



# SMART COOKING MACHINE / MACHINE À CUISINER INTELLIGENTE

**SPM-128CS / SPM-128CSL**

## Thank you for choosing our product!

Congratulations on the purchase of your Smart Cooking Machine. It has been designed to help you quickly prepare and cook delicious meals.

To make sure you get the most out of this multi-functional Smart Cooking Machine, we recommend you read all the instructions, including the safety warnings, before using the product. For your own safety, please only use the product as described in this manual.

Keep the manual in a safe place so you can easily refer to it and pass it on to any future owners of the product.

## Appliance symbols

	The appliance is made from food-safe materials that will not affect the taste or smell of food.
	Warning! The appliance may become extremely hot during operation. Do not touch hot surfaces.
	Warning! The appliance may release hot steam during operation.

## Intended purpose

Your appliance is used to cook, chop, mix & blend, knead, weigh, boil & steam, grind, sauté, whisk, emulsify.

These user instructions describe the basic functions such as mixing, chopping and steaming. For information on the preparation of special dishes, refer to the recipe book included in the delivery.

The appliance is designed for private and domestic use only. The appliance must only be used indoors.

This appliance must not be used for commercial purposes.

## Content

<b>1. Safety Guide</b> .....	<b>5</b>
1.1 For Your Safety.....	5
1.2 Signal Words.....	5
1.3 Hazards and Safety Instructions.....	5
<b>2. Overview</b> .....	<b>13</b>
<b>3. Screen display</b> .....	<b>14</b>
<b>4. Functions overview</b> .....	<b>15</b>
<b>5. Items supplied</b> .....	<b>16</b>
<b>6. Before first use</b> .....	<b>16</b>
<b>7. Built-in scale</b> .....	<b>17</b>
<b>8. Operating the appliance</b> .....	<b>18</b>
8.1 Power supply .....	18
8.2 Switching the appliance on and off .....	18
8.3 Electronic lock.....	18
8.4 Screen .....	19
8.5 Setting the time .....	19
8.6 Setting the temperature .....	19
8.7 Setting the speed .....	20
8.8 Reverse rotation.....	21
8.9 TURBO function.....	22
8.10 Overflow .....	22
8.11 Starting and stopping the appliance .....	22
<b>9. Using the mixing bowl</b> .....	<b>22</b>
9.1 Remove the mixing bowl .....	23
9.2 Markings inside the mixing bowl .....	23
9.3 Using and removing the blade .....	23
9.4 Inserting the mixing bowl .....	24
9.5 Insert and remove the butterfly whisk .....	25
9.6 Putting the lid on the mixing bowl .....	25
9.7 Using the measuring cup.....	26
9.8 Cooking and steaming with the simmering basket .....	26
9.9 Using the spatula .....	27
<b>10. Steam mode</b> .....	<b>28</b>
10.1 Steam mode preset .....	28
10.2 Setting up the steamer .....	28
10.3 Starting the steaming process .....	29
10.4 Checking the cooking status .....	30
10.5 Steaming with the simmering basket .....	30
10.6 Overheating protection .....	31
10.7 Using the steamer.....	31
10.8 One pot recipes .....	31

## Content

<b>11. Knead mode</b> .....	<b>31</b>
11.1 Knead mode presets .....	31
11.2 Starting the kneading process .....	31
<b>12. Sauté mode</b> .....	<b>32</b>
12.1 Sauté mode preset .....	32
12.2 Starting the sautéing process .....	32
<b>13. Cleaning</b> .....	<b>33</b>
13.1 Cleaning the main unit .....	33
13.2 Cleaning in the dishwasher .....	33
13.3 Cleaning the accessories .....	34
13.4 Cleaning, checking and replacing seals .....	34
13.5 Cleaning, checking and replacing the spatula .....	35
13.6 Descaling .....	35
13.7 Storage .....	36
13.8 Replacing the blade socket .....	36
<b>14. Troubleshooting</b> .....	<b>37</b>
14.1 Malfunctions during operation .....	37
14.2 Error messages on the screen .....	39
<b>15. Disposal</b> .....	<b>40</b>
<b>16. Technical specifications</b> .....	<b>40</b>

## 1. Safety Guide

### Foreseeable misuse

#### **WARNING! Risk of material damage!**

- Do not use the appliance to chop particularly hard food such as bones or nutmegs.

### 1.1 For Your Safety

Safety is an essential part of every Cooking Machine. However, the product safety of the Cooking Machine can only be ensured if this chapter and the warning notices in the following chapters are followed.

Do not attempt to operate the appliance without reading and understanding the user manual instructions to insure all safety measures and features are in place and operating correctly.

### 1.2 Signal Words

Be aware of the signal words **WARNING** and **NOTE** as they relate to safety notes. These are the signal words for the respective safety notes:



Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

#### **NOTE**

Used to address best practices to avoid damage to your appliance, its accessories and potential injury.

### 1.3 Hazards and Safety Instructions

#### **Risk of Electric Shock**

If water penetrates the electrical components, you could receive an electric shock.

- Clean the main unit only with a dry or damp cloth.
- Do not pour water over the main unit.
- No water or dirt should enter the main unit.
- Unplug the main unit from the outlet.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not immerse the main unit in water or other liquids.
- Do not hold the main unit under running water.
- If water has managed to penetrate the main unit, unplug the main unit immediately from the electrical wall outlet. Contact the service center without delay. Do not attempt to operate your appliance.
- Always use caution when pouring food or liquids in or out to ensure the power cord and power socket stay dry.

## Risk of Electric Shock

- An incorrectly installed power electrical wall outlet or the power socket may cause an electric shock.
- Only connect the appliance to an electrical wall outlet installed by a qualified specialist.
- Do not plug the power cord into an electrical outlet if it is wet or if the power socket is wet.
- As a matter of best practice, you should regularly check the plug, power socket and your electrical wall outlet for burn marks, sounds of 'arcing' (buzzing or crackling) as well as pay attention to fuses blowing or circuit-breakers tripping in relation to the electrical wall outlet you are using for your appliance.
- If your premises, or the electrical wall outlet to which your appliance is plugged in, is not equipped with a fusebox, circuit breaker box or electrical outlets with ground fault circuit interrupter (GFCI) protection, then you should ensure you use a plugin GFCI adapter in your selected electrical wall outlet and then plug your appliance into that GFCI adapter.

## Risk of Electric Shock

If the main unit or power cord is damaged, you could receive an electric shock. Do not use the appliance if the power cord is damaged.

- Before every usage inspect the main unit, power cord and accessories for potential damage.
- Ensure that the power cord does not touch hot surfaces, external heat sources or sharp objects.
- Do not allow the power cord to be damaged by sharp objects such as knives, scissors, or the blade.
- Do not use the main unit if it is dropped or damaged in any manner.
- If the power cord on the main unit has been damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized Repair Center.
- Never allow the main unit to be repaired by unauthorized third parties.
- Never put your fingers into the openings that are intended for the contact pins on the base of the mixing bowl. Do not insert any objects into these openings.

## Fire Hazard

If the main unit is placed on a hot surface, it can catch fire or melt.

Do not place the main unit on a stovetop (conventional, ceramic glass, induction or other cooktop) or on any other heated surface.

- Keep the main unit away from hot surfaces.
- Ensure that the power cord does not touch hot surfaces or external heat sources.

## Fire Hazard

The main unit has a high energy consumption. An insufficient power supply could cause a fire. Ensure that the circuit you are plugging into is rated appropriately.

- Please ensure power supply capacity is higher than 800W with 120V or 220-240V 60Hz according to your geographical region.
- Do not use multiple socket extension cords or other devices to connect the appliance to an electrical outlet.

## Scalding Risk

Serious burns from hot liquids and steam may result from appliance being pulled off a countertop. Do not allow the cord to hang over the edge of the counter when it may be grabbed by children or become entangled with the user.

- Do not use the appliance with an extension cord.
- Do not drape the power cord over the edge of the counter.
- Do not connect the power cord to outlets below counter height.

## Scalding Risk

If the hole in the mixing bowl lid is completely sealed and heating is active, excess pressure can build up in the mixing bowl. The hot contents may erupt from the appliance and cause scalding.

- To allow steam to escape and prevent excess pressure, ensure the hole in the mixing bowl lid is never blocked or covered – either from the inside (e.g. by food) or from the outside (e.g. by a towel).
- Never cover the hole in the mixing bowl lid with anything but the original accessories (measuring cup, simmering basket, steaming trays and lid).
- Do not fill the simmering basket above the maximum capacity (33.8 oz / 1 L).
- If the hole in the mixing bowl is blocked anytime during the cooking process, unplug the main unit immediately. Do not touch the controls.

## Scalding Risk

Hot liquid or hot food may splash and cause scalding if it contacts the users skin or clothing.

- Do not fill the mixing bowl above the maximum fill line (2.3 QT / 2.2 L).
- Ensure that the hole in the mixing bowl lid remains free of food.
- Use only the included original accessories according to the accompanying user manual instructions (measuring cup, simmering basket, steaming trays, lid, blade and steamer seal) to prevent grease or liquid from splashing.
- Exercise caution when adding hot liquids to the mixing bowl.
- Be careful when removing the mixing bowl from the main unit to help prevent contents from spilling or splashing.
- Use only the designated handles and grips when lifting and pouring heavy contents from the mixing bowl.
- Never touch the stainless steel surface of the mixing bowl when the contents inside are hot as it may result in a burn injury.

## Scalding Risk

When preparing larger quantities of food (deviation from the recipe) at high temperatures (> 194 °F / 90 °C), food can boil over, escape from the mixing bowl, and cause scalding.

- If contents boil over, unplug the cooking appliance from the electrical wall socket.

## Scalding Risk

If the appliance is set to a high speed along with a high temperature, hot food could escape and cause burns.

- Do not use the Turbo mode for hot food or liquid over 140 °F / 60 °C.

### **Scalding Risk**

Steam is generated during cooking, particularly when using the steaming trays and lid. Keep distance to ensure that the steam does not contact you to reduce the risk of burns and scalding from the steam.

- Keep away from the steam.
- Do not touch the measuring cup when processing hot food, do not cover the measuring cup.
- Ensure that steam can escape on the sides of the measuring cup.
- Ensure that some slots in the steaming trays and steaming lid remain free of food to allow the controlled escape of steam.
- When removing the steaming tray and lid, tilt the lid away from your face and body to avoid escaping steam.
- Keep your face away from the steam and do not reach over the steaming trays while it is in use as it may result in a burn injury.

### **Scalding Risk**

The Sauté mode generates very hot grease. Water and oil mixtures may splatter, resulting in injury and increasing the potential risk of burns caused by the hot grease.

- Never pour hot grease into the mixing bowl.
- Never heat oil without other ingredients. If there is a delay in adding the ingredients, the hot oil will splatter excessively.
- Ensure all accessories are dry prior to usage.
- Follow the instructions on the display.

### **Scalding Risk**

If the mixing bowl lid is not correctly positioned on the mixing bowl, hot contents can escape and lead to scalding.

- Never try to open the mixing bowl lid or the locking mechanism using force.
- Only open the lid when the cooking process is paused or completed.
- Inspect the steamer seal regularly for possible damage. In case of damage or leakage, replace the steamer seal immediately. Contact customer service for replacement parts.
- Only use the appliance with a clean mixing bowl lid. The rim of the bowl and the seal must always be free of adhering food to ensure a tight seal between the lid of the bowl and the mixing bowl.

### **Scalding Risk**

A risk of burning injury is present when dealing with hot food in the simmering basket.

- Exercise caution when removing the simmering basket. Do not reach over the steam vents in the simmering basket
- Ensure that the spatula is hooked securely onto the simmering basket before removing the simmering basket.
- Once the simmering basket has been put down, remove the spatula to prevent the simmering basket from tipping over.

### **Scalding and Injury Risk**

The main unit may be accidentally pulled by a hanging cable. The base unit could fall over and lead to scalding or other injuries.

- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter.

- Do not connect the main unit to an extension cord.

### **Injury Risk**

To avoid fire, injury or electrical shock:

- Only use original accessories and parts;
- Never use non-original attachments, accessories or items;
- Do not use damaged attachments, accessories or items;
- Do not use incompatible accessories or parts.

### **Injury Risk**

Other utensils, apart from the supplied spatula, could get caught in the blade and cause injury, if they are used to stir food in the mixing bowl when in motion.

- Do not place anything into the lid opening of the mixing bowl other than the original spatula, while it is in use. The spatula has a protective ring specifically designed to prevent it from contacting the blade. Placing accessories not supplied or recommended by the manufacturer into the lid opening during operation may result in serious injury and/or damage to the main unit.
- Do not cut off or otherwise alter the protective ring on the original spatula.

### **Injury Risk**

The process of kneading dough or chopping food may cause the appliance to move or slide over the counter. The appliance could fall over and cause injury.

- Place the main unit on a clean, solid, and flat horizontal surface.
- Ensure that there is sufficient distance between the appliance and the edge of the work surface.
- Never leave the appliance unattended while it is running.

### **Injury Risk**

If accessories get caught in the blade when the appliance is running, small splinters and sharp edges could cause injury.

- If any accessories are damaged by the blade during food preparation, discard the food and contact customer service for replacement of accessories.

### **Health Risk**

- Ensure hygienic working practices at every stage of the food preparation and cooking process.
- Follow the instructions in the recipe precisely (temperature, speed, rotation and time).
- Once food has been cooked according to the instructions in the recipe, make sure that it is consumed immediately or that it is correctly preserved/stored.
- Ensure to clean the mixing bowl and all the accessories, including the blade seal and the steamer seal after each cooking process.

### **Health Risk**

All of the accessories are designed specifically for use with the Cooking Machine. Incorrect use of the accessories could result in injury.

- Do not use the accessories for other purposes, particularly at high temperatures.
- Do not use the spatula in hot pots and pans.

- Should an accessory get damaged, stop using it and contact Customer service for a replacement part.

### **Burn Risk**

When preparing hot food, the mixing bowl and the accessories that are used will also get hot. Hot surfaces can cause burns even after the heating process has ended.

- Handle the mixing bowl, blade and accessories with care, particularly during and after the preparation of hot food.
- Only use the designated handles and grips when handling all components.
- Allow the mixing bowl and the blade to cool sufficiently before dismantling the mixing bowl and removing the blade.

### **Injury Risk**

The blade is sharp and can lead to injury, if handled improperly.

- Handle the blade with care.
- Your blade can get very hot after prolonged use, even if you have not been using the heating function. Use caution when touching or removing the blade after use and allow it to cool completely before touching or removing it.
- Never grasp the blade by the blade edges.
- Exercise caution when removing the blade to prevent it from falling out.
- Do not reach into the mixing bowl.
- Keep parts of the body and hair away from the blade.

### **Health Risk**

Because of the manufacturing process, residues of oil or other contaminants may be on the components of the appliance. Those contaminants are not suitable for consumption and pose a health risk.

- Thoroughly wash all components and accessories that could come into contact with food, with warm water and dish soap before using the appliance for the first time.
- Make sure to thoroughly dry all washed components and accessories before use.

### **Damage Risk**

Never place the appliance directly under furniture and fittings (shelving units, wall units or similar), while in use. Doing so may result in property damage or damage to the appliance.

- Ensure that there is sufficient clearance above and around the appliance, taking into account the additional height when using the steaming trays and lid.

### **Damage Risk**

If the main unit is connected to an unsuitable power supply, it will get damaged.

- Only operate the appliance with the alternating current voltage of 114-126 V or 220-240V depending on your geographical region and main frequency of 50 to 60 Hz, as indicated on the plug label.

### **Damage Risk**

The appliance can sustain damage if there is not enough water in the mixing bowl when boiling or steaming food.

- Make sure that there is sufficient water in the mixing bowl. Approximately 8.5 oz / 250 ml of water will evaporate in 15 minutes in the appliance.

- Add water as needed, especially if you have subsequently increased the steaming time. However, do not exceed the maximum capacity, marked MAX. inside the mixing bowl.

### **Damage Risk**

If the mixing bowl and blade are in contact with water, other liquids or food residues for a long time, they could get damaged.

- Clean and dry the components shortly after use.
- Because of variations in water quality, it is also possible for rust to form in the mixing bowl when cooking food over a long period of time. Therefore, please follow the instructions on adding special ingredients (e.g. citric acid) to the cooking water.

### **Corrosion inside the appliance**

Ensure that the mixing bowl and especially the contact pins underneath are thoroughly dried after cleaning. If you use the mixing bowl when it is still wet, rust could form inside the mixing bowl and the blade.

- Allow the mixing bowl to dry completely before inserting it into the base unit.

