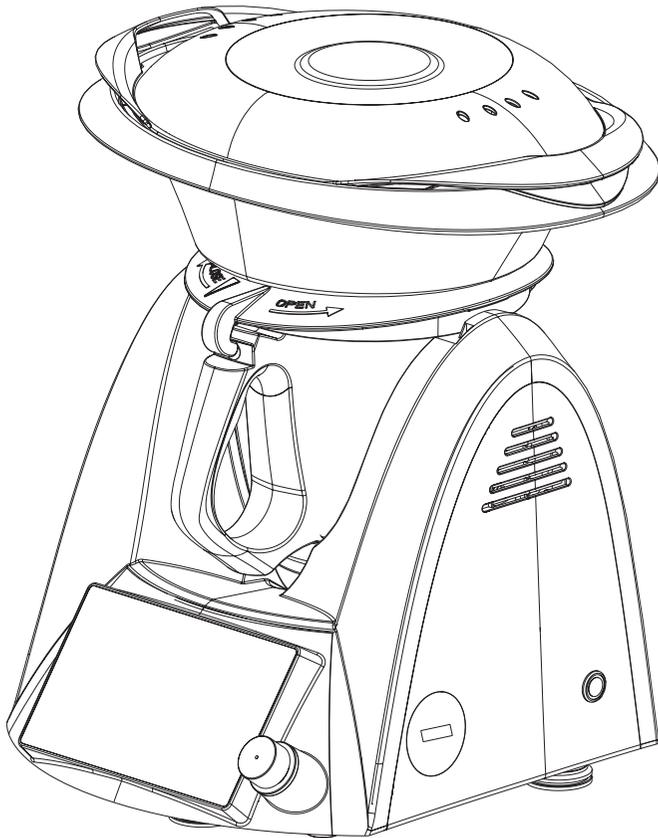




# MULTIFUNKTIONALER LEBENSMITTEL-MIXER

**\*450.100**



## ANLEITUNG

# Inhoud

Komponenten des Mixers.....	6
Schneidemesser.....	7
<i>Wie wird das Messer demontiert?</i> .....	7
<i>Das Schneidemesser montieren</i> .....	7
Schutzschalter, Mischbehälter.....	8
Mischbehälter-Deckel, Messbecher.....	9
Korb.....	10
Schneebesen.....	10
Dämpfer, Spachtel.....	11
Anleitung.....	12
<i>Einschalten</i> .....	12
<i>Gerät ausschalten, Sicherheitsanleitung</i> .....	13
<i>Zeit einstellen, Temperatur einstellen, Geschwindigkeitsstufe einstellen</i> .....	14
<i>Quick functions, Wiegefunktion, Umkehr-Funktion</i> .....	15
<i>Top Speed Funktion, Setting page, Temperaturleitfaden</i> .....	16
<i>Geschwindigkeitsführer, Bedienerführung, Einzigartige Produktinformationen</i>	17
<i>Die Einstellungen, Helligkeit, Sprache</i> .....	18
<i>Messwerte, Lautstärke, Schlafmodus</i> .....	19
Fehlermeldungen.....	20
Reinigung und Wartung.....	22
<i>Den Mischbehälter reinigen</i> .....	22
<i>Das Schneidemesser reinigen</i> .....	22
<i>Sonstiges Zubehör reinigen</i> .....	22

# Sicherheitsvorschriften!

**!** **Schlüsselbegriffe für Sicherheitsvorschriften:**  
Achten Sie auf die Worte  
**"Warnung", "Vorsicht" und "Achtung"**

## **! Warnung**

---

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

---

## **! Vorsicht**

---

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

---

## **Achtung**

---

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

---

# Anleitung vor Verwendung und Betrieb des Produkts sorgfältig lesen

## **! Warnung**

### **Vermeiden elektrischer Schocks.**

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

## **! Warnung**

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

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

## **! Warnung**

### **Verstopfungen des Lochs im Deckel des Misch-behälters vermeiden. heiße Speisen können durch Druck im Mischbehälter zu Verbrennungen führen.**

