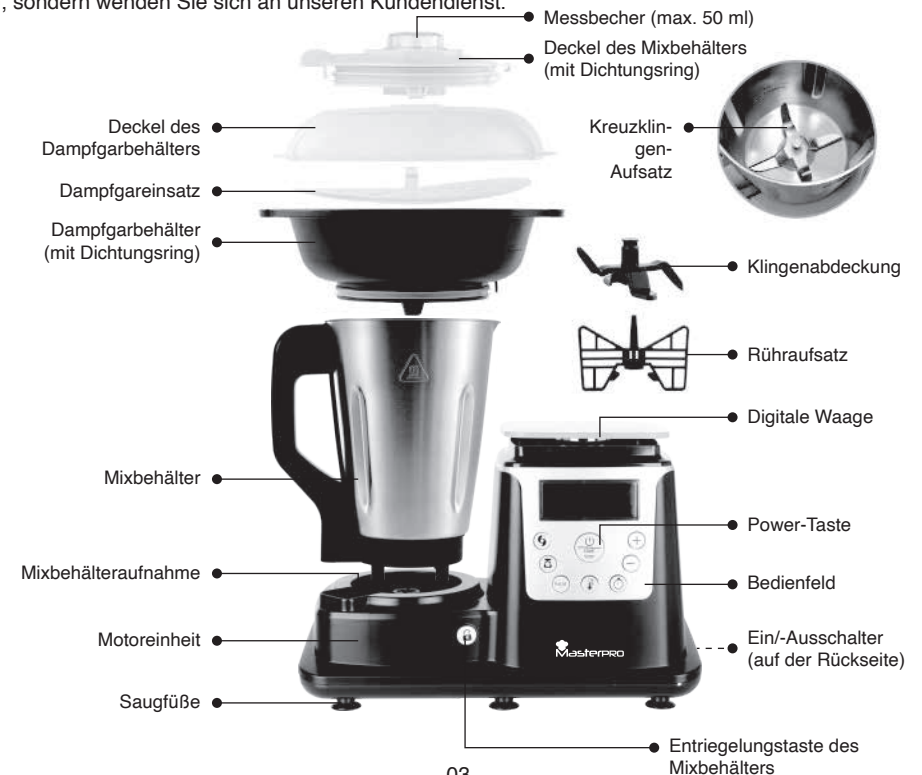
Gefahr von Material- und Sachschäden

- Prüfen Sie das Gerät immer auf Schäden, bevor Sie es in Betrieb nehmen. Das Gerät sollte nur benutzt werden, wenn es vollständig zusammengesetzt, unbeschädigt und betriebsfähig ist!
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine trockene, ebene, feste und hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie es nicht unter Hängeschränke oder ähnliche Schränke. Der aufsteigende Dampf könnte sie beschädigen!

- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder neben Hitzequellen wie Herde oder Backöfen. Halten Sie offene Flammen, z. B. brennende Kerzen, von dem Gerät, dem Kabel und dem Stecker fern.
- Das Gerät darf nicht erhitzt werden, solange es leer ist. Lassen Sie den Motor nicht laufen, wenn das Gerät leer ist.
- Achten Sie darauf, dass der maximale Füllstand (**MAX**-Markierung in dem Mixbehälter) nicht überschritten wird!
- Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel nicht gequetscht, verbogen oder über scharfkantige Ränder gelegt wird und nicht mit heißen Oberflächen in Kontakt kommt. (Das gilt auch für die heißen Oberflächen des Geräts!)
- Stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht um.
- Ziehen Sie immer am Stecker und nicht am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen.
- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Stromkabel.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile vom Hersteller.
- Stellen Sie niemals schwere Gegenstände auf das Gerät.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, großen Temperaturschwankungen, Feuchtigkeit, direkter Sonnenstrahlung oder Stößen aus

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR UND GERÄTEÜBERSICHT

Packen Sie alle Teile aus und prüfen Sie die mitgelieferten Elemente auf Vollständigkeit und Transportschäden. Falls Sie Schäden an den Elementen entdecken, benutzen Sie das Gerät nicht (!), sondern wenden Sie sich an unseren Kundendienst.



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Schutzfolien und Etiketten, die möglicherweise am Gerät befestigt sind.
2. Am Zubehör können sich noch Produktionsrückstände befinden. Reinigen Sie zum Schutz Ihrer Gesundheit das Gerät gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe „Reinigung und Aufbewahrung“).
3. Machen Sie sich mit dem Zubehör vertraut. Lesen Sie hierzu das nächste Kapitel.

KORREKTE VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

• Kreuzklingenaufsatz



VORSICHT!! Das Risiko von Schäden am Kreuzklingenaufsatz! Lassen Sie den Kreuzklingenaufsatz nicht fallen und lassen Sie ihn nicht in Wasser oder anderen Flüssigkeiten für länger als zwei Stunden liegen, um Schäden zu vermeiden.

- Der Kreuzklingenaufsatz wird zum Zerkleinern, Rühren und Vermischen von Zutaten im Mixbehälter verwendet.
- Das Gerät kann nicht ohne Kreuzklingenaufsatz benutzt werden.

Befestigen:

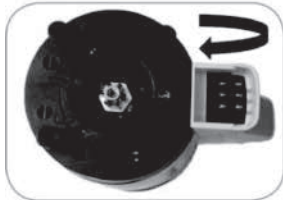
1. **Bevor Sie den Kreuzklingenaufsatz einsetzen, stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring korrekt am Schaft des Aufsatzes angebracht ist.** Andernfalls könnte Flüssigkeit vom Mixbehälter in die Motoreinheit gelangen und das Gerät beschädigen.
Wenn der Dichtungsring nicht korrekt befestigt ist, schieben Sie ihn so weit auf den Schaft, bis er fest hinter den zwei Laschen am Schaft sitzt.



2. Halten Sie den Kreuzklingenaufsatz am oberen Ende und setzen Sie ihn in den Mixbehälter ein. Achten Sie darauf, dass der Kreuzklingenaufsatz vollständig auf dem Boden des Mixbehälters aufliegt. Die beiden Rastungen am Schaft müssen durch die Aussparungen im Mixbehälter gesteckt werden.



3. Halten Sie den Kreuzklingenaufsatz gut fest, drehen Sie den Mixbehälter auf den Kopf und setzen Sie die Flügelmutter auf das Ende des Schaftes. Sie muss vollständig versenkt sein. Drehen Sie die Flügelmutter hierzu gegebenenfalls leicht.



4. Drehen Sie die Flügelmutter bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn.
5. Prüfen Sie, ob der Kreuzklingenaufsatz fest sitzt.

Entfernen:

Folgen Sie den Schritten zum Anbringen in umgekehrter Reihenfolge:

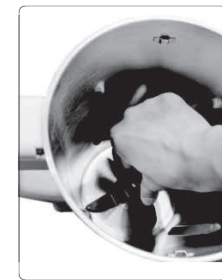
1. Setzen Sie die Klingenabdeckung auf, halten Sie den Kreuzklingenaufsatz am oberen Ende mit einer Hand.
2. Drehen Sie den Mixbehälter auf den Kopf, lösen Sie die Flügelschraube gegen den Uhrzeigersinn und entfernen Sie diese.
3. Nehmen Sie den Kreuzklingenaufsatz aus dem Mixbehälter.

• Klingenabdeckung

Die Klingenabdeckung soll Ihre Hände schützen, wenn Sie den Kreuzklingenaufsatz entfernen oder das Innere des Mixbehälters reinigen.

Befestigen:

- Die Klingenabdeckung wird auf den Kreuzklingenaufsatz im Mixbehälter gesetzt. Halten Sie hierzu die Klingenabdeckung am Ende des Schafts des Kreuzklingenaufsatzes. Drücken Sie dann die beiden Griffe der Klingenabdeckung auf die Klinge, bis Sie ein Klicken hören.



Entfernen:

- Um die Klingenabdeckung zu entfernen, fassen Sie die beiden Griffe an und ziehen Sie die Abdeckung nach oben von der Klinge ab.

• Rührhaufsatz



VORSICHT!! Risiko von Schäden am Rührhaufsatz!

Geben Sie keine Zutaten in den Behälter, die den Rührhaufsatz beschädigen oder blockieren könnten, während das Gerät in Betrieb ist.

- Der Rührhaufsatz eignet sich zum Schlagen von Sahne oder Eiweiß und zum Umrühren von Suppen, Pudding, Soßen, Reispudding usw.

Befestigen:

- Der Rührhaufsatz wird mit den Flügeln nach unten auf den Kreuzklingenaufsatz gesteckt. **Er muss einrasten!**



Entfernen:

- Um ihn zu entfernen, drehen Sie ihn leicht hin und her und ziehen Sie ihn nach oben vom Kreuzklingenaufsatz ab.

• Mixbehälter

Im Mixbehälter werden die Zutaten, die gemixt und gegart werden sollen, verarbeitet und erhitzt. Die Markierungen im Mixbehälter zeigen den Höchst- und Mindestfüllstand an.



Der Mindestfüllstand des Mixbehälters beträgt 0,5 Liter.

Der Höchstfüllstand des Mixbehälters beträgt 1,5 Liter. Überschreiten Sie diese Markierung nicht!

Es besteht Verbrühungsgefahr durch das Herausspritzen von heißen Zutaten. Außerdem könnte der Mixbehälter während des Betriebs überlaufen.

Mixbehälter in die Motoreinheit einsetzen:

- Stellen Sie den Mixbehälter in die Mixbehälteraufnahme der Motoreinheit.
- Drücken Sie den Mixbehälter mit leichtem Druck nach unten, bis er hörbar einrastet.

**Mixbehälter aus der Motoreinheit entfernen:**

- Drücken Sie die Entriegelungstaste, neigen Sie den Mixbehälter gleichzeitig leicht zu sich, indem Sie am Griff ziehen, und ziehen Sie den Mixbehälter aus der Motoreinheit heraus.

• Mixbehälterdeckel

Die Mixbehälterdeckel verschließt den Mixbehälter. Um sicherzustellen, dass das Mix- bzw. Gargut nicht herausspritzen kann, funktioniert das Gerät nur, wenn der Deckel aufgesetzt und ordnungsgemäß verriegelt ist.

Aufsetzen:

VORSICHT!! Verbrühungsgefahr durch das Herausspritzen von heißen Zutaten!

Stellen Sie vor dem Aufsetzen des Mixbehälterdeckels sicher, dass der Dichtungsring ordnungsgemäß angebracht, sauber und unbeschädigt ist, damit der Deckel dicht ist und weder Flüssigkeiten noch Gargut zwischen dem Mixbehälter und dem Mixbehälterdeckel herausspritzen können. Sollte der Dichtungsring beschädigt sein, tauschen Sie diesen umgehend aus, in jedem Fall aber spätestens nach jeweils zwei Jahren.

