

13in1-Thermo-Koch- & Mix-Maschine TKM-2015

1.500 W

Bedienungsanleitung



Inhaltsverzeichnis

Ihre neue Thermo-Koch- & Mix-Maschine	4
Lieferumfang	4
Wichtige Hinweise zu Beginn	5
Sicherheitshinweise	5
Sicherheitshinweise für diese Thermo-Koch- & Mix-Maschine	5
Wichtige Hinweise zur Entsorgung	6
Konformitätserklärung	6
Produktdetails	7
Frontansicht	7
Bedienfeld und Display	8
Zubehör	8
Tasten und Funktionen	9
Inbetriebnahme	11
Thermo-Koch- & Mix-Maschine vorbereiten	11
Verwendung	11
Rührschüssel	11
Rührschüssel in Thermo-Koch- & Mix-Maschine einsetzen	11
Messersatz in Rührschüssel einsetzen	12
Zutaten mixen	14
Kuchenteig zubereiten	15
Speisen zubereiten	15
Dampfgaren	16
Sahne, Mayonnaise oder Eiweiß schlagen	19
Elektronische Waage	19
Fehlercodes	20
Rezepte	20
Zerkleinern	20
Bananen-Milkshake	21
Teig für Kekse	21
Biskuitteig	21
Kiwi- und Apfelbutter	22
Schokolade erwärmen	22
Gemüsecremesuppe	23
Risotto	23

Mayonnaise.....	24
Eierschnee.....	24
Sahne schlagen.....	24
Borschtsch.....	25
Reinigung und Pflege.....	26
Gerätegehäuse reinigen.....	26
Teile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, reinigen.....	26
Technische Daten.....	27

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte
sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

www.rosensteinundsoehne.de

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.

Ihre neue Thermo-Koch- & Mix-Maschine

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieser Thermo-Koch- & Mix-Maschine. Mit Ihrer neuen Thermo-Koch- & Mix-Maschine können Sie Getränke oder Suppen mixen und erwärmen oder Gewürze oder Kaffeebohnen mahlen. Und mit ihren Dampfgeräufsaätzen ist Ihre Thermo-Koch- & Mix-Maschine bestens zur Zubereitung gesunder Speisen geeignet.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neue Thermo-Koch- & Mix-Maschine optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Thermo-Koch- & Mix-Maschine
- Tiefer und flacher Dampfgeräufsaatz mit Deckel
- Rührschüssel mit Dichtring und Deckel
- Messersatz mit Dichtring und Mutter
- Schneebesem
- Spatel
- Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise zu Beginn

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Sicherheitshinweise für diese Thermo-Koch- & Mix-Maschine

- Die Thermo-Koch- & Mix-Maschine wird während des Betriebs sehr heiß. Während des Betriebs des Gerätes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.
- Stellen Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine auf einer hitzebeständigen Arbeitsfläche, fern von brennbaren Gegenständen (wie Gardinen und anderen Möbelstücken) auf.
- Decken Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine während des Betriebs nicht ab und stellen Sie keine Gegenstände darauf ab.
- Setzen Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine nicht während des Betriebs um. Warten Sie stets ab, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat und ziehen Sie vor dem Umsetzen den Netzstecker.
- Bewahren Sie keine Gegenstände in Ihrer Thermo-Koch- & Mix-Maschine auf.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Kindern darf der Gebrauch der Küchenmaschine nicht ohne Aufsicht erlaubt werden.

Wichtige Hinweise zur Entsorgung

Dieses Elektrogerät gehört **nicht** in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde. Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag/Monat/Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt NX-7274 in Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU, der EMV-Richtlinie 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU befindet.

Kurtasz, A.

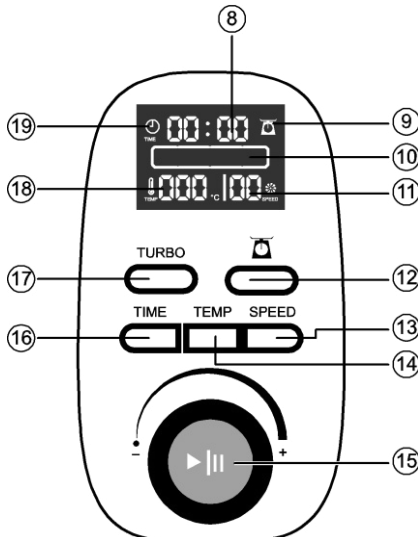
Qualitätsmanagement
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz
25.02.2016

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de/support. Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer NX-7274 ein.



Produktdetails


Frontansicht



Bedienfeld und Display



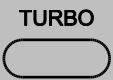
1	Deckel für Dampfgaraufsatz (wie 20)	11	Schaltstufenanzeige
2	Tiefer Dampfgaraufsatz (wie 22) auf der Rührschüssel (wie 23)	12	Wiegetaste
3	Elektronische Waage	13	Schaltstufenwahl
4	Display	14	Temperatureinstellung
5	Bedienfeld	15	Start-/Pausetaste und Drehknopf +/-
6	Ein/Aus-Schalter (Unterseite hinten)	16	Zeiteinstellung
7	Freigabetaste Rührschüssel	17	Turbotaste
8	Kochzeit- bzw. Gewichtsanzeige	18	Temperaturanzeige
9	Gewichtssymbol	19	Zeitsymbol
10	Anzeige der Schaltstufe als Balkendiagramm		





Zubehör

Nr.	Abbildung	Beschreibung
20		Deckel für Dampfgaraufsatz: Dieser Deckel ist sowohl für den flachen wie den tiefen Dampfgaraufsatz.
21		Flacher Dampfgaraufsatz: Zur gesunden Zubereitung kleinerer Gerichte.
22		Tiefer Dampfgaraufsatz: Zur gesunden Zubereitung größerer Gerichte.
23		Rührschüssel: Hat mehrere Verwendungszwecke. Mit eingesetztem Messersatz zum Zerkleinern von (auch harten) Lebensmitteln und Umrühren von Suppen. Mit eingesetztem Schneebesen zum Schlagen von Eierschnee, Sahne oder Mayonnaise. Mit Wasser gefüllt als Untersatz für die Dampfgarer.
24		Messbecher: Dient gleichzeitig als Verschluss der Nachfüllöffnung im Deckel der Rührschüssel.

25		Deckel für Rührschüssel: Damit beim Mixen keine Lebensmittel aus der Rührschüssel herausspritzen.
26		Dichtring 1: Zum Abdichten des Spalts zwischen Rührschüssel und Dampfgaraufsatz.
27		Messersatz: Zum Zerkleinern von (auch harten) Lebensmitteln und Umrühren von Suppen.
28		Dichtring 2: Zum Abdichten zwischen Messersatz und Rührschüssel.
29		Mutter: Zum Befestigen des Messersatzes an der Rührschüssel.
30		Schneebeisen: Zum Schlagen von Eierschnee, Sahne oder Mayonnaise.
31		Spatel: Zum gefahrlosen Entleeren der Rührschüssel, damit Sie sich nicht an den Messern verletzen.

Tasten und Funktionen

Taste	Beschreibung	Funktion
	Taste zum Einschalten der Waage	Mit der Wiegetaste  (12) schalten Sie die elektronische Waage der Thermo-Koch- & Mix-Maschine ein. Legen Sie Ihre Zutaten auf die Waage (3), das Gewicht wird im Display (4) angezeigt.
	Taste zum Einschalten des Turbo-Messersatzes	Mit der Taste TURBO (17) schalten Sie die Messer in die höchste Schaltstufe. Sobald Sie die Taste wieder loslassen, ist die Turbofunktion deaktiviert.

<p>TIME</p> 	<p>Taste zum Aufrufen der Zeiteingabe für die Zubereitung</p>	<p>Drücken Sie die Zeittaste TIME (16), um die Einstellung der Zubereitungszeit aufzurufen. Mit dem Drehknopf ► (15) stellen Sie zunächst die Minuten der Zubereitungszeit zwischen 0 und 60 Minuten ein. Dann drücken Sie den Drehknopf zum Speichern der Minuten. Nun stellen Sie mit dem Drehknopf ► (15) die Sekunden der Zubereitungszeit zwischen 1 und 59 Sekunden ein und drücken ihn zum Speichern der Zubereitungszeit. Die Zubereitungszeit kann von 1 Sekunde bis 60 Minuten eingestellt werden. Die jeweilige Anzeige erfolgt im Display (4).</p>
<p>TEMP</p> 	<p>Taste zum Aufrufen der Temperatureinstellung</p>	<p>Mit der Temperaturtaste TEMP (14) rufen Sie die Temperatureinstellung auf. Mit dem Drehknopf ► (15) stellen Sie die gewünschte Zubereitungstemperatur im Bereich von 30 °C bis 120 °C in 5-Grad-Schritten ein. Dann drücken Sie den Drehknopf zum Speichern der Zubereitungstemperatur. Die jeweilige Anzeige erfolgt im Display (4).</p>
<p>SPEED</p> 	<p>Taste zum Aufrufen der Schaltstufen für das Messer- und Rührwerk</p>	<p>Drücken Sie die Taste für die Schaltstufen SPEED (13), um die Schaltstufe im Bereich 1 bis 10 zu wählen. Mit dem Drehknopf ► (15) stellen Sie die gewünschte Schaltstufe ein. Dann drücken Sie den Drehknopf zum Speichern der Schaltstufe. Die jeweilige Anzeige erfolgt im Display (4).</p>
	<p>Drücken: Zubereitung starten und beenden. Drehen: Schaltstufen des Rührwerks einstellen, Zubereitungszeit einstellen und Temperatur vorwählen.</p>	<p>Mit Druck auf dem Drehknopf ► (15) starten und unterbrechen Sie die Zubereitung. Drehen Sie den Knopf, um die Stunden und Minuten der Zubereitungszeit, die Kochtemperatur und die Schaltstufe für das Messer- und Rührwerk einzustellen.</p>

Inbetriebnahme

Vor der Inbetriebnahme der Thermo-Koch- & Mix-Maschine machen Sie sich zunächst mit den Funktionen, dem Bedienfeld und dem Display vertraut.

Waschen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor Gebrauch in heißem Spülwasser ab.

Thermo-Koch- & Mix-Maschine vorbereiten

Wählen Sie die richtigen Anbauteile der Thermo-Koch- & Mix-Maschine entsprechend der gewünschten Zubereitungsart.

Dann stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.

Ihr neue Thermo-Koch- & Mix-Maschine ist nun einsatzbereit.

Verwendung

1. Stellen Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine auf einer ebenen, sauberen und hitzebeständigen Arbeitsfläche auf.
2. Nachdem Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose gesteckt haben, schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter (7) ein.

Rührschüssel

Die Höchstfüllmenge der Rührschüssel (23) beträgt 2 Liter. Überfüllen Sie die Rührschüssel nicht.

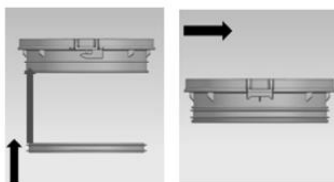


ACHTUNG!

Während des Betriebs des Gerätes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.

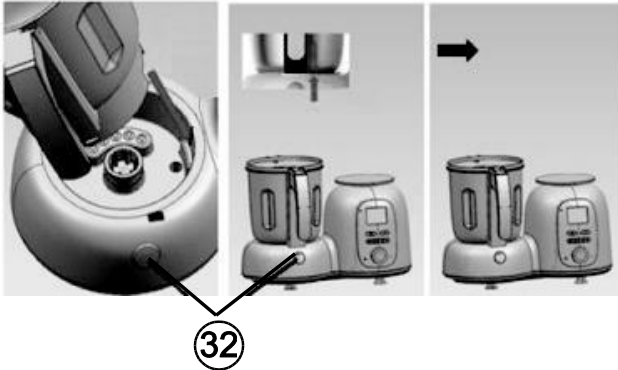
Rührschüssel in Thermo-Koch- & Mix-Maschine einsetzen

1. Im ersten Schritt setzen Sie den Dichtring 1 (26) oben auf der Rührschüssel (23) ein.



2. Setzen Sie nun die Rührschüssel (23) mit dem Handgriff etwas nach links zeigend in der Aufnahme der Thermo-Koch- & Mix-Maschine ein.
3. Achten Sie darauf, dass die Nase des Einsatzes mit der Nut der Rührschüssel (23) ausgerichtet ist.

4. Drehen Sie die Rührschüssel (23) in der Aufnahme etwas nach rechts, bis der Handgriff genau auf Sie zu zeigt. Die Rührschüssel (23) rastet hörbar in der Aufnahme ein.
5. Um die Rührschüssel (23) später wieder von der Thermo-Koch- & Mix-Maschine abzunehmen, drücken Sie zunächst die Freigabetaste (6), dann drehen Sie den Handgriff nach links und heben Sie die Rührschüssel (23) aus der Aufnahme der Thermo-Koch- & Mix-Maschine heraus.



32	Freigabetaste
----	---------------

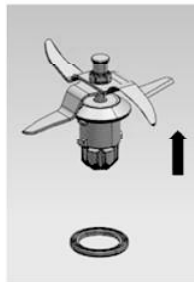
Messersatz in Rührschüssel einsetzen

1. Setzen Sie den Dichtring 2 (28) von unten auf den Messersatz (27) auf.

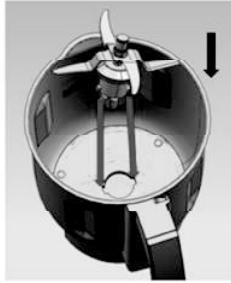


ACHTUNG!

Die Messer sind sehr scharf. Bitte lassen Sie äußerste Vorsicht walten, um sich nicht zu verletzen.



2. Setzen Sie nun den Messersatz (27) mit Dichtring (28) von oben in der Bodenöffnung der Rührschüssel (23) ein.



3. Drehen Sie die Rührschüssel (23) um und schrauben Sie von unten die Mutter (29) fest an, um den Messersatz (27) zu halten.



4. Die Rührschüssel ist nun komplett montiert und kann auf der Thermo-Koch- & Mix-Maschine aufgesetzt werden, wie zuvor beschrieben.