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

## **! Warnung**

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

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

## **! Warnung**

### **Vermeiden Sie Schnittwunden.**

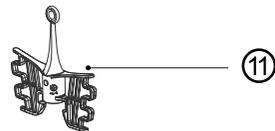
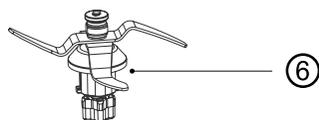
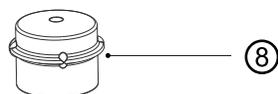
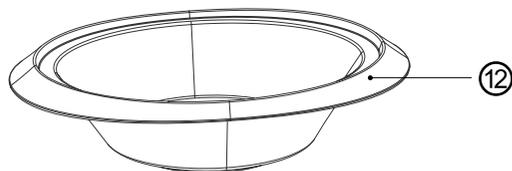
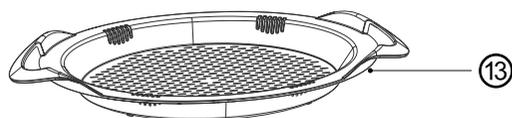
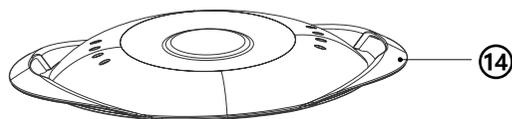
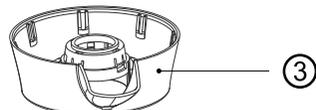
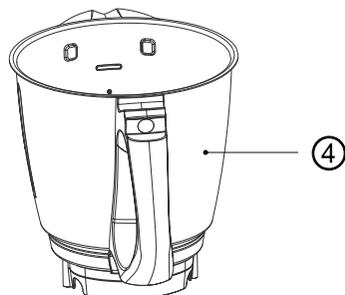
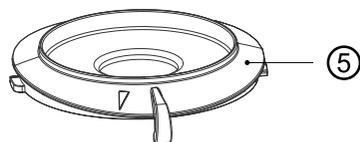
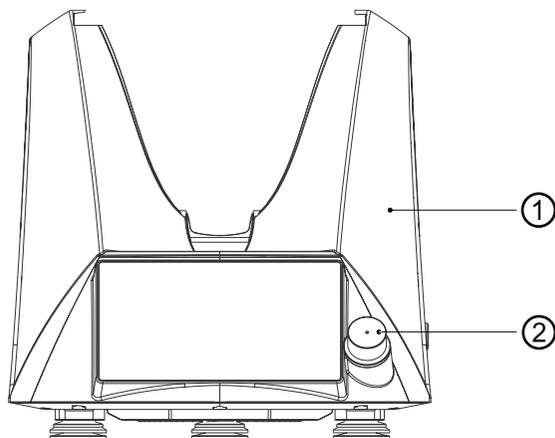
- ◆ Das Messer ist sehr scharf, seien Sie vorsichtig, wenn Sie es benutzen. Bitte halten Sie das Messer an der Oberseite fest, während Sie es entfernen und montieren.
- ◆ Vermeiden Sie das Herunterfallen des Messers während des Aus- und Einbaus.
- ◆ Stecken Sie keine Finger oder Gegenstände in den Mischbehälter,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

## **! Voorzorg**

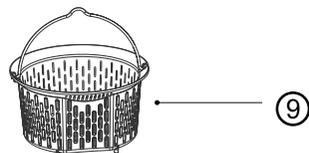
### **Vermeiden Sie Personen-Verletzungen und Sachschäden an der Maschine.**