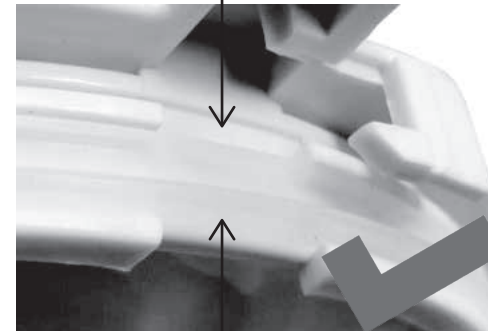
- Der Dichtungsring muss in der Nut des Deckelrandes sitzen. Sollte dies nicht der Fall sein, setzen Sie den Dichtungsring ein und vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, ob er korrekt sitzt.



Wie wissen Sie, ob der Dichtungsring korrekt sitzt?

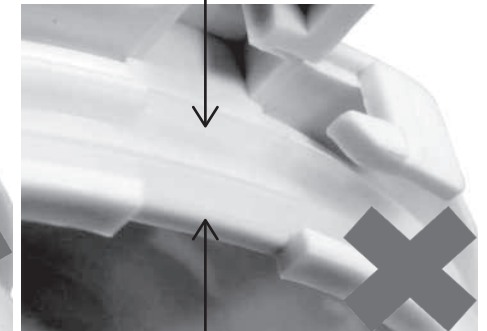
Bitte prüfen Sie den Dichtungsring wie unten beschrieben, nachdem er eingesetzt wurde:

Schmale Seite des Dichtungsringes



Breite Seite des Dichtungsringes

Breite Seite des Dichtungsringes



Schmale Seite des Dichtungsringes

Wenn die schmale Seite der Dichtung sich über der breiten Seite befindet, sitzt der Ring korrekt.

Wenn hingegen die breite Seite der Dichtung über der schmalen Seite ist, sitzt der Ring nicht richtig.

Aufsetzen:

1. Setzen Sie den Mixbehälterdeckel auf den Mixbehälter mit der Verriegelungslasche neben dem Schlitz im Griff des Mixbehälters.
2. Drehen Sie den Mixbehälterdeckel vorsichtig im Uhrzeigersinn, bis die Lasche hörbar im Schlitz einrastet.

Entfernen:

VORSICHT!! Verletzungsgefahr durch herausspritzende Speisen!

Entfernen Sie den Mixbehälterdeckel erst, wenn der Kreuzklingenaufsatz zum Stillstand gekommen ist.

VORSICHT!! Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf!

Seien Sie beim Öffnen des Deckels nach dem Kochen vorsichtig.

- Folgen Sie zum Abnehmen des Mixbehälterdeckels den Schritten zum Befestigen des Deckels in umgekehrter Reihenfolge.

1. Drehen Sie den Mixbehälterdeckel gegen den Uhrzeigersinn, bis die Lasche gelöst ist.
2. Nehmen Sie den Mixbehälterdeckel vom Mixbehälter.



• Messbecher

Der Messbecher dient zum Abmessen von Zutaten.

Darüber hinaus kann mit dem Messbecher die Öffnung im Deckel verschlossen werden. Dadurch wird ein Wärmeverlust sowie ein Herausspritzen des Mix- und Garguts vermieden.

Einsetzen:

- Stecken Sie hierzu den Messbecher mit seiner Öffnung nach unten in die Deckelöffnung und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest.



Wenn Sie Sahne, Milch oder Nudeln kochen, stecken Sie den Messbecher nicht in die Deckelöffnung, um ein Überkochen zu verhindern. Setzen Sie den Messbecher beim Zerkleinern von Lebensmitteln ein, damit diese nicht herausspritzen.

Entfernen:

Um weitere Zutaten bzw. Flüssigkeit hinzuzufügen, kann der Messbecher während des Betriebes herausgenommen werden.

- Drehen Sie den Messbecher gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie ihn aus der Deckelöffnung.

• Dampfgaraufsatz



VORSICHT!! Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser!

Den Dampfgaraufsatz niemals ohne seinen Deckel verwenden.

VORSICHT!! Verbrühungsgefahr durch das Herausspritzen von heißen Zutaten!

Bevor Sie den Dampfgaraufsatz einsetzen, stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring korrekt befestigt wurde, sauber und unbeschädigt ist, damit der Dampfgaraufsatz fest auf dem Mixbehälter sitzt. Sollte der Dichtungsring beschädigt sein, tauschen Sie diesen umgehend aus, in jedem Fall aber spätestens alle zwei Jahre.

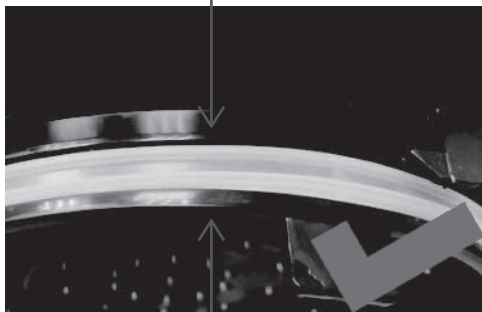
- Der Dichtungsring muss in der Nut des Deckelrandes sitzen. Sollte dies nicht der Fall sein, setzen Sie den Dichtungsring ein und vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, ob er korrekt sitzt.



Wie wissen Sie, ob der Dichtungsring korrekt sitzt?

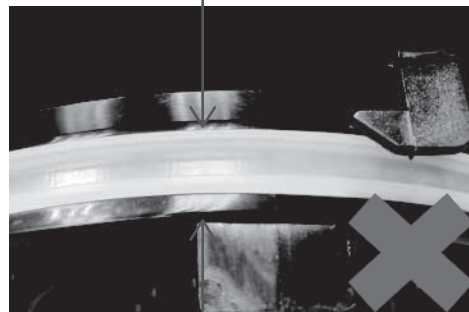
Bitte prüfen Sie den Dichtungsring wie unten beschrieben, nachdem er eingesetzt wurde:

Schmale Seite des Dichtungsringes



Dichtungsring austauschen

Breite Seite des Dichtungsringes



Schmale Seite des Dichtungsringes

Wenn die schmale Seite der Dichtung sich über der breiten Seite befindet, sitzt der Ring korrekt.

Wenn hingegen die breite Seite der Dichtung über der schmalen Seite ist, sitzt der Ring nicht richtig.

- Benutzen Sie die Dampfgareinheit nur mit diesem Gerät. Sie darf nicht in einer Mikrowelle, einem Backofen oder mit anderen Geräten benutzt werden.
- Der Dampfgaraufsatz besteht aus einem Dampfgarbehälter, einem Einsatz und einem Deckel. Er eignet sich zum schonenden Garen der Speisen mithilfe von heißem Dampf, der aus dem Mixbehälter aufsteigt.
- Wenn Sie den Dampfgarbehälter ohne den Einsatz verwenden, können Sie eine größere Menge eines Lebensmittels dampfgaren.
- Setzen Sie den Einsatz in den Dampfgarbehälter, um eine größere Menge des gleichen Lebensmittels, das nicht aufeinanderliegen sollte, zu garen (z. B. Hefeklöße) oder um verschiedene Lebensmittel gleichzeitig zuzubereiten (z. B. Gemüse und Fleisch).
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel mit der längeren Garzeit unten und die Lebensmittel mit der kürzeren Garzeit oben liegen.
- Der Dampfgaraufsatz wird **anstatt des Mixbehälterdeckels** auf dem offenen Behälter angebracht.

Befestigen:

1. Stecken Sie den Dampfgarbehälter in den Mixbehälter mit der Verriegelungslasche neben dem Schlitz im Griff des Mixbehälters.
2. Drehen Sie den Dampfgarbehälter vorsichtig im Uhrzeigersinn, bis die Lasche hörbar im Schlitz einrastet.

Entfernen:



VORSICHT!! Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf!

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Dampfgarbehälter nach dem Dampfgaren öffnen.

- Folgen Sie zum Abnehmen des Dampfgarbehälters den Schritten zum Befestigen des Behälters in umgekehrter Reihenfolge.

1. Drehen Sie den Dampfgarbehälter gegen den Uhrzeigersinn, bis die Lasche gelöst ist.
2. Nehmen Sie den Dampfgarbehälter vom Mixbehälter.



• Digitale Waage (in der Motoreinheit integriert)

Auf der Waage können Sie Lebensmittel von bis zu 5 kg abwägen. Sie verfügt zudem über eine **Tara-Funktion**. Mit der Taste für die **WIEGEFUNKTION** können Sie die Waage einschalten, die Gewichtseinheit ändern und die Tara-Funktion aktivieren.

BEDIENUNG DES GERÄTS

• Bedienfeld und Display

- 
1. Zeit/Wiegen/Fehlermeldungen-Anzeige
2. Anzeige der Mixergeschwindigkeit
3. Einheit der Zeitanzeige
4. Einheit der Gewichtsanzeige
5. Temperaturanzeige
6. Funktionsanzeige :
PULSE : PULSE
7.  : POWER-Taste, zum Einschalten des Geräts, Wechseln zwischen der Heizfunktion und der Mixerfunktion
8.  : **MIXER-GESCHWINDIGKEITS**-Taste, zum Aktivieren der Mixerfunktion und Einstellen der Geschwindigkeitsstufen.
Hinweis: Bei einer Temperatureinstellung von 120 °C deaktiviert.
9.  : **WIEGEFUNKTIONS**-Taste, zum Einschalten der Waage.
10.  : **PULSE**-Taste, zum Aktivieren des Kreuzklingenaufsatzes bei maximaler Geschwindigkeit.
Hinweis: Ist aus Sicherheitsgründen während des Heizvorgangs auf den Temperaturstufen 80 °C, 100 °C und 120 °C deaktiviert.
11.  : **TEMPERATUR**-Taste, zum Einstellen der Temperatur (40 °C, 60 °C, 100 °C, 120 °C).
12.  : **TIMER**-Taste, zum Einstellen der Zubereitungszeit (max. 60 Minuten).
13.  : **ERHÖHEN**-Taste (+), zum Erhöhen der Geschwindigkeitsstufe, Temperatur und Zubereitungszeit, sobald die entsprechende Funktionstaste gedrückt wurde.
14.  : **VERRINGERN**-Taste (-), zum Verringern der Geschwindigkeitsstufe, Temperatur und Zubereitungszeit, sobald die entsprechende Taste gedrückt wurde.