### **Damage Risk**

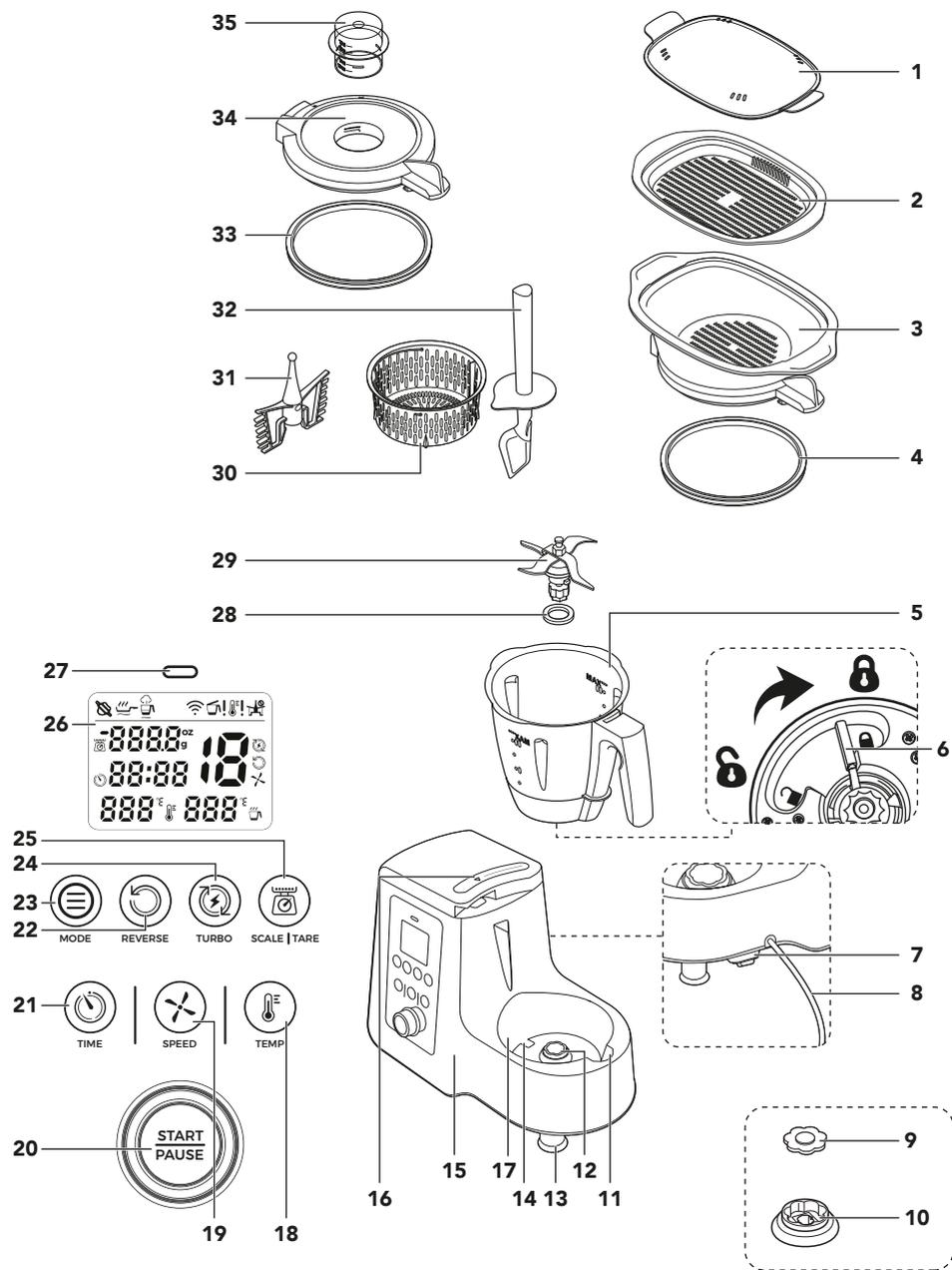
If the blade is not correctly inserted and locked into place or the sealing ring is damaged, moisture can penetrate the appliance and damage the main unit.

- Ensure that the blade seal of the blade is fitted to the blade bearing.
- Ensure that the sealing ring on the blade shows no signs of damage.
- Ensure that the blade is correctly inserted and locked into place before filling the mixing bowl.
- If liquid leaks or spills into the housing of the main unit, unplug the appliance and contact customer service.
- Avoid cooking with bones as it may damage the blade.

### **Damage Risk**

If the butterfly whisk comes into contact with the blade or other accessories when the appliance is running, it could crack or break.

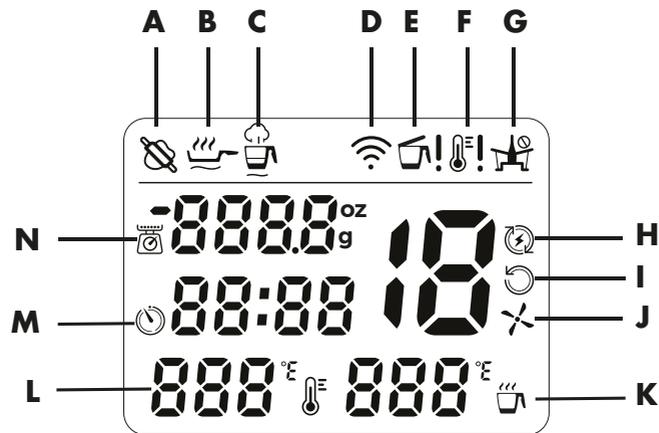
- Ensure that the butterfly whisk is correctly attached to the blade before setting the speed.
- Do not exceed speed 4 when using butterfly whisk.
- Do not use the spatula when the butterfly whisk is in place.
- Do not add any ingredients that could damage or block the butterfly whisk.



## 2. Overview

1	Steamer lid
2	Shallow steaming tray
3	Deep steaming tray
4	Steamer seal
5	Mixing bowl
6	Unlocking lever
7	<b>O/I</b> Power switch
8	Power cable with plug
9	Silicone cover
10	Blade socket
11	Mixing bowl socket
12	Blade socket
13	Rubber feet
14	Overflow hole
15	Main unit
16	Locking position
17	Built-in scale
18	 <b>TEMP</b> button
19	 <b>SPEED</b> button
20	<b>START/PAUSE</b> <b>START / PAUSE</b> button and <b>SETTING</b> dial
21	 <b>TIME</b> button
22	 <b>REVERSE</b> button
23	 <b>MODE</b> button
24	 <b>TURBO</b> button
25	 <b>SCALE / TARE</b> button
26	Screen
27	Status LED
28	Blade seal
29	Blade
30	Simmering basket
31	Butterfly whisk
32	Spatula
33	Lid seal
34	Mixing bowl lid
35	Measuring cup

### 3. Screen display



<b>A</b>		Knead mode
<b>B</b>		Sauté mode
<b>C</b>		Steam mode
<b>D</b>		Wi-Fi Connection Status
<b>E</b>		<b>Warning!</b> The mixing bowl is incorrectly inserted and / or the lid is not closed properly
<b>F</b>		<b>Warning!</b> The turbo function cannot be used because the contents in the bowl are too hot. The status LED turns red when the temperature is too hot to operate this function
<b>G</b>		Prohibition symbol appears when butterfly whisk cannot be used at speeds 5-10
<b>H</b>		Turbo function is in use
<b>I</b>		Reverse function enabled
<b>J</b>		Speed - flashes when you are in setting mode
<b>K</b>		Mixing bowl temperature
<b>L</b>		Temperature – flashes when you are in setting mode 100 °F - 265 °F 37 °C - 130 °C
<b>M</b>		Timer - flashes when you are in setting mode 1 second up to 90 minutes (depends on mode)
<b>N</b>		Scale measurement up to: 176.5 oz (+/- 0.1 oz) & 5000 g (+/- 5 g)

### 4. Functions overview

Button/Component	Function	Notes
<b>MODE</b> button <b>23</b>	Select Knead, Sauté or Steam or custom mode	
	Steam mode uses the steaming trays <b>2</b> and <b>3</b> to steam vegetables, fish and meat	Can also be used with the simmering basket <b>30</b>
	Knead mode	- A maximum of 17.6 oz / 500 g of flour can be processed - Do not use with the butterfly whisk <b>31</b>
	Sauté mode lightly browns food e.g., meat or onions	Small quantities, cut in pieces
<b>SCALE / TARE</b> button <b>25</b> / Built-in scale <b>17</b>	- Weigh ingredients with +/- 0.1oz / 5g increments - The tare function resets the scale to 0 for additional ingredients to be weighed - Change the measurement unit	Up to 176.5 oz / 5000 g
<b>TEMP</b> button <b>18</b> / SETTING dial <b>20</b>	Set the cooking temperature	
<b>REVERSE</b> button <b>22</b>	Reverse rotation	Can only be used at speed level 3 or below
<b>TURBO</b> button <b>24</b>	Turbo increases the blade speed to the maximum level. It is useful for chopping nuts and small amounts of herbs or onions	- Function is blocked if the food temperature in the mixing bowl exceeds 145 °F / 60 °C - For liquids: up to 33.8 oz / 1L maximum - Do not use with the butterfly whisk <b>31</b>

Button/Component	Function	Notes
Blade <b>29</b>	To crush, chop and mix ingredients	<ul style="list-style-type: none"> <li>- The blade must be inserted to seal the bottom of the mixing bowl</li> <li>- If necessary, cut ingredients first in 3 - 4 cm / 1.18 - 1.57 inches pieces</li> </ul>
Butterfly whisk <b>31</b>	For liquid ingredients: <ul style="list-style-type: none"> <li>- To whip cream (at least 6.7 oz / 200 ml)</li> <li>- To whip egg whites (at least 2 eggs)</li> <li>- To emulsify (e.g., mayonnaise)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Should only be used with speed settings from 1 to 4</li> <li>- Must not be used with the turbo function</li> </ul>
Simmering basket <b>30</b>	To cook and stew	Fill the mixing bowl with at least 16.8 oz / 500 ml of water

## 5. Items supplied

- 1 "Cooking Machine", main unit **15**
- 1 mixing bowl **5** with:
  - blade **29**
  - mixing bowl lid **34**
  - measuring cup **35**
- 1 simmering basket **30**
- 1 butterfly whisk **31**
- 1 spatula **32**
- 1 steamer, comprising:
  - deep steaming tray **3**
  - shallow steaming tray **2**
  - steamer lid **1**
- 1 copy of the user instructions
- 1 recipe book

## 6. Before first use

Prior to the first use, operate the appliance only with water so that any residues can evaporate. Wash thoroughly all accessories with soap.

**NOTE:** when in operation for the first time, some odour may be generated by the appliance. This is harmless. Please ensure adequate ventilation.

1. Remove all packing material.
2. Check to ensure that all parts are present and undamaged.
3. **Clean the appliance prior to its first use!** (see "Cleaning and Maintenance" on page 33).
4. Use the mixing bowl **5** to bring 2.2 L or 2.3 QT of water to a boil once, pouring it away afterwards (see "Setting the temperature" on page 19).
5. Place the main unit **15** on a level, dry, non-slip and waterproof surface, so that it can neither fall nor slip off.

### WARNING!

- Overflowing liquid may escape onto the surface. You should therefore place the appliance on a waterproof surface.

## 7. Built-in scale

The installed kitchen scale allows accurate weighing with +/- 0.1 oz or 5 g increments and weighs up to 176.5 oz / 5000 g.

The scale **17** is easy to operate and ready for use unless another mode is in operation.

### Easy weighing

**NOTE:** the bowl needs to be properly installed in the main unit. The lid doesn't need to be locked in for the weighing function but the bowl needs to be in place.

1. Make sure the appliance is on and no other function is in operation.
2. Press the **SCALE / TARE** button  **25**. The screen **26** shows 0000 oz / g.



3. Place the object to be weighed inside the mixing bowl **5**. On the screen **26**, the weight will be shown in ounces or grams up to a maximum of 176.5 oz or 5000 g.
4. Remove the weighed ingredient from the mixing bowl **5**.
5. Press the **MODE** button  **23** to exit the weighing function.

## Weighing with tare function

The tare function enables you to reset the weight on the built-in scale to zero. This function is useful when you want to measure an ingredient and not include the weight of the bowl, or when you want to weigh multiple ingredients individually as you place them into the same bowl.

1. Make sure the appliance is on and no other function is in operation.
2. Press the **SCALE / TARE** button  **25**. The screen **26** shows 0000 oz / g.
3. Place the empty bowl on the scale **17**. The bowl's weight will display.
4. Press the **SCALE / TARE** button  **25** to reset the weight to zero (0000 oz / g).
5. Place the ingredient you want to weigh in the mixing bowl **5**. The weight of this ingredient will display on the screen **26**.
6. Repeat steps 4 and 5 to weigh additional ingredients into the mixing bowl **5**.
7. Press the **MODE** button  **23** to exit the weighing function.

**NOTE:** If the weight exceeds 176.5 oz / 5000 g, - - - appears on the screen.

## Changing the measurement unit

- In the custom mode, press and hold the **SCALE/TARE** button  **25** to change the measurement unit from grams to ounces or vice versa.

## 8. Operating the appliance

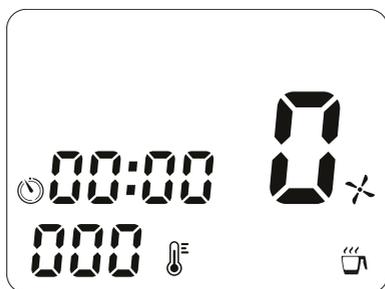
For safety reasons the settings described in this chapter, can only be selected when the mixing bowl is properly installed in the main unit and the mixing bowl lid **34** or steamer are correctly installed.

### 8.1 Power supply

- Plug the power cable **8** into a suitable wall socket. The wall socket must continue to be easily accessible after the appliance is plugged in.

### 8.2 Switching the appliance on and off

- Set the power switch **7** on the rear to **I** to switch on the appliance.
  - The screen **26** will light up, briefly shows the full screen display and an audio signal sounds. Then, the appliance enters custom mode. All adjustable values are set to 0 and the current temperature of the mixing bowl will display.



- Set the power switch **7** on the rear to **O** to switch off the appliance.

### 8.3 Electronic lock

This food processor has an electronic lock that is connected when the mixing bowl lid **5** or the deep steaming tray **3** are correctly installed. This is a safety function so the lid cannot be opened easily when the blade **29** is turning.

- This lock is always activated when the appliance cooking program is in use.
- After the appliance stops, the lock still remains activated for 1-2 seconds.
- An audio signal sounds and the mixing bowl lid **34** or the deep steaming tray **3** can be opened.
- The higher the speed the longer the lock stays active, since the blade **29** and the food keep turning longer.

### 8.4 Screen

- The screen **26** shows all settings and operating values.
- After approximately 5 minutes without any user interaction, the illumination of the screen **26** goes into sleep mode. As soon as any button is pressed or a dial is turned, the illumination of the screen **26** is switched on again for 5 minutes.

### 8.5 Setting the time

You can adjust the time in all modes.

1. Press the **TIME** button  **21** to set the cooking time.
  2. Turn the **SETTING** dial **20** clockwise to increase the time.
  3. Turn the **SETTING** dial **20** counterclockwise to decrease the time.
- You can adjust the timer from 1 second to 90 minutes. The timer setting will count up as follows:

From	To	Time unit
1 second	1 minute	In seconds
1 minute	10 minutes	In 30-second intervals
10 minutes	90 minutes	In minutes

- The time set is shown on the screen **26**.

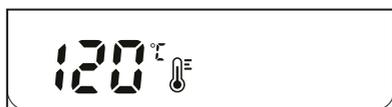


- The time is counted down after the program has started in all modes.
- If no time and no temperature are specified, the time display will count up the time from 0 seconds (00:00) to 90 minutes (90:00) while the blade is in operation. Then, the appliance will be stopped automatically.
- During operation, the time can be adjusted.
- When the countdown is finished, the appliance stops.
- After several seconds, an audio signal sounds.
- The mixing bowl lid **34** can be opened.
- The timer can be used solely as a timer when the temperature or speed settings are not set or in use.

**NOTE:** If the speed setting is higher than 6 and you set a time exceeding 15 minutes, the time will automatically be decreased to 15 minutes.

## 8.6 Setting the temperature

1. Press the **TEMP** button  **18** to set the cooking temperature.
2. Turn the **SETTING** dial **20** clockwise to increase the temperature.
3. Turn the **SETTING** dial **20** counterclockwise to decrease the temperature.
  - The adjustable temperature ranges from:
    - 37 °C to 130 °C
    - In increments of 37, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 85, 90, 95, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130 °C
    - 100 °F to 265 °F
    - In increments of 100, 115, 125, 135, 145, 150, 160, 170, 180, 190, 195, 205, 212, 220, 230, 240, 250, 255, 265 °F
  - The set temperature is shown on the screen **26**.



- To start the heating process, a speed and time setting must be entered.
- During the heating process, the mixing bowl temperature may vary substantially.
- The set temperature appears on the bottom left of the screen while the current temperature appears on the bottom right of the screen.



- During operation, the set temperature can be changed.

**NOTE:** If a speed is set above 3, the heating function is deactivated and the temperature cannot be adjusted.

## Changing the temperature unit

- In custom mode, press the **TEMP** button  **18** and then press and hold the **TEMP** button  **18** to change the measurement unit from Celsius to Fahrenheit or vice versa.

## 8.7 Setting the speed

Press the **SPEED** button  **19** to set the speed:

- The speed can be adjusted in 10 increments.
- Speed 1 - 4: The butterfly whisk **31** can only be used at these 4 speeds. When the temperature value is selected, the max speed is 3.