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

# Komponenten des Mixers



- |                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| (1) Aggregat             | (8) Messbecher      |
| (2) Schalter             | (9) Korb            |
| (3) Behälterhalter       | (10) Spachtel       |
| (4) Mischbehälter        | (11) Schneebesen    |
| (5) Mischbehälter-Deckel | (12) Dämpfer        |
| (6) Schneidmesser        | (13) Dämpfereinsatz |
| (7) Schneidmesser-Ring   | (14) Dämpferdeckel  |



# Schneidemesser

## Wie wird das Messer demontiert?

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

## Das Schneidemesser montieren

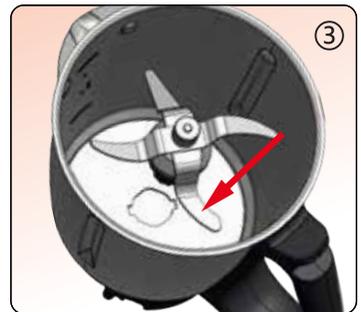
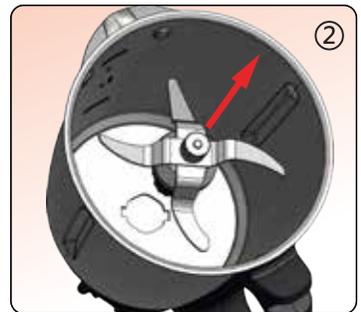
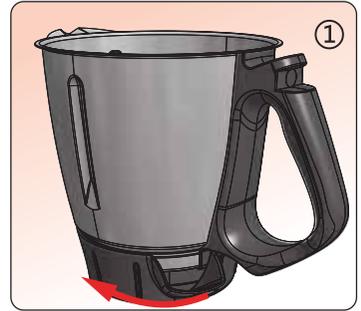
- ◆ Mit einer Hand den Behältergriff aufrecht halten und mit der anderen Hand die Oberseite des Messers halten und wieder in dem Behälter platzieren, siehe Abbildung 3.
- ◆ Drehen Sie den Behälterhalter um 30 Grad im Uhrzeigersinn, um das Messer und die Schüssel zu fixieren, siehe Abbildung 4.

## ! Warnung

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

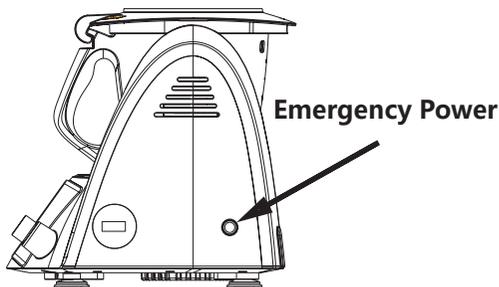
## Achtung

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



# Schutzschalter.

Um das Gerät zu starten, drücken Sie den Hauptschalter. Drücken Sie es und es bleibt gedrückt. Drücken Sie es erneut, damit es zurückfeuert und das Gerät deaktiviert wird. Nachdem der Hauptschalter gedrückt wurde, starten Sie das Gerät durch leichtes Drücken des Caterchef-Knopfes. Verwenden Sie diesen Hauptschalter auch im Notfall, um das Gerät schnell auszuschalten.