• Grundfunktionen des Geräts

- **VORSICHT!! Verbrennungsgefahr!** Die Metalloberfläche des Mixbehälters wird ebenfalls durch den erhitzten Inhalt heiß. Fassen Sie den Mixbehälter immer nur am Griff an oder tragen Sie Ofenhandschuhe.
 - **VORSICHT!! Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser!** Denken Sie daran, dass während des Garvorgangs heißer Dampf von dem Deckel des Mixbehälters entweicht. Sie sollten besonders vorsichtig sein, wenn Sie den Deckel abnehmen und wenn Sie den Dampfaraufsatz verwenden.
 - **Gefahr von Schäden am Gerät durch Überhitzung!** Stellen Sie die Motoreinheit niemals auf eine weiche Fläche. Die Lüftungsöffnungen im Boden des Geräts dürfen nicht bedeckt sein. Andernfalls könnte das Gerät beschädigt werden.
 - **Gefahr von Schäden am Gerät durch Stürze!** Beachten Sie, dass beim Zerkleinern von Lebensmitteln das Ungleichgewicht, dass dabei im Mixbehälter erzeugt wird, in manchen Fällen dazu führen kann, dass sich das ganze Gerät bewegt. Das Gerät sollte deshalb so aufgestellt werden, dass es nicht von der Arbeitsfläche fallen kann.
 - **Gerät nicht überlasten!** Zerkleinern Sie harte Lebensmittel (z. B. Eiswürfel) nur, indem Sie die **PULSE**-Taste mit kurzen Unterbrechungen drücken.
 - **Gerät nicht überhitzen!** Lassen Sie das Gerät bei Geschwindigkeitsstufe 2 nicht länger als 2 Minuten ununterbrochen laufen. Lassen Sie das Gerät dann einen kurzen Moment abkühlen, bevor Sie es wieder benutzen.
 - **Risiko von Schäden am Rühraufsatz!** Verwenden Sie nur Geschwindigkeitsstufe 1, wenn Sie den Rühraufsatz benutzen.
-  • Aus Sicherheitsgründen kann das Gerät nur eingeschaltet werden, wenn der Mixbehälter korrekt in der Motoreinheit eingesetzt ist und der Deckel des Mixbehälters oder der Dampfgerbehälter darauf korrekt fixiert ist.
- Um Strom zu sparen, schaltet das Display in den Stand-by-Modus, wenn das Gerät für ca. 4 Minuten nicht benutzt wird. Auf dem Display wird in diesem Fall „**stdy**“ angezeigt. Drücken Sie die **POWER**-Taste, um das Display wieder einzuschalten.

Benutzung dieses Gerätes Bitte folgen Sie den unten beschriebenen Schritten:

1. Stellen Sie die Motoreinheit auf eine trockene, saubere, ebene und nicht erhitzbare Arbeitsfläche.
2. Achten Sie darauf, dass die Saugfüße fest an der Arbeitsfläche haften.
3. Verbinden Sie den Stecker mit einer ordnungsgemäß installierten Steckdose, die gut zugänglich ist.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Kreuzklingenaufsatz korrekt im Mixbehälter befestigt ist. Wenn Sie zusätzliches Zubehör verwenden, z. B. zum Rühren oder Dampfgaren, folgen Sie den Anleitungen unter „Korrekte Verwendung des Zubehörs“.
5. Geben Sie die gewünschten Zutaten in den Mixbehälter. Überschreiten Sie nicht die **MAX**-Markierung im Mixbehälter!
6. Fixieren Sie den Deckel auf dem Mixbehälter und setzen Sie den Behälter in die Mixbehälter-Aufnahme der Motoreinheit. Wenn Sie keine Milch, Sahne oder Pasta kochen oder Lebensmittel dampfgaren möchten, schließen Sie die Öffnung im Deckel mit dem mitgelieferten Messbecher.
7. Stellen Sie zum Einschalten der Motoreinheit den **Ein-/Ausschalter** an der Rückseite der Motoreinheit in die Position I. Sie hören einen Piepton und das Gerät schaltet in den Stand-by-Modus. Auf dem Display wird „**stdy**“ angezeigt.
8. Drücken Sie die **POWER**-Taste, um das Gerät einzuschalten.
9. Stellen Sie die Zubereitungszeit ein (max. 60 Minuten): Drücken Sie die **TIMER**-Taste, um die Funktion zum Einstellen der Zeit zu aktivieren. Wechseln Sie mithilfe dieser Taste zwischen den



Zeiteinheiten Minuten und Sekunden.



- Beim ersten Tastendruck blinkt die Zeiteinheit „Min“ auf dem Display. Stellen Sie dann die Minutenein, indem Sie die „+“ bzw. „-“ Taste benutzen.

• Beim zweiten Tastendruck blinkt die Zeiteinheit „Sec“ auf dem Display. Stellen Sie nun die Sekunden mithilfe der „+“ bzw. „-“ Taste ein.

HINWEIS: Sie können diesen Schritt überspringen, wenn die Zutaten nur kurz mithilfe der **PULSE-FUNKTION** zerkleinert oder vermischt und nicht erhitzt werden oder gewogen werden.

10. Drücken Sie zum Erhitzen oder Garen der Zutaten die **TEMPERATUR**-Taste und stellen Sie mithilfe der „+“ bzw. „-“ Taste die Temperatur auf 40 °C, 60 °C, 80 °C, 100 °C oder 120 °C ein.

11. Um zur **MIXER-FUNKTION** zu wechseln, drücken Sie die **MIXER-GESCHWINDIGKEITS**-Taste und wählen mithilfe der „+“ bzw. „-“ Taste Geschwindigkeitsstufe 1 oder 2.

HINWEIS: Der Kreuzklingenaufsatz ist bei einer eingestellten Temperatur von 120 °C deaktiviert.

12. Drücken Sie die **POWER**-Taste. Das Gerät startet nun den gewählten Vorgang.



- Die voreingestellte Zubereitungszeit, Temperatur und Geschwindigkeitsstufe können jederzeit während des Betriebs geändert werden. Drücken Sie hierzu die entsprechende Taste und ändern Sie die Einstellung mit der „+“ bzw. „-“ Taste. Die Zubereitungszeit wird unterbrochen, aber das Gerät ist weiter in Betrieb.

• Zutaten können während der Zubereitung durch die Öffnung im Deckel hinzugegeben werden.

• Wenn der Zubereitungsprozess pausiert werden soll, drehen Sie einfach vorsichtig den Deckel des Mixbehälters gegen den Uhrzeigersinn und lösen Sie die Lasche aus dem Schlitz im Griff. Das Gerät stoppt sofort. Auf dem Display wird „E2“ angezeigt und ein Piepton ertönt in Sekunden-Intervallen, bis der Deckel wieder verriegelt wird. Drehen Sie den Deckel zum Verriegeln im Uhrzeigersinn, bis die Lasche wieder im Schlitz einrastet. Das Gerät setzt den Betrieb ab dem Zeitpunkt fort, an dem der Vorgang unterbrochen wurde.

• Wenn der Zubereitungsprozess vorzeitig beendet werden soll, drücken Sie die **POWER**-Taste. Das Gerät schaltet in den Stand-by-Modus. Auf dem Display wird „stdy“ angezeigt.

13. Etwa 5 Sekunden vor Ende der Zubereitungszeit ertönen fünf Pieptöne. Das Gerät stoppt automatisch nach Ablauf der eingestellten Zubereitungszeit. Auf dem Display wird „End“ angezeigt und es ertönen alle 3 Sekunden zwei Pieptöne. Drücken Sie die **POWER**-Taste, um das Gerät zu aktivieren und es in den Stand-by-Modus zu schalten. Das Display zeigt nun „stdy“ an. Alle Einstellungen sind auf 0 zurückgesetzt. Wenn die Zutaten weiterverarbeitet werden sollen, wiederholen Sie die Schritte 8 bis 11.

14. Stellen Sie zum Ausschalten des Geräts den **Ein-/Ausschalter** auf die Position 0 und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

15. Nehmen Sie den Mixerbehälter von der Motoreinheit, öffnen Sie ihn und entnehmen Sie die gemixten oder gegarten Speisen.

• Zerkleinern, Mixen oder Mischen im Mixbehälter

1. Zum Zerkleinern, Mixen oder Rühren ohne Verwendung der **HEIZ-FUNKTION** benutzen Sie einfach die **MIXER-FUNKTION** ohne zusätzliches Zubehör und folgen Sie den Anleitungen unter „Grundfunktionen des Geräts“ (mit Ausnahme von Schritt 10).

Hinweis: Verwenden Sie den Kreuzklingenaufsatz nur zum Mischen, Mixen oder Zerkleinern.

2. Schließen Sie die Öffnung im Deckel mit dem Messbecher, damit keine Lebensmittel herausspritzen können.

3. Für einen kurzen Moment bei maximaler Geschwindigkeit (Stufe 2), z. B. zum Zerkleinern von Eiswürfeln, drücken Sie die **PULSE**-Taste. Größere Mengen werden gleichmäßig zerkleinert, wenn

die **PULSE**-Taste mehrmals hintereinander gedrückt wird.

• Garen (Erhitzen) im Mixbehälter

Verwenden Sie zum Garen/Erhitzen ohne Mixen im Mixbehälter nur die **HEIZ-FUNKTION**, ohne die **MIXER-GESCHWINDIGKEITS**-Taste zu drücken, und folgen Sie den Anleitungen unter „Grundfunktionen des Geräts“ (mit Ausnahme von Schritt 11).

• Wenn Sie Sahne, Milch oder Nudeln kochen, stecken Sie den Messbecher nicht in die Deckelöffnung, um ein Überkochen zu verhindern. Verschließen Sie außerdem die Öffnung mit Deckel nicht mit anderen Gegenständen!

• Wenn Sie die Zutaten während des Garens noch einmal mixen müssen, drücken Sie einfach die **MIXER-GESCHWINDIGKEITS**-Taste und folgen Sie den Anleitungen unter „Grundfunktionen des Geräts“ (mit Ausnahme von Schritt 11).

Hinweis: Der Kreuzklingenaufsatz ist bei einer eingestellten Temperatur von 120 °C deaktiviert.

• Wenn Sie während des Garvorgangs die Zutaten nur kurz mixen wollen, verwenden Sie einfach die **PULSE**-Taste.

Hinweis: Ist bei einer Temperatureinstellung von 80 °C, 100 °C und 120 °C deaktiviert.

• Schlagen von Sahne und Eiweiß im Mixerbehälter

Zum Schlagen von Sahne und Eiweiß stecken Sie den Rühraufsatz auf den Kreuzklingenaufsatz (siehe „Korrekte Verwendung des Zubehörs“ I „Rühraufsatz“) und folgen Sie den Anleitungen unter „Grundfunktionen des Geräts“.

• Dampfgaren

• Beim Gebrauch des Dampfgaraufsatzes darf der Deckel des Mixbehälters nicht aufgesetzt werden.



• VORSICHT!! Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser!

Beachten Sie, dass während des Betriebs heißer Dampf an den Seiten und oben aus dem Deckel des Dampfgaraufsatzes entweichen wird.

• Fassen Sie den Dampfgaraufsatz nur an den beiden Griffen an der Seite an.

• Wenn Sie den Deckel öffnen, halten Sie ihn immer so, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Dampf oder der topfenden heißen Flüssigkeit in Berührung kommen.

• Beachten Sie, dass weiterhin heißer Dampf aus dem offenen Mixbehälter aufsteigt, wenn Sie den Dampfgaraufsatz abnehmen.

• Der Dampfgaraufsatz muss nach dem Entfernen auf eine feuchtigkeits- und hitzebeständige Oberfläche gestellt werden.

Benutzung dieser Funktion Bitte folgen Sie den unten beschriebenen Schritten:

1. Verbinden Sie die Motoreinheit wie unter „Grundfunktionen des Geräts“ beschrieben und stellen Sie sicher, dass der Kreuzklingenaufsatz korrekt im Mixbehälter befestigt ist.