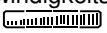
Zutaten mixen

1. Nachdem Sie die Rührschüssel mit Messersatz auf der Thermo-Koch- & Mix-Maschine aufgesetzt haben, geben Sie Ihre Zutaten hinein.
2. Setzen Sie den Deckel (25) auf die Rührschüssel, damit Ihre Zutaten nicht überspritzen können. Im Deckel (25) setzen Sie den Messbecher (24) ein.
3. Nun stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
4. Schalten Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine mit dem Ein-/Ausschalter (7) ein.
5. Drücken Sie die Zeittaste **TIME** (16), um die Einstellung der Zubereitungszeit aufzurufen.
6. Mit dem Drehknopf ►||| (15) stellen Sie zunächst die Minuten der Zubereitungszeit zwischen 0 und 60 Minuten ein.
7. Dann drücken Sie den Drehknopf zum Speichern der Minuten.
8. Nun stellen Sie mit dem Drehknopf ►||| (15) die Sekunden der Zubereitungszeit zwischen 1 und 59 Sekunden ein und drücken ihn zum Speichern der Zubereitungszeit.
9. Die Zubereitungszeit kann von 1 Sekunde bis 60 Minuten eingestellt werden. Die jeweilige Anzeige (8), erfolgt im Display (4), z.B.:



10. Sie können die Einstellung der Zubereitungszeit auch überspringen und die Thermo-Koch- & Mix-Maschine mit dem Drehknopf ►||| (15) direkt starten. Dann müssen Sie allerdings auch die Zubereitung manuell mit Druck auf dem Drehknopf ►||| (15) beenden.
11. Als Nächstes stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe ein. Drücken Sie die Taste **SPEED** (13), um die Schaltstufe im Bereich 1 bis 10 zu wählen. Mit dem Drehknopf ►||| (15) stellen Sie die gewünschte Schaltstufe ein. Dann drücken Sie den Drehknopf zum Speichern der Schaltstufe. Die jeweilige Anzeige (11), erfolgt im Display (4), z.B.:



12. Darüber hinaus wird die Geschwindigkeitsstufe als Balkendiagramm in der Mitte des Displays (4), beispielsweise als  (10), angezeigt.
13. Mit Druck auf dem Drehknopf ►||| (15) starten Sie die Zubereitung.
14. Nach Ablauf der Zubereitungszeit schaltet sich die Thermo-Koch- & Mix-Maschine automatisch aus und gibt für 5 Sekunden Signaltöne ab.
15. Schalten Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine mit dem Ein-/Ausschalter (7) aus und ziehen Sie den Netzstecker.
16. Nehmen Sie die Rührschüssel (23) von der Thermo-Koch- & Mix-Maschine ab.



ACHTUNG!

Falls Sie harte Zutaten zerkleinern (wie Kaffeebohnen oder Nüsse), beträgt die maximale Laufzeit 40 Sekunden. Lassen Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine wenigstens 10 Minuten abkühlen, bevor Sie mit

der Zubereitung fortfahren. Mixen Sie auf Stufe 10 nie länger als 2 Minuten.

Kuchenteig zubereiten



ACHTUNG!

Das maximale Gewicht des Kuchenteigs (mit allen Zutaten) darf 800 g nicht übersteigen.

Der Messersatz ist durchaus zur Zubereitung von Kuchenteig (jedoch nicht von schwerem Brotteig) geeignet.

Folgen Sie den Anleitungen, wie zuvor im Kapitel „Zutaten mixen“ beschrieben.



ACHTUNG!

Die Messer sind sehr scharf. Bitte lassen Sie äußerste Vorsicht walten, um sich nicht zu verletzen. Verwenden Sie einen Spatel, um den Teig aus der Rührschüssel zu nehmen.

Speisen zubereiten

Ihr neuer IThermo-Koch- & Mix-Maschine ist hervorragend geeignet, um einige Speisen zuzubereiten, beispielsweise Babynahrung, Risotto, Marmelade oder Suppen.

1. Nachdem Sie die Rührschüssel mit Messersatz auf der Thermo-Koch- & Mix-Maschine aufgesetzt haben, geben Sie Ihre Zutaten hinein.
2. Setzen Sie den Deckel (25) auf die Rührschüssel, damit Ihre Zutaten nicht überspritzen können. Im Deckel (25) setzen Sie den Messbecher (24) ein.
3. Nun stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
4. Schalten Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine mit dem Ein-/Ausschalter (7) ein.
5. Drücken Sie die Zeittaste **TIME** (16), um die Einstellung der Zubereitungszeit aufzurufen.
6. Mit dem Drehknopf ►||| (15) stellen Sie zunächst die Minuten der Zubereitungszeit zwischen 0 und 60 Minuten ein.
7. Dann drücken Sie den Drehknopf zum Speichern der Minuten.
8. Nun stellen Sie mit dem Drehknopf ►||| (15) die Sekunden der Zubereitungszeit zwischen 1 und 59 Sekunden ein und drücken ihn zum Speichern der Zubereitungszeit.
9. Mit der Temperaturtaste **TEMP** (14) rufen Sie die Temperatureinstellung auf.
10. Die Zubereitungszeit kann von 1 Sekunde bis 60 Minuten eingestellt werden. Die jeweilige Anzeige (19/8), erfolgt im Display (4), z.B.:



11. Mit dem Drehknopf ►||| (15) stellen Sie die gewünschte Zubereitungstemperatur im Bereich von 30 °C bis 120 °C in 5-Grad-Schritten ein.

**HINWEIS:**

Die eingestellte Temperatur für die Zubereitung muss höher sein, als die Temperatur der Zutaten.

12. Dann drücken Sie den Drehknopf zum Speichern der Zubereitungstemperatur.

13. Die jeweilige Anzeige (18), erfolgt im Display (4), z.B.:



14. Als Nächstes stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe ein. Drücken Sie die Taste **SPEED** (13), um die Schaltstufe im Bereich 1 bis 10 zu wählen. Mit dem Drehknopf ►|| (15) stellen Sie die gewünschte Schaltstufe ein. Dann drücken Sie den Drehknopf zum Speichern der Schaltstufe. Die jeweilige Anzeige (11), erfolgt im Display (4), z.B.:



15. Darüber hinaus wird die Geschwindigkeitsstufe als Balkendiagramm in der Mitte des Displays (4), beispielsweise als  (10), angezeigt.

16. Mit Druck auf dem Drehknopf ►|| (15) starten Sie die Zubereitung.

17. Nach Ablauf der Zubereitungszeit schaltet sich die Thermo-Koch- & Mix-Maschine automatisch aus und gibt für 5 Sekunden Signaltöne ab.

18. Schalten Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine mit dem Ein-/Ausshalter (7) aus und ziehen Sie den Netzstecker.

19. Nehmen Sie die Rührschüssel (23) von der Thermo-Koch- & Mix-Maschine ab.

**ACHTUNG!**

Während des Betriebs des Gerätes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.

Fassen Sie die Rührschüssel nur am Handgriff an, um sie aus der Thermo-Koch- & Mix-Maschine zu nehmen.

Verwenden Sie die Heizfunktion keinesfalls, wenn die Rührschüssel leer ist.

**HINWEIS:**

Wenn Sie Milch erhitzen möchten, geben Sie nicht mehr als 500 ml in die Rührschüssel. Anderenfalls könnte die Milch überkochen.

Dampfgaren

Ihr neuer IThermo-Koch- & Mix-Maschine arbeitet hervorragend als Dampfgarer. Ein flacher Dampfgaraufsatz (21), ein tiefer Dampfgaraufsatz (22) und ein Deckel (20), der auf beide Dampfgaraufsätze passt, sind im Lieferumfang enthalten.

1. Nachdem Sie die Rührschüssel mit Messersatz auf der Thermo-Koch- & Mix-Maschine aufgesetzt haben, geben Sie zwischen 0,5 und 2 Liter Wasser hinein.

**HINWEIS:**

0,5 l Wasser reichen für etwa 30 Minuten Dampfgarzeit.

2. Setzen Sie den Dichtring 1 (26) oben auf der Rührschüssel (23) ein.
3. Setzen Sie den Deckel (25) auf die Rührschüssel (23) und ziehen Sie ihn an, bis er einrastet.

**ACHTUNG!**

Setzen Sie keinesfalls den Messbecher in den Deckel der Rührschüssel ein, wenn Sie Dampfgaren.

4. Setzen Sie den entsprechenden Dampfgartopf (21, 22) auf die Rührschüssel (23).

**HINWEIS:**

Achten Sie darauf, dass Sie den Dampfgartopf richtig bzw. passend einsetzen.

5. Geben Sie Ihre Speisen in den Dampfgartopf (21, 22) und legen Sie den Deckel (20) auf.
6. Nun stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
7. Schalten Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine mit dem Ein-/Ausschalter (7) ein.
8. Drücken Sie die Zeittaste TIME (16), um die Einstellung der Zubereitungszeit aufzurufen.
9. Mit dem Drehknopf ►||| (15) stellen Sie zunächst die Minuten der Zubereitungszeit zwischen 0 und 60 Minuten ein.
10. Dann drücken Sie den Drehknopf zum Speichern der Minuten.
11. Nun stellen Sie mit dem Drehknopf ►||| (15) die Sekunden der Zubereitungszeit zwischen 1 und 59 Sekunden ein und drücken ihn zum Speichern der Zubereitungszeit.
12. Die Zubereitungszeit kann von 1 Sekunde bis 60 Minuten eingestellt werden. Die jeweilige Anzeige (19/8), erfolgt im Display (4), z.B.:



13. Mit der Temperaturtaste TEMP (14) rufen Sie die Temperatureinstellung auf.
14. Mit dem Drehknopf ►||| (15) stellen Sie die gewünschte Zubereitungstemperatur im Bereich von 30 °C bis 120 °C in 5-Grad-Schritten ein.

**HINWEIS:**

Die eingestellte Temperatur für die Zubereitung muss höher sein, als die Temperatur der Zutaten.

15. Dann drücken Sie den Drehknopf zum Speichern der Zubereitungstemperatur.
16. Die jeweilige Anzeige (18), erfolgt im Display (4), z.B.:



17. Mit Druck auf dem Drehknopf ►|| (15) starten Sie die Zubereitung.
18. Nach Ablauf der Zubereitungszeit schaltet sich die Thermo-Koch- & Mix-Maschine automatisch aus und gibt für 5 Sekunden Signaltöne ab.
19. Schalten Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine mit dem Ein-/Ausschalter (7) aus und ziehen Sie den Netzstecker.
20. Nehmen Sie den entsprechenden Dampfgartopf (21, 22) mit dem Deckel (20) von der Thermo-Koch- & Mix-Maschine ab.

**ACHTUNG!**

***Während des Betriebs des Gerätes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.
Verwenden Sie den Dampfgartopf keinesfalls ohne Deckel.
Ist der Deckel nicht richtig auf dem Dampfgartopf aufgelegt, kann Dampf entweichen. Vorsicht, Verletzungsgefahr durch heißen Wasserdampf!
Fassen Sie Dampfgartopf und Deckel nur mit Ofenhandschuhen an, Verbrennungsgefahr!***

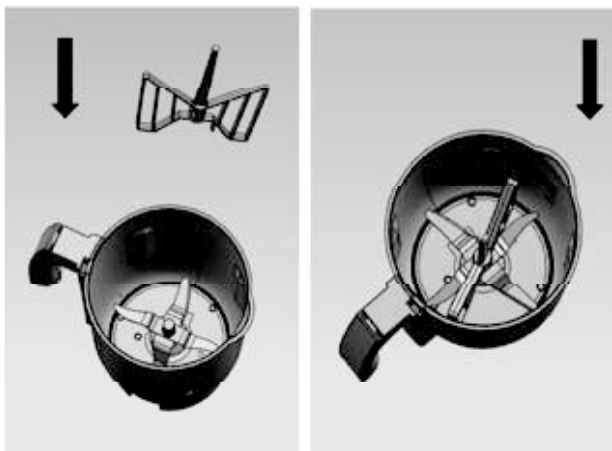
Sahne, Mayonnaise oder Eiweiß schlagen

Verwenden Sie den Schneebesen (30) zum Schlagen von Sahne, Mayonnaise oder Eiweiß.

Folgen Sie den Anleitungen zur Einstellung des IThermo-Koch- & Mix-Maschines, wie im Kapitel „Zutaten mixen“ beschrieben.


Schneebesen in IThermo-Koch- & Mix-Maschine einsetzen

1. Halten Sie den Schneebesen (30) am kugelförmigen Ende.
2. Setzen Sie den Schneebesen (30) oben auf dem Messersatz (27) fest auf; er muss hörbar einrasten.




3. Zum Herausnehmen fassen Sie wieder am kugelförmigen Ende des Schneebesens (30) an, dann ziehen Sie ihn mit leichten Drehbewegungen vom Messersatz (27) ab.

Elektronische Waage

1. Mit der Wiegetaste  (12) schalten Sie die elektronische Waage der Thermo-Koch- & Mix-Maschine ein.
2. Im Display (4) wird folgendes angezeigt:

00 : 00  (8/9)

Die Waage ist betriebsbereit.

3. Legen Sie Ihre Zutaten auf die Waage (3), das Gewicht wird in Gramm (g) im Display (4) angezeigt.
4. Halten Sie die Wiegetaste  (12) gedrückt, um die Tara-Funktion zu aktivieren. Die Waage wird auf 0 zurückgesetzt. Fügen Sie nun weitere Zutaten hinzu.

5. Drücken Sie die Wiegetaste erneut, um die Waage auszuschalten.



HINWEIS:

Sie können bis zu 2,5 kg auf der Waage wiegen.

Fehlercodes

Bei Problemen zeigt Ihre Thermo-Koch- & Mix-Maschine Fehlercodes an. Bitte entnehmen Sie die Bedeutung der nachstehenden Tabelle:

Fehlercode	Erklärung
E01	Die Rührschüssel wurde nicht korrekt auf der Thermo-Koch- & Mix-Maschine aufgesetzt. Nehmen Sie die Rührschüssel wieder ab und folgen Sie den Anleitungen im Kapitel „Rührschüssel in Thermo-Koch- & Mix-Maschine einsetzen“ zum korrekten Aufsetzen der Rührschüssel.
E02	Die Geschwindigkeit (Schaltstufe) ist nicht korrekt eingestellt. Folgen Sie den Anleitungen zum Einstellen der Schaltstufe.
E03	Der Deckel wurde nicht korrekt auf der Rührschüssel aufgesetzt. Nehmen Sie den Deckel wieder von der Rührschüssel ab und folgen Sie den Anleitungen im Kapitel „Rührschüssel in Thermo-Koch- & Mix-Maschine einsetzen“ zum korrekten Aufsetzen der Rührschüssel.
E04	Schwerwiegendes Problem mit der Thermo-Koch- & Mix-Maschine. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst, um den Fehler beheben zu lassen. Nehmen Sie keinesfalls selbst Reparaturen vor.