# Mischbehälter

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

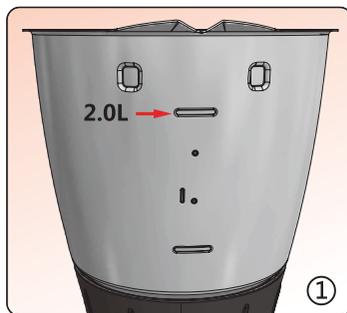
## ! Vorsicht

**Zu hohe Füllung mit Nahrungsmittel kann Schäden verursachen.**

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

## Achtung

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



# Mischbehälter-Deckel

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

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

## Achtung

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

## ! Warnung

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



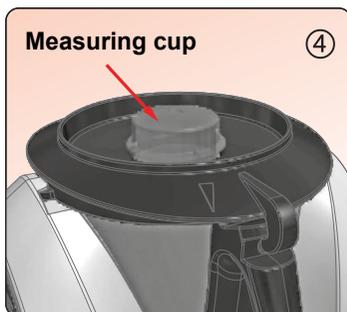
# Messbecher

## Hauptfunktion des Messbechers:

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

## Achtung

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



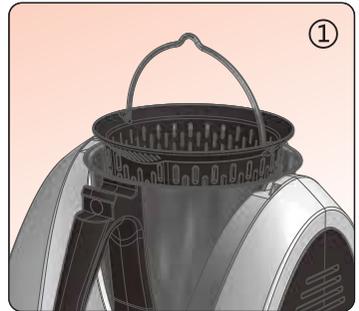
# Korb

## Der Korb wird hauptsächlich verwendet:

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

## Montieren/entfernen:

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



## Achtung

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

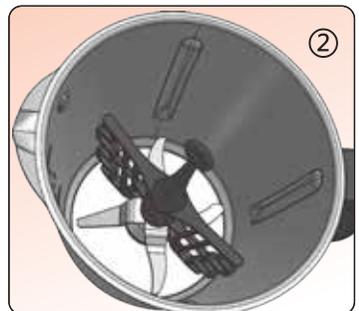
# Schneebeesen

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

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

## Achtung

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



# Dämpfer

## Methoden und Prozesse

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

## ! Warnung

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

## Achtung

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

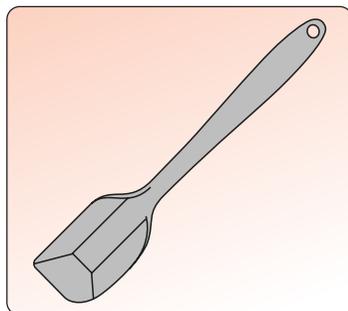
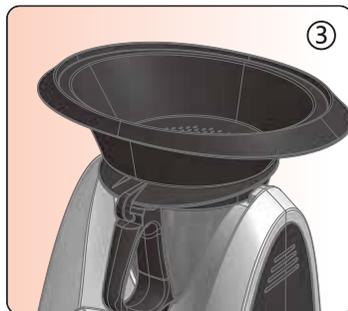
# Spachtel