### WARNING!

- The butterfly whisk **31** must only be used with speed settings 1 to 4. On the screen **26**,  appears if you set a level above 4.
- When mixing liquids at speed 10, the mixing bowl **5** must not contain more than 33.8 oz / 1 L, otherwise liquid might be ejected (see "Using the mixing bowl" on page 22). For speed settings of less than 10, the mixing bowl **5** may only be filled up to a maximum of 2.2L or 2.3 QT.

- For further notes: see "Functions in an overview" on page 15.
- The set speed is shown on the screen **26**.



- During operation, the speed setting can be adjusted.
- The speed cannot be set in the Steam mode .
- If a temperature has been selected, only the speed settings 1 - 3 are available.

## Soft start

The soft start function is built-in to the appliance and is automatically activated when the mixing bowl temperature exceeds 145°F / 60 °C. It prevents hot liquid being ejected from the mixing bowl **5**. The soft start is used for all settings except the turbo function.

## 8.8 Reverse rotation

The reverse function can be used to change the blade's direction and gently stir food with the blunt side of the blade instead of cutting it.

- The reverse function can only be applied at low speed settings 1 to 3.
- Press the **REVERSE** button  **22** to reverse the blade to stir food.



- Press the **REVERSE** button  **22** again to change the blade direction back to cutting food.



## 8.9 TURBO function

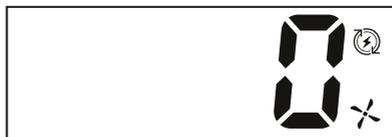
### WARNING!

- When mixing liquids, the mixing bowl **5** must not contain more than 33.8 oz / 1 L, otherwise the liquid might spill out.
- Never use this function when the butterfly whisk **31** is attached to the bowl.

The turbo function is a fast way to increase the speed to the high level (equivalent to speed 10) in short bursts. It is used to quickly chop nuts or small amounts of herbs or onions.

**NOTE:** the Turbo function will only work if the mixing bowl temperature is less than 145°F / 60 °C. If it is higher than 145 °F / 60 °C an audio signal will sound and the turbo function will be disabled. If you press the **TURBO** button  **24** there will be no response and an alert will sound.

- Press and hold the **TURBO** button  **24** for as long as you need the turbo function.



## 8.10 Overflow

In the bottom of the main unit **15** there is an overflow hole **14**. Should liquid spill out of the mixing bowl **5**, it can escape via the overflow hole **14** onto the kitchen countertop.

## 8.11 Starting and stopping the appliance

- When you selected your settings, press the **START / PAUSE** button **20** to turn on the appliance.
- Press the **START / PAUSE** button **20** to pause an operation.
- Press and hold the **START / PAUSE** button **20** to completely stop an operation.

**NOTE:** if you only enter the temperature as a setting, nothing will happen. You need to select the speed and time before starting the program.

## 9. Using the mixing bowl

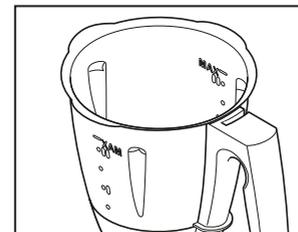
**NOTE:** these user instructions describe the basic functions such as mixing, chopping and steaming. For information on the preparation of special dishes refer to the included recipe book.

## 9.1 Remove the mixing bowl

The mixing bowl **5** can only be removed if the mixing bowl lid **34** is opened.

1. Turn the mixing bowl lid **34** counterclockwise until the arrow of the locking position **16** points to the open lock symbol .
2. Lift the mixing bowl **5** vertically upwards out of the mixing bowl socket **11**.

## 9.2 Markings inside the mixing bowl



Inside the mixing bowl **5**, there are capacity markings:

- 16.8 oz / 0.5 L
- 33.8 oz / 1 L
- 50.7 oz / 1.5 L
- 67.6 oz / 2 L
- 74.4 oz / 2.2 L

### WARNING!

- When mixing liquids at speed 10 or with the turbo function, the mixing bowl **5** must not contain more than 33.8 oz / 1 L, otherwise liquid may be ejected. For speed settings of less than 10, the mixing bowl **5** may be filled up to a maximum of 2.2 L or 2.3 QT.

**NOTE:** For some modes, the mixing bowl **5** should contain a sufficient amount of liquid so that the appliance can function properly. For whipping cream, you should use at least 6.7 oz / 200 ml and when beating egg whites use at least two eggs.

## 9.3 Using and removing the blade

The blade **29** is used to chop or stir food.

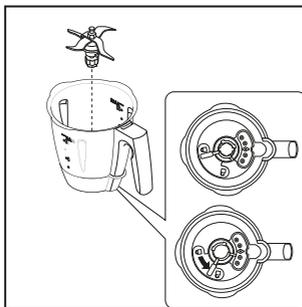
The mixing bowl **5** must never be used without the blade **29**. The blade **29** acts as a seal between the mixing bowl **5** and the main unit **15**.



### WARNING! Risk of cut injury!

- The blades are very sharp.
- Never touch the blades with your bare hands.
- Never hold the blade by the sharp edges.
- Never turn the bowl upside down when removing the blade.

To remove the blade **29**, proceed as follows:



1. Position the mixing bowl **5** horizontally.
2. Press the unlocking lever **6** on the bottom of the mixing bowl **5** so that it points to the open lock symbol .
3. Pull out the blade by holding the center **29** carefully towards the top.

To insert the blade **29**, proceed as follows:

1. Position the mixing bowl **5** horizontally.
2. Insert the blade **29** from the top.
3. Make sure that the bottom part of the blade **29** is pushed through the recess in the underside of the mixing bowl **5** and is firmly locked into place.

#### WARNING!

- Ensure that the seal **28** for the blade **29** is positioned correctly, otherwise the content may escape.

4. To lock the blade **29**, move the unlocking lever **6** on the bottom of the mixing bowl **5** so that it points to the closed lock symbol .

**NOTE:** Chop large pieces into 3 to 4 cm (1.1 to 1.5 inches) cubes to avoid larger pieces getting stuck in the blades.

### 9.4 Inserting the mixing bowl

1. Place the mixing bowl **5** into the mixing bowl socket **11**.
2. Press the mixing bowl **5** downwards gently until the flower-shaped hub of the blade **29** engages with the blade socket **12**. You may need to wobble the mixing bowl **5** slightly so that it fits correctly.

**NOTES:** Should the mixing bowl **5** not be positioned correctly, a safety mechanism prevents the functioning of the appliance.

### 9.5 Insert and remove the butterfly whisk



The butterfly whisk **31** combines liquid foods and it can whip cream, beat egg whites and emulsifying ingredients such as when making mayonnaise.

The butterfly whisk **31** is put onto the blade **29** as follows:

- The wings of the butterfly whisk **31** are located in the spaces between the blades.
- For further notes: see "Functions in an overview" on page 15.

#### WARNING!

- The butterfly whisk **31** must only be used with speed settings 1 - 4.
- The **TURBO** button **24** must not be pressed if the butterfly whisk **31** is used.
- When using the butterfly whisk **31**, the spatula **32** must not be used as it may get caught in the butterfly whisk **31**.
- When adding food, ensure that it will not block the butterfly whisk **31**.

Pull the butterfly whisk **31** upwards to remove it.

### 9.6 Putting the lid on the mixing bowl

The mixing bowl lid **34** can only be placed on if the mixing bowl **5** was inserted correctly.

1. Align the open lock symbol  on the mixing bowl lid **34** with the arrow on the main unit **15**.



2. Press and turn the mixing bowl lid **34** clockwise with both hands until the closed lock symbol  points to the arrow of the locking position **16**.



Only when the mixing bowl lid **34** is correctly closed can the appliance start.

#### NOTES:

- To facilitate the closing of the lid, put a few drops of oil on a cloth and rub it on the seal **33**.
- The appliance can only be started when the mixing bowl lid **34** is locked into place correctly.
- To make the mixing bowl lid **34** properly lock in place, it is helpful to press lightly on the lock symbol  while closing the lid.
- If the mixing bowl lid **34** has not been put on correctly, the symbol  will appear on the screen **26**.
- When the appliance is started, the mixing bowl lid **34** is automatically locked.
- The status LED **27** is blue when the lid is closed and red when it is open (see "Electronic lock" on page 18).

### 9.7 Using the measuring cup

The measuring cup **35** is used to close the lid of the mixing bowl **5**. It can be removed to add ingredients to the mixing bowl and as a measuring cup.

- To close the mixing bowl **5**, place the measuring cup **35**, with the opening at the bottom, into the mixing bowl lid **34** and turn clockwise to lock it in place.

#### WARNING!

Prior to removing the measuring cup **35**, you must reduce the speed setting 1, 2 or 3, so that no food can spill out.

- To add ingredients, the measuring cup **35** can be removed briefly.
- To measure ingredients, turn the measuring cup **35** upside down and add the food. The values can be read in ml or oz from the outside.

### 9.8 Cooking and steaming with the simmering basket

1. Fill at least 16.8 oz / 500 ml of water into the mixing bowl **5**. Only fill so much water into the mixing bowl **5** that the maximum filling volume of 2.2 L / 2.3 QT will not be exceeded when the food is added.
  - If the entire food is covered by water, it will be cooked.
  - If the food is not completely covered by water, it will be steamed.
2. Place the food into the simmering basket **30**.

**NOTE:** Always make sure that the filling level does not exceed the maximum capacity.

3. Place the simmering basket **30** into the mixing bowl **5**.
4. Close the mixing bowl **5** with the mixing bowl lid **34** and the measuring cup **35**.
5. Use the power switch **7** to switch on the appliance.
6. Use the **TIME** button  **21** to set the time.
7. Use the **TEMP** button  **18** to set the desired temperature, e.g., 212 °F / 100 °C for cooking. The screen **26** shows the time set and the selected temperature.



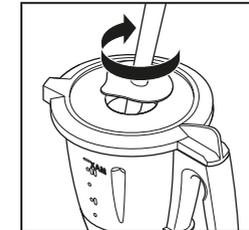
8. Select the speed setting 1 for an even distribution of the heat in the water.
9. Press the **START / PAUSE** button **20**. The appliance starts to operate.
10. When the countdown is finished, the appliance stops.
11. After several seconds an audio signal sounds. The lid can be opened.
12. Press the power switch **7** to switch off the appliance.

### 9.9 Using the spatula

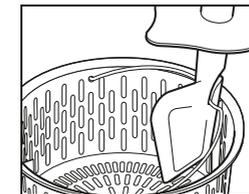
The spatula **32** is used to stir the ingredients and to remove the simmering basket **30**.

#### WARNING!

- The spatula **32** must not be used when the butterfly whisk **31** is in place. Otherwise, the spatula **32** might be caught in the butterfly whisk **31**.
- Do not use any other kitchen utensil to stir the ingredients. The utensil might get into the blades and cause damage.
- Always stir clockwise. The spatula **32** is designed so that when stirring clockwise it cannot come into contact with the blade **29** when it is running.



The hook on the rear of the spatula **32** can be used to remove the hot simmering basket **30** without having to touch it directly. Simply hook on the metal bracket of the simmering basket **30** and pull it out upwards.



## 10. Steam mode



### WARNING! Risk of burn injury!

- When opening the lid **1** or **34** during operation, hot steam may escape.

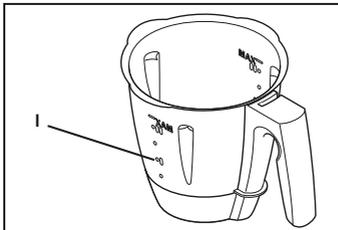
**NOTE:** these user instructions describe the basic functions such as mixing, chopping and steaming. For information on the preparation of special dishes, refer to the recipe book included in the box.

### 10.1 Steam mode preset

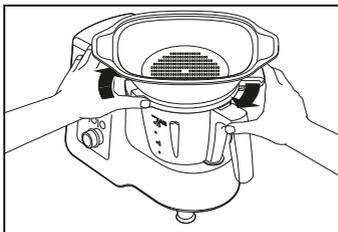
- Preset time: 20 minutes (adjustable).
- To skip the preheating process and directly proceed to steam, press the **START / PAUSE** button **20**.
- If the mixing bowl **5** temperature reaches 205 °F / 95 °C, it will automatically activate and start the steamer countdown.

### 10.2 Setting up the steamer

1. Place the mixing bowl **5** onto the main unit **15**.
2. Fill 33.8 oz / 1 L of water into the mixing bowl **5**. This corresponds with the second marking from the bottom (I).



3. Check that the seal **4** of the deep steaming tray **3** has been installed correctly.
4. Put the deep steaming tray **3** slightly twisted onto the mixing bowl **5**.



5. Turn the deep steaming tray **3** so that it locks safely into place. The appliance can only be started when the steaming tray **3** is fixed correctly.

**NOTE:** if the deep steaming tray **3** has not been put on correctly, the symbol  will appear on the screen **26**.

6. Place food into the deep steaming tray **3** and shallow steaming tray **2**.

**NOTE:** even if you only need the shallow steamer tray **2**, both steaming trays **3** and **2** must be inserted all the time, so that no steam can seep out of the lid seal.

7. Place the filled shallow steaming tray **2** on deep steaming tray **3**.
8. Close the steamer with the lid **1**.

### 10.3 Starting the steaming process

1. Use the power switch **7** to switch on the appliance.
2. Press the **MODE** button  **23** repeatedly until the symbol  appears on the screen **26**.
3. Press the **START / PAUSE** button **20** to begin pre-heating the appliance.

During this time

- There is no countdown of the time on the screen **26**.
- **PrE** will display on the screen when the heating process starts.
- The **TIME** button  **21** can be used to change the preset time.
- The electronic lock is activated.





- After the temperature reaches 205 °F / 95 °C a short audio signal sounds and the countdown begins.

**NOTE:** To start the Steam mode, press the START / PAUSE button **20** once.

- When the timer counts down to 0, the cooking program is stopped and the lid can open.
- Press the power switch **7** to switch off the appliance.

**WARNING! Risk of injury through scalding!**

- When opening the lid **1** or **34** during operation, hot steam may escape.

- Remove the food from the steamer.

## 10.4 Checking the cooking status

Periodically check the cooking to make sure that the vegetables are not too soft, and the meat and fish are not dry and tough.

**WARNING! Risk of burn injury!**

- When opening the lid **1** during operation, hot steam may escape.

To check the condition of the food to be cooked from time to time, proceed as follows:

- Carefully open the steamer lid **1** to let the steam escape.
- Remove the lid **1** completely.
- Check the food condition with a knife or fork:
  - When the food is cooked, press the **START / PAUSE** button **20** and then the power switch **7** to turn off the appliance, or press and hold the **START / PAUSE** button **20** to completely stop the program.
  - If the food is not quite cooked, place the lid **1** back, the cooking program will resume automatically.

## 10.5 Steaming with the simmering basket

- Fill 16.8 oz / 500 ml of water into the mixing bowl **5**.
- Place the food into the simmering basket **30**.
- Place the simmering basket **30** into the mixing bowl **5**.
- Close the mixing bowl **5** with the mixing bowl lid **34** and the measuring cup **35**.

- Use the power switch **7** to switch on the appliance.
- Start the program (see "Starting the steaming process" on page 29).
- When the program comes to an end, open the mixing bowl lid **34** and remove the simmering basket **30** (see "Using the spatula" on page 27).
- Press the power switch **7**, to switch off the appliance or move to the next step in the recipe.

## 10.6 Overheating protection

The appliance has an overheating protection system. As soon as there is no water left in the mixing bowl **5** the appliance will automatically stop the program to prevent the appliance from overheating. Pull out the power plug **8** and allow the appliance to cool. You may then add water to the appliance and start using it again.

## 10.7 Using the steamer

You can either use just the deep steaming tray **3** or both steaming trays **2** and **3**. The shallow steaming tray **2** cannot be used without the deep steaming tray **3**.

## 10.8 One pot recipes

If you prepare a whole menu and are using both steaming trays, please make sure that:

- Meat and fish are in the deep steaming tray **3**, so that dripping juice will not come into contact with other food.
- Denser food generally takes the longest to cook and should be placed in the deep steaming tray **3**.

## 11. Knead mode

The appliance can be used to process up to a maximum of 17.6 oz / 500 g of flour. The Knead mode is only operated with the blade **29**.

### 11.1 Knead mode presets

- Preset time: 1:30 minutes (adjustable).
- Maximum time: 3 minutes.

### 11.2 Starting the kneading process

**NOTE:** to prevent the appliance from overheating, do not run the Knead mode for more than 2 minutes for each kneading session. Allow the appliance to cool for at least 10 minutes before the next use.

- Fill the dough quantity into the mixing bowl **5**.
- Close the mixing bowl **5** with the mixing bowl lid **34**.
- Use the power switch **7** to switch on the appliance.
- Press the **MODE** button  **23** repeatedly until the symbol  appears on the screen **26**.



5. Press the **START / PAUSE** button **20**.  
The Knead mode is started. The set time is counted down on the screen **26**. The Knead mode automatically controls the clockwise/reverse function.
6. After the set time is finished, the screen **26** shows all the values at 0 and an audio signal sounds.
7. The lid can be opened.
8. Press the power switch **7**, to switch off the appliance or move to the next step in the recipe.