Rezepte

Zerkleinern

Lebensmittel	Höchstmenge	Vorbereitung	Anleitung
Mandeln	100 g	keine	30 Sekunden auf Schaltstufe 10
Kaffeebohnen	50 g	keine	40 Sekunden auf Schaltstufe 10
Zwiebeln	100 g	Schneiden Sie die Zwiebeln in Würfel von ca. 2 cm Seitenlänge	10 Sekunden auf Schaltstufe 10

Bananen-Milkshake

Lebensmittel	Höchstmenge	Vorbereitung	Anleitung
Milch	500 g	keine	30 Sekunden auf Schaltstufe 10
Bananen	200 g	Schneiden Sie die Bananen in Würfel von ca. 2 cm Seitenlänge	
Zucker	30 g	keine	

Teig für Kekse

Lebensmittel	Höchstmenge	Anleitung
Mehl	100 g	<ol style="list-style-type: none"> Geben Sie das Eiweiß der 4 Eier und 100 g Zucker in die Rührschüssel. Stellen Sie die Temperatur auf 50 °C, die Zeit auf 5 Minuten und die Schaltstufe auf 3 ein. Geben Sie das Eigelb der 4 Eier und 100 g Zucker in die Rührschüssel und mixen Sie für 1 Minute auf Schaltstufe 3. Geben Sie das Mehl und die Stärke sowie die Hefe die Rührschüssel und mixen Sie für 3 Minuten auf Schaltstufe 3. Geben Sie den Teig in eine Backform und lassen Sie ihn für 20 Minuten aufgehen. Backen Sie den Teig für 30 Minuten bei 180 °C im Backofen.
Eier	4	
Stärke	100 g	
Hefe	½ Würfel	
Zucker	200 g	

Biskuitteig

Lebensmittel	Höchstmenge	Anleitung
Mehl	150 g	<ol style="list-style-type: none"> Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel. Mixen Sie für 1 Minute auf Schaltstufe 4. Geben Sie den Teig in eine Backform und lassen Sie ihn für 20 Minuten bei Zimmertemperatur aufgehen. Backen Sie den Teig für 30 Minuten bei 180 °C im Backofen.
Zucker	150 g	
Butter	150 g	
Eier	3	
Hefe	3 g	

Kiwi- und Apfelbutter

Lebensmittel	Höchstmenge	Vorbereitung	Anleitung
Geschälte und entkernte Äpfel	150 g	Schneiden Sie die Äpfel in Viertel	<ol style="list-style-type: none"> 1. Geben Sie die Äpfel, die Kiwi und den Zucker in die Rührschüssel. 2. Mixen Sie für 10 Minuten bei 100 °C. 3. Geben Sie 1 Minute vor Ablauf der Zubereitungszeit den Weißwein hinzu.
Geschälte Kiwi	150 g	Schneiden Sie die Kiwi in Hälften	
Zucker	300 g	keine	
Weißwein	10 ml	keine	

Schokolade erwärmen

Lebensmittel	Höchstmenge	Vorbereitung	Anleitung
Schokolade	500 g	Schneiden Sie die Schokolade in Stückchen von ca. 2 cm Seitenlänge	<ol style="list-style-type: none"> 1. Geben Sie die Schokolade in die Rührschüssel. 2. Mixen Sie für 15 Sekunden auf Schaltstufe 10. 3. Stellen Sie nun die Temperatur auf 40 °C ein und mixen Sie auf Schaltstufe 1 weiter, bis die Schokolade zähflüssig ist.

Gemüsecremesuppe

Lebensmittel	Höchstmenge	Vorbereitung	Anleitung
Karotten	50 g	Schneiden Sie Würfel von ca. 2 cm Seitenlänge	<ol style="list-style-type: none"> 1. Geben Sie das Gemüse, den Pfeffer und die Milch in die Rührschüssel. 2. Mixen Sie für 10 Minuten auf Schaltstufe 10. 3. Stellen Sie nun die Temperatur auf 100 °C ein und kochen Sie die Gemüsecremesuppe für 11 Minuten auf Schaltstufe 4. 4. Geben Sie 1 Minute vor Ablauf der Zubereitungszeit den Käse und die Sahne hinzu.
Zwiebeln	30 g	Schneiden Sie Würfel von ca. 2 cm Seitenlänge	
Kartoffeln	250 g	Schneiden Sie Würfel von ca. 2 cm Seitenlänge	
Chinakohl	120 g	Schneiden Sie Würfel von ca. 2 cm Seitenlänge	
Pfeffer	Nach Geschmack	keine	
Milch	1 Liter	keine	
Käse	50 g	Schneiden Sie Würfel von ca. 2 cm Seitenlänge	
Sahne	200 ml	keine	

Risotto

Lebensmittel	Höchstmenge	Vorbereitung	Anleitung
Zwiebeln	190 g	Schneiden Sie Würfel von ca. 2 cm Seitenlänge	<ol style="list-style-type: none"> 1. Geben Sie die Zwiebeln in die Rührschüssel. 2. Zerkleinern Sie für 5 Sekunden auf Schaltstufe 10. 3. Stellen Sie nun die Temperatur auf 100 °C ein, setzen Sie den Messbecher auf den Deckel und kochen Sie für 3 Minuten auf Schaltstufe 3.
Olivenöl	35 g	keine	
Trockener Weißwein	150 ml	keine	

Italienischer Reis	350 g	keine	<p>4. Geben Sie den italienischen Reis hinzu und kochen Sie auf 100 °C für 3 Minuten auf Schaltstufe 3.</p> <p>5. Geben Sie die Gemüsecremesuppe hinzu und kochen Sie bei 100 °C für 22 Minuten auf Schaltstufe 3.</p> <p>6. Geben Sie 1 Minute vor Ablauf der Zubereitungszeit den Käse hinzu.</p>
Gemüsecremesuppe	700 ml	keine	
Käse	20 g	keine	

Mayonnaise

Lebensmittel	Höchstmenge	Anleitung
Ei	1	<p>1. Schlagen Sie das Ei, das Salz und den Essig für 10 Sekunden mit dem montierten Schneebesen auf Schaltstufe 3.</p> <p>2. Lassen Sie alles für 1 Minute ruhen.</p> <p>3. Nehmen Sie den Messbecher vom Deckel ab und geben Sie langsam das Pflanzenöl hinzu, während die Thermo-Koch- & Mix-Maschine für 2 Minuten und 45 Sekunden auf Schaltstufe 3 läuft.</p>
Salz	5 g	
Weißer Essig	15 ml	
Pflanzenöl	170 ml	

Eierschnee

Lebensmittel	Höchstmenge	Anleitung
Eiweiß	300g	<p>1. Geben Sie das Eiweiß in die Rührschüssel.</p> <p>2. Schlagen Sie das Eiweiß mit dem montierten Schneebesen für 3 Minuten auf Schaltstufe 4.</p>

Sahne schlagen

Lebensmittel	Höchstmenge	Anleitung
Sahne	300g	<p>1. Geben Sie die Sahne in die Rührschüssel.</p> <p>2. Schlagen Sie die Sahne mit dem montierten Schneebesen für 3 Minuten auf Schaltstufe 4.</p>

Borschtsch

Lebensmittel	Höchstmenge	Vorbereitung	Anleitung
Roastbeef	500 g	Schneiden Sie Würfel von ca. 2 cm Seitenlänge	<ol style="list-style-type: none"> 1. Geben Sie das Olivenöl in die Rührschüssel und stellen Sie die Temperatur auf 120 °C ein. 2. Dann geben Sie die Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Karotten und den Sellerie hinzu, wenn das Öl heiß ist. 3. Mixen Sie für 3 Minuten auf Schaltstufe 1. 4. Geben Sie das Roastbeef hinzu und mixen Sie für 1 Minute auf Schaltstufe 10. 5. Geben Sie 1 Liter Wasser und die Gewürze (Tomatenketchup, Olivenöl, Pfeffer, Salz und Lorbeerblätter) hinzu. 6. Stellen Sie die Temperatur auf 100 °C ein und mixen Sie für 40 bis 60 Minuten auf Schaltstufe 1.
Kartoffeln	100 g	Schneiden Sie Würfel von ca. 2 cm Seitenlänge	
Tomaten	100 ml	Schneiden Sie Würfel von ca. 2 cm Seitenlänge	
Zwiebeln	100 g	Schneiden Sie Würfel von ca. 2 cm Seitenlänge	
Karotten	100 ml	Schneiden Sie Würfel von ca. 2 cm Seitenlänge	
Sellerie	50 g	Schneiden Sie Würfel von ca. 2 cm Seitenlänge	
Lorbeerblatt	2	keine	
Knoblauch	1	keine	
Tomatenketchup	40 ml	keine	
Olivenöl	30 ml	keine	
Pfeffer und Salz	Nach Geschmack	keine	



HINWEIS:

Weitere Rezepte für Ihre 13in1-Thermo-Koch und Mix-Maschine finden Sie unter www.pearl.de/support. Geben Sie im Suchfeld einfach die Artikelnummer NX-7274 ein. Noch mehr einfache und leckere Rezeptideen finden Sie auf www.pearl.de/kuechenmaschine.

Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine unbedingt vollständig abkühlen.
- Zerlegen Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine in seine Einzelteile.
- Tauchen Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Demontieren Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine nicht und nehmen Sie auch keine selbstständigen Reparaturen vor.
- Stoßen Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine nicht hart an, setzen Sie ihn nicht übermäßiger Hitze oder direkter Sonneneinstrahlung aus.
- Bewahren Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine trocken auf, wenn er nicht in Gebrauch ist.

Gerätegehäuse reinigen

- Reinigen Sie das Gerätegehäuse mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch und reiben Sie es anschließend gut trocken.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Bedienfeld oder die Elektronik eindringen.

Teile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, reinigen

- Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, also die Deckel für Dampfgarer und Rührschüssel (20, 25), flacher und tiefer Dampfgaraufsatz (21, 22), Rührschüssel (23), Messbecher (24), Dichtringe 1 und 2 (26, 28), der Messersatz (27), Schneebesens (30) und Spatel (31) müssen nach Gebrauch in heißem Spülwasser abgespült, mit klarem Wasser nachgespült und gut abgetrocknet werden.



ACHTUNG!

Die Messer sind sehr scharf. Bitte lassen Sie äußerste Vorsicht walten, um sich nicht zu verletzen.

Technische Daten

Stromversorgung	220-240 V, 50/60 Hz
Heizleistung	1000 Watt
Motorleistung	500 Watt
Rührzahl	5000 RPM \pm 10%
Abmessungen (BxHxT)	49 x 29,5 x 41,6 cm
Gewicht	6,1 kg

Kundenservice: 07631 / 360 - 350

Importiert von:

PEARL GmbH | PEARL-Straße 1–3 | D-79426 Buggingen

© REV7 – 23.03.2016 –BS/Ex: MX//QY

13in1-Thermo-Koch- & Mix-Maschine TKM-2015

1.500 W

Bedienungsanleitung



Inhaltsverzeichnis

Ihre neue Thermo-Koch- & Mix-Maschine	4
Lieferumfang	4
Wichtige Hinweise zu Beginn	5
Sicherheitshinweise	5
Sicherheitshinweise für diese Thermo-Koch- & Mix-Maschine	5
Wichtige Hinweise zur Entsorgung	6
Konformitätserklärung	6
Produktdetails	7
Frontansicht	7
Bedienfeld und Display	8
Zubehör	8
Tasten und Funktionen	9
Inbetriebnahme	11
Thermo-Koch- & Mix-Maschine vorbereiten	11
Verwendung	11
Rührschüssel	11
Rührschüssel in Thermo-Koch- & Mix-Maschine einsetzen	11
Messersatz in Rührschüssel einsetzen	12
Zutaten mixen	14
Kuchenteig zubereiten	15
Speisen zubereiten	15
Dampfgaren	16
Sahne, Mayonnaise oder Eiweiß schlagen	19
Elektronische Waage	19
Fehlercodes	20
Rezepte	20
Zerkleinern	20
Bananen-Milkshake	21
Teig für Kekse	21
Biskuitteig	21
Kiwi- und Apfelbutter	22
Schokolade erwärmen	22
Gemüsecremesuppe	23
Risotto	23

Mayonnaise.....	24
Eierschnee.....	24
Sahne schlagen.....	24
Borschtsch.....	25
Reinigung und Pflege.....	26
Gerätegehäuse reinigen.....	26
Teile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, reinigen.....	26
Technische Daten.....	27

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte
sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

www.rosensteinundsoehne.de

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.

Ihre neue Thermo-Koch- & Mix-Maschine

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieser Thermo-Koch- & Mix-Maschine. Mit Ihrer neuen Thermo-Koch- & Mix-Maschine können Sie Getränke oder Suppen mixen und erwärmen oder Gewürze oder Kaffeebohnen mahlen. Und mit ihren Dampfgeräufsaätzen ist Ihre Thermo-Koch- & Mix-Maschine bestens zur Zubereitung gesunder Speisen geeignet.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neue Thermo-Koch- & Mix-Maschine optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Thermo-Koch- & Mix-Maschine
- Tiefer und flacher Dampfgeräufsaatz mit Deckel
- Rührschüssel mit Dichtring und Deckel
- Messersatz mit Dichtring und Mutter
- Schneebesem
- Spatel
- Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise zu Beginn

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Sicherheitshinweise für diese Thermo-Koch- & Mix-Maschine

- Die Thermo-Koch- & Mix-Maschine wird während des Betriebs sehr heiß. Während des Betriebs des Gerätes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.
- Stellen Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine auf einer hitzebeständigen Arbeitsfläche, fern von brennbaren Gegenständen (wie Gardinen und anderen Möbelstücken) auf.
- Decken Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine während des Betriebs nicht ab und stellen Sie keine Gegenstände darauf ab.
- Setzen Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine nicht während des Betriebs um. Warten Sie stets ab, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat und ziehen Sie vor dem Umsetzen den Netzstecker.
- Bewahren Sie keine Gegenstände in Ihrer Thermo-Koch- & Mix-Maschine auf.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Kindern darf der Gebrauch der Küchenmaschine nicht ohne Aufsicht erlaubt werden.