2. Geben Sie für eine Garzeit von 30 Minuten mindestens 0,5 Liter Wasser in den Mixbehälter. Bei einer längeren Garzeit muss die Wassermenge jeweils um 250 ml je 15 Minuten erhöht werden.

Achtung! Überschreiten Sie nicht die MAX-Markierung!



Um den Speisen mehr Aroma zu geben, kann z. B. auch Brühe oder eine Wasser/Wein-Mischung anstatt Wasser verwendet werden.

3. Setzen Sie den Mixbehälter in die Motoreinheit.

4. Setzen Sie den Dampfgarbehälter auf den Mixbehälter. Folgen Sie den Anleitungen unter „Korrekte Verwendung des Zubehörs“ I „Dampfgaraufsatz“ und achten Sie darauf, dass der Dampfgaraufsatz richtig positioniert ist.

5. Stecken Sie den Einsatz in den Dampfgarbehälter und verteilen Sie die Lebensmittel, die Sie garen möchten, darauf. Achten Sie darauf, einige der Schlitze nicht zu bedecken, damit der Dampf nach oben steigen kann. Wenn Sie große Mengen von Lebensmittel dampfgaren, legen Sie die Lebensmittel direkt in den Dampfgarbehälter, ohne den Einsatz zu verwenden.
 6. Setzen Sie den Deckel auf den Dampfgaraufsatz. Achten Sie darauf, dass er korrekt aufgesetzt ist, da andernfalls mehr Dampf als gewünscht entweichen kann und die Lebensmittel nicht ganz gar werden würden.
 7. Stellen Sie zum Einschalten der Motoreinheit den **Ein-/Ausschalter** an der Rückseite der Motoreinheit in die Position I. Sie hören einen Piepton und das Gerät schaltet in den Stand-by-Modus. Auf dem Display wird „stdy“ angezeigt.
 8. Drücken Sie die **POWER**-Taste, um das Gerät einzuschalten.
 9. Stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit ein (siehe Anleitungen unter „Grundfunktionen des Geräts“).
 10. Stellen Sie die Temperatur auf 120 °C ein (siehe Anleitungen unter „Grundfunktionen des Geräts“).
- Hinweis:** Dampfgaren sollte immer bei 120 °C durchgeführt, und zwar ohne die Mixer-Funktion.
11. Drücken Sie die **POWER**-Taste erneut. Das Gerät startet nun.
 12. Das Gerät stoppt automatisch nach Ablauf der eingestellten Zubereitungszeit. Drücken Sie die **POWER**-Taste, um den Garvorgang vorzeitig zu beenden oder das Gerät zu deaktivieren, nachdem die Zubereitungszeit abgelaufen ist.
 13. Stellen Sie zum Ausschalten des Geräts den **Ein-/Ausschalter** auf die Position 0 und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
 14. Nehmen Sie vorsichtig den Deckel ab.
 15. Drehen Sie den Dampfgaraufsatz gegen den Uhrzeigersinn, bis sich die Lasche löst, und nehmen Sie ihn vorsichtig ab (siehe Anleitungen unter „Korrekte Verwendung des Zubehörs“ I „Dampfgaraufsatz“).
 16. Nehmen Sie vorsichtig den Mixbehälter von der Motoreinheit und gießen Sie die heiße Flüssigkeit ab.

• Benutzung der Wiegefunktion



Stellen Sie sicher, dass das Gerät stabil auf einer ebenen Arbeitsfläche steht und die Saugfüße daran richtig haften, damit die Waage das genauest mögliche Messergebnis anzeigen kann.

Benutzung dieser Funktion Bitte folgen Sie den unten beschriebenen Schritten:

1. Stellen Sie zum Einschalten der Motoreinheit den **Ein-/Ausschalter** an der Rückseite der Motoreinheit in die Position I.
 2. Drücken Sie die **POWER**-Taste, um das Gerät einzuschalten.
 3. Drücken Sie die **WIEGEN**-Taste, um die Wiegefunktion zu aktivieren.
-  Die voreingestellte Maßeinheit ist Gramm. Sie können die Maßeinheit durch mehrmaliges Drücken der **WIEGEN**-Taste (Gramm/Kilogramm (g/kg) - Pfund (lb) - Unzen (oz)) ändern.
4. Legen Sie das Wägegut auf die Waage. Das Gewicht wird angezeigt.
 5. Wenn Sie die **WIEGEN**-Taste für ca. 3 Sekunden gedrückt halten, wird die **Tara-Funktion** aktiviert und das angezeigte Gewicht auf 0 zurückgesetzt, damit weitere Zutaten hinzugefügt werden können.

REINIGUNG UND LAGERUNG



- **VORSICHT!! Verbrennungsgefahr!** Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- **VORSICHT!! Stromschlaggefahr durch Wasser!** Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- **VORSICHT!! Gefahr von Schäden am Gerät!** Tauchen Sie die Motoreinheit und den Mixbehälter nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es darf keine Flüssigkeit in den Boden des Mixbehälters gelangen, da sich hier die Heizelemente und andere elektronische Komponenten befinden. **Der Mixbehälter, darf nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.**
- Weder das Gerät noch sein Zubehör sind geschirrspülmaschinenfest!
- Reinigen Sie den Mixbehälter und das Zubehör sofort nach jedem Gebrauch, um die Bildung von Keimen zu verhindern. Lassen Sie keine Speisereste antrocknen.
- Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme zur Reinigung des Geräts. Diese können die Oberfläche angreifen.

Bitte folgen Sie zur Reinigung und Lagerung den nachfolgenden Schritten zu :

1. Spülen Sie den Mixbehälter kurz unter fließendem Wasser aus.
-  Falls der Mixbehälter und der Kreuzklingenaufsatz nur leicht verschmutzt sind, ist es ausreichend, diese Elemente kurz mit Wasser zu reinigen:
- 1) Gießen Sie 1 Liter Wasser und einige Tropfen Geschirrspülmittel in den Mixbehälter.
 - 2) Schließen Sie den Mixbehälter mit seinem Deckel, in den der Messbecher eingesetzt ist.
 - 3) Drücken Sie die **PULSE**-Taste einige Male.
 - 4) Spülen Sie den Mixbehälter gründlich mit klarem Wasser aus.
- Wenn das Innere des Mixbehälters manuell mit einem Tuch gereinigt werden muss, denken Sie daran, die Klingenabdeckung zu verwenden, um Ihre Hände vor Verletzungen zu schützen.
2. Waschen Sie sämtliches Zubehör in warmem Seifenwasser ab. Entfernen Sie den Kreuzklingenaufsatz gegebenenfalls zum Reinigen aus dem Mixbehälter (siehe Anleitungen unter „Korrekte Verwendung des Zubehörs“ I „Kreuzklingenaufsatz“).
 - Warnung:** Handhaben Sie den Kreuzklingenaufsatz mit Vorsicht, da die Klingen sehr scharf sind.
 3. Entfernen Sie gegebenenfalls die Dichtungsringe zum Reinigen.
 4. Wischen Sie die Motoreinheit mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab, falls notwendig, und trocknen Sie sie dann mit einem weichen Tuch ab.
 5. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen.
 6. Befestigen Sie alle Dichtungsringe wieder (siehe Anleitungen unter „Korrekte Verwendung des Zubehörs“ I „Kreuzklingenaufsatz“).
 7. Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, sauberen Ort, der für Kinder und Tiere unzugänglich ist.



Die Kunststoffteile können sich mit der Zeit verfärben. Dies hat allerdings keine negative Wirkung auf die Gesundheit oder die Funktionsweise der Teile.

FEHLERBEHEBUNG

Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, prüfen Sie zunächst, ob Sie das Problem selbst beheben können.



Versuchen Sie nicht, ein defektes elektrisches Gerät selbst zu reparieren!

Problem	Mögliche Ursache/Lösung/Tipps
Das Gerät funktioniert nicht. Auf dem Display wird nichts angezeigt.	- Ist das Gerät im Stand-by-Modus? POWER-Taste drücken. - Ist der Stecker nicht richtig in die Steckdose gesteckt? Stecker richtig in die Steckdose stecken. - Ist die Steckdose defekt? Eine andere Steckdose ausprobieren. - Die Sicherung des Netzanschlusses prüfen.
„Err“ Fehlermeldung auf dem Display	Messbereich der Waage wurde überschritten. Nur Zutaten von bis zu 5kg abwiegen.
„Er2“ Fehlermeldung auf dem Display	- Der Mixbehälter ist nicht korrekt eingesetzt. Mixbehälter in seine Aufnahme setzen und nach unten drücken, bis er hörbar einrastet. - Der Mixbehälter ist offen oder der Deckel des Mixbehälters oder der Dampfgaraufsatz ist nicht ordnungsgemäß verriegelt. Sitz des Mixbehälterdeckels/Dampfgaraufsatzes korrigieren.
Das Gerät schaltet sich aus und kann nicht wieder eingeschaltet werden.	Der Motor ist überhitzt. - Gerät mit dem Ein/Ausschalter ausschalten. - Mixbehälter abnehmen und öffnen. - Menge verringern und/oder etwas Flüssigkeit dazugeben. - Ca. 5 Minuten warten (Abkühlzeit). - Mixbehälter verschließen und wieder in die Motoreinheit setzen. - Gerät mit dem Ein/Ausschalter einschalten. Falls sich das Gerät nach dem Abkühlen immer noch nicht einschalten lässt, bitte den Kundendienst kontaktieren.
Während der Benutzung ist ein unangenehmer Geruch wahrzunehmen.	- Wird das Gerät zum ersten Mal benutzt? Es kommt häufig zu Geruchsbildung, wenn ein Gerät zum ersten Mal benutzt wird. Der Geruch sollte nach mehrmaligem Gebrauch verschwinden. - Wenn der Motor überlastet ist und das Gerät durch den elektronischen Schutzschalter ausgeschaltet wurde, kann ein Geruch aufgrund des überhitzten Motors entstehen. Dies ist jedoch völlig harmlos. Nach dem Abkühlen ist das Gerät wieder in vollem Umfang betriebsbereit.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	BGMP-9127
Versorgungsspannung:	220-240V~50/60 Hz
Leistung:	Max. 1.450 W (Erhitzen: 850 W/Motor: 600 W)
Schutzklasse:	I
Mixbehälter:	Edelstahl mit integriertem Heiz- und Temperatur-Sensor, maximales Fassungsvermögen 1,5 Liter.
Timer:	Bis zu 60 Minuten
Geschwindigkeit des:	2 Stufen (ca. 2.200 - 5.700 U/min)
Temperatureinstellung:	40 °C, 60 °C, 80 °C, 100 °C und 120 °C
Waage:	Messbereich 0 - 5.000 g in 1-g-Intervallen
Kurzzeitiger Betrieb (KB):	2 Minuten

ENTSORGUNG



Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial auf umweltfreundliche Weise und bringen Sie es zu einem Wertstoffhof.



Entsorgen Sie das Gerät auf umweltgerechte Weise bei einer Sammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte. Mehr Informationen erhalten Sie bei Ihrer lokalen Behörde.