## Hauptsächlich verwendet für:

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

## Achtung

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



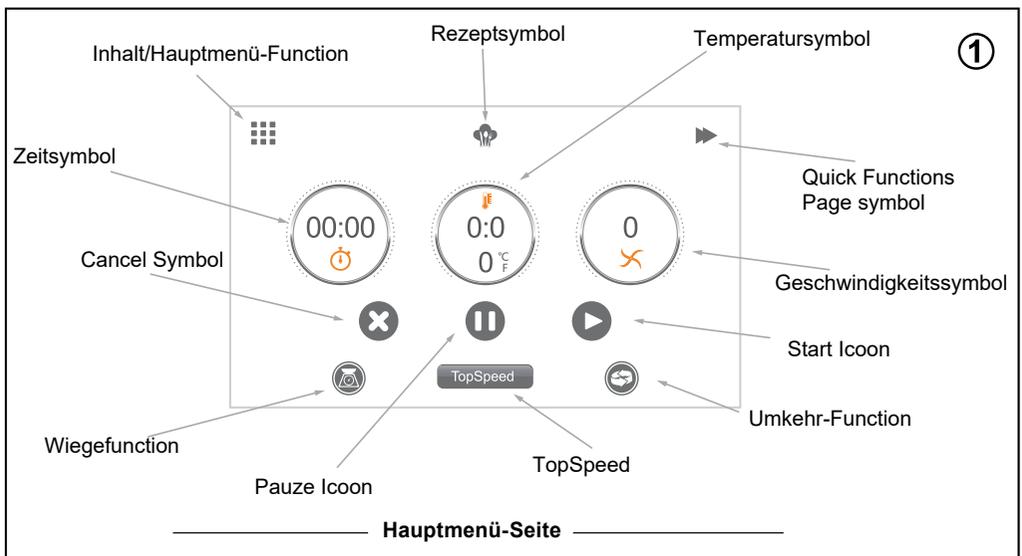
# Anleitung

## ! Warnung

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

## Einschalten

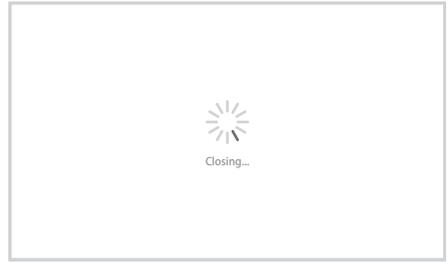
- ◆ Ziehen Sie vor Gebrauch das Netzkabel auf der rechten Seite der Maschine auf die richtige Länge.
- ◆ Die grundsätzliche Empfehlung ist, dass die Länge des Netzkabels ausreichend sein sollte, um die Steckdose zu erreichen, ohne gespannt zu sein.
- ◆ Das Netzkabel sollte nicht zu lang sein, um ein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



## Gerät ausschalten

Halten Sie den Caterchef-Knopf lange gedrückt, um das Gerät auszuschalten.

②



## Sicherheitsanleitung

◆ Wischen Sie nach links und rechts, um die nächste oder vorherige Anweisung zu lesen.

③



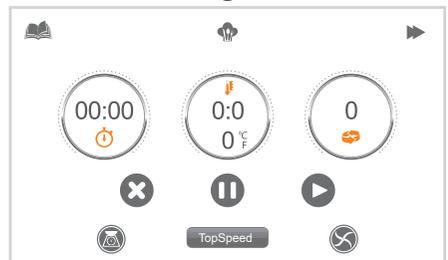
◆ Klicken Sie auf Überspringen, um direkt zur Hauptseite zu gelangen.

④



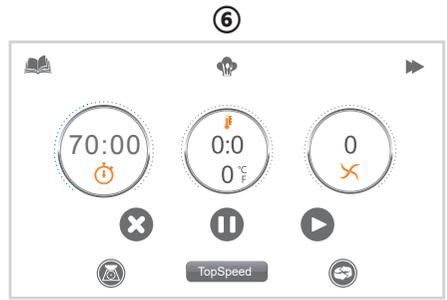
◆ Klicken Sie auf den Pfeil oben rechts im Bildschirm, um die eingestellten Programme anzuzeigen. Klicken Sie auf das gewünschte Programm, um es zu verwenden.

⑤



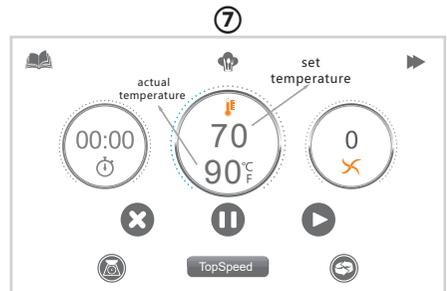
## Zeit einstellen

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



## Temperatur einstellen

- ◆ Auf das Temperatursymbol in der Mitte der Hauptmenü-Seite klicken, es erscheint die Meldung "turn knob for temperature set".
- ◆ Das Temperaturdiagramm besteht aus zwei Zahlen, die obere und untere Zahl ist die aktuelle Temperatur des Mischbehälters und wird nur angezeigt, wenn die Temperatur 37 Grad oder mehr beträgt. Die unterste und größere Zahl ist die Einstellung der Temperatur, drehen Sie den Knopf, um die Temperatur einzustellen. Die Temperatur kann auf 37- 45-50-55-60-65-70-75-75-80-85-90-95-100-105-110-115-120-160 Grad und Dampf eingestellt werden, wie in Abb. 2 dargestellt.
- ◆ Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu erhöhen, und gegen den Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu senken