Wichtige Hinweise zur Entsorgung

Dieses Elektrogerät gehört **nicht** in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde. Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag/Monat/Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.

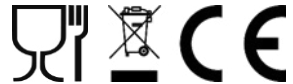
Konformitätserklärung

Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt NX-7274 in Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU, der EMV-Richtlinie 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU befindet.

Kurtasz, A.

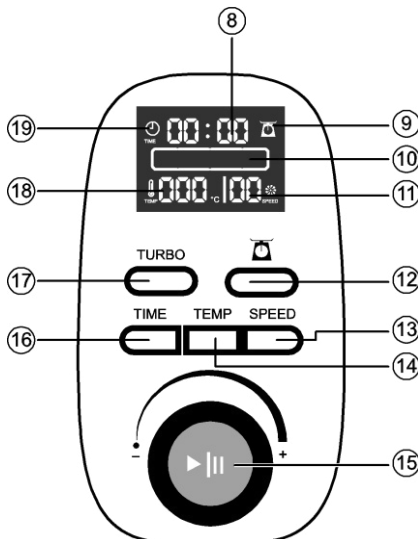
Qualitätsmanagement
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz
25.02.2016

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de/support. Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer NX-7274 ein.



Produktdetails




Frontansicht



Bedienfeld und Display



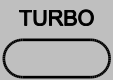
1	Deckel für Dampfgaraufsatz (wie 20)	11	Schaltstufenanzeige
2	Tiefer Dampfgaraufsatz (wie 22) auf der Rührschüssel (wie 23)	12	Wiegetaste
3	Elektronische Waage	13	Schaltstufenwahl
4	Display	14	Temperatureinstellung
5	Bedienfeld	15	Start-/Pausetaste und Drehknopf +/-
6	Ein/Aus-Schalter (Unterseite hinten)	16	Zeiteinstellung
7	Freigabetaste Rührschüssel	17	Turbotaste
8	Kochzeit- bzw. Gewichtsanzeige	18	Temperaturanzeige
9	Gewichtssymbol	19	Zeitsymbol
10	Anzeige der Schaltstufe als Balkendiagramm		





Zubehör

Nr.	Abbildung	Beschreibung
20		Deckel für Dampfgaraufsatz: Dieser Deckel ist sowohl für den flachen wie den tiefen Dampfgaraufsatz.
21		Flacher Dampfgaraufsatz: Zur gesunden Zubereitung kleinerer Gerichte.
22		Tiefer Dampfgaraufsatz: Zur gesunden Zubereitung größerer Gerichte.
23		Rührschüssel: Hat mehrere Verwendungszwecke. Mit eingesetztem Messersatz zum Zerkleinern von (auch harten) Lebensmitteln und Umrühren von Suppen. Mit eingesetztem Schneebesen zum Schlagen von Eierschnee, Sahne oder Mayonnaise. Mit Wasser gefüllt als Untersatz für die Dampfgarer.
24		Messbecher: Dient gleichzeitig als Verschluss der Nachfüllöffnung im Deckel der Rührschüssel.

25		Deckel für Rührschüssel: Damit beim Mixen keine Lebensmittel aus der Rührschüssel herauspritzen.
26		Dichtring 1: Zum Abdichten des Spalts zwischen Rührschüssel und Dampfgaraufsatz.
27		Messersatz: Zum Zerkleinern von (auch harten) Lebensmitteln und Umrühren von Suppen.
28		Dichtring 2: Zum Abdichten zwischen Messersatz und Rührschüssel.
29		Mutter: Zum Befestigen des Messersatzes an der Rührschüssel.
30		Schneebeisen: Zum Schlagen von Eierschnee, Sahne oder Mayonnaise.
31		Spatel: Zum gefahrlosen Entleeren der Rührschüssel, damit Sie sich nicht an den Messern verletzen.

Tasten und Funktionen

Taste	Beschreibung	Funktion
	Taste zum Einschalten der Waage	Mit der Wiegetaaste  (12) schalten Sie die elektronische Waage der Thermo-Koch- & Mix-Maschine ein. Legen Sie Ihre Zutaten auf die Waage (3), das Gewicht wird im Display (4) angezeigt.
	Taste zum Einschalten des Turbo-Messersatzes	Mit der Taste TURBO (17) schalten Sie die Messer in die höchste Schaltstufe. Sobald Sie die Taste wieder loslassen, ist die Turbofunktion deaktiviert.

<p style="text-align: center;">TIME</p> 	<p>Taste zum Aufrufen der Zeiteingabe für die Zubereitung</p>	<p>Drücken Sie die Zeittaste TIME (16), um die Einstellung der Zubereitungszeit aufzurufen. Mit dem Drehknopf ► (15) stellen Sie zunächst die Minuten der Zubereitungszeit zwischen 0 und 60 Minuten ein. Dann drücken Sie den Drehknopf zum Speichern der Minuten. Nun stellen Sie mit dem Drehknopf ► (15) die Sekunden der Zubereitungszeit zwischen 1 und 59 Sekunden ein und drücken ihn zum Speichern der Zubereitungszeit. Die Zubereitungszeit kann von 1 Sekunde bis 60 Minuten eingestellt werden. Die jeweilige Anzeige erfolgt im Display (4).</p>
<p style="text-align: center;">TEMP</p> 	<p>Taste zum Aufrufen der Temperatureinstellung</p>	<p>Mit der Temperaturtaste TEMP (14) rufen Sie die Temperatureinstellung auf. Mit dem Drehknopf ► (15) stellen Sie die gewünschte Zubereitungstemperatur im Bereich von 30 °C bis 120 °C in 5-Grad-Schritten ein. Dann drücken Sie den Drehknopf zum Speichern der Zubereitungstemperatur. Die jeweilige Anzeige erfolgt im Display (4).</p>
<p style="text-align: center;">SPEED</p> 	<p>Taste zum Aufrufen der Schaltstufen für das Messer- und Rührwerk</p>	<p>Drücken Sie die Taste für die Schaltstufen SPEED (13), um die Schaltstufe im Bereich 1 bis 10 zu wählen. Mit dem Drehknopf ► (15) stellen Sie die gewünschte Schaltstufe ein. Dann drücken Sie den Drehknopf zum Speichern der Schaltstufe. Die jeweilige Anzeige erfolgt im Display (4).</p>
	<p>Drücken: Zubereitung starten und beenden. Drehen: Schaltstufen des Rührwerks einstellen, Zubereitungszeit einstellen und Temperatur vorwählen.</p>	<p>Mit Druck auf dem Drehknopf ► (15) starten und unterbrechen Sie die Zubereitung. Drehen Sie den Knopf, um die Stunden und Minuten der Zubereitungszeit, die Kochtemperatur und die Schaltstufe für das Messer- und Rührwerk einzustellen.</p>

Inbetriebnahme

Vor der Inbetriebnahme der Thermo-Koch- & Mix-Maschine machen Sie sich zunächst mit den Funktionen, dem Bedienfeld und dem Display vertraut.

Waschen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor Gebrauch in heißem Spülwasser ab.

Thermo-Koch- & Mix-Maschine vorbereiten

Wählen Sie die richtigen Anbauteile der Thermo-Koch- & Mix-Maschine entsprechend der gewünschten Zubereitungsart.

Dann stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.

Ihr neue Thermo-Koch- & Mix-Maschine ist nun einsatzbereit.

Verwendung

1. Stellen Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine auf einer ebenen, sauberen und hitzebeständigen Arbeitsfläche auf.
2. Nachdem Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose gesteckt haben, schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter (7) ein.

Rührschüssel

Die Höchstfüllmenge der Rührschüssel (23) beträgt 2 Liter. Überfüllen Sie die Rührschüssel nicht.

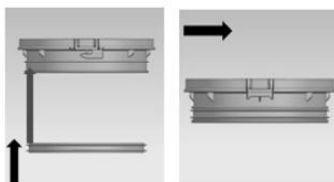


ACHTUNG!

Während des Betriebs des Gerätes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.

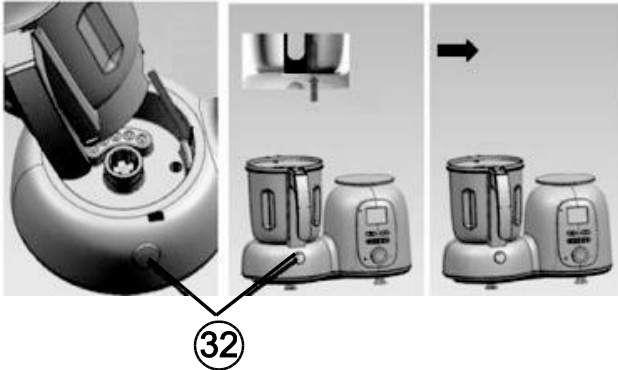
Rührschüssel in Thermo-Koch- & Mix-Maschine einsetzen

1. Im ersten Schritt setzen Sie den Dichtring 1 (26) oben auf der Rührschüssel (23) ein.



2. Setzen Sie nun die Rührschüssel (23) mit dem Handgriff etwas nach links zeigend in der Aufnahme der Thermo-Koch- & Mix-Maschine ein.
3. Achten Sie darauf, dass die Nase des Einsatzes mit der Nut der Rührschüssel (23) ausgerichtet ist.

4. Drehen Sie die Rührschüssel (23) in der Aufnahme etwas nach rechts, bis der Handgriff genau auf Sie zu zeigt. Die Rührschüssel (23) rastet hörbar in der Aufnahme ein.
5. Um die Rührschüssel (23) später wieder von der Thermo-Koch- & Mix-Maschine abzunehmen, drücken Sie zunächst die Freigabetaste (6), dann drehen Sie den Handgriff nach links und heben Sie die Rührschüssel (23) aus der Aufnahme der Thermo-Koch- & Mix-Maschine heraus.



32	Freigabetaste
----	---------------

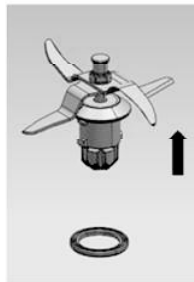
Messersatz in Rührschüssel einsetzen

1. Setzen Sie den Dichtring 2 (28) von unten auf den Messersatz (27) auf.

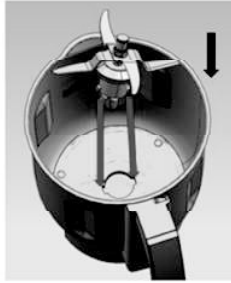


ACHTUNG!

Die Messer sind sehr scharf. Bitte lassen Sie äußerste Vorsicht walten, um sich nicht zu verletzen.



2. Setzen Sie nun den Messersatz (27) mit Dichtring (28) von oben in der Bodenöffnung der Rührschüssel (23) ein.



3. Drehen Sie die Rührschüssel (23) um und schrauben Sie von unten die Mutter (29) fest an, um den Messersatz (27) zu halten.



4. Die Rührschüssel ist nun komplett montiert und kann auf der Thermo-Koch- & Mix-Maschine aufgesetzt werden, wie zuvor beschrieben.



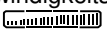
Zutaten mixen

1. Nachdem Sie die Rührschüssel mit Messersatz auf der Thermo-Koch- & Mix-Maschine aufgesetzt haben, geben Sie Ihre Zutaten hinein.
2. Setzen Sie den Deckel (25) auf die Rührschüssel, damit Ihre Zutaten nicht überspritzen können. Im Deckel (25) setzen Sie den Messbecher (24) ein.
3. Nun stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
4. Schalten Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine mit dem Ein-/Ausschalter (7) ein.
5. Drücken Sie die Zeittaste **TIME** (16), um die Einstellung der Zubereitungszeit aufzurufen.
6. Mit dem Drehknopf ►||| (15) stellen Sie zunächst die Minuten der Zubereitungszeit zwischen 0 und 60 Minuten ein.
7. Dann drücken Sie den Drehknopf zum Speichern der Minuten.
8. Nun stellen Sie mit dem Drehknopf ►||| (15) die Sekunden der Zubereitungszeit zwischen 1 und 59 Sekunden ein und drücken ihn zum Speichern der Zubereitungszeit.
9. Die Zubereitungszeit kann von 1 Sekunde bis 60 Minuten eingestellt werden. Die jeweilige Anzeige (8), erfolgt im Display (4), z.B.:



10. Sie können die Einstellung der Zubereitungszeit auch überspringen und die Thermo-Koch- & Mix-Maschine mit dem Drehknopf ►||| (15) direkt starten. Dann müssen Sie allerdings auch die Zubereitung manuell mit Druck auf dem Drehknopf ►||| (15) beenden.
11. Als Nächstes stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe ein. Drücken Sie die Taste **SPEED** (13), um die Schaltstufe im Bereich 1 bis 10 zu wählen. Mit dem Drehknopf ►||| (15) stellen Sie die gewünschte Schaltstufe ein. Dann drücken Sie den Drehknopf zum Speichern der Schaltstufe. Die jeweilige Anzeige (11), erfolgt im Display (4), z.B.:



12. Darüber hinaus wird die Geschwindigkeitsstufe als Balkendiagramm in der Mitte des Displays (4), beispielsweise als  (10), angezeigt.
13. Mit Druck auf dem Drehknopf ►||| (15) starten Sie die Zubereitung.
14. Nach Ablauf der Zubereitungszeit schaltet sich die Thermo-Koch- & Mix-Maschine automatisch aus und gibt für 5 Sekunden Signaltöne ab.
15. Schalten Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine mit dem Ein-/Ausschalter (7) aus und ziehen Sie den Netzstecker.
16. Nehmen Sie die Rührschüssel (23) von der Thermo-Koch- & Mix-Maschine ab.



ACHTUNG!

Falls Sie harte Zutaten zerkleinern (wie Kaffeebohnen oder Nüsse), beträgt die maximale Laufzeit 40 Sekunden. Lassen Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine wenigstens 10 Minuten abkühlen, bevor Sie mit

der Zubereitung fortfahren. Mixen Sie auf Stufe 10 nie länger als 2 Minuten.

Kuchenteig zubereiten



ACHTUNG!

Das maximale Gewicht des Kuchenteigs (mit allen Zutaten) darf 800 g nicht übersteigen.

Der Messersatz ist durchaus zur Zubereitung von Kuchenteig (jedoch nicht von schwerem Brotteig) geeignet.