## 12. Sauté mode

With this mode, you can sauté up to 7 oz / 200 g of meat, fish and vegetables. Large pieces must be cut into smaller 2 - 3 cm / 0.78 - 1.18 inches pieces.

### 12.1 Sauté mode preset

- Preset temperature: 130 °C / 265 °F (non-adjustable).
- Maximum time: 14 minutes.



### 12.2 Starting the sautéing process

1. Add oil or butter to grease the mixing bowl **5** surface.
2. Add ingredients into the mixing bowl **5**.
3. Close the mixing bowl **5** with the mixing bowl lid **34**.
4. Use the power switch **7** to switch on the appliance.
5. Press the **MODE** button  **23** repeatedly until the symbol  appears on the screen **26**.
6. Press the **TIME** button  and then turn the dial to set the desired value. Press the **START / PAUSE** button **20**.  
The Sauté mode is started. The time set is counted down on the screen **26**. The Sauté mode automatically controls the reverse function. At a fixed interval, the blade **29** starts for a brief counterclockwise rotation.
7. The lid can be opened.
8. Press the power switch **7**, to switch off the appliance or move to the next step in the recipe.

## 13. Cleaning



### WARNING! Risk of electric shock!

- Disconnect the main plug **8** from the wall socket before any cleaning.
- Never immerse the main unit **15** in water.



### WARNING! Risk of cut injury!

- The blades are very sharp.  
Never touch the blades with your bare hands, to avoid cuts.
- Before removing the blade **29**, rinse the mixing bowl **5** with water and remove scraps of food from the blades so that the blade **29** can be removed safely.
- When washing manually, the water should be sufficiently clear so that you can see the blade **29** easily to avoid injuries caused by the very sharp blades.

### WARNING!

- Never use any abrasive, corrosive or scratching cleaning agents. These might damage the appliance.

### 13.1 Cleaning the main unit

1. Clean the outside of the main unit **15** with a damp cloth. You can also use soft detergent.
2. Use clear water and wipe with a clean cloth.
3. Do not use the main unit **15** until it is completely dry again.

### 13.2 Cleaning in the dishwasher

The following parts are dishwasher-safe:

- Steamer lid **1**
- Shallow steaming tray **2**
- Deep steaming tray **3**
- Steamer seal **4**
- Mixing bowl **5**
- Seal for blade **28**
- Blade **29**
- Simmering basket **30**
- Butterfly whisk **31**
- Spatula **32**
- Lid seal **33**
- Mixing bowl lid **34**
- Measuring cup **35**

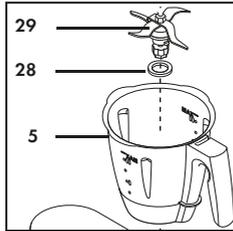
**Never** use a dishwasher to clean the following parts:

- Main unit **15**

**NOTE:** before cleaning the mixing bowl **5** in the dishwasher, always remove the blade **29**.

**Before every cleaning,** remove the blade seal **28** from the rest of the blade **29**.

- Place plastic accessories on the top rack of the dishwasher to avoid deformation from the hot water and pressure.



### 13.3 Cleaning the accessories

1. Rinse the mixing bowl **5** with warm water and dump the water.
2. Remove the blade **29** (see "Using and removing the blade" on page 23) and take the seal **28** off (see "Cleaning, checking and replacing seals" on page 34).
3. Clean all accessories by hand in a sink with water or in the dishwasher.
4. When cleaning by hand, rinse all parts with clean water.
5. Allow the parts to dry completely before using them again.
6. Before using the appliance again, reinsert the blade **29**.

### 13.4 Cleaning, checking and replacing seals

Remove seals **28**, **33** and **4** for cleaning and check them for damage. Pay attention to changes (e.g. porous material or tears).

- The removed seals **28**, **33** and **4** can be cleaned in the dishwasher.
- Damaged seals **28**, **33** and **4** must be replaced with new ones.

#### **WARNING!**

- Prior to the next use, damaged seals **28**, **33** and **4** must be inserted again or replaced with new ones. The operation without seals **28**, **33** and **4** in place is not permitted.

### Blade 29

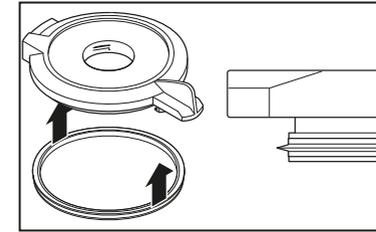
1. Remove the blade **29** from the mixing bowl **5** (see "Using and removing the blade" on page 23).
2. Pull seal **28** off the blade **29**.
3. Insert the cleaned seal or a new one.
4. Before using the appliance again, reinsert the blade **29**.

### Deep steaming tray 3

1. Pull seal **4** off the underside of the deep steaming tray **3**.
2. Insert the cleaned seal **4** or a new one in the deep steaming tray **3**. Ensure that the seal is in continuous contact with the surface without any damage.

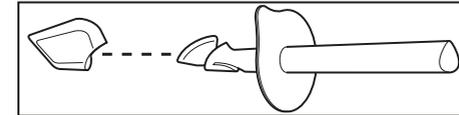
### Lid of the mixing bowl 34

1. Pull seal **33** off the underside of the lid of the mixing bowl **34**.
2. Insert the cleaned seal **33** or a new one in the lid for the mixing bowl **34**.



### 13.5 Cleaning, checking and replacing the spatula

The spatula **32** is provided with a detachable silicone scraper.



For cleaning, remove the silicone scraper, and check it for damage. Pay attention to changes (e.g. porous material or tears).

- Both parts can be cleaned in the dishwasher.

### 13.6 Descaling

When steaming with hard water, limescale may build up on the parts used, especially in the mixing bowl **5**.

#### **Normal cleaning**

In most cases, the limescale deposits can be removed by cleaning in the dishwasher or by hand.

#### **Slight limescale deposits**

1. Remove slight limescale deposits, which cannot be removed with normal cleaning by hand or in the dishwasher, with a cloth on which you put some household vinegar.
2. Rinse with clear water.

#### **Major limescale deposits**

#### **WARNING!**

- Do not use commercially available descaling agent, not even glacial acetic acid or vinegar essence.

1. Prepare a mixture of 50 % white household vinegar and 50 % boiling water.
2. Fill this mixture into the mixing bowl **5** or put other furred-up parts into a container with this mixture.
3. Allow the mixture to react for 30 minutes.

**NOTE:** more extended reaction periods do not improve the limescale deposits but may damage the parts permanently.

- Rinse with clear water.
- Allow the parts to dry completely before using them again.

### 13.7 Storage

- Store the appliance protected against dust and dirt and out of the reach of children.

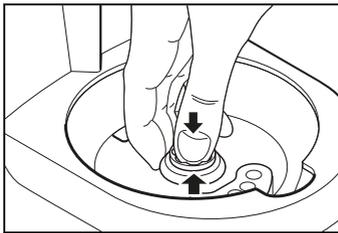
### 13.8 Replacing the blade socket

If you process larger quantities than those specified in these instructions (e.g. dough with more than 17.6 oz / 500 g of flour), the blade socket **12** can become so worn out that the blade **29** no longer turns correctly.

If this happens, replace the blade socket **12** with a new one. Comply the specified maximum quantities in future.

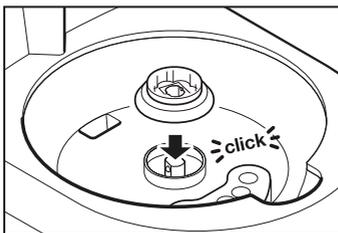
**Figure A:** a spare blade socket **10** including a silicone cover **9** is included with the appliance as delivered.

#### Removing the old blade socket

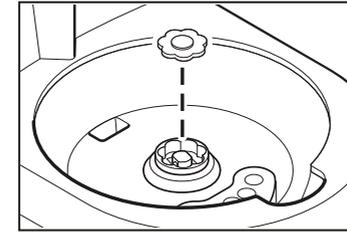


- Press your thumb down on the silicone cover **9** and simultaneously reach under the rim of the old blade socket **12**. Pull the old blade socket **12** out upwards. You may need to “wobble” it a bit before the blade socket **12** becomes loose enough to be removed.

#### Inserting the new blade socket



- Place the new blade socket **10** onto the drive axle. The recess in the blade socket **10** needs to be inserted to match the flattened sides of the drive axle. The blade socket **10** clicks into place on the drive axle.



- Insert the silicone cover **9** into the blade socket **10**.

## 14. Troubleshooting

If your appliance fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



**WARNING! Risk of electric shock!**

- Do not attempt to repair the appliance yourself under any circumstances.

### 14.1 Malfunctions during operation

Problem	Cause	Solution
Appliance does not start.	Mixing bowl <b>5</b> is not positioned correctly.	Insert mixing bowl <b>5</b> correctly (see “Inserting mixing bowl” on page 24).
	The mixing bowl lid <b>34</b> or deep steaming tray <b>3</b> have not been placed correctly onto the mixing bowl <b>5</b> .	Place the mixing bowl lid <b>34</b> or deep steaming tray <b>3</b> correctly.
	No power supply.	Check the main plug <b>8</b> , the power switch <b>7</b> and possibly the fuse.
Blade <b>29</b> not turning.	The blade socket <b>12</b> has worn out.	Replace the blade socket <b>12</b> with a new one and comply with the specified maximum quantities in future. This might be caused by processing too large quantities.

Problem	Cause	Solution
Liquid underneath the appliance.	The blade <b>29</b> has not been inserted correctly so that the mixing bowl <b>5</b> leaks.	Insert blade <b>29</b> correctly (see "Using and removing the blade" on page 23).
	Seal <b>28</b> for the blade is defective.	Insert new blade seal <b>28</b> (see "Cleaning, checking and replacing seals" on page 34).
	Liquid spilled out from the mixing bowl <b>5</b> flowing onto the surface through the overflow hole <b>14</b> of the main unit <b>15</b> . (See "Overflow" on page 22.)	When mixing liquids at speed <b>10</b> or on turbo, the mixing bowl <b>5</b> must not contain more than 33.8 oz / 1 L, otherwise liquid may spill out. For speed settings of less than 10, the mixing bowl <b>5</b> may be filled up to a maximum of 2.2 L / 2.3 QT.
Liquid escapes through the mixing bowl lid <b>34</b> on the mixing bowl <b>5</b> .	Seal <b>33</b> has not been inserted correctly.	Insert seal <b>33</b> correctly (see "Cleaning, checking and replacing seals" on page 34).
	Seal <b>33</b> is defective.	Insert new seal <b>33</b> (see "Cleaning, checking and replacing seals" on page 34).
No temperature can be set.	User is not in a custom mode and is using a preset mode.	Press the <b>MODE</b> button  <b>23</b> until the appliance returns to custom mode.
Parts of the appliance are discolored.	Certain food or spices (e.g., curry) may discolor plastic. This is not a defect with the appliance.	Wash thoroughly although discoloring in plastic might be unavoidable.
A speed setting exceeding 3 cannot be selected.	A temperature has been set.	Set temperature to 0.
The appliance stops after 15 minutes.	A speed setting 7 - 10 was selected. At these speed settings, the appliance will function for a maximum of 15 minutes without a pause.	Select speed setting 0 - 6 (see "Setting the speed" on page 20).
When switching on, the set time is automatically set to 15:00.		

Problem	Cause	Solution
The mixing bowl lid <b>34</b> / the deep steaming tray <b>3</b> cannot be opened.	The electronic lock is activated (see "Electronic lock" on page 18).	Stop the appliance, let it cool and try removing the mixing bowl lid <b>34</b> / the deep steaming tray <b>3</b> .
	Did you try to open the mixing bowl lid <b>34</b> or the deep steaming tray <b>3</b> while appliance was cooling down? Possibly, the electronic lock is blocked.	Turn the mixing bowl lid <b>34</b> / the deep steaming tray <b>3</b> with both hands clockwise until it is completely closed (see "Put the lid on the mixing bowl" on page 25) or (see "Preparation of the steamer" on page 28).

## 14.2 Error messages on the screen

Display	Cause	Remedy
<b>E3</b>	The appliance is overloaded. Odor or smoke may develop.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The appliance can be used to process up to max. 16.7 oz / 500 g of flour.</li> <li>Let the appliance cool down completely for at least 10 minutes before next use. Afterwards, it is ready for use again.</li> </ul>
	The mixing bowl lid <b>34</b> or deep steaming tray <b>3</b> have not been placed correctly onto the mixing bowl <b>5</b> .	Close the mixing bowl lid <b>34</b> correctly (see "Put the lid on the mixing bowl" on page 25). Or close steaming tray <b>3</b> correctly (see "Preparation of the steamer" on page 28).
	The turbo function cannot be used as the food temperature inside the mixing bowl <b>5</b> exceeds 140°F / 60 °C.	Set the speed using the <b>SPEED</b> button  <b>19</b> and the <b>SETTING</b> dial <b>20</b> (see "Setting the speed" on page 20).
<b>HHH</b>	Temperature in the mixing bowl <b>5</b> is too high. There is not enough food or liquid in the mixing bowl <b>5</b> .	Switch the appliance off and let the mixing bowl cool down. Then add a sufficient amount of food or liquid into the mixing bowl <b>5</b> .
----	The scale <b>17</b> is overloaded.	Remove some weight from the scale. The maximum weight is 176.5 oz / 5000 g.

## 15. Disposal



This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheeled bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances.



This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.

## Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

## 16. Technical specifications

Model:	SPM-128CS / SPM-128CSL
Mains voltage:	220V-240V or 120V
Protection class:	Class 1
Power rating:	1200W
Maximum filling volume of the mixing bowl <b>5</b> :	2.2L or 2.3QT
Maximum weighing capacity of the scale <b>17</b> :	5000 g or 176.5 oz

## Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit!

Nous vous félicitons pour l'achat de votre machine à cuisiner. Cet appareil a été conçu pour vous aider à cuisiner et à préparer de délicieux repas en toute simplicité.

Pour vous assurer une utilisation sûre et correcte de ce machine à cuisiner, nous vous conseillons de lire toutes les instructions, y compris les consignes de sécurité, avant toute utilisation. Pour votre sécurité, cet appareil doit être utilisé uniquement tel que décrit dans le présent manuel. Le présent manuel doit être conservé dans un endroit sûr pour pouvoir le consulter facilement et le transmettre éventuellement à des propriétaires ultérieurs.

## Signification des pictogrammes

	L'appareil est fait de matériaux de qualité alimentaire qui n'affecteront ni le goût ni l'odeur des aliments.
	Avertissement ! L'appareil peut devenir extrêmement chaud pendant son fonctionnement. Ne pas toucher les surfaces chaudes.
	Avertissement ! L'appareil peut dégager de la vapeur chaude pendant son fonctionnement.

## Usage prévu

Cet appareil est conçu pour être utilisé pour cuire, hacher, mixer/mélanger, pétrir, peser, bouillir/cuire à la vapeur, broyer fouetter, émulsionner, ainsi que pour faire sauter les aliments.

Le présent manuel d'utilisation présente les fonctions de base telles que le brassage, le hachage et la cuisson à la vapeur. Pour en savoir plus sur la préparation de repas spéciaux, se reporter au livre de recettes inclus dans la livraison.

L'appareil est conçu pour un usage personnel et à domicile uniquement. L'appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur.

Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

## Table des matières

<b>1. Consignes de sécurité</b> .....	<b>44</b>
1.1 Pour votre sécurité .....	44
1.2 Mentions d'avertissement.....	44
1.3 Dangers et consignes de sécurité .....	44
<b>2. Description du produit</b> .....	<b>53</b>
<b>3. Écran</b> .....	<b>54</b>
<b>4. Aperçu des fonctions</b> .....	<b>55</b>
<b>5. Éléments fournis</b> .....	<b>56</b>
<b>6. Avant la première utilisation</b> .....	<b>57</b>
<b>7. Balance intégrée</b> .....	<b>57</b>
<b>8. Mise en service du machine à cuisiner</b> .....	<b>58</b>
8.1 Alimentation électrique .....	59
8.2 Mise sous/hors tension .....	59
8.3 Verrouillage électronique.....	59
8.4 Écran .....	59
8.5 Réglage de la minuterie .....	59
8.6 Réglage de la température.....	60
8.7 Réglage de la vitesse.....	61
8.8 Rotation en sens inverse .....	62
8.9 Fonction TURBO.....	63
8.10 Trop-plein .....	63
8.11 Démarrer et mettre en pause des fonctions.....	63
<b>9. Utilisation du bol mélangeur</b> .....	<b>64</b>
9.1 Retrait du bol mélangeur.....	64
9.2 Marquages de contenance .....	64
9.3 Utilisation et retrait du couteau hachoir .....	65
9.4 Pose du bol mélangeur.....	66
9.5 Mise en place et retrait du fouet papillon .....	66
9.6 Fermeture et verrouillage du couvercle du bol mélangeur .....	66
9.7 Utilisation de la tasse à mesurer .....	67
9.8 Cuisson ordinaire et cuisson à la vapeur avec le panier de cuisson .....	68
9.9 Utilisation de la spatule .....	68
<b>10. Fonction Vapeur</b> .....	<b>69</b>
10.1 Fonction Vapeur pré-réglée .....	70
10.2 Préparation du plateau vapeur .....	70
10.3 Lancement de la fonction Cuisson à la vapeur.....	71
10.4 Contrôle de l'état de cuisson.....	72
10.5 Cuisson à la vapeur avec le panier de cuisson .....	72
10.6 Protection contre la surchauffe .....	73
10.7 Utilisation de l'ensemble plateau vapeur .....	73
10.8 Recettes tout-en-un .....	73

## Table des matières

<b>11. Fonction Pétrissage</b> .....	<b>73</b>
11.1 Préréglages de la fonction Pétrissage .....	73
11.2 Lancement de la fonction Pétrissage.....	73
<b>12. Fonction Sauter</b> .....	<b>74</b>
12.1 Préréglages de la fonction Sauter.....	74
12.2 Lancement de la fonction Sauter.....	74
<b>13. Nettoyage</b> .....	<b>75</b>
13.1 Nettoyage du bloc moteur.....	75
13.2 Nettoyage au lave-vaisselle .....	75
13.3 Nettoyage des accessoires .....	76
13.4 Nettoyage, vérification et remplacement des joints d'étanchéité.....	76
13.5 Nettoyage, vérification et remplacement de la spatule .....	77
13.6 Détartrage .....	77
13.7 Rangement .....	78
13.8 Remplacement de la douille du couteau hachoir.....	78
<b>14. Dépannage</b> .....	<b>79</b>
14.1 Anomalies de fonctionnement .....	80
14.2 Messages d'erreur affichés sur l'écran .....	83
<b>15. Mise au rebut</b> .....	<b>84</b>
<b>16. Caractéristiques techniques</b> .....	<b>84</b>

## 1. Consignes de sécurité

### Utilisation abusive prévisible

- **AVERTISSEMENT ! Risque de détérioration des pièces internes !**
- Ne jamais utiliser l'appareil pour hacher ou moudre des aliments particulièrement durs tels que des os ou des noix de muscade.

### 1.1 Pour votre sécurité

Les appareils de cuisson doivent être utilisés en respectant strictement les règles de sécurité indiquées par le fabricant. Il est, par conséquent, indispensable de respecter les consignes de sécurité indiquées dans cette section et dans les sections suivantes pour une utilisation sûre et sans danger de votre machine à cuisiner.

Ne jamais essayer de faire fonctionner l'appareil sans avoir lu et compris les instructions du manuel d'utilisation afin de vous assurer que toutes les mesures de sécurité ont été appliquées et que l'appareil est en bon état de fonctionnement.

### 1.2 Mentions d'avertissement

Les mentions d'avertissement AVERTISSEMENT et REMARQUE se rapportent à des consignes de sécurité. Il s'agit de mentions d'avertissement indiquant les consignes de sécurité suivantes :



**AVERTISSEMENT**  
Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut causer la mort ou des blessures graves.

**REMARQUE**  
Utilisé pour indiquer les meilleures pratiques à suivre pour éviter d'endommager votre appareil et ses accessoires et de provoquer des blessures.

### 1.3 Dangers et consignes de sécurité

#### Risque d'électrocution

Si de l'eau pénètre dans l'appareil, elle pourrait atteindre des composants électriques et entraîner un risque d'électrocution.

- Le bloc moteur de l'appareil doit être nettoyé uniquement avec un chiffon sec ou humide.
- Ne jamais verser de l'eau sur le bloc moteur.
- Ne jamais laisser de l'eau ou des corps étrangers pénétrer dans le bloc moteur.
- En cas de doute, débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas immerger le bloc moteur dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne jamais exposer le bloc moteur à de l'eau courante.
- Si jamais l'eau pénètre dans le bloc moteur, la débrancher immédiatement de la prise de courant. Contacter aussitôt le centre de service. Ne pas tenter de le faire fonctionner.

- Verser, mettre ou retirer avec précaution les aliments ou les liquides dans les récipients de l'appareil pour éviter de mouiller ou de souiller tout élément électrique, tels que le cordon d'alimentation et la prise de courant.

#### Risque d'électrocution

- Une prise de courant mal installée peut entraîner un risque d'électrocution.
- L'appareil doit être raccordé à une prise murale conforme aux normes de sécurité.
- Ne pas brancher le cordon d'alimentation sur une prise de courant s'il est mouillé ou si la prise est humide.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement que la fiche et la prise de courant ne présentent pas de traces de brûlures ni n'émettent de bruits d'arcs électriques (bourdonnement ou crépitement), et que le fusible ou le disjoncteur auquel est reliée la prise de courant utilisée pour votre appareil est en bon état de fonctionnement.
- Si la prise de courant dans laquelle votre appareil sera branché n'est pas équipée d'un fusible, d'un disjoncteur ou d'une protection par disjoncteur différentiel de fuite à la terre (DDFT), vous devez l'équiper d'un adaptateur DDFT avant d'y brancher votre appareil.

#### Risque d'électrocution

Si le bloc moteur ou le cordon d'alimentation présente des signes de détérioration, cela peut entraîner des risques d'électrocution. Ne pas utiliser l'appareil dans ce cas.

- Avant chaque utilisation, il convient de vérifier que le bloc moteur, le cordon d'alimentation et les accessoires ne présentent aucun défaut apparent.
- Le cordon d'alimentation ne doit jamais être en contact avec des surfaces chaudes ou des objets tranchants ni ne doit être exposé à des sources de chaleur externes.
- Ne jamais mettre le cordon d'alimentation au contact d'objets tranchants tels que des couteaux, des ciseaux ou des lames.
- Ne pas utiliser le bloc moteur s'il a subi une chute ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- Si le cordon d'alimentation du bloc moteur a été, ou semble être, endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un centre de réparation agréé.
- Ne jamais faire réparer le bloc moteur par des tiers non autorisés.
- Ne jamais introduire les doigts ou des ustensiles dans les ouvertures prévues pour les broches de contact situées au fond du bol mélangeur.

#### Risque d'incendie

Si le bloc moteur est posé sur une surface chaude, il peut prendre feu ou fondre. Ne jamais poser le bloc moteur sur une cuisinière (conventionnelle, vitrocéramique, à induction ou autre) ou sur toute autre surface chauffante.

- Ne jamais mettre le bloc moteur à proximité de surfaces chaudes.
- Ne jamais mettre le cordon d'alimentation en contact avec des surfaces chaudes ou à proximité de sources de chaleur.

#### Risque d'incendie

Cet appareil consomme beaucoup d'énergie. Une alimentation électrique inadéquate peut provoquer un incendie. Il convient de vous assurer que le circuit sur lequel vous

- Veuillez-vous assurer que la prise dans laquelle l'appareil sera branché délivre une

puissance supérieure à 800 W et une tension de 120 V ou 220/240 V à une fréquence 60 Hz, selon les normes en vigueur dans votre région.

- Ne pas utiliser de rallonge à prises multiples ou d'autres équipements intermédiaires entre la fiche de l'appareil et la prise de courant.

### **Risques d'ébouillantage et de brûlures**

Si l'appareil est mal installé, il peut provoquer de graves brûlures ou ébouillantages dues à des éventuelles projections de liquides chauds ou échappement de vapeurs brûlantes. Ne jamais laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord du plan de travail au risque d'être saisi par un enfant ou accroché par une personne par inadvertance.

- Ne pas brancher l'appareil sur une rallonge électrique.
- Ne pas faire passer le cordon d'alimentation le long du bord du plan de travail.
- Ne pas brancher le cordon d'alimentation à une prise de courant située sous la hauteur du plan de travail.

### **Risques d'ébouillantage et de brûlures**

Si l'orifice du couvercle du bol mélangeur est fermé hermétiquement et que la cuisson est en cours, une pression excessive peut se former dans le bol mélangeur. Des projections brûlantes peuvent jaillir soudainement du bol mélangeur et provoquer des brûlures et des ébouillantages.

- Pour permettre aux vapeurs en excès de s'échapper et éviter tout risque de surpression, veillez à ce que l'orifice du couvercle du bol mélangeur ne soit jamais obstrué ou recouvert, que ce soit de l'intérieur (par des aliments, par exemple) ou de l'extérieur (par une serviette, par exemple).
- Ne jamais recouvrir, de quelque façon que ce soit, l'orifice du couvercle du bol mélangeur avec autre chose que les accessoires d'origine (tasse à mesurer, panier de cuisson, plateau vapeur et couvercle).
- Ne jamais remplir le panier de cuisson au-delà de sa capacité maximale qui est de 1 litre (33,8 oz).
- Si l'orifice du bol mélangeur est obstrué à tout moment pendant la cuisson, débrancher immédiatement l'appareil. Ne pas toucher aux commandes.

### **Risques d'ébouillantage et de brûlures**

Des liquides ou des aliments chauds peuvent être projetés hors du bol mélangeur et provoquer des brûlures ou des ébouillantages s'ils entrent en contact avec la peau ou les vêtements de l'utilisateur.

- Ne jamais remplir le bol mélangeur au-delà de son niveau maximal qui est de 2,2 litres (2,3 QT).
- L'orifice du couvercle du bol mélangeur ne doit pas être obstrué par des aliments.
- Utiliser uniquement les accessoires d'origine livrés avec l'appareil, conformément aux instructions du manuel de l'utilisateur (tasse à mesurer, panier de cuisson, plateau vapeur, couvercle, couteau hachoir et joint d'étanchéité du plateau vapeur), et ce, pour éviter toute projection de graisse ou de liquides.
- Il est nécessaire de procéder avec précaution lorsque vous versez des liquides chauds dans le bol mélangeur.
- Il est nécessaire de faire très attention lorsque vous retirez le bol mélangeur contenant des aliments ou des liquides du bloc moteur afin d'éviter que son contenu

ne déborde ou ne s'y répande.

- Utiliser uniquement les poignées prévues à cet effet lorsque vous retirez ou versez des produits lourds dans le bol mélangeur.
- Ne jamais toucher la surface en acier inoxydable du bol mélangeur lorsque son contenu est chaud, au risque de vous brûler.

### **Risques d'ébouillantage et de brûlures**

Pendant la préparation de grandes quantités d'aliments, dépassant les indications des recettes, à des températures supérieures à 90 °C (194 °F), le contenu du bol mélangeur peut se mettre à bouillir et à déborder, ce qui peut provoquer des brûlures ou des ébouillantages.

- Si le contenu déborde, débrancher immédiatement l'appareil de la prise de courant.

### **Risques d'ébouillantage et de brûlures**

Si l'appareil est réglé sur une vitesse élevée avec une température élevée, les aliments chauds peuvent être projetés et causer des brûlures.

- Ne jamais activer la fonction Turbo pour des aliments ou des liquides chauds à plus de 60 °C (140 °F).

### **Risques d'ébouillantage et de brûlures**

Pendant la cuisson, en particulier lors de l'utilisation du plateau vapeur et son couvercle, de la vapeur est dégagée. Tenez-vous à l'écart de la vapeur pour éviter tout éventuel risque de brûlure ou d'ébouillantage.

- Ne vous approchez pas de la vapeur qui se dégage de l'appareil.
- Lors de la préparation d'aliments chauds, ne pas toucher la tasse à mesurer ni la recouvrir.
- Vérifier que la vapeur s'échappe entre la tasse à mesurer et l'orifice du couvercle.
- Assurez-vous de ne pas obstruer tous les orifices du panier et du couvercle de l'ensemble plateau vapeur par des aliments afin de permettre une évacuation contrôlée de la vapeur.
- Quand vous retirez le panier et le couvercle de l'ensemble plateau vapeur, inclinez-le dans la direction opposée à votre visage et à votre corps, pour éviter tout contact avec la vapeur dégagée.
- N'approchez pas votre visage de la vapeur et ne passez pas la main au-dessus des plateaux de cuisson à la vapeur pendant l'utilisation de l'appareil, au risque de vous brûler.

### **Risques d'ébouillantage et de brûlures**

Le mode Sauté nécessite de la graisse très chaude. Les mélanges d'eau et d'huile peuvent provoquer des projections qui peuvent entraîner des blessures.

- Ne jamais verser de la matière grasse chaude dans le bol mélangeur.
- Ne jamais faire chauffer l'huile à des températures élevées sans y ajouter d'autres ingrédients. Si vous mettez du temps à ajouter les ingrédients, la graisse ou l'huile chaude, risque de provoquer des projections brûlantes.
- Vérifier que tous les accessoires sont bien secs avant de les utiliser.
- Suivre les instructions affichées à l'écran.

### **Risques d'ébouillantage et de brûlures**

Si le couvercle du bol mélangeur n'est pas correctement refermé, des aliments chauds

peuvent être projetés et risquent de vous brûler.

- Ne jamais forcer l'ouverture du couvercle du bol mélangeur ou du mécanisme de verrouillage.
- N'ouvrir le couvercle que lorsque le processus de cuisson est en pause ou terminé.
- Vérifier régulièrement que le joint d'étanchéité du plateau vapeur n'est pas détérioré. En cas de détérioration ou de fuite, le remplacer immédiatement. Contacter le service après-vente pour obtenir des pièces de rechange.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec un couvercle de bol mélangeur propre. Le bord de la cuve et le joint d'étanchéité doivent toujours être exempts de résidus d'aliments afin de garantir une étanchéité parfaite entre le bol mélangeur et son couvercle.

### **Risques d'ébouillantage et de brûlures**

Vous risquez de vous ébouillanter au contact des aliments très chauds, cuits dans le panier cuisson.

- Le panier de cuisson doit être retiré avec précaution. Ne jamais passer la main au-dessus des orifices d'évacuation de la vapeur du panier de cuisson.
- Vérifier que la spatule est bien accrochée au panier de cuisson avant de sortir du bol mélangeur.
- Afin d'éviter qu'il ne se renverse, ne décrocher la spatule du panier de cuisson qu'une fois qu'il est bien posé.

### **Risque de brûlures et de blessures**

Un cordon pendant peut être tiré ou accroché involontairement et provoquer le déplacement accidentel du bloc moteur qui risque de chuter et provoquer des brûlures ou d'autres blessures.

- Ne jamais laisser le cordon d'alimentation pendre de la table ou du plan de travail.
- Ne jamais brancher l'appareil sur une rallonge électrique.

### **Risque de blessures**

Pour éviter les risques d'incendie, de blessure ou d'électrocution :

- Utiliser uniquement les pièces et les accessoires originaux ;
- Ne jamais utiliser des accessoires, des pièces ou des éléments non originaux ;
- Ne jamais utiliser des accessoires, des pièces ou des éléments endommagés ;
- Ne jamais utiliser des accessoires, des pièces ou des éléments non compatibles.

### **Risque de blessures**

Si vous utilisez d'autres ustensiles que la spatule fournie pour remuer les aliments dans le bol mélangeur, ceux-ci pourraient être happés par le couteau hachoir et causer des blessures.

- Pendant l'utilisation de l'appareil, ne rien introduire par l'ouverture du couvercle du bol mélangeur autre que la spatule d'origine. La spatule est dotée d'un disque de sécurité spécialement conçu pour éviter qu'elle ne soit happée par le couteau hachoir. Le fait d'introduire des accessoires non fournis ou recommandés par le fabricant à travers l'ouverture du couvercle pendant l'utilisation peut entraîner des blessures graves et endommager le bloc moteur.
- Ne pas couper ni modifier de quelque manière que ce soit le disque de sécurité de la spatule fournie.

### **Risque de blessures**

En fonctionnement, notamment en mode Pétrir ou Hacher, le bloc moteur peut subir des vibrations qui pourraient le faire glisser ou tomber et provoquer des blessures.

- L'appareil doit être installé sur une surface horizontale propre, solide, antidérapante, stable et plane.
- L'appareil doit être installé à une distance suffisante du bord du plan de travail.
- L'appareil ne doit jamais être laissé sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.

### **Risque de blessures**

Si des accessoires sont happés par le couteau hachoir en fonctionnement, vous risquez d'être blessé par de petits éclats ou des arêtes vives.

- Si des accessoires sont endommagés par le couteau hachoir en fonctionnement, jeter les aliments et contacter le service clientèle pour remplacer les éléments ayant été endommagés.

### **Risque pour la santé**

- Veiller à une bonne hygiène à chaque étape du processus de préparation et de cuisson des aliments.
- Respecter les indications des recettes (température, vitesse et temps de cuisson).
- Veiller à ce que les aliments préparés soient aussitôt consommés ou correctement conservés.
- Veiller à nettoyer le bol mélangeur et tous les accessoires, y compris le joint du couteau hachoir et le joint d'étanchéité du plateau vapeur, après chaque utilisation, en respectant les consignes de sécurité.

### **Risque pour la santé**

Tous les accessoires fournis sont conçus pour être utilisés exclusivement avec ce machine à cuisiner. Toute utilisation inadéquate des accessoires peut entraîner des blessures.

- Ne jamais utiliser les accessoires de l'appareil à d'autres fins, surtout à des températures élevées.
- Ne jamais utiliser la spatule dans des casseroles ou des poêles brûlantes.
- Si toutefois un accessoire est endommagé, en cesser l'utilisation et contacter le service clientèle pour obtenir un accessoire de rechange.