ÍNDICE

Utilização prevista	01
Instruções de segurança	01-03
Artigos fornecidos e vista pormenorizada do aparelho	03
Antes da primeira utilização	04
Usar os acessórios corretamente	04-09
Trabalhar com o aparelho	10-14
Limpeza e armazenamento	15
Resolução de problemas	16
Dados técnicos	17
Eliminação	17

EXPLICAÇÃO DOS SÍMBOLOS



Instruções de segurança:



Leia as instruções com atenção e siga-as



para evitar lesões pessoais e danos



patrimoniais.



Cuidado: Superfícies quentes!



Informação suplementar



Adequado para uso alimentar.

Leia todas as instruções de funcionamento antes da utilização!

Caro cliente,

Agradecemos a sua preferência por este **Robô de Cozinha Multifunções**.

Antes da primeira utilização, leia com atenção as instruções e guarde-as para futuras referências. Se o aparelho for entregue a outra pessoa, estas instruções também deverão ser entregues.

O fabricante e o importador não se responsabilizam se estas instruções não forem seguidas.

UTILIZAÇÃO PREVISTA

- Este aparelho é adequado para misturar, pisar, liquidificar, aquecer, ferver e cozinhar a vapor.
- Este aparelho não é uma fritadeira. Não tente fritar alimentos com este aparelho.
- O aparelho foi criado para uso pessoal. Não foi criado para aplicações comerciais.
- O aparelho só deverá ser usado conforme descrito nestas instruções. Qualquer outro uso é considerado inadequado.
- O seguinte está excluído da garantia: Todos os defeitos causados por um manuseamento incorreto, danos ou tentativas não autorizadas de reparação. Isto também se aplica a desgaste normal.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. As crianças e animais têm de ser mantidos afastados do aparelho e do fio da alimentação!
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas ou ensinadas a usar o aparelho de forma segura, e compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- **Perigo de lesões devido às lâminas afiadas!** Nunca segure o acessório da lâmina cruzada pelas lâminas!

- Segure pela extremidade superior quando inserir, retirar e limpar.



- **CUIDADO: Superfície quente!** O aparelho fica muito quente durante a utilização.
- Não toque nas peças quentes durante ou após a utilização do aparelho! Toque apenas nas pegas e manipuladores de controlo enquanto o aparelho estiver em funcionamento ou imediatamente após ser desligado. Espere até que o aparelho arrefeça por completo antes de ser transportado ou guardado. Use luvas adequadas para o forno quando manusear o aparelho.

- Desligue sempre o aparelho da alimentação se for deixado sem supervisão, e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

- Não efetue quaisquer modificações no aparelho. Não tente substituir o fio. Se o aparelho, fio da alimentação ou ficha ficarem danificados, estas peças têm de ser substituídas pelo fabricante, departamento de apoio ao cliente ou uma pessoa igualmente qualificada (por exemplo, uma oficina especializada), de modo a evitar perigos.
- O aparelho não foi criado para ser usado com um temporizador externo ou um sistema de controlo à distância em separado.
- Tenha em conta as instruções de limpeza na secção "Limpeza e armazenamento"!



Risco de lesões

- **Perigo de sufocação!** Mantenha as crianças e animais afastados do material de empacotamento.

- **Cuidado: Risco de queimaduras devido ao vapor quente!** Tenha cuidado quando abrir a tampa ou retirar a unidade de confeção a vapor.
- **Cuidado: Risco de queimaduras devido ao líquido quente!** Tenha cuidado ao manusear o aparelho se o recipiente de mistura contiver líquidos quentes.
- **Cuidado: Risco de queimaduras devido ao líquido quente!** Tenha cuidado quando manusear a unidade de confeção a vapor. A água quente pode acumular-se na base intermédia e acessório de confeção a vapor! Tenha cuidado quando retirar estas partes!
- **Cuidado: Risco de queda!** Certifique-se de que o fio ligado à alimentação não constitui um

perigo de queda. O fio da alimentação não pode ficar pendurado numa superfície onde o aparelho seja colocado, de modo a evitar que o aparelho seja puxado.

- A área de trabalho tem de estar sempre bem iluminada quando o aparelho for utilizado.



Perigo de choque elétrico devido à água

- Use e guarde o aparelho apenas em locais fechados. Não utilize o aparelho em locais com muita humidade.
- Nunca coloque a unidade do motor, fio da alimentação ou ficha dentro de água ou de outros líquidos, e certifique-se de que não caem dentro de água nem ficam molhados.
- Caso a unidade do motor caia dentro de água, desligue imediatamente a alimentação. Não tente retirar o aparelho da água enquanto estiver ligado à alimentação! Leve o aparelho para ser verificado por uma oficina especializada antes de o usar de novo.
- Nunca toque no aparelho, fio da alimentação ou ficha com as mãos molhadas quando estes componentes estiverem ligados à alimentação.



Perigo de choque elétrico devido a danos e uso inadequado

- O aparelho só deverá ser ligado a uma tomada devidamente instalada com contactos de segurança. A tomada também tem de ser facilmente acessível após a ligação, de modo a que a ligação à alimentação possa ser rapidamente cortada. A voltagem da alimentação tem de corresponder aos dados técnicos do aparelho. Use apenas extensões cujas características técnicas sejam as mesmas que as do aparelho.
- O aparelho tem de ser desligado quando inserir ou retirar a ficha.
- Retire a ficha da tomada se ocorrer uma falha durante o funcionamento, ou antes de uma trovoadas.



Perigo de fogo

- Não use o aparelho em locais onde existam substâncias facilmente atáveis ou explosivas.
- Não utilize o aparelho perto de material combustível. Não coloque materiais combustíveis (como cartão, papel ou plástico) em cima ou perto do aparelho.
- Não ligue o aparelho juntamente com outros aparelhos (com voltagem elevada) a uma tomada múltipla, para evitar a sobrecarga e possível curto-circuito (fogo).
- Não cubra o aparelho durante o funcionamento, para evitar que dê origem a um fogo. Não insira nada nas aberturas de ventilação do aparelho e certifique-se de que estas não ficam obstruídas.
- No caso de fogo: Não apague o fogo com água! Afafe as chamas com um lençol para fogo ou um extintor adequado.



Risco de danos materiais ou patrimoniais

- Verifique sempre o aparelho quanto a danos antes de o ligar. O aparelho só deverá ser usado quando estiver completamente montado, sem danos e em bom estado de funcionamento!
- Coloque sempre o aparelho numa superfície seca, nivelada, firme e resistente ao calor. Não o coloque por baixo de paredes ou armários de cozinha. A subida do vapor pode danificá-los!
- Não coloque o aparelho em cima ou perto de fontes de calor, como fogões ou fornos. Mantenha chamas sem proteção, como velas acesas, afastadas do aparelho, fio e ficha.
- O aparelho não deve ser aquecido quando estiver vazio. Não permita que o motor funcione quando o aparelho estiver vazio.
- Certifique-se de que o nível de enchimento máximo (marca **MAX** no recipiente de mistura) não é excedido!
- Certifique-se de que o fio da alimentação não é apertado, dobrado ou colocado em cima de

extremidades afiadas, e que não entra em contacto com superfícies quentes (isto também se aplica às superfícies quentes do aparelho!).

- Não mova o aparelho durante a utilização.
- Quando a ficha é retirada da tomada, puxe sempre pela ficha e nunca pelo fio.
- Não puxe nem transporte o aparelho pelo fio.
- Use apenas peças sobresselentes originais do fabricante.
- Nunca coloque objetos pesados em cima do aparelho.
- Não exponha o aparelho a temperaturas extremas, fortes flutuações na temperatura, humidade, luz direta do sol ou impactos.

ARTIGOS FORNECIDOS E VISTA PORMENORIZADA DO APARELHO

Retire todas as partes da embalagem e verifique se tem todas as peças e não existem danos de transporte. Se encontrar danos nos componentes, não (!) use o aparelho. Contacte o departamento de apoio ao cliente.



ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Retire quaisquer películas de proteção e autocolantes que possam existir no aparelho.
2. Os acessórios ainda podem ter alguns resíduos de fabrico. Para evitar efeitos nocivos para a sua saúde, limpe bem o aparelho antes da primeira utilização (consulte "Limpeza e armazenamento").
3. Familiarize-se com os acessórios. Faça-o lendo o capítulo seguinte.

USAR OS ACESSÓRIOS CORRETAMENTE

• Acessório da lâmina cruzada



CUIDADO!! Risco de danos no acessório da lâmina cruzada! Não deixe cair o acessório da lâmina cruzada e não o deixe dentro de água ou de outros líquidos durante mais de duas horas, para evitar danos.

- O acessório da lâmina cruzada é usado para picar, agitar e misturar os ingredientes no recipiente de mistura.
- O aparelho não pode ser utilizado sem o acessório da lâmina cruzada.

Inserir:

1. **1. Antes de inserir o acessório da lâmina cruzada, certifique-se de que o anel vedante está colocado corretamente no eixo do acessório.** Caso contrário, há o risco de o líquido escapar do recipiente de mistura para a unidade do motor e danificar o aparelho.

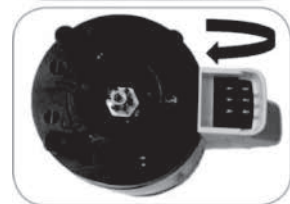
Se o anel vedante não estiver colocado corretamente, faça-o deslizar por completo no eixo até ficar fixado firmemente atrás dos dois trincos no eixo.



2. Segure o acessório da lâmina cruzada no topo e coloque no recipiente de mistura. Certifique-se de que o acessório da lâmina cruzada assenta por completo no fundo do recipiente de mistura. Os dois trincos de fixação no eixo têm de ser pressionados através dos entalhes no recipiente de mistura.



3. Segure firmemente o acessório da lâmina cruzada, vire o recipiente de mistura ao contrário e coloque a porca de asas na extremidade do eixo. Ele tem de estar completamente recuado. Se necessário, rode ligeiramente a porca de asas para isso.



4. Rode a porca de asas no sentido dos ponteiros do relógio ao máximo.

5. Certifique-se de que o acessório da lâmina cruzada fica bem fixado.

Remover:

Siga os passos para inserir na ordem inversa:

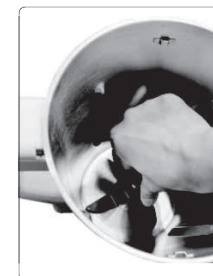
1. Insira a cobertura da lâmina, segure o acessório da lâmina cruzada na extremidade superior com uma mão.
2. Vire o recipiente de mistura ao contrário, desaperte a porca de asas no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio e retire-a.
3. Retire o acessório da lâmina cruzada do recipiente de mistura.

• Cobertura da lâmina

A cobertura da lâmina foi criada para proteger as suas mãos quando libertar o acessório da lâmina cruzada ou limpar o interior do jarro de mistura.