Folgen Sie den Anleitungen, wie zuvor im Kapitel „Zutaten mixen“ beschrieben.



ACHTUNG!

Die Messer sind sehr scharf. Bitte lassen Sie äußerste Vorsicht walten, um sich nicht zu verletzen. Verwenden Sie einen Spatel, um den Teig aus der Rührschüssel zu nehmen.

Speisen zubereiten

Ihr neuer IThermo-Koch- & Mix-Maschine ist hervorragend geeignet, um einige Speisen zuzubereiten, beispielsweise Babynahrung, Risotto, Marmelade oder Suppen.

1. Nachdem Sie die Rührschüssel mit Messersatz auf der Thermo-Koch- & Mix-Maschine aufgesetzt haben, geben Sie Ihre Zutaten hinein.
2. Setzen Sie den Deckel (25) auf die Rührschüssel, damit Ihre Zutaten nicht überspritzen können. Im Deckel (25) setzen Sie den Messbecher (24) ein.
3. Nun stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
4. Schalten Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine mit dem Ein-/Ausschalter (7) ein.
5. Drücken Sie die Zeittaste **TIME** (16), um die Einstellung der Zubereitungszeit aufzurufen.
6. Mit dem Drehknopf ►||| (15) stellen Sie zunächst die Minuten der Zubereitungszeit zwischen 0 und 60 Minuten ein.
7. Dann drücken Sie den Drehknopf zum Speichern der Minuten.
8. Nun stellen Sie mit dem Drehknopf ►||| (15) die Sekunden der Zubereitungszeit zwischen 1 und 59 Sekunden ein und drücken ihn zum Speichern der Zubereitungszeit.
9. Mit der Temperaturtaste **TEMP** (14) rufen Sie die Temperatureinstellung auf.
10. Die Zubereitungszeit kann von 1 Sekunde bis 60 Minuten eingestellt werden. Die jeweilige Anzeige (19/8), erfolgt im Display (4), z.B.:



11. Mit dem Drehknopf ►||| (15) stellen Sie die gewünschte Zubereitungstemperatur im Bereich von 30 °C bis 120 °C in 5-Grad-Schritten ein.

**HINWEIS:**

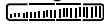
Die eingestellte Temperatur für die Zubereitung muss höher sein, als die Temperatur der Zutaten.

12. Dann drücken Sie den Drehknopf zum Speichern der Zubereitungstemperatur.
13. Die jeweilige Anzeige (18), erfolgt im Display (4), z.B.:



14. Als Nächstes stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe ein. Drücken Sie die Taste **SPEED** (13), um die Schaltstufe im Bereich 1 bis 10 zu wählen. Mit dem Drehknopf ►|| (15) stellen Sie die gewünschte Schaltstufe ein. Dann drücken Sie den Drehknopf zum Speichern der Schaltstufe. Die jeweilige Anzeige (11), erfolgt im Display (4), z.B.:



15. Darüber hinaus wird die Geschwindigkeitsstufe als Balkendiagramm in der Mitte des Displays (4), beispielsweise als  (10), angezeigt.
16. Mit Druck auf dem Drehknopf ►|| (15) starten Sie die Zubereitung.
17. Nach Ablauf der Zubereitungszeit schaltet sich die Thermo-Koch- & Mix-Maschine automatisch aus und gibt für 5 Sekunden Signaltöne ab.
18. Schalten Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine mit dem Ein-/Ausshalter (7) aus und ziehen Sie den Netzstecker.
19. Nehmen Sie die Rührschüssel (23) von der Thermo-Koch- & Mix-Maschine ab.

**ACHTUNG!**

*Während des Betriebs des Gerätes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.
Fassen Sie die Rührschüssel nur am Handgriff an, um sie aus der Thermo-Koch- & Mix-Maschine zu nehmen.
Verwenden Sie die Heizfunktion keinesfalls, wenn die Rührschüssel leer ist.*

**HINWEIS:**

Wenn Sie Milch erhitzen möchten, geben Sie nicht mehr als 500 ml in die Rührschüssel. Anderenfalls könnte die Milch überkochen.

Dampfgaren

Ihr neuer IThermo-Koch- & Mix-Maschine arbeitet hervorragend als Dampfgarer. Ein flacher Dampfgaraufsatz (21), ein tiefer Dampfgaraufsatz (22) und ein Deckel (20), der auf beide Dampfgaraufsätze passt, sind im Lieferumfang enthalten.

1. Nachdem Sie die Rührschüssel mit Messersatz auf der Thermo-Koch- & Mix-Maschine aufgesetzt haben, geben Sie zwischen 0,5 und 2 Liter Wasser hinein.

**HINWEIS:**

0,5 l Wasser reichen für etwa 30 Minuten Dampfgarzeit.

2. Setzen Sie den Dichtring 1 (26) oben auf der Rührschüssel (23) ein.
3. Setzen Sie den Deckel (25) auf die Rührschüssel (23) und ziehen Sie ihn an, bis er einrastet.

**ACHTUNG!**

Setzen Sie keinesfalls den Messbecher in den Deckel der Rührschüssel ein, wenn Sie Dampfgaren.

4. Setzen Sie den entsprechenden Dampfgartopf (21, 22) auf die Rührschüssel (23).

**HINWEIS:**

Achten Sie darauf, dass Sie den Dampfgartopf richtig bzw. passend einsetzen.

5. Geben Sie Ihre Speisen in den Dampfgartopf (21, 22) und legen Sie den Deckel (20) auf.
6. Nun stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
7. Schalten Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine mit dem Ein-/Ausschalter (7) ein.
8. Drücken Sie die Zeittaste TIME (16), um die Einstellung der Zubereitungszeit aufzurufen.
9. Mit dem Drehknopf ►||| (15) stellen Sie zunächst die Minuten der Zubereitungszeit zwischen 0 und 60 Minuten ein.
10. Dann drücken Sie den Drehknopf zum Speichern der Minuten.
11. Nun stellen Sie mit dem Drehknopf ►||| (15) die Sekunden der Zubereitungszeit zwischen 1 und 59 Sekunden ein und drücken ihn zum Speichern der Zubereitungszeit.
12. Die Zubereitungszeit kann von 1 Sekunde bis 60 Minuten eingestellt werden. Die jeweilige Anzeige (19/8), erfolgt im Display (4), z.B.:



13. Mit der Temperaturtaste TEMP (14) rufen Sie die Temperatureinstellung auf.
14. Mit dem Drehknopf ►||| (15) stellen Sie die gewünschte Zubereitungstemperatur im Bereich von 30 °C bis 120 °C in 5-Grad-Schritten ein.

**HINWEIS:**

Die eingestellte Temperatur für die Zubereitung muss höher sein, als die Temperatur der Zutaten.

15. Dann drücken Sie den Drehknopf zum Speichern der Zubereitungstemperatur.
16. Die jeweilige Anzeige (18), erfolgt im Display (4), z.B.:



17. Mit Druck auf dem Drehknopf ►|| (15) starten Sie die Zubereitung.
18. Nach Ablauf der Zubereitungszeit schaltet sich die Thermo-Koch- & Mix-Maschine automatisch aus und gibt für 5 Sekunden Signaltöne ab.
19. Schalten Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine mit dem Ein-/Ausschalter (7) aus und ziehen Sie den Netzstecker.
20. Nehmen Sie den entsprechenden Dampfgartopf (21, 22) mit dem Deckel (20) von der Thermo-Koch- & Mix-Maschine ab.

**ACHTUNG!**

***Während des Betriebs des Gerätes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.
Verwenden Sie den Dampfgartopf keinesfalls ohne Deckel.
Ist der Deckel nicht richtig auf dem Dampfgartopf aufgelegt, kann Dampf entweichen. Vorsicht, Verletzungsgefahr durch heißen Wasserdampf!
Fassen Sie Dampfgartopf und Deckel nur mit Ofenhandschuhen an, Verbrennungsgefahr!***

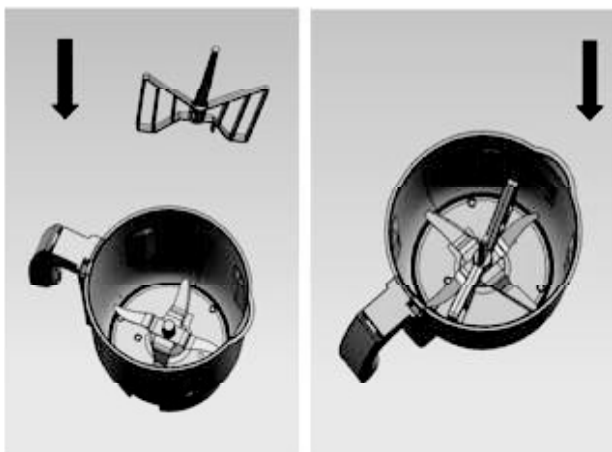
Sahne, Mayonnaise oder Eiweiß schlagen

Verwenden Sie den Schneebesen (30) zum Schlagen von Sahne, Mayonnaise oder Eiweiß.

Folgen Sie den Anleitungen zur Einstellung des IThermo-Koch- & Mix-Maschines, wie im Kapitel „Zutaten mixen“ beschrieben.


Schneebesen in IThermo-Koch- & Mix-Maschine einsetzen

1. Halten Sie den Schneebesen (30) am kugelförmigen Ende.
2. Setzen Sie den Schneebesen (30) oben auf dem Messersatz (27) fest auf; er muss hörbar einrasten.




3. Zum Herausnehmen fassen Sie wieder am kugelförmigen Ende des Schneebesens (30) an, dann ziehen Sie ihn mit leichten Drehbewegungen vom Messersatz (27) ab.

Elektronische Waage

1. Mit der Wiegetaste  (12) schalten Sie die elektronische Waage der Thermo-Koch- & Mix-Maschine ein.
2. Im Display (4) wird folgendes angezeigt:

00 : 00  (8/9)

Die Waage ist betriebsbereit.

3. Legen Sie Ihre Zutaten auf die Waage (3), das Gewicht wird in Gramm (g) im Display (4) angezeigt.
4. Halten Sie die Wiegetaste  (12) gedrückt, um die Tara-Funktion zu aktivieren. Die Waage wird auf 0 zurückgesetzt. Fügen Sie nun weitere Zutaten hinzu.

5. Drücken Sie die Wiegetaste erneut, um die Waage auszuschalten.



HINWEIS:

Sie können bis zu 2,5 kg auf der Waage wiegen.

Fehlercodes

Bei Problemen zeigt Ihre Thermo-Koch- & Mix-Maschine Fehlercodes an. Bitte entnehmen Sie die Bedeutung der nachstehenden Tabelle:

Fehlercode	Erklärung
E01	Die Rührschüssel wurde nicht korrekt auf der Thermo-Koch- & Mix-Maschine aufgesetzt. Nehmen Sie die Rührschüssel wieder ab und folgen Sie den Anleitungen im Kapitel „Rührschüssel in Thermo-Koch- & Mix-Maschine einsetzen“ zum korrekten Aufsetzen der Rührschüssel.
E02	Die Geschwindigkeit (Schaltstufe) ist nicht korrekt eingestellt. Folgen Sie den Anleitungen zum Einstellen der Schaltstufe.
E03	Der Deckel wurde nicht korrekt auf der Rührschüssel aufgesetzt. Nehmen Sie den Deckel wieder von der Rührschüssel ab und folgen Sie den Anleitungen im Kapitel „Rührschüssel in Thermo-Koch- & Mix-Maschine einsetzen“ zum korrekten Aufsetzen der Rührschüssel.
E04	Schwerwiegendes Problem mit der Thermo-Koch- & Mix-Maschine. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst, um den Fehler beheben zu lassen. Nehmen Sie keinesfalls selbst Reparaturen vor.

Rezepte

Zerkleinern

Lebensmittel	Höchstmenge	Vorbereitung	Anleitung
Mandeln	100 g	keine	30 Sekunden auf Schaltstufe 10
Kaffeebohnen	50 g	keine	40 Sekunden auf Schaltstufe 10
Zwiebeln	100 g	Schneiden Sie die Zwiebeln in Würfel von ca. 2 cm Seitenlänge	10 Sekunden auf Schaltstufe 10

Bananen-Milkshake

Lebensmittel	Höchstmenge	Vorbereitung	Anleitung
Milch	500 g	keine	30 Sekunden auf Schaltstufe 10
Bananen	200 g	Schneiden Sie die Bananen in Würfel von ca. 2 cm Seitenlänge	
Zucker	30 g	keine	

Teig für Kekse

Lebensmittel	Höchstmenge	Anleitung
Mehl	100 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Geben Sie das Eiweiß der 4 Eier und 100 g Zucker in die Rührschüssel. 2. Stellen Sie die Temperatur auf 50 °C, die Zeit auf 5 Minuten und die Schaltstufe auf 3 ein. 3. Geben Sie das Eigelb der 4 Eier und 100 g Zucker in die Rührschüssel und mixen Sie für 1 Minute auf Schaltstufe 3. 4. Geben Sie das Mehl und die Stärke sowie die Hefe die Rührschüssel und mixen Sie für 3 Minuten auf Schaltstufe 3. 5. Geben Sie den Teig in eine Backform und lassen Sie ihn für 20 Minuten aufgehen. 6. Backen Sie den Teig für 30 Minuten bei 180 °C im Backofen.
Eier	4	
Stärke	100 g	
Hefe	½ Würfel	
Zucker	200 g	

Biskuitteig

Lebensmittel	Höchstmenge	Anleitung
Mehl	150 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel. 2. Mixen Sie für 1 Minute auf Schaltstufe 4. 3. Geben Sie den Teig in eine Backform und lassen Sie ihn für 20 Minuten bei Zimmertemperatur aufgehen. 4. Backen Sie den Teig für 30 Minuten bei 180 °C im Backofen.
Zucker	150 g	
Butter	150 g	
Eier	3	
Hefe	3 g	

Kiwi- und Apfelbutter

Lebensmittel	Höchstmenge	Vorbereitung	Anleitung
Geschälte und entkernte Äpfel	150 g	Schneiden Sie die Äpfel in Viertel	<ol style="list-style-type: none"> 1. Geben Sie die Äpfel, die Kiwi und den Zucker in die Rührschüssel. 2. Mixen Sie für 10 Minuten bei 100 °C. 3. Geben Sie 1 Minute vor Ablauf der Zubereitungszeit den Weißwein hinzu.
Geschälte Kiwi	150 g	Schneiden Sie die Kiwi in Hälften	
Zucker	300 g	keine	
Weißwein	10 ml	keine	

Schokolade erwärmen

Lebensmittel	Höchstmenge	Vorbereitung	Anleitung
Schokolade	500 g	Schneiden Sie die Schokolade in Stückchen von ca. 2 cm Seitenlänge	<ol style="list-style-type: none"> 1. Geben Sie die Schokolade in die Rührschüssel. 2. Mixen Sie für 15 Sekunden auf Schaltstufe 10. 3. Stellen Sie nun die Temperatur auf 40 °C ein und mixen Sie auf Schaltstufe 1 weiter, bis die Schokolade zähflüssig ist.