### **Risque de brûlures**

Lors de la préparation d'aliments chauds, le bol mélangeur et les accessoires utilisés chauffent également. Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures même après la fin du processus de chauffe.

- Le bol mélangeur, le couteau hachoir et les accessoires doivent être manipulés avec précaution, en particulier pendant et après la préparation d'aliments à chaud.
- Les éléments de l'appareil doivent être saisis uniquement avec les poignées prévues à cet effet.
- Laisser toujours suffisamment de temps au bol mélangeur et au couteau hachoir pour refroidir avant de démonter le bol mélangeur et d'en retirer le couteau hachoir.

### **Risque de blessures**

Les lames du couteau hachoir sont très acérées et peuvent causer des blessures s'il n'est pas manipulé de manière appropriée.

- Le couteau hachoir doit être manipulé avec précaution.

- Le couteau hachoir peut devenir très chaud après une utilisation prolongée, même s'il ne s'agit pas d'une fonction de chauffe. Après chaque utilisation, il convient de laisser refroidir complètement le couteau hachoir avant de le toucher ou de le retirer.
- Ne jamais saisir le couteau hachoir par ses lames.
- Toujours faire preuve de prudence lorsque vous retirez le couteau hachoir pour éviter qu'il ne tombe.
- Ne jamais mettre la main dans le bol mélangeur.
- Ne pas approcher les cheveux et les parties du corps du couteau hachoir.

### Risque pour la santé

Pour des raisons liées à la production, les composants de l'appareil peuvent comporter des résidus d'huiles ou d'autres contaminants impropres à la consommation. Ces résidus et contaminants présentent un risque pour votre santé.

- Avant la première utilisation, il est nécessaire de nettoyer soigneusement tous les composants et accessoires qui entrent en contact avec les aliments, à l'eau chaude et au savon à vaisselle.
- Veiller à bien sécher tous les composants et accessoires après les avoir lavés avant de les utiliser.

### Risque d'endommagement

L'appareil ne doit pas être placé directement sous un meuble ou un élément suspendu (étagères, unités murales, etc.) pour être utilisé. Cela pourrait entraîner des dommages aux éléments qui se trouveront au-dessus de l'appareil ou à l'appareil lui-même.

- Veiller à ce qu'il y ait un dégagement suffisant au-dessus et autour de l'appareil, et tenir compte de la hauteur supplémentaire nécessaire à l'utilisation du plateau vapeur, ses accessoires et son couvercle.

### Risque d'endommagement

Tout raccordement de l'appareil à un réseau électrique inadapté risque de l'endommager.

- L'appareil doit être alimenté uniquement avec une tension alternative de 114-126 V ou 220-240 V selon votre région géographique et une fréquence de 50 à 60 Hz, comme indiqué sur la fiche d'alimentation.

### Risque d'endommagement

L'appareil risque d'être endommagé si la quantité d'eau dans le bol mélangeur est insuffisante lorsque vous faites bouillir ou cuire à la vapeur des aliments.

- Veiller à ce qu'il y ait suffisamment d'eau dans le bol mélangeur. Pendant la cuisson, l'appareil perd environ 50 ml (8,5 onces) d'eau en 15 minutes.
- Ajouter de l'eau si nécessaire, surtout en cas de prolongation de la durée de cuisson à la vapeur. Il est, cependant, déconseillé de dépasser la capacité maximale, indiquée par le marquage « MAX » à l'intérieur du bol mélangeur.

### Risque d'endommagement

Si le bol mélangeur et le couteau hachoir restent en contact prolongé avec de l'eau, d'autres liquides ou des restes d'aliments, ils risquent d'être endommagés.

- Toujours nettoyer et sécher les composants aussitôt après utilisation.
- Les différentes qualités d'eau peuvent favoriser la formation de rouille dans le bol mélangeur en cas de durées de cuisson prolongées. Veuillez donc suivre les instructions relatives à l'ajout d'ingrédients spéciaux (par exemple, acide citrique) à

l'eau de cuisson.

### Corrosion à l'intérieur de l'appareil

Veiller à ce que le bol mélangeur et surtout les contacts électriques situés au fond soient bien séchés après le nettoyage. Si vous utilisez le bol mélangeur alors qu'elle est encore humide, de la rouille pourrait se former à l'intérieur de celle-ci ainsi que sur les pièces métalliques du couteau hachoir.

- Laisser le bol mélangeur sécher complètement avant de la replacer sur le bloc moteur.

### Risque d'endommagement

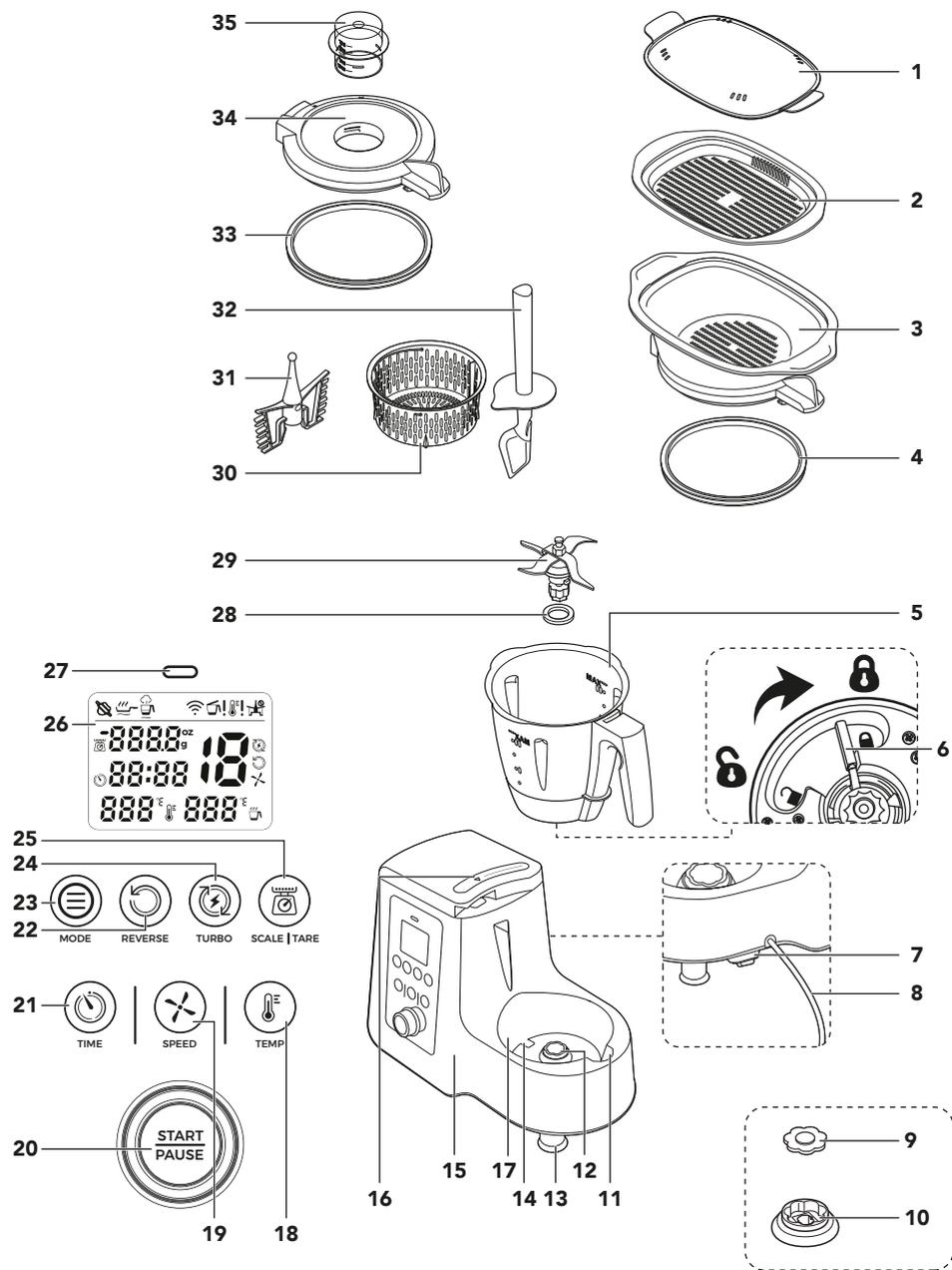
Si le couteau hachoir n'est pas correctement inséré et verrouillé, ou si son joint d'étanchéité est usé ou mal inséré, des liquides risquent de pénétrer dans l'appareil et endommager le bloc moteur.

- Vérifier que le joint du couteau hachoir est correctement positionné.
- Vérifier que le joint d'étanchéité du couteau hachoir ne présente aucun signe de détérioration.
- Vérifier que le couteau hachoir est correctement inséré et verrouillé avant de remplir le bol mélangeur.
- En cas d'écoulement de liquide sur le bloc moteur ou à l'intérieur de celui-ci, le débrancher et contacter le service client.
- Éviter d'utiliser le couteau hachoir pendant la cuisson d'ingrédients avec des os, car cela pourrait l'endommager.

### Risque d'endommagement

Si le fouet papillon n'est pas correctement inséré dans le couteau hachoir ou s'il entre en contact avec d'autres accessoires en fonctionnement, il risque de se casser.

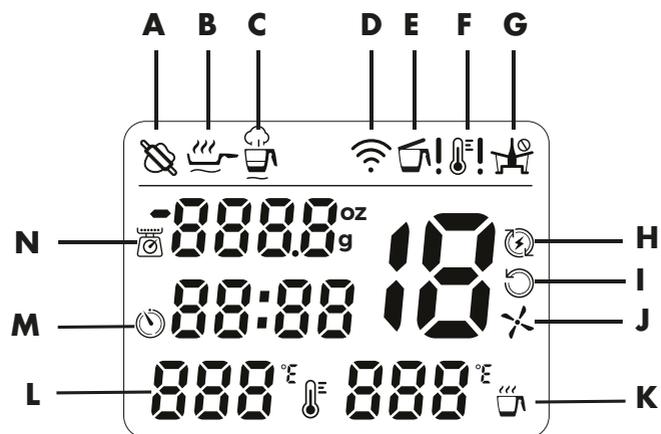
- Vérifier que le fouet papillon est correctement fixé sur le couteau hachoir avant de régler la vitesse.
- Ne pas programmer une vitesse supérieure à 4 en cas d'utilisation du fouet papillon.
- Ne pas utiliser la spatule lorsque vous utilisez le fouet papillon.
- Ne pas ajouter des ingrédients susceptibles d'endommager ou de bloquer le fouet.



## 2. Description du produit

1		Couvercle du plateau vapeur
2		Panier vapeur plat
3		Panier vapeur profond
4		Joint d'étanchéité du plateau vapeur
5		Bol mélangeur
6		Levier de déverrouillage
7	O/I	Interrupteur Marche/Arrêt
8		Cordon d'alimentation avec fiche secteur
9		Capuchon en silicone
10		Douille du couteau hachoir
11		Logement du bol mélangeur
12		Douille du couteau hachoir
13		Pied antidérapant
14		Orifice de trop-plein
15		Bloc moteur
16		Position de verrouillage
17		Balance intégrée
18		Touche de réglage de la température ( <b>TEMP</b> )
19		Touche de réglage de la vitesse ( <b>SPEED</b> )
20	<b>START/PAUSE</b>	Touche <b>DÉMARRER / PAUSE</b> et réglage des fonctions
21		Touche de réglage de la minuterie ( <b>TIME</b> )
22		Touche de rotation en sens inverse ( <b>REVERSE</b> )
23		Touche ( <b>MODE</b> )
24		Touche ( <b>TURBO</b> )
25		Touche ( <b>BALANCE / TARE</b> )
26		Écran
27		Voyant d'état
28		Joint du couteau hachoir
29		Couteau hachoir
30		Panier de cuisson
31		Fouet papillon
32		Spatule
33		Joint d'étanchéité du couvercle du bol mélangeur
34		Couvercle du bol mélangeur
35		Tasse à mesurer

### 3. Écran



<b>A</b>		Fonction Pétrir
<b>B</b>		Fonction Sauter
<b>C</b>		Fonction Cuisson vapeur
<b>D</b>		État de connexion Wi-Fi
<b>E</b>		<b>Avertissement !</b> Le bol mélangeur est mal inséré ou le couvercle n'est pas bien refermé
<b>F</b>		<b>Avertissement !</b> La fonction Turbo ne peut pas être utilisée, car le contenu du bol est trop chaud. Le voyant d'état devient rouge lorsque la température est trop élevée pour utiliser cette fonction
<b>G</b>		Symbole d'interdiction apparaissant lorsque le fouet papillon ne peut être utilisé à des vitesses de 5 à 10
<b>H</b>		Fonction Turbo activée
<b>I</b>		Fonction sens inverse activée
<b>J</b>		Vitesse - se met à clignoter en mode réglage
<b>K</b>		Température du bol mélangeur
<b>L</b>		Température – se met à clignoter en mode réglage 100 °F - 265 °F 37 °C - 130 °C
<b>M</b>		Minuterie - se met à clignoter en mode réglage De 1 seconde à 90 minutes (selon la fonction)
<b>N</b>		Mesure de la balance jusqu'à : 5000 g (± 5 g) ou 176,5 oz (± 0,1 oz)

### 4. Aperçu des fonctions

Touche/composant	Fonction	Remarques
Touche <b>MODE</b> <b>23</b>	Sélectionner une fonction: Pétrir, Sauter, Vapeur ou personnalisée	
	La fonction Vapeur utilise les paniers vapeur <b>2</b> et <b>3</b> pour cuire à la vapeur les légumes, le poisson et la viande	Peut être également utilisée avec le panier de cuisson à la vapeur <b>30</b>
	Fonction Pétrir	- Un maximum de 500 g de farine peut être utilisé - Ne pas utiliser avec le fouet papillon <b>31</b>
	La fonction Sauter permet de faire légèrement dorer des aliments, par exemple de la viande ou des oignons	Les aliments doivent être coupés en petits morceaux et ajoutés en petites quantités
Touche <b>SCALE / TARE</b> <b>25</b> / Balance intégrée <b>17</b>	- Pour peser les ingrédients avec une précision de ± 5g (± 0,1 oz) - La fonction Tare permet de remettre la mesure de la balance à 0 pour peser d'autres ingrédients - Pour changer l'unité de mesure	Jusqu'à 5 kg (176,5 oz)
Touche de réglage de la température <b>TEMP</b> <b>18</b> / Molette de réglage des fonctions <b>20</b>	Permet d'inverser le sens de rotation	
Touche Sens inverse <b>REVERSE</b> <b>22</b>	Permet d'inverser le sens de rotation	Peut être activée uniquement à des vitesses de 1 à 3

Touche/composant	Fonction	Remarques
Touche <b>TURBO</b> 24 	La fonction Turbo permet de faire fonctionner le couteau hachoir à sa vitesse maximale. Elle permet de hacher des noix et de petites quantités d'herbes ou d'oignon	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La fonction se désactive si la température des aliments dans le bol mélangeur dépasse 60 °C (145 °F)</li> <li>- Pour les liquides : jusqu'à 1 litre (33,8 oz) maximum</li> <li>- Ne pas utiliser avec le fouet papillon <b>31</b></li> </ul>
Couteau hachoir <b>29</b>	Pour concasser, hacher et mélanger des ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le couteau hachoir doit être bien inséré au fond du bol mélangeur</li> <li>- Si nécessaire, couper les ingrédients en morceaux de 3 à 4 cm (1,18 à 1,57 po) avant de les mettre dans le bol mélangeur</li> </ul>
Fouet papillon <b>31</b>	Pour les ingrédients liquides: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour fouetter des crèmes (au moins 200 ml / 6,7 oz)</li> <li>- Pour monter des blancs en neige (au moins 2 œufs)</li> <li>- Pour faire des émulsions (de la mayonnaise, par exemple)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ne doit être utilisé qu'à des vitesses de 1 à 4</li> <li>- Ne doit pas être utilisé avec la fonction Turbo</li> </ul>
Panier de cuisson <b>30</b>	Pour faire cuire et mijoter	Remplir le bol mélangeur avec au moins 500 ml d'eau (16,8 oz)

## 5. Éléments fournis

- 1 machine à cuisiner, bloc moteur **15**
- 1 bol mélangeur **5** avec:
  - Couteau hachoir **29**
  - Couvercle du bol mélangeur **34**
  - Tasse à mesurer **35**
- 1 panier de cuisson **30**
- 1 fouet papillon **31**
- 1 spatule **32**
- 1 plateau vapeur, comprenant :

- panier vapeur profond **3**
- panier vapeur plat **2**
- couvercle du plateau vapeur **1**
- 1 manuel d'utilisation
- 1 livre de recettes

## 6. Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, faire fonctionner l'appareil uniquement avec de l'eau afin que tout résidu puisse s'évaporer. Laver soigneusement tous les accessoires avec de l'eau et du savon à vaisselle.

**REMARQUE :** L'appareil peut dégager des odeurs lors de la première utilisation. Ces odeurs ne présentent aucun danger. L'endroit où vous faites fonctionner l'appareil pour la première fois doit être bien aéré.