Inserir:

- A cobertura da lâmina é colocada no acessório da lâmina cruzada do recipiente de mistura. Para isso, segure a cobertura da lâmina na extremidade do eixo do acessório da lâmina cruzada, depois pressione as duas pegas da cobertura da lâmina até ouvir um clique.



Remover:

- Para remover a cobertura da lâmina, segure as duas pegas e puxe para cima e para fora em simultâneo.

• Acessório de agitação (batedor borboleta)



CUIDADO!! Risco de danos no acessório de agitação!

Não adicione alimentos que possam danificar ou bloquear o acessório de agitação enquanto o aparelho estiver a funcionar.

- O acessório de agitação é adequado para bater natas ou claras de ovos, e para agitar sopas, pudins, molhos, pudim de arroz, etc.

Inserir:

- O acessório de agitação está ligado ao acessório da lâmina cruzada com as asas viradas para baixo. **Tem de fixar encaixado!**



Remover:

- Para retirar, rode ligeiramente para a frente e para trás e puxe para cima e para fora em simultâneo.

• Recipiente de mistura

O recipiente de mistura é onde os artigos a serem misturados ou cozinhados são processados ou aquecidos. As marcas no recipiente de mistura apresentam os níveis de enchimento mínimo e máximo.



O nível de enchimento mínimo do recipiente de mistura é de 0,5 litros.

O nível de enchimento máximo do recipiente de mistura é de 1,5 litros. Não exceda este nível!

Existe o perigo de se queimar se os artigos quentes salpicarem. Além disso, o recipiente de mistura pode transbordar durante o funcionamento.

Inserir o recipiente de mistura na unidade do motor:

- Coloque o recipiente de mistura no encaixe na unidade do motor.
- Faça uma ligeira pressão para pressionar o recipiente de mistura até que fique encaixado.

**Retirar o recipiente de mistura da unidade do motor:**

- Prima o botão de libertação e, em simultâneo, incline ligeiramente o recipiente de mistura na sua direção, puxando pela pega para retirar o recipiente de mistura da unidade do motor.

• Tampa do recipiente de mistura

A tampa do recipiente de mistura fecha o recipiente de mistura. Para se certificar de que os artigos a serem misturados ou cozinhados não salpicam, o aparelho só pode ser utilizado se a tampa for colocada e fixada no respetivo lugar.

Fixar:

CUIDADO!! Existe o perigo de se queimar se os artigos quentes salpicarem!

Antes de inserir a tampa do recipiente de mistura, certifique-se de que o anel vedante foi colocado corretamente, está limpo e sem danos, de modo a que a tampa fique apertada e que os ingredientes ou líquidos não saiam entre o recipiente de mistura e a tampa. Se o anel vedante ficar danificado, substitua-o imediatamente e, de qualquer modo, faça-o a cada 2 anos.

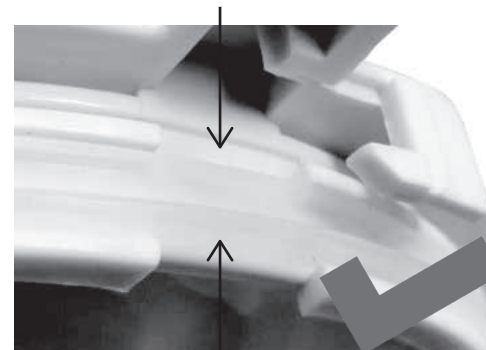
- O anel vedante tem de ser colocado na ranhura na extremidade da tampa. Se não for o caso, insira o anel vedante e certifique-se de que fica bem colocado antes da utilização.



Como saber se o anel vedante foi colocado corretamente?

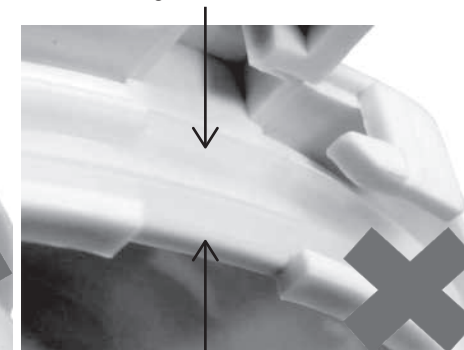
Verifique abaixo após a colocação do anel vedante:

Lado estreito do anel vedante



Lado largo do anel vedante

Lado largo do anel vedante



Lado estreito do anel vedante

Se o lado estreito do vedante ficar acima do lado largo, está correto.

Pelo contrário, se o lado largo do vedante ficar acima do lado estreito, está incorreto.

Inserir:

1. Insira a tampa do recipiente de mistura em cima do recipiente de mistura com a aba de fixação colocada perto da ranhura na pega do recipiente de mistura.
2. Rode gentilmente a tampa do recipiente de mistura no sentido dos ponteiros do relógio até que a aba fique fixada na ranhura até ouvir um clique.

Remover:

CUIDADO!! Risco de lesões devido a salpicos de comida!

Retire a tampa do recipiente de mistura apenas quando o acessório da lâmina cruzada parar por completo.

CUIDADO!! Risco de queimaduras devido ao vapor quente!

Tenha cuidado quando abrir a tampa após cozinhar.

- Para retirar a tampa do recipiente de mistura, siga os passos para fixar pela ordem inversa :

1. Rode o recipiente de mistura no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio até que a aba seja libertada.
2. Levante a tampa do recipiente de mistura.



• Copo medidor

O copo medidor é usado para medir os ingredientes.

Além disso, o copo medidor pode ser usado para fechar a abertura na tampa. Isto evita perdas de calor e evita que os ingredientes que estão a ser cozinhados salpiquem.

Inserir:

• Para isso, coloque o copo medidor com a abertura virada para baixo na abertura na tampa, e rode no sentido dos ponteiros do relógio para fixar no respetivo lugar.



Quando ferver creme, leite ou massa, não insira o copo medidor na abertura na tampa, para evitar ferver em excesso. Insira o copo medidor quando picar alimentos, para evitar salpicos.

Remover:

O copo medidor pode ser retirado durante o funcionamento, para permitir adicionar mais ingredientes ou líquidos.

• Rode o copo medidor no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio e retire-o da abertura na tampa.

• Acessório de confeção a vapor



CUIDADO!! Risco de se queimar com o vapor e a condensação quentes!

Nunca use o acessório de confeção a vapor sem a tampa.

• **CUIDADO!! Existe o perigo de se queimar se os artigos quentes salpicarem!**

Antes de inserir o acessório do vapor, certifique-se de que o anel vedante foi colocado corretamente, está limpo e sem danos, de modo a que o acessório de confeção a vapor assente bem no recipiente de mistura. Se o anel vedante ficar danificado, substitua-o imediatamente e, de qualquer modo, faça-o a cada 2 anos.

• O anel vedante tem de ser colocado na ranhura na extremidade da tampa. Se não for o caso, insira o anel vedante e certifique-se de que fica bem colocado antes da utilização.

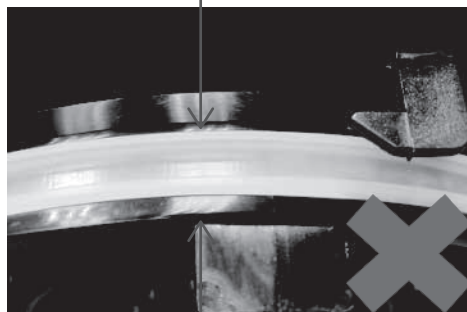
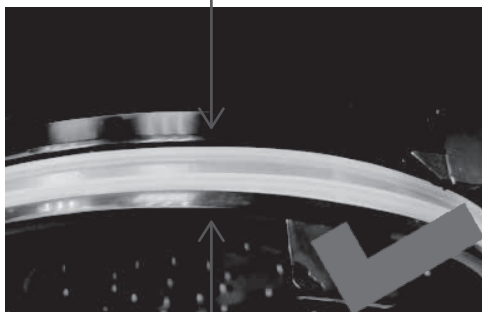


Como saber se o anel vedante foi colocado corretamente?

Verifique abaixo após a colocação do anel vedante:

Lado estreito do anel vedante

Lado largo do anel vedante



Lado largo do anel vedante

Lado estreito do anel vedante

Se o lado estreito do vedante ficar acima do lado largo, está correto.

Pelo contrário, se o lado largo do vedante ficar acima do lado estreito, está incorreto.

- Use a unidade de confeção a vapor apenas com este aparelho. Não a use no micro-ondas, forno ou com outros aparelhos.
- O acessório de confeção a vapor consiste num recipiente de vaporização, grelha de vaporização e tampa. É adequado para cozinhar gentilmente os alimentos usando vapor quente proveniente do recipiente de mistura.
- Use o recipiente de confeção a vapor sem a grelha de vaporização para cozinhar a vapor uma maior quantidade do mesmo alimento.
- Insira a grelha de vaporização no recipiente de confeção a vapor para cozinhar uma maior quantidade dos mesmos alimentos, que não deverão ficar em cima uns dos outros (por exemplo, bolinhos de levedura), ou para cozinhar diferentes alimentos em simultâneo (por exemplo, vegetais e carne).
- Certifique-se de que os alimentos com um tempo de confeção superior ficam no fundo, e que os alimentos com um tempo de confeção inferior ficam no topo.
- O recipiente de confeção a vapor está fixado para abrir o recipiente de mistura **em vez da tampa do recipiente de mistura**.

Inserir:

1. Insira o recipiente de confeção a vapor em cima do recipiente de mistura com a aba de fixação colocada perto da ranhura na pega do recipiente de mistura.
2. Rode gentilmente o recipiente de confeção a vapor no sentido dos ponteiros do relógio até que a aba fique fixada na ranhura até ouvir um clique.

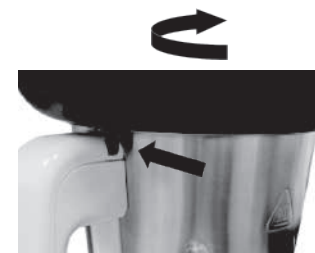
Remover:



CUIDADO!! Risco de queimaduras devido ao vapor quente!

Tenha cuidado quando abrir o recipiente de confeção a vapor após cozinhar a vapor.

- Para retirar o recipiente de confeção a vapor, siga os passos para fixar pela ordem inversa:
1. Rode o recipiente de confeção a vapor no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio até que a aba seja libertada.
 2. Levante o recipiente de confeção a vapor do recipiente de mistura.