Gemüsecremesuppe

Lebensmittel	Höchstmenge	Vorbereitung	Anleitung
Karotten	50 g	Schneiden Sie Würfel von ca. 2 cm Seitenlänge	<ol style="list-style-type: none"> Geben Sie das Gemüse, den Pfeffer und die Milch in die Rührschüssel. Mixen Sie für 10 Minuten auf Schaltstufe 10. Stellen Sie nun die Temperatur auf 100 °C ein und kochen Sie die Gemüsecremesuppe für 11 Minuten auf Schaltstufe 4. Geben Sie 1 Minute vor Ablauf der Zubereitungszeit den Käse und die Sahne hinzu.
Zwiebeln	30 g	Schneiden Sie Würfel von ca. 2 cm Seitenlänge	
Kartoffeln	250 g	Schneiden Sie Würfel von ca. 2 cm Seitenlänge	
Chinakohl	120 g	Schneiden Sie Würfel von ca. 2 cm Seitenlänge	
Pfeffer	Nach Geschmack	keine	
Milch	1 Liter	keine	
Käse	50 g	Schneiden Sie Würfel von ca. 2 cm Seitenlänge	
Sahne	200 ml	keine	

Risotto

Lebensmittel	Höchstmenge	Vorbereitung	Anleitung
Zwiebeln	190 g	Schneiden Sie Würfel von ca. 2 cm Seitenlänge	<ol style="list-style-type: none"> Geben Sie die Zwiebeln in die Rührschüssel. Zerkleinern Sie für 5 Sekunden auf Schaltstufe 10. Stellen Sie nun die Temperatur auf 100 °C ein, setzen Sie den Messbecher auf den Deckel und kochen Sie für 3 Minuten auf Schaltstufe 3.
Olivenöl	35 g	keine	
Trockener Weißwein	150 ml	keine	

Italienischer Reis	350 g	keine	<p>4. Geben Sie den italienischen Reis hinzu und kochen Sie auf 100 °C für 3 Minuten auf Schaltstufe 3.</p> <p>5. Geben Sie die Gemüsecremesuppe hinzu und kochen Sie bei 100 °C für 22 Minuten auf Schaltstufe 3.</p> <p>6. Geben Sie 1 Minute vor Ablauf der Zubereitungszeit den Käse hinzu.</p>
Gemüsecremesuppe	700 ml	keine	
Käse	20 g	keine	

Mayonnaise

Lebensmittel	Höchstmenge	Anleitung
Ei	1	<p>1. Schlagen Sie das Ei, das Salz und den Essig für 10 Sekunden mit dem montierten Schneebesen auf Schaltstufe 3.</p> <p>2. Lassen Sie alles für 1 Minute ruhen.</p> <p>3. Nehmen Sie den Messbecher vom Deckel ab und geben Sie langsam das Pflanzenöl hinzu, während die Thermo-Koch- & Mix-Maschine für 2 Minuten und 45 Sekunden auf Schaltstufe 3 läuft.</p>
Salz	5 g	
Weißer Essig	15 ml	
Pflanzenöl	170 ml	

Eierschnee

Lebensmittel	Höchstmenge	Anleitung
Eiweiß	300g	<p>1. Geben Sie das Eiweiß in die Rührschüssel.</p> <p>2. Schlagen Sie das Eiweiß mit dem montierten Schneebesen für 3 Minuten auf Schaltstufe 4.</p>

Sahne schlagen

Lebensmittel	Höchstmenge	Anleitung
Sahne	300g	<p>1. Geben Sie die Sahne in die Rührschüssel.</p> <p>2. Schlagen Sie die Sahne mit dem montierten Schneebesen für 3 Minuten auf Schaltstufe 4.</p>

Borschtsch

Lebensmittel	Höchstmenge	Vorbereitung	Anleitung
Roastbeef	500 g	Schneiden Sie Würfel von ca. 2 cm Seitenlänge	<ol style="list-style-type: none"> Geben Sie das Olivenöl in die Rührschüssel und stellen Sie die Temperatur auf 120 °C ein. Dann geben Sie die Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Karotten und den Sellerie hinzu, wenn das Öl heiß ist. Mixen Sie für 3 Minuten auf Schaltstufe 1. Geben Sie das Roastbeef hinzu und mixen Sie für 1 Minute auf Schaltstufe 10. Geben Sie 1 Liter Wasser und die Gewürze (Tomatenketchup, Olivenöl, Pfeffer, Salz und Lorbeerblätter) hinzu. Stellen Sie die Temperatur auf 100 °C ein und mixen Sie für 40 bis 60 Minuten auf Schaltstufe 1.
Kartoffeln	100 g	Schneiden Sie Würfel von ca. 2 cm Seitenlänge	
Tomaten	100 ml	Schneiden Sie Würfel von ca. 2 cm Seitenlänge	
Zwiebeln	100 g	Schneiden Sie Würfel von ca. 2 cm Seitenlänge	
Karotten	100 ml	Schneiden Sie Würfel von ca. 2 cm Seitenlänge	
Sellerie	50 g	Schneiden Sie Würfel von ca. 2 cm Seitenlänge	
Lorbeerblatt	2	keine	
Knoblauch	1	keine	
Tomatenketchup	40 ml	keine	
Olivenöl	30 ml	keine	
Pfeffer und Salz	Nach Geschmack	keine	



HINWEIS:

Weitere Rezepte für Ihre 13in1-Thermo-Koch und Mix-Maschine finden Sie unter www.pearl.de/support. Geben Sie im Suchfeld einfach die Artikelnummer NX-7274 ein. Noch mehr einfache und leckere Rezeptideen finden Sie auf www.pearl.de/kuechenmaschine.

Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine unbedingt vollständig abkühlen.
- Zerlegen Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine in seine Einzelteile.
- Tauchen Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Demontieren Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine nicht und nehmen Sie auch keine selbstständigen Reparaturen vor.
- Stoßen Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine nicht hart an, setzen Sie ihn nicht übermäßiger Hitze oder direkter Sonneneinstrahlung aus.
- Bewahren Sie die Thermo-Koch- & Mix-Maschine trocken auf, wenn er nicht in Gebrauch ist.

Gerätegehäuse reinigen

- Reinigen Sie das Gerätegehäuse mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch und reiben Sie es anschließend gut trocken.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Bedienfeld oder die Elektronik eindringen.

Teile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, reinigen

- Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, also die Deckel für Dampfgarer und Rührschüssel (20, 25), flacher und tiefer Dampfgaraufsatz (21, 22), Rührschüssel (23), Messbecher (24), Dichtringe 1 und 2 (26, 28), der Messersatz (27), Schneebesens (30) und Spatel (31) müssen nach Gebrauch in heißem Spülwasser abgespült, mit klarem Wasser nachgespült und gut abgetrocknet werden.



ACHTUNG!

Die Messer sind sehr scharf. Bitte lassen Sie äußerste Vorsicht walten, um sich nicht zu verletzen.

Technische Daten

Stromversorgung	220-240 V, 50/60 Hz
Heizleistung	1000 Watt
Motorleistung	500 Watt
Rührzahl	5000 RPM \pm 10%
Abmessungen (BxHxT)	49 x 29,5 x 41,6 cm
Gewicht	6,1 kg

Kundenservice: 07631 / 360 - 350

Importiert von:

PEARL.GmbH | PEARL-Straße 1-3 | D-79426 Buggingen

© REV7 – 23.03.2016 –BS/Ex: MX//QY

TKM-2015

Robot cuiseur mixeur multifonction

13 en 1 / 1500 W

Mode d'emploi



Rosenstein & Söhne®

NX-7274-675

Sommaire

Votre nouveau robot cuiseur mixeur	5
Contenu	5
Consignes préalables	6
Consignes de sécurité.....	6
Consignes de sécurité particulières pour ce robot cuiseur	6
Consignes importantes pour le traitement des déchets	7
Déclaration de conformité	7
Description du produit	8
Vue de face	8
Panneau de commandes et écran	9
Accessoires.....	9
Touches et fonctions.....	10
Mise en marche	12
Préparer le robot cuiseur mixeur.....	12
Utilisation	12
Bol de mixage	12
Placer le bol de mixage dans le robot cuiseur mixeur.....	12
Insérer le jeu de lames dans le bol de mixage.....	13
Mixer des ingrédients.....	15
Préparer une pâte à gâteau.....	17
Préparer des plats	17
Cuire à la vapeur	19
Faire une crème fouettée, monter des blancs d'œufs en neige ou préparer une mayonnaise	20
Balance électronique.....	21
Codes d'erreur	22

Recettes	23
Hacher finement.....	23
Milkshake à la banane	23
Pâte à biscuits.....	23
Pâte à génoise	24
Confiture pomme & kiwi	24
Faire fondre du chocolat	24
Soupe de légumes	25
Blanc d'œuf en neige	25
Crème fouettée	25
Risotto.....	26
Mayonnaise.....	26
Bortsch.....	27
Nettoyage et entretien.....	28
Nettoyer le corps de l'appareil.....	28
Nettoyer tous les composants entrant en contact direct avec les aliments	28
Caractéristiques techniques	29

Votre nouveau robot cuiseur mixeur

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi ce robot cuiseur mixeur. Avec votre nouveau robot cuiseur mixeur, vous pourrez mixer et réchauffer vos boissons et soupes ou mouliner des épices ou des grains de café. Et avec ses paniers vapeur, le robot cuiseur mixeur est idéal pour la préparation de repas sains et diététiques.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau robot cuiseur mixeur, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Robot cuiseur mixeur
- Paniers vapeur plat et profond avec couvercle
- Bol de mixage avec joint d'étanchéité et couvercle
- Jeu de lames avec joint d'étanchéité et écrou
- Mousseur
- Spatule
- Mode d'emploi

Consignes préalables

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- N'ouvrez jamais le produit vous-même. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Conservez le produit hors de la portée des enfants !
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modifications et d'erreur !

Consignes de sécurité particulières pour ce robot cuiseur

- Le robot cuiseur mixeur devient très chaud pendant le fonctionnement. Pendant le fonctionnement de l'appareil, les surfaces de celui-ci peuvent atteindre des températures très élevées.
- Installez le robot cuiseur mixeur sur une surface de travail résistante à la chaleur, loin de tout objet inflammable (par ex. rideaux ou autre mobilier).
- Ne couvrez pas le robot cuiseur mixeur pendant qu'il est en marche et ne posez pas d'objets sur l'appareil.
- Ne déplacez pas le robot cuiseur mixeur pendant qu'il est en marche. Attendez toujours que l'appareil soit complètement refroidi et débranchez-le avant de le déplacer.
- N'entreposez pas d'objets dans votre robot cuiseur mixeur.
- Veillez à éteindre et débrancher l'appareil avant de changer ou d'ajouter des accessoires mobiles.
- Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil de cuisine sans surveillance.

Consignes importantes pour le traitement des déchets

Cet appareil électronique ne doit **PAS** être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité.

Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

Déclaration de conformité

La société PEARL.GmbH déclare ce produit NX-7274 conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, 2014/30/UE, concernant la compatibilité électromagnétique, et 2014/35/UE, concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.



Service Qualité

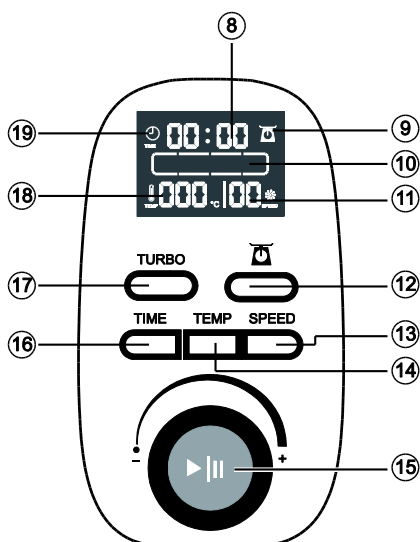
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz

25.02.2016



Description du produit





Vue de face


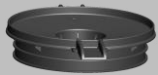

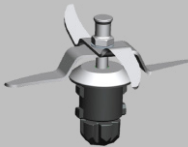






Panneau de commandes et écran



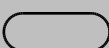
1	Couvercle pour panier vapeur (comme 20)	11	Affichage de la vitesse
2	Panier vapeur profond (comme 22) et bol de mixage (comme 23)	12	Touche Pesée
3	Balance électronique	13	Sélection de la vitesse
4	Écran	14	Réglage de la température
5	Panneau de commande	15	Touche Marche/Pause et bouton rotatif +/-
6	Interrupteur marche/arrêt (face inférieure, au dos)	16	Réglage de la durée
7	Touche de déverrouillage Bol de mixage	17	Touche turbo
8	Affichage du temps de cuisson ou du poids	18	Affichage de la température
9	Icône Poids	19	Icône Temps
10	Affichage de la vitesse sous forme de graphique à barres		





Accessoires

N°	Image	Description
20		Couvercle pour panier vapeur : ce couvercle est prévu à la fois pour le panier vapeur plat et le panier vapeur profond.
21		Panier vapeur plat : pour la préparation saine de petits plats.
22		Panier vapeur profond : pour la préparation saine de grands plats.
23		Bol de mixage : destiné à plusieurs usages. Utilisé avec le jeu de lames, il sert à hacher des aliments (mêmes durs) et mélanger les soupes. Utilisé avec le mousoir, il permet de battre les œufs en neige, de préparer de la crème fouettée ou de la mayonnaise. Rempli d'eau, il sert de base aux paniers vapeur.