1. Retirer tous les éléments et matériaux d'emballage.
2. Vérifier l'intégralité et l'intégrité du contenu de l'emballage.
3. **Nettoyer l'appareil et les accessoires avant la première utilisation !** (voir la section « Nettoyage et entretien » à la page 75).
4. Utiliser le bol mélangeur **5** pour porter, une fois, 2,2 L (2,3 QT) d'eau à ébullition, puis verser l'eau utilisée de manière appropriée (voir la section « Réglage de la température » à la page 60).
5. Placer le bloc moteur **15** sur une surface plane, sèche, antidérapante, imperméable et horizontale, pour éviter qu'il ne tombe ou ne glisse.

### AVERTISSEMENT !

- Si jamais des liquides débordent de l'appareil, ceux-ci peuvent se répandre sur le plan de travail. L'appareil doit donc être installé sur une surface imperméable.

## 7. Balance intégrée

La balance de cuisine intégrée permet un pesage avec une précision de  $\pm 5$  g ( $\pm 0,1$  oz) et peut peser jusqu'à 5 kg (176,5 oz).

La balance intégrée **17** est facile à utiliser et prête à l'emploi. Il suffit de sélectionner la fonction de pesage, à condition qu'aucune autre fonction ne soit en cours.

### Pesage facile

**REMARQUE :** Le bol mélangeur doit être correctement positionné dans son logement. Le couvercle n'a pas besoin d'être refermé pour activer la fonction de pesage, mais le bol doit être bien en place.

1. Vérifier que l'appareil est activé et qu'aucune autre fonction n'est en cours.
2. Appuyer sur la touche **BALANCE / TARE**  **25**. L'écran **26** affichera 0000 g / oz.



3. Placer les ingrédients à peser dans le bol mélangeur **5**. L'écran **26** affichera le poids en onces ou en grammes jusqu'à un maximum de 5 000 g (176,5 oz).
4. Retirer les ingrédients pesés du bol mélangeur **5**.
5. Appuyer sur la touche de sélection de fonctions **MODE**  **23** pour quitter la fonction de pesage.

### Pesage avec la fonction Tare (remise à zéro)

La fonction Tare permet de remettre à zéro la mesure du poids obtenue par la balance intégrée. Cette fonction est utile pour mesurer un ingrédient sans inclure le poids du bol mélangeur, ou pour peser plusieurs ingrédients individuellement au fur et à mesure qu'ils sont mis dans le bol mélangeur.

1. Vérifier que l'appareil est sous tension et qu'aucune autre fonction n'est en cours.
2. Appuyer sur la touche **BALANCEE / TARE**  **25**. L'écran **26** affichera 0000 g/oz.
3. Placer le bol mélangeur vide sur la balance **17**. L'écran affichera le poids du bol mélangeur.
4. Appuyer sur la touche **BALANCEE / TARE**  **25** pour remettre le poids à zéro (0000 oz/g).
5. Mettre l'ingrédient (ou les ingrédients) à peser dans le bol mélangeur **5**. L'écran **26** affichera le poids mesuré.
6. Répéter les étapes 4 et 5 pour peser d'autres ingrédients dans le bol mélangeur **5**.
7. Appuyer sur la touche de sélection des fonctions **MODE**  **23** pour quitter la fonction de pesage.

**REMARQUE :** Si le poids dépasse 5 kg (176,5 oz), l'écran affichera ceci : - - - -

### Changement de l'unité de mesure de poids

- En mode personnalisé, appuyer sur la touche **BALANCE/TARE**  **25** et la maintenir enfoncée pour reconfigurer l'unité de mesure de grammes en onces ou vice versa.

## 8. Mise en service du machine à cuisiner

Par mesure de sécurité, les réglages décrits dans la présente section ne doivent être sélectionnés que lorsque le bol mélangeur est correctement mis en place sur le bloc moteur et que le couvercle du bol mélangeur **34** ou du plateau vapeur est correctement installé.

### 8.1 Alimentation électrique

- Brancher la fiche du cordon d'alimentation **8** dans une prise de courant adaptée. Celle-ci doit être facilement accessible après le branchement de l'appareil.

### 8.2 Mise sous/hors tension

- Actionner l'interrupteur Marche/Arrêt **7** situé à l'arrière de l'appareil sur **I** pour mettre l'appareil sous tension.
  - L'écran **26** s'allume et affiche brièvement tout son contenu, et un signal sonore retentit. L'appareil passe alors en mode de personnalisation. Toutes les valeurs réglables sont remises à 0 et la température du bol mélangeur s'affiche.



- Actionner l'interrupteur Marche/Arrêt **7** situé à l'arrière de l'appareil sur **O** pour mettre l'appareil hors tension.

### 8.3 Verrouillage électronique

Ce machine à cuisiner est équipé d'un verrouillage électronique qui s'enclenche lorsque le couvercle du bol mélangeur **5** ou le panier vapeur profond **3** est correctement installé. Il s'agit d'une fonction de sécurité empêchant l'ouverture du couvercle tant que le couteau hachoir **29** est en rotation.

- Ce système de verrouillage demeure activé aussi longtemps qu'un programme de cuisson est activé.
- À l'arrêt de l'appareil, le verrouillage reste activé pendant encore 1 à 2 secondes.
- Un signal sonore retentit indiquant que le couvercle du bol mélangeur peut être ouvert **34** ou que le panier vapeur profond **3** peut être retiré.
- Plus la vitesse de rotation du couteau hachoir **29** est élevée, plus long sera le temps nécessaire pour que le verrouillage électronique se débloque.

### 8.4 Écran

- L'écran **26** affiche tous les réglages et les valeurs relatives aux différentes fonctions.
- Le rétro-éclairage de l'écran d'affichage **26** s'éteint au bout de 5 minutes d'inactivité de la part de l'utilisateur. Dès que l'on appuie sur une touche ou que l'on tourne la molette de réglage des fonctions, le rétro-éclairage de l'écran **26** s'allume à nouveau pour une durée de 5 minutes.

### 8.5 Réglage de la minuterie

Il est possible de régler la minuterie quelle que soit la fonction sélectionnée.

1. Appuyer sur la touche de réglage de la minuterie **TIME**  **21** pour programmer le temps de cuisson.
  2. Tourner la molette de réglage **20** dans le sens horaire pour en augmenter la durée.
  3. Tourner la molette de réglage **20** dans le sens anti-horaire pour en réduire la durée.
- Vous pouvez régler la minuterie de 1 seconde à 90 minutes. La minuterie affichera son décompte tel qu'indiqué ci-dessous :

De	À	Unité de temps
1 seconde	1 minute	En secondes
1 minute	10 minutes	Par intervalles de 30 secondes
10 minutes	90 minutes	En minutes

- La durée programmée s'affiche sur l'écran **26**.



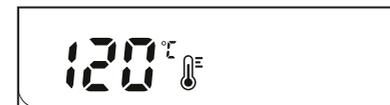
- La minuterie fera le décompte après le démarrage de la fonction sélectionnée, quelle que soit la fonction.
- Si aucune durée ni température n'ont été programmée, l'affichage du temps indiquera le temps écoulé de 0 seconde (00:00) à 90 minutes (90:00) pendant le fonctionnement du couteau hachoir. Ensuite, l'appareil s'arrêtera automatiquement.
- Pendant le fonctionnement, le temps peut être ajusté.
- L'appareil cesse de fonctionner à la fin du décompte.
- Un signal sonore retentit au bout de quelques secondes après.
- Le couvercle du bol mélangeur **34** peut alors être ouvert.
- La minuterie peut être utilisée seule, lorsque les paramètres de température ou de vitesse ne sont pas programmés ou en cours d'utilisation.

**REMARQUE :** Si la vitesse est supérieure à 6 et que la minuterie a été programmée à plus de 15 minutes, la durée sera automatiquement réduite à 15 minutes.

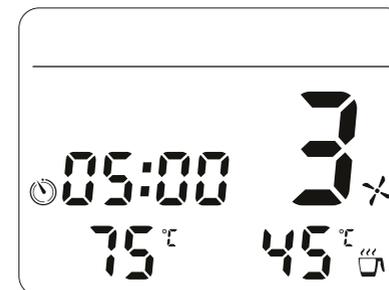
## 8.6 Réglage de la température

1. Appuyer sur la touche de réglage de la température **TEMP**  **18** pour programmer la température de cuisson.
  2. Tourner la molette de réglage des fonctions **20** dans le sens horaire pour augmenter la température.
  3. Tourner la molette de réglage des fonctions **20** counterclockwise to decrease the temperature.
- La plage de températures pouvant être sélectionnées s'étend de :
  - 37 °C to 130 °C si l'unité de mesure de température est le degré Celsius (°C).  
Les températures pouvant être définies sont : 37, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 85, 90, 95, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130 °C
  - 100 °F à 265 °F si l'unité de mesure de température est le Fahrenheit (°F).  
Les températures pouvant être définies sont : 100, 115, 125, 135, 145, 150, 160, 170, 180, 190, 195, 205, 212, 220, 230, 240, 250, 255, 265 °F

- La température sélectionnée s'affiche sur l'écran **26**.



- Pour démarrer le processus de chauffe, il faut programmer une vitesse et une température.
- Pendant le processus de chauffe, la température à l'intérieur du bol mélangeur n'est pas nécessairement celle que vous avez sélectionnée.
- La température programmée apparaît en bas à gauche de l'écran tandis que la température à l'intérieur du bol mélangeur apparaît en bas à droite de l'écran.



- La température peut être reprogrammée pendant le fonctionnement de l'appareil.

**REMARQUE :** Si la vitesse est programmée sur une valeur supérieure à 3, la fonction de chauffe est désactivée et la température ne peut pas être programmée.

## Changement de l'unité de température

- En mode de personnalisation, appuyer sur la touche de réglage de température **TEMP**  **18** puis appuyer et maintenir enfoncée la même touche pour changer l'unité de mesure de Celsius à Fahrenheit ou vice versa.

## 8.7 Réglage de la vitesse

Appuyer sur la touche de réglage de la vitesse **SPEED**  **19** pour programmer la vitesse de rotation souhaitée :

- 10 vitesses de rotation peuvent être programmées.
- Le fouet papillon **31** peut être utilisé uniquement à des vitesses de rotation allant de 1 à 4. Lorsque la température est programmée, la vitesse maximale ne pourra pas dépasser 3.

### AVERTISSEMENT !

- Le fouet papillon **31** peut être utilisé uniquement avec des vitesses de rotation de 1 à 4. L'écran **26**,  vous indiquera que vous avez programmé une vitesse supérieure à 4.
- Si vous faites mélanger des liquides à la vitesse 10, le bol mélangeur **5** ne doit pas contenir plus de 1 litre (33,8 oz), sinon il peut y avoir un risque de débordement (voir « Utilisation du bol mélangeur » à la page 64). Pour les vitesses inférieures à 10, le bol mélangeur **5** ne peut contenir plus de 2,2 litres (2,3 QT).

- Pour d'autres remarques : voir « Aperçu des fonctions » à la page 55.
- La vitesse programmée s'affiche sur l'écran **26**.



- La vitesse peut être reprogrammée pendant le fonctionnement de l'appareil.
- La vitesse ne peut pas être programmée en mode Cuisson vapeur .
- Si une température a été programmée, seuls les réglages de vitesse 1 à 3 peuvent être programmés.

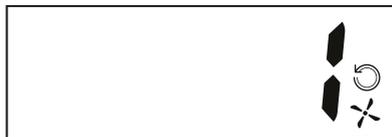
### Démarrage progressif

L'appareil est doté d'une fonction de démarrage progressif qui s'active automatiquement lorsque la température à l'intérieur du bol mélangeur est supérieure à 60 °C (145 °F). Cette fonction permet d'éviter les projections de liquides chauds hors du bol mélangeur **5**. Cette fonction est utilisée pour tous les réglages, sauf pour la fonction Turbo.

### 8.8 Rotation en sens inverse

La fonction de rotation en sens inverse peut être utilisée pour changer le sens de rotation du couteau hachoir et pour remuer délicatement les aliments avec le côté émoussé des lames du couteau hachoir au lieu de les hacher.

- La fonction de rotation en sens inverse ne peut être utilisée qu'avec des vitesses basses de 1 à 3.
- Appuyer sur la touche **SENS INVERSE**  **22** pour faire tourner le couteau hachoir dans le sens de rotation directe pour le hachage des aliments.



- Appuyer à nouveau sur la touche **REVERSE**  **22** pour faire tourner le couteau hachoir dans le sens de rotation directe pour le hachage des aliments.



### 8.9 Fonction TURBO

#### AVERTISSEMENT !

- Si vous faites mélanger des liquides dans le bol mélangeur **5**, celui-ci ne doit pas contenir plus de 1 litre (33,8 oz), sinon il peut y avoir un risque de débordement.
- Ne pas activer cette fonction lorsque le fouet papillon **31** est installé dans le bol mélangeur.

La fonction Turbo permet de faire atteindre une vitesse élevée (équivalente à la vitesse 10) en courtes impulsions. Elle est utilisée pour hacher rapidement des noix ou de petites quantités d'herbes ou d'oignons.

**REMARQUE :** La fonction Turbo ne peut être activée que si la température à l'intérieur du bol mélangeur est inférieure à 60 °C (145 °F). Dans le cas contraire, un signal sonore retentit et la fonction Turbo est désactivée. Si vous appuyez sur la touche **TURBO**  **24**, la fonction Turbo ne s'active pas et un signal sonore retentit.

- Appuyer sur la touche **TURBO** button  **24** et la maintenir enfoncée aussi longtemps que vous avez besoin de son effet.



### 8.10 Trop-plein

Le fond du bloc moteur **15** comporte un orifice de trop-plein **14**. Si des liquides débordent ou se déversent du bol mélangeur **5**, ils peuvent s'écouler par l'orifice de trop-plein **14** sur le plan de travail.

### 8.11 Démarrer et mettre en pause des fonctions

- Après avoir programmé vos réglages, appuyer sur la touche **DÉMARRER / PAUSE** **20** pour faire fonctionner l'appareil dans la fonction sélectionnée.
- Appuyer sur la touche **DÉMARRER / PAUSE** **20** pour mettre en pause une fonction en cours.
- Maintenir la touche **DÉMARRER / PAUSE** **20** enfoncée pour arrêter définitivement une fonction en cours.

**REMARQUE :** Si vous programmez uniquement la température, aucune fonction ne peut être lancée. Vous devez programmer la vitesse et la minuterie avant de lancer une fonction.

## 9. Utilisation du bol mélangeur

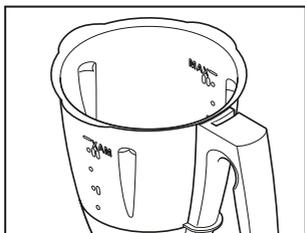
**REMARQUE :** Les instructions d'utilisation ci-après décrivent les fonctions de base telles que le brassage, le hachage et la cuisson à la vapeur, etc. Pour en savoir plus de la préparation de repas spéciaux, vous pouvez consulter le livre de recettes livré avec l'appareil.

### 9.1 Retrait du bol mélangeur

Le bol mélangeur **5** ne peut être retiré que si son couvercle **34** est ouvert ou retiré.

1. Tourner le couvercle du bol mélangeur **34** dans le sens anti-horaire jusqu'à ce que la flèche de la position de verrouillage **16** pointe sur le symbole .
2. Soulever le bol mélangeur **5** verticalement vers le haut pour le dégager de son logement **11**.

### 9.2 Marquages de contenance



Des marquages de contenance sont indiqués sur la paroi intérieure du bol mélangeur **5** :

- 0,5 L (16,8 oz)
- 1 L (33,8 oz)
- 1,5 L (50,7 oz)
- 2 L (67,6 oz)
- 2,2 L (74,4 oz)

#### AVERTISSEMENT !

- Lorsque vous mélangez des liquides à la vitesse 10 ou avec la fonction Turbo, le bol mélangeur **5** ne doit pas contenir plus de 1 litre (33,8 oz), sinon il pourrait y avoir des projections de liquides. Pour les vitesses inférieures à 10, le bol mélangeur **5** peut être rempli jusqu'à un maximum de 2,2 L (2,3 QT).

**REMARQUE :** Pour certaines fonctions, le bol mélangeur **5** doit contenir une quantité suffisante de liquide pour permettre à l'appareil de fonctionner correctement. Pour fouetter des crèmes, vous devez utiliser un volume d'au moins 200 ml (6,7 oz) et pour battre des blancs en neige, utiliser au moins deux œufs.

### 9.3 Utilisation et retrait du couteau hachoir

Le couteau hachoir **29** est utilisé pour hacher ou remuer des aliments à l'intérieur du bol mélangeur.

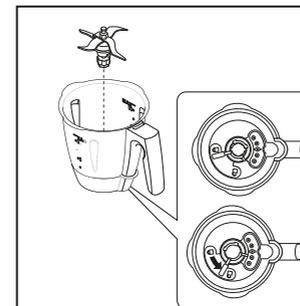
Le bol mélangeur **5** ne doit jamais être utilisé sans le couteau hachoir **29**. Ce dernier sert de joint d'étanchéité entre le bol mélangeur **5** et le bloc moteur **15**.