## Geschwindigkeitsstufe einstellen

- ◆ Auf das Geschwindigkeitssymbol auf der rechten Seite der Hauptmenü-Seite klicken, die Meldung, "turn knob for speed level set" erscheint, wie in Abb. 3 dargestellt.
- ◆ Der Maschinenmotor startet bei Stufe 0,5. Es gibt 20 Stufen: 0,5-1,0-1,5-2,0-2,5-3,5-3,0-3,5-4,0-4,5-5,0-5,5-6,0-6,5-7,0-7,5-8,0-8,5-9,0-9,5-10. Je höher die Stufe, desto höher die Geschwindigkeit.
- ◆ Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Stufe zu erhöhen, und gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern.



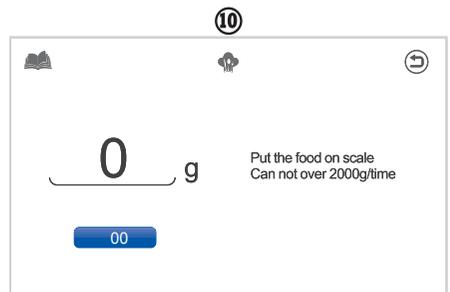
## Quick functions

- ◆ Gehen Sie auf die Seite Schnellfunktionen und wählen Sie Ihr gewünschtes Programm aus.



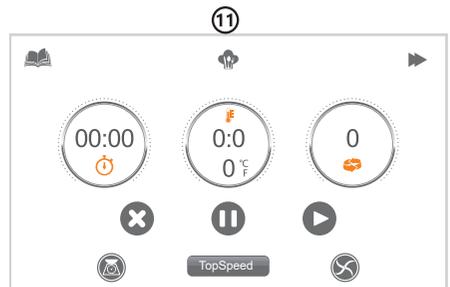
## Wiegefunktion

- ◆ Klicken Sie auf das Wiegefunktion-Symbol am unteren Rand des Hauptmenüs.
- ◆ Die linke Seite des Bildschirms ist das aktuelle Gewicht, klicken Sie auf die Reset Taste, um es auf 0 zurückzusetzen, falls dies nicht der Fall ist. Anschließend können die Lebensmittel eingebracht und die Wiegefunktion gestartet werden.



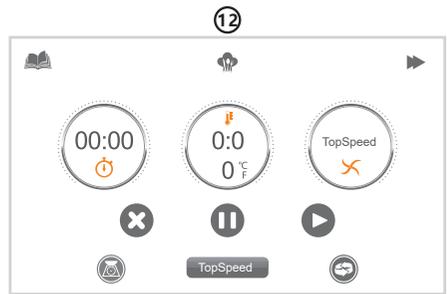
## Umkehr-Funktion

- ◆ Klicken Sie auf das Umkehr-Symbol, wie in Abb. 6 gezeigt, die Geschwindigkeit wird zu einem Umkehr-Symbol, und die Drehrichtung des Blattes wird umgekehrt. Klicken Sie erneut auf das Umkehr-Symbol, um die Richtung des Messers wieder zu normalisieren.



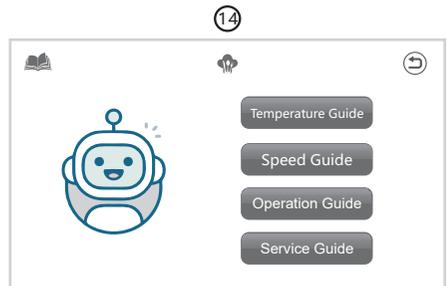
## Top Speed Funktion

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



## Setting page

- ◆ Klicken Sie auf Benutzerhandbuch, um zu den Gerätehandbüchern zu gelangen.