24		Gobelet gradué : sert également de couvercle pour l'orifice de remplissage dans le couvercle du bol de mixage.
25		Couvercle pour bol de mixage : pour éviter les éclaboussures pendant le mixage.
26		Joint d'étanchéité 1 : pour rendre étanche l'interstice entre le bol de mixage et le panier vapeur.
27		Jeu de lames : pour hacher des aliments (même durs) et mélanger les soupes.
28		Joint d'étanchéité 2 : pour rendre étanche l'interstice entre le bol de mixage et le jeu de lames.
29		Écrou : pour fixer le jeu de lames au bol de mixage.
30		Mousoir : pour battre les œufs en neige, préparer de la crème fouettée ou de la mayonnaise.
31		Spatule : pour vider le bol de mixage en toute sécurité, sans risquer de se blesser avec les lames.

Touches et fonctions

Touche	Description	Fonction
	Touche pour allumer la balance	La touche Pesée  (12) sert à allumer la balance électronique du robot cuiseur mixeur. Placez vos ingrédients sur la balance (3), le poids s'affiche à l'écran (4).
TURBO 	Touche pour allumer le jeu de lames turbo	La touche TURBO (17) fait tourner les lames à la vitesse maximale. Dès que vous relâchez la touche, la fonction turbo est

		désactivée.
<p>TIME</p> 	<p>Touche pour le réglage du temps de préparation</p>	<p>Appuyez sur la touche Temps TIME (16) pour afficher le réglage du temps de préparation. Pour commencer, réglez avec le bouton rotatif ► (15) les minutes du temps de préparation entre 0 et 60 minutes. Appuyez ensuite sur le bouton rotatif pour enregistrer les minutes. Puis, réglez avec le bouton rotatif ► (15) les secondes du temps de préparation entre 1 et 59 secondes. Le temps de préparation peut être réglé pour une durée entre 1 seconde et 60 minutes. Le temps réglé est affiché à l'écran (4).</p>
<p>TEMP</p> 	<p>Touche pour le réglage de la température</p>	<p>La touche de température TEMP (14) permet de régler la température. Le bouton rotatif ► (15) vous permet de régler la température de préparation par paliers de 5 degrés à l'intérieur d'une plage allant de 30 °C à 120 °C. Appuyez ensuite sur le bouton rotatif pour enregistrer la température de préparation. La température réglée est affichée à l'écran (4).</p>
<p>SPEED</p> 	<p>Touche pour le réglage de la vitesse de rotation des lames et du mixeur</p>	<p>Appuyez sur la touche Vitesse SPEED (13), pour sélectionner une vitesse de 1 à 10. Le bouton rotatif ► (15) vous permet de régler la vitesse souhaitée. Appuyez ensuite sur le bouton rotatif pour enregistrer la vitesse sélectionnée. La vitesse de rotation sélectionnée est affichée à l'écran (4).</p>
	<p>Appuyer : démarrer et mettre fin à une préparation. Tourner : sélectionner la vitesse du mixeur et le temps de préparation et préréglage la température.</p>	<p>Appuyez sur le bouton rotatif ► (15) pour démarrer et interrompre une préparation. Tournez le bouton pour régler les heures et les minutes du temps de préparation, la température de cuisson et la vitesse de rotation des lames et du mixeur.</p>

Mise en marche

Veillez à vous familiariser avec les fonctions, le panneau de commande et l'écran du robot cuiseur mixeur avant la première mise en marche.

Lavez tous les composants entrant en contact avec les aliments à l'eau chaude avant d'utiliser le robot pour la première fois.

Préparer le robot cuiseur mixeur

Choisissez parmi les pièces du robot cuiseur mixeur celles qui conviennent au type de préparation souhaitée.

Branchez ensuite la fiche du robot dans une prise adaptée.

Votre nouveau robot cuiseur mixeur est opérationnel.

Utilisation

1. Installez le robot cuiseur mixeur sur une surface de travail plane, propre et résistante à la chaleur.
2. Après avoir branché la fiche dans une prise adaptée, allumez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt (7).

Bol de mixage

Le niveau de remplissage maximal du bol de mixage (23) est de 2 litres. Veillez à ne pas trop remplir le bol de mixage.

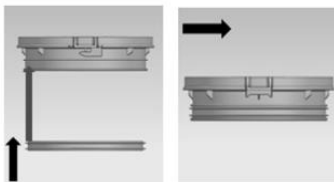


ATTENTION !

Pendant le fonctionnement de l'appareil, les surfaces de celui-ci peuvent atteindre des températures très élevées.

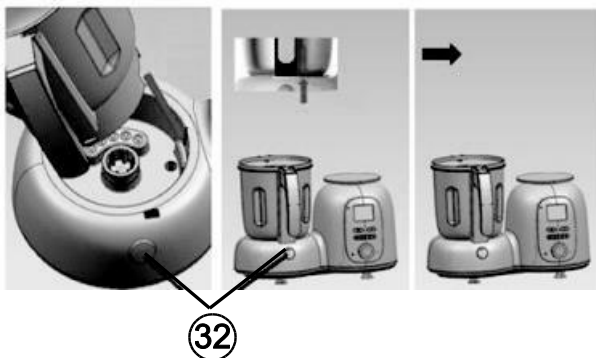
Placer le bol de mixage dans le robot cuiseur mixeur

1. Placez pour commencer le joint d'étanchéité (26) sur le dessus du bol de mixage (23).



2. Placez ensuite le bol de mixage (23) dans le logement prévu à cet effet (base du robot cuiseur mixeur), avec la poignée légèrement orientée vers la gauche.

3. Assurez-vous que le bouton sur la base du robot et la rainure du bol de mixage (23) sont bien alignées.
4. Puis, tournez légèrement le bol de mixage (23) vers la droite, jusqu'à ce que la poignée soit orientée vers vous. Le bol de mixage (23) s'encliquète de manière audible dans son logement.
5. Pour retirer par la suite le bol de mixage (23) du robot cuiseur mixeur, appuyez d'abord sur la touche de déverrouillage (6), puis tournez la poignée vers la gauche et soulevez le bol de mixage (23) pour l'extraire de son logement.



32	Touche de déverrouillage
----	--------------------------

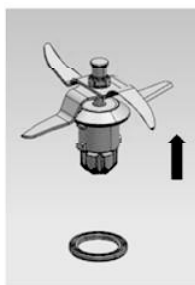
Insérer le jeu de lames dans le bol de mixage

1. Placez le joint d'étanchéité 2 (28) par en-dessous sur le jeu de lames (27).

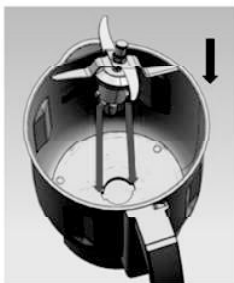


ATTENTION !

Les lames sont très tranchantes. Soyez extrêmement prudent afin de ne pas vous blesser.



2. Placez ensuite, par le haut, le jeu de lames (27) équipé de son joint d'étanchéité (28) dans l'ouverture sur le fond du bol de mixage (23).



3. Retournez le bol de mixage (23) et vissez fermement l'écrou (29) pour fixer le jeu de lames (27).



4. Le montage du bol de mixage est terminé ; vous pouvez maintenant le placer sur le robot cuiseur mixeur comme décrit plus haut.




Mixer des ingrédients

1. Après avoir placé le bol de mixage équipé du jeu de lames sur le robot cuiseur mixeur, mettez-y vos ingrédients.
2. Pour éviter les éclaboussures, mettez le couvercle (25) sur le bol de mixage. Placez le gobelet gradué (24) dans le couvercle (25).
3. Branchez la fiche dans une prise adaptée.
4. Allumez le robot cuiseur mixeur en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt (7).
5. Appuyez sur la touche Temps **TIME** (16) pour afficher le réglage du temps de préparation.
6. Pour commencer, réglez avec le bouton rotatif ►||| (15) les minutes du temps de préparation entre 0 et 60 minutes.
7. Appuyez ensuite sur le bouton rotatif pour enregistrer les minutes.
8. Puis, réglez avec le bouton rotatif ►||| (15) les secondes du temps de préparation entre 1 et 59 secondes et appuyez sur le bouton pour enregistrer le temps de préparation.
9. Le temps de préparation peut être réglé pour une durée entre 1 seconde et 60 minutes. Le temps de préparation sélectionné est affiché à l'écran (4), par ex



10. Vous pouvez aussi ignorer le réglage du temps de préparation et démarrer directement le robot cuiseur mixeur avec le bouton rotatif ►||| (15). Dans ce cas, la préparation devra aussi être interrompue manuellement, par une pression sur le bouton rotatif ►||| (15).
11. Réglez ensuite la vitesse de rotation. Appuyez sur la touche **SPEED** (13) pour sélectionner une vitesse de 1 à 10. Réglez la vitesse souhaitée à l'aide du bouton rotatif ►||| (15). Appuyez ensuite sur le bouton rotatif pour enregistrer la vitesse sélectionnée. La vitesse sélectionnée s'affiche à l'écran (4), par ex.



12. La vitesse sélectionnée est également affichée sous forme de graphique à barres, au centre de l'écran (4), comme ceci, par ex.  (10).
13. Appuyez sur le bouton rotatif ►||| (15) pour démarrer la préparation.
14. Après écoulement du temps de préparation, le robot cuiseur mixeur s'éteint automatiquement et émet des signaux sonores pendant 5 secondes.

15. Éteignez le robot cuiseur mixeur en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt (7) puis débranchez-le.
16. Retirez le bol de mixage (23) du robot cuiseur mixeur.

**ATTENTION !**

Si vous hachez des ingrédients durs (comme des grains de café ou des noix/noisettes), ne faites pas fonctionner le robot plus de 40 secondes d'affilée. Laissez ensuite le robot refroidir pendant au moins 10 minutes avant de poursuivre la préparation.

De même, ne mixez pas des ingrédients sur le niveau 10 pendant plus de 2 minutes.

Préparer une pâte à gâteau



ATTENTION !

Le poids maximal de la pâte à gâteau (tous les ingrédients inclus) ne doit pas dépasser 800 g.

Le jeu de lames convient parfaitement à la préparation de pâte à gâteau (pas à la préparation de pâte à pain, en revanche).

Suivez les instructions décrites plus haut au chapitre "Mixer des ingrédients".




ATTENTION !

Les lames sont très tranchantes. Soyez extrêmement prudent afin de ne pas vous blesser. Utilisez une spatule pour sortir la pâte du bol de mixage.

Préparer des plats

Votre nouveau robot cuiseur mixeur est idéal pour préparer certains plats comme par ex. l'alimentation pour bébés, le risotto, la confiture ou des soupes.

1. Après avoir placé le bol de mixage équipé du jeu de lames sur le robot cuiseur mixeur, mettez-y vos ingrédients.
2. Pour éviter les éclaboussures, mettez le couvercle (25) sur le bol de mixage. Placez le gobelet gradué (24) dans le couvercle (25).
3. Branchez la fiche dans une prise adaptée.
4. Allumez le robot cuiseur mixeur en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt (7).
5. Appuyez sur la touche Temps **TIME** (16) pour afficher le réglage du temps de préparation.
6. Pour commencer, réglez avec le bouton rotatif ►|| (15) les minutes du temps de préparation entre 0 et 60 minutes.
7. Appuyez ensuite sur le bouton rotatif pour enregistrer les minutes.
8. Puis, réglez avec le bouton rotatif ►|| (15) les secondes du temps de préparation entre 1 et 59 secondes et appuyez sur le bouton pour enregistrer le temps de préparation.
9. La touche de température **TEMP** (14) permet de régler la température.
10. Le temps de préparation peut être réglé pour une durée entre 1 seconde et 60 minutes.

L'indication correspondante s'affiche à l'écran, par ex. .

11. Le bouton rotatif ►|| (15) vous permet de régler la température de préparation par paliers de 5 degrés à l'intérieur d'une plage allant de 30 °C à 120 °C.

**NOTE :**

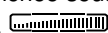
La température réglée pour la préparation doit être supérieure à la température des ingrédients.

12. Appuyez ensuite sur le bouton rotatif pour enregistrer la température de préparation.

13. La température sélectionnée, par ex.  (18), est affichée à l'écran (4).

14. Réglez ensuite la vitesse de rotation. Appuyez sur la touche **SPEED** (13) pour sélectionner une vitesse de 1 à 10. Réglez la vitesse souhaitée à l'aide du bouton rotatif ►||| (15). Appuyez ensuite sur le bouton rotatif pour enregistrer la vitesse sélectionnée.

La vitesse sélectionnée, par ex.  (11), est affichée à l'écran (4).

15. La vitesse sélectionnée est également affichée sous forme de graphique à barres, au centre de l'écran (4), comme ceci, par ex.  (10).

16. Appuyez sur le bouton rotatif ►||| (15) pour démarrer la préparation.

17. Après écoulement du temps de préparation, le robot cuiseur mixeur s'éteint automatiquement et émet des signaux sonores pendant 5 secondes.

18. Éteignez le robot cuiseur mixeur en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt (7) puis débranchez-le.

19. Retirez le bol de mixage (23) du robot cuiseur mixeur.

**ATTENTION !**

Pendant le fonctionnement de l'appareil, les surfaces de celui-ci peuvent atteindre des températures très élevées.

Pour retirer le bol de mixage du robot cuiseur mixeur, saisissez-le impérativement par la poignée.

N'utilisez en aucun cas la fonction de chauffage lorsque le bol de mixage est vide.

**NOTE :**

Si vous souhaitez faire chauffer du lait, ne versez pas plus de 500 ml dans le bol de mixage. Sinon le lait risquerait de déborder.

Cuire à la vapeur

Votre nouveau robot cuiseur mixeur est idéal pour la cuisson à la vapeur. Un panier vapeur plat (21) et un panier vapeur profond (22) et un couvercle (20) adapté aux deux paniers vapeur sont fournis avec le robot cuiseur mixeur.

1. Après avoir placé le bol de mixage équipé du jeu de lames sur le robot cuiseur mixeur, versez-y entre 0,5 et 2 litres d'eau.



NOTE :

0,5 l d'eau suffisent pour environ 30 minutes de cuisson à la vapeur.

2. Placez le joint d'étanchéité 1 (26) sur le dessus du bol de mixage (23).
3. Mettez le couvercle (25) sur le bol de mixage (23) et pressez-le jusqu'au clic.



ATTENTION !

N'insérez en aucun cas le gobelet gradué dans le couvercle du bol de mixage lorsque vous cuisez à la vapeur.