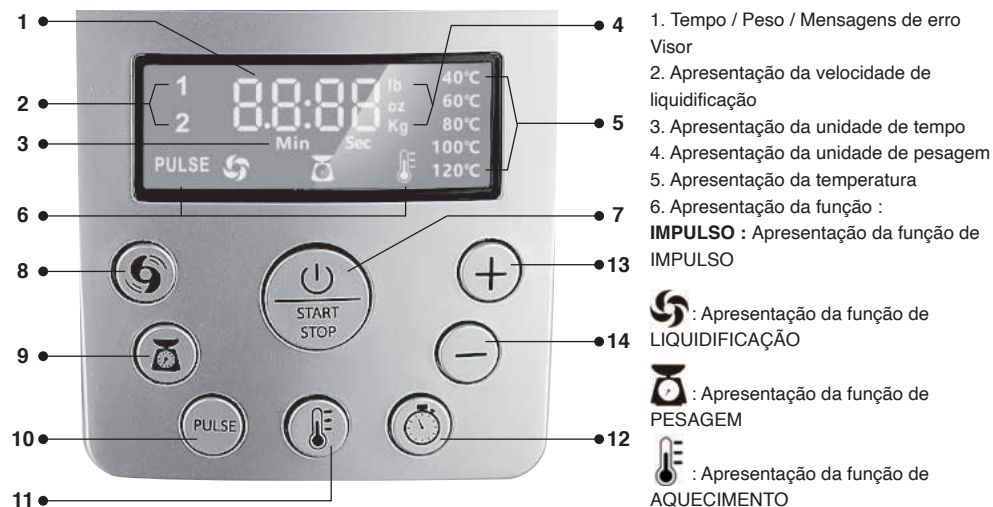


• Balança digital (fixada na unidade do motor)

Na balança, pode pesar alimentos até 5 kg. Também tem uma **Função de Tara**. Use o botão de **FUNÇÃO DE PESAGEM** para ligar a balança, alterar a unidade de medição e ativar a função de tara.

TRABALHAR COM O APARELHO

• Painel de controlo e Visor



7. : O botão **POWER**, para ativar o aparelho, liga a função de aquecimento e de liquidificação.

8. : Botão da **VELOCIDADE DE LIQUIDIFICAÇÃO**, para ativar a função de liquidificação e definir a velocidade.

Nota: Desativado a uma temperatura de 120 °C.

9. : Botão da **FUNÇÃO DE PESAGEM**, para ativar a balança.

10. : Botão da **FUNÇÃO DE IMPULSO**, para ativar o acessório da lâmina cruzada à velocidade máxima.

Nota: Desativado durante o processo de aquecimento a uma temperatura de 80 °C, 100 °C e 120 °C, por razões de segurança.

11. : Botão de **DEFINIÇÃO DA TEMPERATURA**, para definir a temperatura (40 °C, 60 °C, 100 °C, 120 °C).

12. : Botão de **DEFINIÇÃO DO TEMPORIZADOR**, para definir o tempo de preparação (máx. 60 minutos).

13. : Botão de **AUMENTAR (+)**, para aumentar a velocidade, temperatura e tempo de preparação quando o respetivo botão tiver sido premido.

14. : Botão de **DIMINUIR (-)**, para diminuir a velocidade, temperatura e tempo de preparação quando o respetivo botão tiver sido premido.

• Uso simples do aparelho

• **CUIDADO!! Risco de queimaduras!** A superfície de metal do recipiente de mistura também fica quente com o conteúdo aquecido. Toque no recipiente de mistura apenas pela pega, ou use luvas de cozinha.

• **CUIDADO!! Risco de se queimar com o vapor e a condensação quentes!** Tenha cuidado com o vapor quente que sai da tampa do recipiente de mistura durante a confeção. Preste especial atenção quando retirar a tampa e quando usar a unidade de confeção a vapor.

• **Risco de danos no aparelho devido a sobreaquecimento!** Nunca coloque a unidade do motor numa superfície suave. As ranhuras de ventilação no fundo do aparelho não podem ficar cobertas. Caso contrário, o aparelho pode ficar danificado.

• **Risco de danos no aparelho devido a queda!** Tenha em conta que, quando picar alimentos, é criado um desequilíbrio no recipiente de mistura que pode fazer com que todo o aparelho se mova nalgumas circunstâncias. Assim, o aparelho deverá ser montado de modo a que não caia da superfície de trabalho.

• **Não sobrecarregue o aparelho.** Pique apenas alimentos duros (como cubos de gelo) pressionando o botão de **IMPULSO** com breves pausas.

• **Sobreaquecimento do aparelho!** Não permita que o aparelho funcione na velocidade 2 durante mais de 2 minutos sem parar. Deixe o aparelho arrefecer durante algum tempo antes de o usar de novo.

• **Risco de danos no acessório de agitação!** Quando o acessório de agitação for colocado no aparelho, use apenas a velocidade 1.



• Por razões de segurança, o aparelho só pode ser ligado se o recipiente de mistura estiver encaixado no motor corretamente e se a tampa do recipiente de mistura ou o recipiente de confeção a vapor estiverem fixados.

• Para poupar energia, o visor entra no modo inativo quando o aparelho não for usado durante cerca de 4 minutos. “stdy” aparece no visor. Para voltar a ligar o visor, prima o botão **POWER**.

Como usar este aparelho? Siga os seguintes passos:

1. Coloque a unidade do motor numa superfície de trabalho seca, limpa, plana e resistente ao calor.
2. Certifique-se de que as ventosas se colocam corretamente na superfície de trabalho.
3. Insira a ficha numa tomada devidamente instalada e facilmente acessível.
4. Certifique-se de que o acessório da lâmina cruzada está fixado corretamente no respetivo lugar no recipiente de mistura. Quando usar acessórios adicionais, por exemplo, para bater ou cozinhar a vapor, siga as instruções fornecidas em “Usar os acessórios corretamente”.
5. Verta os ingredientes desejados no recipiente de mistura. Não exceda a marca **MAX** no recipiente de mistura!

6. Fixe a tampa no recipiente de mistura, e coloque o recipiente na unidade do motor. Se não pretender ferver leite, creme ou massa, nem cozinhar a vapor, feche a abertura na tampa com o copo medidor fornecido.

7. Ligue a unidade do motor colocando o interruptor de **ligar/desligar** na parte traseira do motor na posição I. É emitido um som e o aparelho entra no modo inativo. “stdy” aparece no visor.

8. Prima o botão **POWER** para ativar o aparelho.

9. Selecionar o tempo de preparação (máx. 60 minutos): Prima o botão de **DEFINIR O TEMPORIZADOR** para ativar a definição do tempo. Use este botão para alternar a unidade de tempo entre minutos e segundos.





- Ao premir uma primeira vez, a unidade de tempo **“Min”** no visor pisca, depois defina o tempo em minutos usando os botões **“+”** e **“-”**.
- Ao premir uma segunda vez, a unidade de tempo **“Seg”** no visor pisca, depois defina o tempo em segundos usando os botões **“+”** e **“-”**.

NOTA: Pode saltar este passo se os ingredientes forem apenas ligeiramente cortados ou misturados e não aquecidos, usando a **FUNÇÃO DE IMPULSO**, ou tiver de pesar os ingredientes.

10. Para aquecer ou cozinhar os ingredientes, prima o botão de **DEFINIÇÃO DA TEMPERATURA** e use os botões **“+”** e **“-”** para definir uma temperatura entre 40 °C, 60 °C, 80 °C, 100 °C e 120 °C.

11. Para ligar a **FUNÇÃO DE LIQUIDIFICAÇÃO**, prima o botão da **VELOCIDADE DE LIQUIDIFICAÇÃO** e use os botões **“+”** e **“-”** para selecionar entre a velocidade **1** e a velocidade **2**.

NOTA: O acessório da lâmina cruzada é desativado a uma temperatura de 120 °C.

12. Prima o botão **POWER**. O aparelho começa a funcionar.



- O tempo de preparação pré-selecionado, temperatura e velocidade podem ser alterados a qualquer altura durante a operação. Para isso, prima o respetivo botão e, após a definição, use os botões **“+”** e **“-”**. O tempo de preparação é pausado, mas o aparelho continua a funcionar.
- Pode adicionar ingredientes através da abertura na tampa durante a preparação.
- Se o processo de preparação tiver de ser pausado, basta rodar gentilmente a tampa do recipiente de mistura no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio e libertar a aba da ranhura na pega. O aparelho pára imediatamente. **“E2”** aparece no visor e é ouvido um som a cada segundo até que a tampa seja fechada de novo. Para fixar a tampa, rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio e fixe novamente a aba na ranhura. O aparelho continua a funcionar a partir do último tempo de funcionamento.
- Se o processo de preparação tiver de ser abortado prematuramente, prima o botão **POWER**. O aparelho entra no modo inativo. **“stdy”** aparece no visor.

13. Serão ouvidos cinco sons cerca de cinco segundos antes do final do tempo de preparação. O aparelho pára automaticamente após o tempo de preparação definido ter decorrido. **“End”** aparece no visor e são ouvidos dois sons a cada três segundos. Prima o botão **POWER** para desativar o aparelho e colocá-lo no modo inativo. **“stdy”** aparece no visor. Todas as definições são colocadas em 0. Se tiver de processar ainda mais os ingredientes, repita os passos 8 a 11.

14. Para desligar o aparelho, mova o interruptor de ligar/desligar para a posição **0** e retire a ficha da tomada.

15. Retire o recipiente de mistura da unidade do motor e retire os alimentos misturados ou cozinhados.

• **Picar, misturar ou liquidificar no recipiente de mistura**

1. Para picar, misturar ou liquidificar sem a **FUNÇÃO DE AQUECIMENTO**, basta usar a **FUNÇÃO DE LIQUIDIFICAÇÃO** sem quaisquer acessórios adicionais e seguir as instruções fornecidas em **“Uso básico do aparelho”** (exceto o passo 10).

Nota: Use o acessório da lâmina cruzada apenas para liquidificar, misturar ou picar.

2. Feche a abertura na tampa com o copo medidor, de modo a que não haja salpicos de alimentos.

3. Para um breve impulso à velocidade máxima (velocidade 2), por exemplo, para picar cubos de gelo, prima o botão da **FUNÇÃO DE IMPULSO**. Maiores quantidades de alimentos são picadas uniformemente se o botão da **FUNÇÃO DE IMPULSO** for premido sucessivamente algumas vezes.

• **Coloque os alimentos no recipiente de mistura (8)**

Para cozinhar/aquecer sem liquidificar no recipiente de mistura, basta usar a **FUNÇÃO DE AQUECIMENTO** sem premir o botão da **VELOCIDADE DE LIQUIDIFICAÇÃO** e seguir as instruções

fornecidas em **“Uso básico do aparelho”** (exceto o passo 11).

- Quando ferver creme, leite ou massa, não insira o copo medidor na abertura na tampa, para evitar ferver em excesso. Não cubra também a abertura na tampa com outros objetos!
- Se precisar de liquidificar mais durante a confeção, basta usar o botão da **VELOCIDADE DE LIQUIDIFICAÇÃO** e seguir as instruções fornecidas em **“Uso básico do aparelho”** (exceto o passo 11).

Nota: O acessório da lâmina cruzada é desativado a uma temperatura de 120 °C.

- Se precisar de uma ligeira liquidificação durante a confeção, basta premir o botão da **FUNÇÃO DE IMPULSO**.

Nota: Desativado a uma temperatura de 80 °C, 100 °C e 120 °C.

• **Bater natas e claras em castelo no recipiente de mistura**

Para bater natas e claras em castelo, insira o acessório de bater (batedor borboleta) no acessório da lâmina cruzada (consulte **“Usar os acessórios corretamente”** | **“Acessório de bater (batedor borboleta)”** e siga as instruções fornecidas em **“Uso básico do aparelho”**).