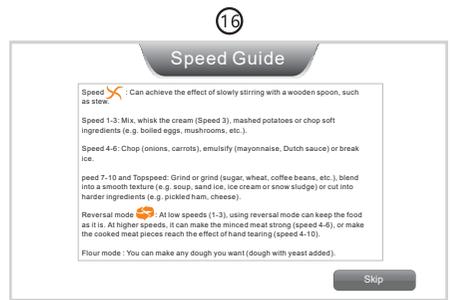
## Temperaturleitfaden

- ◆ Klicken Sie auf Temperaturanleitung, um eine Erklärung zur Verwendung verschiedener Temperaturen zu erhalten.
- ◆ Klicken Sie auf Überspringen, um zur vorherigen Seite zurückzukehren.



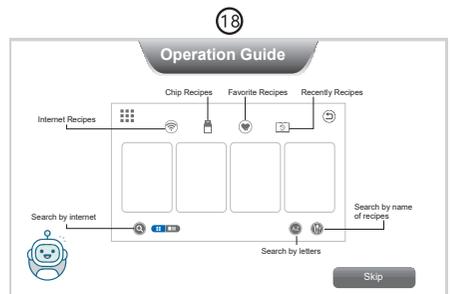
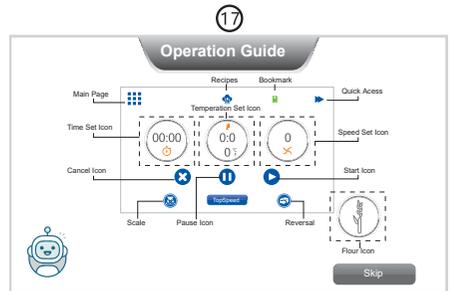
## Geschwindigkeitsführer

- ◆ Klicken Sie auf Speed Guide, um eine Erklärung zur Verwendung verschiedener Geschwindigkeiten zu erhalten.



## Bedienführung

- ◆ Klicken Sie auf Bedienungsanleitung, um die Funktionen der Tasten zu erkunden.



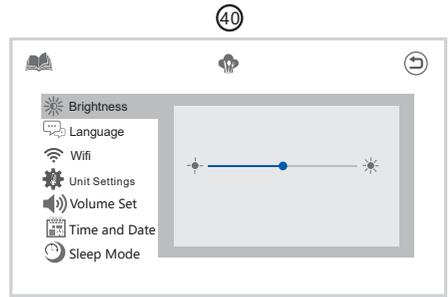
## Einzigartige Produktinformationen

- ◆ Klicken Sie auf Service Guide, um einzigartige Produktinformationen zu lesen. Teilen Sie diese Informationen auch mit, wenn Sie Mängel einreichen.



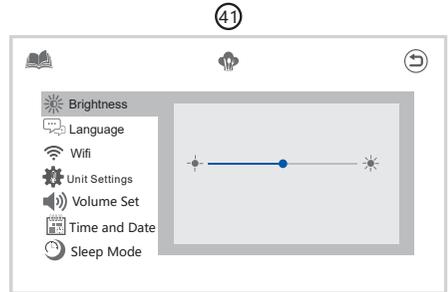
## Die Einstellungen

- ◆ Klicken Sie auf Set, um zu den Geräteeinstellungen zu gelangen.



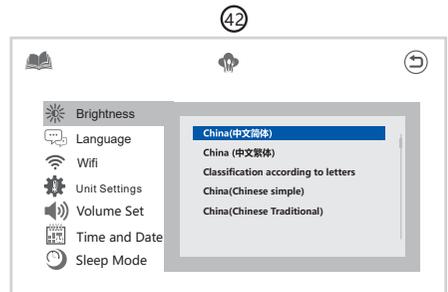
## Helligkeit

- ◆ Wischen Sie, um die Helligkeit nach Ihren Wünschen anzupassen.