4. Mettez le panier vapeur adéquat (21, 22) sur le bol de mixage (23).
5. Placez vos aliments dans le panier vapeur (21, 22) puis mettez le couvercle (20) sur le bol de mixage.
6. Branchez la fiche dans une prise adaptée.
7. Allumez le robot cuiseur mixeur en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt (7).
8. Appuyez sur la touche Temps TIME (16) pour afficher le réglage du temps de préparation.
9. Pour commencer, réglez avec le bouton rotatif ►||| (15) les minutes du temps de préparation entre 0 et 60 minutes.
10. Appuyez ensuite sur le bouton rotatif pour enregistrer les minutes.
11. Puis, réglez avec le bouton rotatif ►||| (15) les secondes du temps de préparation entre 1 et 59 secondes et appuyez sur le bouton pour enregistrer le temps de préparation.
12. Le temps de préparation peut être réglé pour une durée entre 1 seconde et 60 minutes.

La durée sélectionnée, par ex.  **59:00** (19/8), est affichée à l'écran (4).

13. La touche de température TEMP (14) permet de régler la température.
14. Le bouton rotatif ►||| (15) vous permet de régler la température de préparation par paliers de 5 degrés à l'intérieur d'une plage allant de 30 °C à 120 °C.



NOTE :

La température réglée pour la préparation doit être supérieure à la température des ingrédients.

15. Appuyez ensuite sur le bouton rotatif pour enregistrer la température de préparation.



16. La température sélectionnée, par ex. (18), est affichée à l'écran (4).

17. Appuyez sur le bouton rotatif ►||| (15) pour démarrer la préparation.

18. Après écoulement du temps de préparation, le robot cuiseur mixeur s'éteint automatiquement et émet des signaux sonores pendant 5 secondes.

19. Éteignez le robot cuiseur mixeur en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt (7) puis débranchez-le.

20. Retirez du robot cuiseur mixeur le panier vapeur (21, 22) avec son couvercle (20).



ATTENTION !

Pendant le fonctionnement de l'appareil, les surfaces de celui-ci peuvent atteindre des températures très élevées.

N'utilisez en aucun cas le panier vapeur sans couvercle.

Lorsque le couvercle n'est pas placé correctement sur le panier vapeur, de la vapeur peut s'échapper de celui-ci. Attention, risque de brûlures par vapeur d'eau chaude !

Ne touchez le panier vapeur et le couvercle qu'avec des maniques ou des gants de cuisson, risque de brûlures !

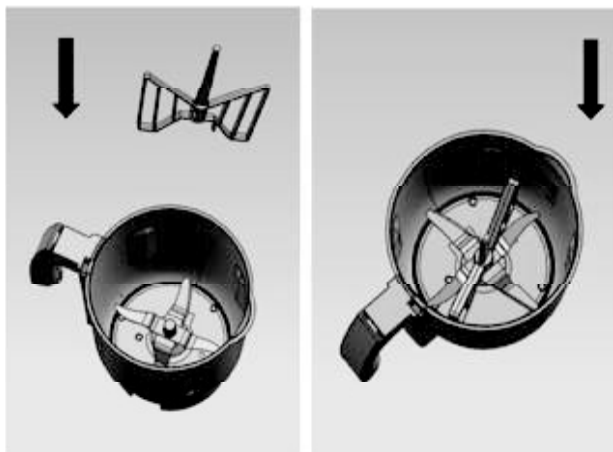
Faire une crème fouettée, monter des blancs d'œufs en neige ou préparer une mayonnaise

Utilisez le mousoir (30) pour faire une crème fouettée, monter des blancs d'œufs en neige ou préparer une mayonnaise.

Suivez les instructions de réglage du robot cuiseur mixeur décrites au chapitre "Mixer des ingrédients".

Insérer le mousoir dans le robot cuiseur mixeur

1. Tenez le mousoir (30) par son extrémité sphérique.
2. Encliquetez le mousoir (30) sur le jeu de lames (27) ; le clic doit être audible.



3. Pour le retirer, saisissez à nouveau l'extrémité sphérique du moussoir (30) puis retirez-le du jeu de lames (27) en faisant de légers mouvements circulaires.

Balance électronique

1. Pour allumer la balance électronique du robot cuiseur mixeur, appuyez sur la touche

Pesée (12)

2. (8/9) s'affiche à l'écran (4), la balance est opérationnelle.

3. Placez vos ingrédients sur la balance (3), le poids s'affiche à l'écran (4) en grammes (g).
4. Maintenez la touche Pesée (12) pressée pour activer la fonction Tare. La balance est remise à 0. Ajoutez maintenant d'autres ingrédients.
5. Pour éteindre la balance, appuyez à nouveau sur la touche Pesée.



NOTE :

La balance peut peser un poids maximal de 2,5 kg.

Codes d'erreur

En cas de problème, votre robot cuiseur mixeur affiche des codes d'erreur. Vous trouverez la signification de ces codes d'erreur dans le tableau ci-dessous :

Code d'erreur	Explication
E01	Le bol de mixage n'a pas été placé correctement sur le robot cuiseur mixeur. Pour placer correctement le bol de mixage, retirez le bol de mixage et suivez les instructions au chapitre "Placer le bol de mixage dans le robot cuiseur mixeur".
E02	La vitesse n'est pas réglée correctement. Suivez les instructions pour régler la vitesse.
E03	Le couvercle n'a pas été placé correctement sur le bol de mixage. Pour placer correctement le bol de mixage, retirez le couvercle du bol de mixage et suivez les instructions au chapitre "Placer le bol de mixage dans le robot cuiseur mixeur".
E04	Problème grave du robot cuiseur mixeur. Pour faire réparer la panne, adressez-vous à un service après-vente agréé. Ne réparez en aucun cas l'appareil vous-même.

Recettes

Hacher finement

Aliment	Volume maximal	Préparation	Instructions
Amandes	100 g	aucune	30 secondes à la vitesse 10
Grains de café	50 g	aucune	40 secondes à la vitesse 10
Oignons	100 g	Coupez les oignons en cubes d'env. 2 cm de longueur	10 secondes à la vitesse 10

Milkshake à la banane

Aliment	Volume maximal	Préparation	Instructions
Lait	500 g	aucune	30 secondes à la vitesse 10
Bananes	200 g	Coupez les bananes en cubes d'env. 2 cm de longueur	
Sucre	30 g	aucune	

Pâte à biscuits

Aliment	Volume maximal	Instructions
Farine	100 g	<ol style="list-style-type: none"> Mettez 4 blancs d'œuf et 100 g de sucre dans le bol de mixage. Réglez la température sur 50 °C, le temps sur 5 minutes et la vitesse sur 3. Mettez 4 jaunes d'œuf et 100 g de sucre dans le bol de mixage et mixez l'ensemble pendant 1 minute sur vitesse 3. Mettez la farine, l'amidon et la levure dans le bol de mixage et mixez l'ensemble pendant 3 min à la vitesse 3. Mettez la pâte dans un moule et laissez-la lever pendant 20 minutes. Cuisez la pâte au four à 180 °C pendant 30 min.
Œufs	4	
Amidon	100 g	
Levure	500 g	
Sucre	200 g	

Pâte à génoise

Aliment	Volume maximal	Instructions
Farine	150 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez tous les ingrédients dans le bol de mixage. 2. Mixez pendant 1 minute à la vitesse 4. 3. Mettez la pâte dans un moule et laissez-la lever à température ambiante pendant 20 minutes. 4. Cuisez la pâte au four à 180 °C pendant 30 minutes.
Sucre	150 g	
Beurre	150 g	
Œufs	3	
Levure	3 g	

Confiture pomme & kiwi

Aliment	Volume maximal	Préparation	Instructions
Pommes épluchées et épépinées	150 g	Coupez les pommes en quartiers	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez les pommes, les kiwis et le sucre dans le bol de mixage. 2. Mixez pendant 10 minutes à 100 °C. 3. Ajoutez le vin blanc 1 minute avant écoulement du temps de préparation.
Kiwis épluchés	150 g	Coupez les kiwis en deux	
Sucre	300 g	aucune	
Vin blanc	10	aucune	

Faire fondre du chocolat

Aliment	Volume maximal	Préparation	Instructions
Chocolat	500 g	Coupez les chocolat en morceaux d'env. 2 cm de longueur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez le chocolat dans le bol de mixage. 2. Mixez pendant 15 secondes à la vitesse 10. 3. Réglez la température sur 40 °C et continuez à mixer à la vitesse 1 jusqu'à ce que le chocolat fondu ait la consistance d'une crème épaisse.

Soupe de légumes

Aliment	Volume maximal	Préparation	Instructions
Carottes	50 g	Coupez en cubes d'env. 2 cm de longueur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez les légumes, le poivre et le lait dans le bol de mixage. 2. Mixez pendant 10 secondes à la vitesse 10. 3. Réglez la température sur 100 °C et cuisez le velouté de légumes pendant 11 minutes à la vitesse 4. 4. Ajoutez le fromage et la crème 1 minute avant écoulement du temps de préparation.
Oignons	30 g	Coupez en cubes d'env. 2 cm	
Pommes de terre	250 g	Coupez en cubes d'env. 2 cm	
Chou chinois	120 g	Coupez en cubes d'env. 2 cm	
Poivre	Selon votre goût	aucune	
Lait	1 litre	aucune	
Fromage	50 g	Coupez en cubes d'env. 2 cm	
Crème	200 ml	aucune	

Blanc d'œuf en neige

Aliment	Volume maximal	Instructions
Blanc d'œuf	300g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez le blanc d'œuf dans le bol de mixage. 2. Fouettez le blanc d'œuf avec le mousoir pendant 3 minutes à la vitesse 4.

Crème fouettée

Aliment	Volume maximal	Instructions
Crème	300g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la crème dans le bol de mixage. 2. Fouettez la crème avec le mousoir pendant 3 minutes à la vitesse 4.

Risotto

Aliment	Volume maximal	Préparation	Instructions
Oignons	190 g	Coupez en cubes d'env. 2 cm	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez les oignons dans le bol de mixage. 2. Hachez-les finement pendant 5 secondes à la vitesse 10. 3. Réglez la température sur 100 °C, insérez le gobelet gradué dans le couvercle et cuisez-les pendant 3 minutes à la vitesse 3. 4. Ajoutez le riz italien et cuisez l'ensemble à 100 °C pendant 3 minutes à la vitesse 3. 5. Ajoutez le velouté de légumes et cuisez l'ensemble à 100 °C pendant 22 minutes à la vitesse 3. 6. Ajoutez le fromage 1 minute avant écoulement du temps de préparation.
Huile d'olive	35 g	aucune	
Vin blanc sec	150 ml	aucune	
Riz italien	350 g	aucune	
Velouté de légumes	700 ml	aucune	
Fromage	20 g	aucune	

Mayonnaise

Aliment	Volume maximal	Instructions
Œuf	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Battez l'œuf, le sel et le vinaigre avec le mousoir pendant 10 secondes à la vitesse 3. 2. Laissez reposer le tout pendant 1 minute. 3. Retirez le gobelet gradué du couvercle et ajoutez lentement l'huile végétale en laissant le robot cuiseur mixeur tourner pendant 2 minutes et 45 secondes à la vitesse 3.
Sel	5 g	
Vinaigre blanc	15 ml	
Huile végétale	170 ml	

Bortsch

Aliment	Volume maximal	Préparation	Instructions
Roastbeef	500 g	Coupez en cubes d'env. 2 cm	<ol style="list-style-type: none"> 1. Versez l'huile d'olive dans le bol de mixage et réglez la température sur 120 °C. 2. Lorsque l'huile est chaude, ajoutez les pommes de terre, tomates, oignons, carottes et céleri. 3. Mixez pendant 3 minutes à la vitesse 1. 4. Ajoutez le roastbeef et mixez pendant 1 minute à la vitesse 10. 5. Ajoutez 1 litre d'eau et les épices (ketchup, huile d'olive, poivre, sel et feuilles de laurier). 6. Réglez la température sur 100 °C et mixez pendant 40 à 60 minutes à la vitesse 1.
Pommes de terre	100 g	Coupez en cubes d'env. 2 cm	
Tomates	100 ml	Coupez en cubes d'env. 2 cm	
Oignons	100 g	Coupez en cubes d'env. 2 cm	
Carottes	100 ml	Coupez en cubes d'env. 2 cm	
Céleri	50 g	Coupez en cubes d'env. 2 cm	
Feuille de laurier	2	aucune	
Ail	1	aucune	
Ketchup	40 ml	aucune	
Huile d'olive	30 ml	aucune	
Sel	Selon votre goût	aucune	

Nettoyage et entretien

- Avant de nettoyer votre robot cuiseur mixeur, débranchez-le et laissez-le refroidir complètement.
- Démontez les différentes parties du robot cuiseur mixeur.
- Ne plongez jamais le robot cuiseur mixeur dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne démontez pas le robot cuiseur mixeur et ne tentez pas de le réparer vous-même.
- Ne heurtez pas violemment le robot cuiseur mixeur, ne l'exposez pas à des températures extrêmes ni aux rayons directs du soleil.
- Entrez le robot cuiseur mixeur dans un endroit sec lorsque vous ne l'utilisez pas.

Nettoyer le corps de l'appareil

- Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux légèrement humide puis essuyez-le bien en le frottant.
- Assurez-vous qu'aucun liquide ne puisse pénétrer dans le panneau de commande ou les composants électroniques.

Nettoyer tous les composants entrant en contact direct avec les aliments

- Après utilisation, tous les composants entrant en contact direct avec les aliments, à savoir les couvercles des paniers vapeur et du bol de mixage (20, 25), les paniers vapeur plat et profond (21, 22), le bol de mixage (23), le gobelet gradué (24), les joints d'étanchéité 1 et 2 (26, 28), le jeu de lames (27), le mousseur (30) et la spatule (31), doivent être lavés à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, rincés à l'eau claire et bien essuyés.



ATTENTION !

Les lames sont très tranchantes. Soyez extrêmement prudent afin de ne pas vous blesser.

Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation	230 V / 50 Hz
Puissance calorifique	1000 W
Puissance du moteur	500 W
Dimensions (L x H x P)	49 x 29,5 x 41,6 cm
Poids	6,1 kg

Importé par Pearl | 6 rue de la Scheer | F-67600 Sélestat

Service commercial : 0033 (0) 3 88 58 02 02

© REV7 – 23.03.2016 – BS/Ex: MX//QY