• **Cozinhar a vapor**

- A tampa do recipiente de mistura não pode ser inserida quando usar a unidade de confeção a vapor.



• **CUIDADO!! Risco de se queimar com o vapor e a condensação quentes!**

Tenha em conta que sai vapor quente das partes laterais e superior da tampa da unidade de confeção a vapor durante o funcionamento.

- Segure o acessório de confeção a vapor apenas usando as duas pegadas laterais.
- Quando abrir a tampa, segure-a sempre de modo a não entrar em contacto com o vapor ou com o líquido quente que possa pingar.
- Tenha em conta que, quando retira o acessório de confeção a vapor, continua a aparecer vapor quente através da abertura na tampa do recipiente de confeção a vapor.
- Após retirar o acessório de confeção a vapor, é essencial que seja colocado numa superfície resistente à humidade e ao calor.

Como usar esta função? Siga os seguintes passos:

1. Ligue a unidade do motor da forma descrita em **“Uso básico do aparelho”**, e certifique-se de que o acessório da lâmina cruzada é fixado corretamente no lugar no recipiente de mistura.
2. Verta, pelo menos, 0,5 litros de água no recipiente de mistura para um tempo de confeção de 30 minutos. Para um tempo de confeção mais prolongado, a quantidade de água necessária aumenta 250 ml a cada 15 minutos.

Atenção! Não exceda a marca **MAX!**



Para adicionar sabor aos alimentos, também pode usar um caldo de água/vinho em vez de água.

3. Insira o recipiente de mistura na unidade do motor.
4. Coloque o recipiente de confeção a vapor em cima do recipiente de mistura. Siga as instruções fornecidas em **“Usar os acessórios corretamente”** | **“Acessório de confeção a vapor”**, e certifique-se de que o acessório de confeção a vapor fica bem colocado.
5. Insira a grelha de vaporização no recipiente de confeção a vapor e adicione alguns alimentos para serem cozinhados. Certifique-se de que algumas ranhuras ficam desobstruídas, de modo a que o vapor possa subir. Se cozinhar muitos alimentos a vapor, coloque os alimentos diretamente no recipiente de confeção a vapor sem usar a grelha de vaporização.

6. Coloque a tampa no acessório de confeitão a vapor. Certifique-se de que encaixa corretamente, caso contrário, pode escapar mais vapor do que o desejado e o alimento não fica bem cozinhado.
 7. Ligue a unidade do motor colocando o interruptor de **ligar/desligar** na parte traseira do motor na posição I. É emitido um som e o aparelho entra no modo inativo. “stdy” aparece no visor.
 8. Prima o botão **POWER** para ativar o aparelho.
 9. Defina o tempo de preparação desejado (siga as instruções fornecidas em “Uso básico do aparelho”).
 10. Defina a temperatura para 120 °C (siga as instruções fornecidas em “Uso básico do aparelho”).
- Nota:** Todas as confeitões a vapor deverão ser efetuadas a 120 °C sem liquidação.
11. Prima de novo o botão **POWER**. O aparelho começa a funcionar.
 12. O aparelho pára automaticamente após o tempo de preparação definido ter decorrido. Prima o botão **POWER** para abortar prematuramente o processo de preparação ou para desativar o aparelho após o tempo de preparação ter decorrido.
 13. Para desligar o aparelho, mova o interruptor de ligar/desligar para a posição **0** e retire a ficha da tomada.
 14. Retire cuidadosamente a tampa.
 15. Rode o acessório de confeitão a vapor no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio até que a aba seja libertada, e levante cuidadosamente (siga as instruções fornecidas em “Usar os acessórios corretamente” I “Acessório de confeitão a vapor”).
 16. Retire cuidadosamente o recipiente de mistura da unidade do motor e deite fora o líquido quente.

• Usar a função de pesagem



Certifique-se de que o aparelho é posicionado de forma estável numa superfície de trabalho plana, e que as ventosas se colam adequadamente, de modo a que a balança possa apresentar os resultados de medição o mais precisos possível.

Como usar esta função? Siga os seguintes passos:

1. Ligue a unidade do motor colocando o interruptor de **ligar/desligar** na parte traseira do motor na posição I.
 2. Prima o botão **POWER** para ativar o aparelho.
 3. Prima o botão da **FUNÇÃO DE PESAGEM** para ativar a função de pesagem.
-  A unidade predefinida de medição é o grama. Pode alterar a unidade de medição premindo repetidamente o botão da **FUNÇÃO DE PESAGEM** (gramas / quilogramas (g / kg) – libras (lb) – onças (oz)).
4. Coloque o ingrediente a ser pesado na balança. O peso é apresentado.
 5. Se o botão da **FUNÇÃO DE PESAGEM** for mantido premido durante cerca de 3 segundos, a **Função de Tara** é ativada e o peso apresentado é reiniciado em 0. Pode agora pesar mais alimentos.

LIMPEZA E ARMAZENAMENTO



- **CUIDADO!! Risco de queimaduras!** Deixe o aparelho arrefecer por completo antes de o limpar.
- **CUIDADO!! Perigo de choque elétrico devido à água!** Retire a ficha da tomada antes de limpar o aparelho.

• **CUIDADO!! Risco de danos no aparelho!** Não coloque a unidade do motor nem o recipiente de mistura dentro de água ou de quaisquer outros líquidos. Não podem entrar líquidos na parte inferior do recipiente de mistura, pois é aí que se encontram os elementos de aquecimento e outros componentes eletrónicos. **O recipiente de mistura não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.**

- O aparelho e todos os seus acessórios não podem ser lavados na máquina de lavar loiça!
- Limpe o recipiente de mistura e os acessórios imediatamente após cada utilização, para evitar a formação de germes. Não permita que os resíduos de alimentos sequem.
- Não use agentes de limpeza abrasivos ou corrosivos, nem esponjas abrasivas para limpar o aparelho. Estes podem danificar a superfície.

Siga os passos apresentados abaixo para limpar e arrumar:

1. Passe brevemente o exterior do recipiente de mistura por água corrente.



- Se o recipiente de mistura e o acessório da lâmina cruzada estiverem apenas ligeiramente sujos, basta passar brevemente por água.

- 1) Verta 1 litro de água e algumas gotas de detergente para a loiça no recipiente de mistura.
- 2) Feche o recipiente de mistura com a tampa, incluindo o copo medidor.
- 3) Prima o botão da **FUNÇÃO DE IMPULSO** algumas vezes.
- 4) Passe bem o recipiente de mistura por água.

- Se o interior do recipiente de mistura tiver de ser limpo com um pano, não se esqueça de usar a cobertura da lâmina para proteger as suas mãos (siga as instruções fornecidas em “Usar os acessórios corretamente” I “Cobertura da lâmina”).
- 2. Lave todos os acessórios com água quente e detergente. Se for necessário, retire o acessório da lâmina cruzada do recipiente de mistura para proceder à limpeza (siga as instruções fornecidas em “Usar os acessórios corretamente” I “Acessório da lâmina cruzada”).

Aviso : Manuseie o acessório da lâmina cruzada com cuidado, pois as lâminas estão extremamente afiadas.

3. Se necessário, retire os anéis vedantes para proceder à limpeza.
4. Limpe a unidade do motor com um pano ligeiramente embebido em água, se necessário, e depois seque com um pano suave.
5. Permita que todas as peças sequem por completo antes de voltar a montar o aparelho.
6. Volte a colocar todos os anéis vedantes (siga as instruções fornecidas em “Usar os acessórios corretamente” I “Tampa do recipiente de mistura” e “Acessório de confeitão a vapor”).
7. Guarde o aparelho num local seco e limpo, que não esteja acessível a crianças nem a animais.



As peças de plástico podem sofrer descoloração com o passar do tempo. No entanto, isto não tem qualquer efeito negativo na saúde nem no modo como as partes do aparelho funcionam.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se o aparelho não funcionar corretamente, verifique primeiro se consegue retificar o problema sozinho.



Não tente reparar sozinho um aparelho elétrico defeituoso!

Problema	Possível causa / solução / dicas
O aparelho não funciona. Não aparece nada no visor.	• O aparelho está no modo inativo? Prima o botão POWER. • A ficha está inserida corretamente na tomada? Insira a ficha corretamente. • A tomada tem algum defeito? Tente outra tomada. • Verifique o fusível da alimentação.
Aparece a mensagem de erro "Err" no visor.	• A capacidade da balança foi excedida. Pese apenas ingredientes até 5 kg.
Aparece a mensagem de erro "Err2" no visor.	• O recipiente de mistura não foi inserido corretamente. Coloque o recipiente de mistura no encaixe do recipiente de mistura e pressione até encaixar. • O recipiente de mistura está aberto, ou a tampa do recipiente de mistura ou o acessório de confeção a vapor não ficaram bem fixados. Coloque corretamente a tampa do recipiente de mistura / acessório de confeção a vapor.
O aparelho desliga e não se consegue ligar de novo.	O motor sobreaqueceu. 1. Desligue o aparelho usando o interruptor de ligar/desligar. 2. Retire o recipiente de mistura e abra-o. 3. Reduza a quantidade e/ou adicione um pouco de líquido. 4. Espere cerca de 5 minutos (tempo de arrefecimento). 5. Feche o recipiente de mistura e volte a inseri-lo na unidade do motor. 6. Ligue o aparelho usando o interruptor de ligar/desligar. Se o aparelho não puder ser ligado após ter arrefecido, contacte o departamento de apoio ao cliente.
Durante a utilização, foi detetado um odor desagradável.	• O aparelho está a ser usado pela primeira vez? Aparece frequentemente um odor quando aparelhos novos são usados pela primeira vez. O odor desaparece após usar várias vezes o aparelho. • Se o motor for colocado sob muita pressão e se o aparelho for desligado pelo interruptor de proteção eletrónica, poderá ser produzido um odor devido ao aquecimento do motor. No entanto, não é nocivo. Após o tempo de arrefecimento, o aparelho volta a funcionar por completo.

DADOS TÉCNICOS

Modelo:	BGMP-9127
Voltagem da alimentação:	220-240V~50/60 Hz
Potência:	Máx. 1450W (Aquecimento: 850W / Motor: 600W)
Classe de proteção:	I
Recipiente de mistura:	Aço inoxidável, com sensor da temperatura e aquecimento integrado, nível de enchimento máximo: 1,5 litros.
Temporizador:	Até 60 minutos
Velocidade da lâmina:	2 níveis (cerca de 2200 – 5700 rpm)
Definição da temperatura:	40 °C, 60 °C, 80 °C, 100 °C e 120 °C
Balança:	Raio de medição: 0 – 5000 g em incrementos de 1 g
Funcionamento de curto prazo (KB):	2 minutos

ELIMINAÇÃO



Elimine o material de empacotamento de um modo amigável ao ambiente, e entregue-o num centro de reciclagem.



Elimine o aparelho de uma forma amigável ao ambiente num centro de reciclagem para aparelhos elétricos e eletrónicos. Obtenha mais informações nas suas autoridades locais.