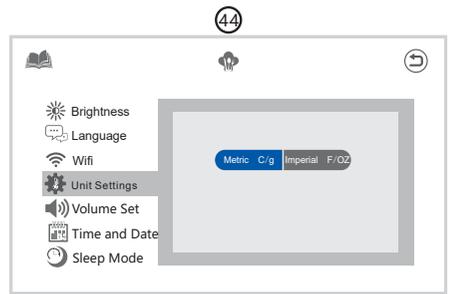
## Sprache

- ◆ Wähle deine bevorzugte Sprache.



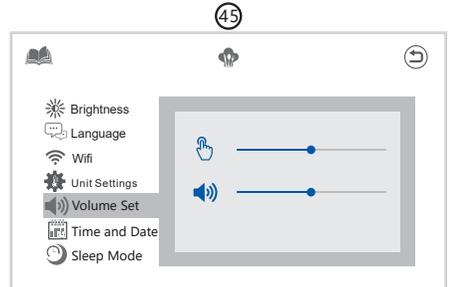
## Messwerte

- ◆ Wählen Sie zwischen europäischen oder amerikanischen Lesungen.



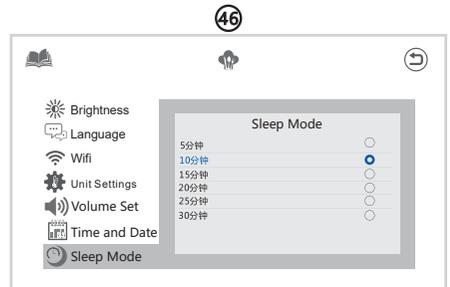
## Lautstärke

- ◆ Hier können Sie den Ton beim Ein- und Ausschalten des Geräts und beim Drücken der Tasten einstellen.



## Schlafmodus

- ◆ Stellen Sie den gewünschten Schlafmodus ein, um Energie zu sparen.



# Fehlermeldungen

## Der Mischbehälter ist nicht abgedeckt

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

## Der Mischbehälter wird nicht erkannt

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

## Motor überbelastet E1

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

## Motor überbelastet E2

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



Can not detect bowl



Bowl lid is not covered



E1

**Motor stalling**  
**Unplug the machine and clean up food of blade then restart.**



E2

**Controller overcurrent**  
**Unplug the machine and restart**



## Motor überbelastet E3

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

## Controller undervoltage

- ◆ Wenn dies angezeigt wird, ziehen Sie das Netzkabel ab und starten Sie das Gerät neu. Sollte dies erneut vorkommen, empfehlen wir Ihnen, sich an Ihren Lieferanten zu wenden.

## Communication failure

- ◆ Wenn dies angezeigt wird, ziehen Sie das Netzkabel ab und starten Sie das Gerät neu. Sollte dies erneut vorkommen, empfehlen wir Ihnen, sich an Ihren Lieferanten zu wenden.



**Controller overvoltage**  
**Unplug the machine and restart**



**Controller undervoltage**  
**Unplug the machine and restart**



**Communication failure**  
**Unplug the machine and restart**



# Reinigung und Wartung

## Den Mischbehälter reinigen

1. Den Mischbehälter und ggf. das Schneidmesser aus der Maschine entfernen
2. Mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Reinigungstuch reinigen, dann ausspülen und gründlich trocknen lassen, bevor Sie es wieder auf das Maschine setzen.
3. Der Mischbehälter darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
4. Trocknen Sie die Kontaktstellen (siehe Abbildung 5) gründlich ab. Wenn sie nass sind, kann es zu einem Kurzschluss kommen.

### **! Warnung**

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

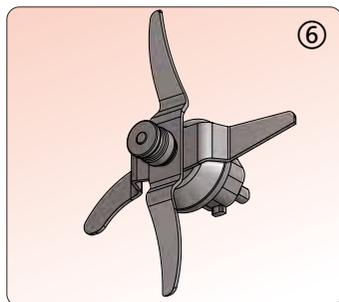
### **Achtung**

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



## Das Schneidmesser reinigen

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



### **! Warnung**

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

### **Achtung**

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

## Sonstiges Zubehör reinigen

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

### **Achtung**

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