#### AVERTISSEMENT ! Risque de blessure par coupure !

- Les lames du couteau hachoir sont extrêmement acérées.
- Ne jamais toucher les lames du couteau hachoir à mains nues.
- Ne jamais tenir le couteau hachoir par les bords tranchants.
- Ne jamais retourner le bol mélangeur pour retirer le couteau hachoir.

Pour retirer le couteau hachoir **29**, procéder comme suit :



1. Placer le bol mélangeur **5** de façon à ce que sa base soit à l'horizontale.
2. Actionner le levier de déverrouillage **6** situé sur la partie inférieure de la base du bol mélangeur **5** de manière à ce qu'il pointe sur le symbole .
3. Retirer le couteau hachoir **29** vers le haut en le tenant avec précaution par son extrémité supérieure.

Pour replacer le couteau hachoir **29**, procéder comme suit :

1. Placer le bol mélangeur **5** de façon à ce que sa base soit à l'horizontale.
2. Remettre en place le couteau hachoir **29** par le haut du bol mélangeur.
3. Veiller à ce que la partie inférieure couteau hachoir **29** soit introduite dans l'ouverture située au fond du bol mélangeur **5** et qu'elle tienne fermement en place.

#### AVERTISSEMENT !

- Veiller à ce que le joint **28** du couteau hachoir **29** soit correctement positionné pour éviter tous risques de fuites.

4. Pour verrouiller le couteau hachoir en place **29**, actionner le levier de déverrouillage **6** situé sur la partie inférieure de la base du bol mélangeur **5** de manière à ce qu'il pointe sur le symbole .

**REMARQUE :** Couper les gros morceaux en morceaux plus petits de 3 à 4 cm (1,1 à 1,5 pos) pour éviter que les gros morceaux ne se coincent dans les lames du couteau hachoir.

#### 9.4 Pose du bol mélangeur

1. Placer le bol mélangeur **5** dans son logement **11**.
2. Appuyer délicatement sur le bol mélangeur **5** contre la base de son logement jusqu'à ce que le moyeu en forme de fleur du couteau hachoir **29** s'engage dans la douille du couteau hachoir **12**. Secouer légèrement le bol mélangeur **5** pour en faciliter le positionnement.

**REMARQUE :** Si le bol mélangeur **5** n'est pas bien positionné, un mécanisme de sécurité empêchera le démarrage de la machine à cuisiner.

#### 9.5 Mise en place et retrait du fouet papillon



Le fouet papillon **31** permet de mélanger des aliments liquides, de fouetter des crèmes, de battre des blancs en neige et de faire des émulsions telles que la mayonnaise.

Le fouet papillon **31** se monte sur le couteau hachoir **29** de la manière suivante :

- Les ailettes du fouet papillon **31** se situent dans les espaces entre les lames du couteau hachoir.
- Pour plus de détails : consulter « Aperçu des fonctions » à la page 55.

#### AVERTISSEMENT !

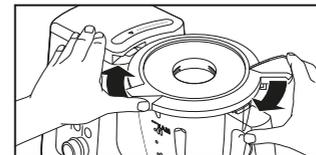
- Le fouet papillon **31** ne doit être utilisé qu'avec des vitesses de 1 à 4.
- Ne pas appuyer sur la touche **TURBO 24** si le fouet papillon **31** est utilisé.
- Lors de l'utilisation du fouet papillon **31**, ne pas utiliser la spatule **32** au risque qu'elle soit happée par le fouet papillon **31**.
- Lors de l'ajout d'aliments, veiller à ce qu'ils ne bloquent pas le fouet papillon **31**.

Tirer le fouet papillon **31** vers le haut pour le détacher.

#### 9.6 Fermeture et verrouillage du couvercle du bol mélangeur

Le couvercle du bol mélangeur **34** ne peut être mis en place que si le bol mélangeur **5** a été correctement positionné dans son logement.

1. Remettre le couvercle du bol mélangeur **34** sur le bol mélangeur et le tourner jusqu'à ce que le symbole  pointe sur la flèche de position de verrouillage marquée sur le bloc moteur **15**.



2. Avec les deux mains, tourner le couvercle du bol mélangeur **34** dans le sens horaire, en appuyant légèrement sur les côtés, jusqu'à ce que le symbole  pointe sur la flèche de position de verrouillage **16**.



Le machine à cuisiner ne peut démarrer que lorsque le couvercle du bol mélangeur **34** a été correctement fermé et verrouillé.

#### REMARQUES :

- Pour faciliter la fermeture du couvercle, mettre quelques gouttes d'huile sur un chiffon et le frotter sur le joint d'étanchéité **33**.
- Le machine à cuisiner ne peut démarrer que lorsque le couvercle du bol mélangeur **34** a été correctement fermé et verrouillé.
- Pour que le couvercle du bol mélangeur **34** se verrouille correctement, appuyer légèrement sur le côté comportant le symbole  contre le corps de l'appareil tout en le refermant.
- Si le couvercle du bol mélangeur **34** n'a pas été correctement remis en place (refermé), le symbole  apparaît sur l'écran **26**.
- Le couvercle du bol mélangeur **34** se verrouille automatiquement au démarrage de l'appareil.
- Le voyant d'état **27** s'allume en bleu lorsque le couvercle est fermé et en rouge lorsqu'il est ouvert (voir « Verrouillage électronique » à la page 59).

#### 9.7 Utilisation de la tasse à mesurer

La tasse à mesurer **35** sert à fermer l'orifice du couvercle du bol mélangeur **5**. Elle peut être retirée pour ajouter des ingrédients dans le bol mélangeur et servir de tasse à mesurer.

- Pour fermer le bol mélangeur **5**, introduire la tasse à mesurer **35**, ouverture vers le bas, dans l'orifice du couvercle du bol mélangeur **34** et tourner celle-ci dans le sens horaire pour la verrouiller en place.

#### AVERTISSEMENT !

Avant de retirer la tasse à mesurer **35**, vous devez réduire la vitesse à 1, 2 ou 3, afin d'empêcher les aliments d'être projetés hors du bol mélangeur.

- Vous pouvez retirer brièvement la tasse à mesurer **35** pour ajouter des ingrédients par l'orifice du couvercle.

- La tasse à mesurer **35** peut également être utilisée pour mesurer des liquides. Pour ce faire, l'utiliser à l'envers.

## 9.8 Cuisson ordinaire et cuisson à la vapeur avec le panier de cuisson

1. Remplir le bol mélangeur **5** d'au moins 500 ml (16,8 oz) d'eau. Le bol mélangeur **5** doit être rempli d'eau de façon à ce que le volume total, après avoir ajouté les autres ingrédients, ne dépasse pas 2,2 litres (2,3 QT).
  - Si les ingrédients sont entièrement recouverts d'eau, ils seront cuits traditionnellement.
  - Si les ingrédients ne sont pas entièrement recouverts d'eau, ils seront cuits à la vapeur.
2. Mettre les ingrédients dans le panier de cuisson **30**.

**REMARQUE :** Avant chaque utilisation, vérifier que le niveau de remplissage ne dépasse pas la capacité maximale.

3. Placer le panier de cuisson **30** dans le bol mélangeur **5**.
4. Refermer le bol mélangeur **5** avec son couvercle **34** et la tasse à mesurer **35**.
5. Actionner l'interrupteur Marche/Arrêt **7** pour mettre l'appareil sous tension.
6. Programmer la durée de cuisson à l'aide de la touche de réglage de la minuterie **TIME**  **21**.
7. Programmer la température souhaitée à l'aide de la touche de réglage de la température **TEMP** button  **18**, par exemple 100 °C (212 °F) pour la cuisson. L'écran **26** affichera la durée de cuisson et la température programmées.



8. Programmer la vitesse sur 1 pour une répartition uniforme de la température de l'eau.
9. Appuyer sur la touche **DÉMARRER / PAUSE 20**. L'appareil démarre.
10. L'appareil s'arrête à la fin du décompte de la minuterie.
11. Au bout de quelques secondes, un signal sonore retentit. Le couvercle peut alors être ouvert.
12. Actionner l'interrupteur de Marche/Arrêt **7** pour mettre l'appareil hors tension.

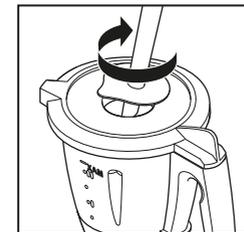
## 9.9 Utilisation de la spatule

La spatule **32** sert à remuer les ingrédients à l'intérieur du bol mélangeur **5** et à sortir le panier de cuisson **30**.

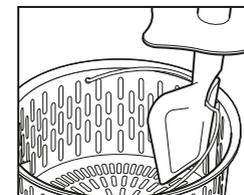
### AVERTISSEMENT !

- La spatule **32** ne doit pas être utilisée lorsque le fouet papillon **31** est en place. Sinon, la spatule **32** pourrait être happée par le fouet papillon **31**.
- Ne jamais utiliser d'autres ustensiles de cuisine pour remuer les aliments dans le bol mélangeur. Tout autre ustensile autre que la spatule **32** pourrait être happé par les lames du couteau hachoir et provoquer des blessures.

- Toujours remuer dans le sens horaire. La spatule **32** est conçue de telle sorte que lorsqu'elle est utilisée dans le sens horaire, elle ne peut pas entrer en contact avec le couteau hachoir **29** lorsqu'il est en fonctionnement.



Le crochet situé à l'arrière de la spatule **32** peut être utilisé pour retirer le panier de cuisson **30** de manière pratique et sûre, sans avoir à le toucher directement. Il suffit d'accrocher le crochet de la spatule à l'anse métallique du panier de cuisson **30** pour le sortir du bol mélangeur.



## 10. Fonction Vapeur



### AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure !

- En ouvrant le couvercle de l'ensemble plateau vapeur **1** ou celui du bol mélangeur **34** pendant le fonctionnement de l'appareil, de la vapeur chaude peut s'échapper et provoquer des brûlures.

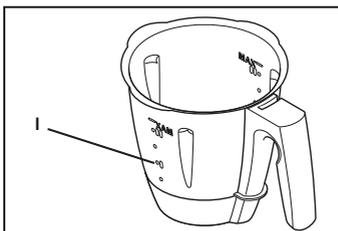
**REMARQUE :** Les instructions d'utilisation ci-après décrivent les fonctions de base telles que le brassage, le hachage et la cuisson à la vapeur, etc. Pour en savoir plus sur la préparation de repas spéciaux, vous pouvez consulter le livre de recettes livré avec l'appareil.

## 10.1 Fonction Vapeur pré réglée

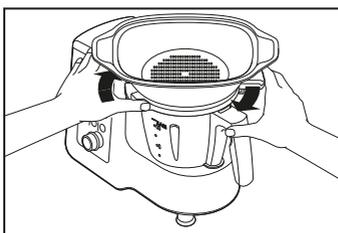
- Durée pré réglée : 20 minutes (réglable).
- Pour sauter le processus de préchauffage et passer directement à la fonction Vapeur, appuyer sur la touche **DÉMARRER / PAUSE 20**.
- Si la température à l'intérieur du bol mélangeur **5** atteint 95 °C (205 °F), l'appareil démarre automatiquement et la minuterie commence le décompte de la durée de cuisson Vapeur.

## 10.2 Préparation du plateau vapeur

1. Positionner le bol mélangeur **5** dans son logement sur le bloc moteur **15**.
2. Verser 1 litre (33,8 oz) d'eau dans le bol mélangeur **5**. Cela correspond au niveau indiqué par la deuxième marque en partant du bas (**I**).



3. Vérifier que le joint d'étanchéité **4** du panier vapeur profond **3** a été correctement mis en place.
4. Placer le panier vapeur profond **3** sur le bol mélangeur **5** en le faisant tourner légèrement.



5. Tourner le panier vapeur profond **3** de manière à ce qu'il s'enclenche fermement sur le bol mélangeur. L'appareil ne peut démarrer que lorsque le panier vapeur profond **3** est correctement positionné.

**REMARQUE :** Si le panier vapeur profond **3** n'a pas été correctement mis en place, l'écran **26** affiche ce symbole

6. Ajouter les aliments dans le panier vapeur profond **3** et dans le panier vapeur plat **2**.

**REMARQUE :** Même si vous voulez utiliser seulement le panier vapeur plat **2**, vous devez utiliser l'ensemble plateau vapeur dans son intégralité, à savoir : le panier vapeur profond **3** le panier vapeur plat **2**, et le couvercle de l'ensemble plateau vapeur **1**.

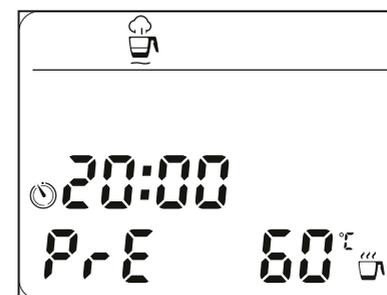
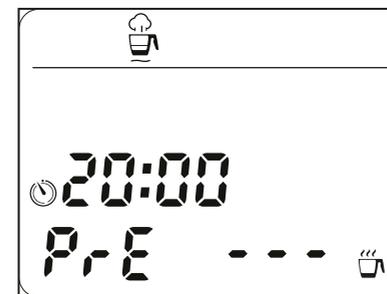
7. Placer le panier vapeur plat **2** rempli sur le panier vapeur profond **3**.
8. Fermer l'ensemble plateau vapeur à l'aide du couvercle **1**.

## 10.3 Lancement de la fonction Cuisson à la vapeur

1. Actionner l'interrupteur Marche/Arrêt **7** pour mettre l'appareil sous tension.
2. Appuyer sur la touche de sélection des fonctions **MODE** **23** de manière répétée jusqu'à ce que le symbole apparaisse sur l'écran **26**.
3. Appuyer sur la touche **DÉMARRER / PAUSE 20** pour démarrer le processus de préchauffage.

Pendant ce temps :

- L'écran **26** n'affichera pas de décompte de durée.
- L'écran affiche **PrE** lorsque le processus de chauffage démarre.
- La touche de réglage de la minuterie **TIME** **21** peut être utilisée pour modifier la durée pré réglée du processus de préchauffage.
- Le verrouillage électronique est activé.



- Une fois que la température à l'intérieur du bol mélangeur atteint 95 °C (205 °F), un bref signal sonore retentit et la minuterie se met à décompter.

**REMARQUE :** Pour lancer la fonction Vapeur, appuyer une seule fois sur la touche **DÉMARRER / PAUSE 20**.

- Une fois que le décompte arrive à 0, le programme de cuisson s'arrête et le couvercle peut s'ouvrir.
- Actionner l'interrupteur Marche/Arrêt **7** pour mettre l'appareil hors tension.



**AVERTISSEMENT ! Risque de blessure par ébouillantage !**

- En ouvrant le couvercle **1** ou **34** pendant le fonctionnement de l'appareil, de la vapeur chaude peut s'échapper.

- Retirer les aliments de l'ensemble plateau vapeur.

#### 10.4 Contrôle de l'état de cuisson

Vérifier de temps à autre la cuisson pour vous assurer que les légumes ne sont pas trop mous et que la viande ou le poisson ne sont pas trop cuits ou trop durs.



**AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure !**

- En ouvrant le couvercle **1** pendant la cuisson, de la vapeur chaude peut s'échapper et provoquer des brûlures.

Pour vérifier, de temps à autre, l'état des aliments pendant la cuisson, procéder comme suit :

- Ouvrir délicatement le couvercle de l'ensemble plateau vapeur **1** pour laisser évacuer la vapeur.
- Retirer complètement le couvercle **1**.
- Vérifier la cuisson des aliments à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette :
  - Une fois les aliments cuits, appuyer sur la touche **DÉMARRER / PAUSE 20**, puis actionner l'interrupteur Marche/Arrêt **7** pour mettre l'appareil hors tension, ou appuyer sur la touche **DÉMARRER / PAUSE 20** et la maintenir enfoncée pour arrêter complètement la fonction.
  - Si les aliments ne sont pas tout à fait cuits, remettre en place le couvercle **1**, le programme de cuisson reprendra automatiquement.

#### 10.5 Cuisson à la vapeur avec le panier de cuisson

- Remplir le bol mélangeur **5** de 500 ml (16,8 oz) d'eau.
- Mettre les aliments dans le panier de cuisson **30**.
- Placer le panier de cuisson **30** dans le bol mélangeur **5**.
- Refermer le bol mélangeur **5** avec le couvercle du bol mélangeur **34** et refermer ce dernier avec la tasse à mesurer **35**.
- Actionner l'interrupteur Marche/Arrêt **7** pour mettre l'appareil sous tension.
- Lancer la fonction Cuisson à la vapeur (voir « Lancement de la fonction Cuisson à la vapeur » à la page 71).

- Une fois la durée de la fonction écoulee, ouvrir le couvercle du bol mélangeur **34** et retirer le panier de cuisson **30** (voir « Utilisation de la spatule » à la page 68).
- Actionner l'interrupteur Marche/Arrêt **7** pour mettre l'appareil hors tension ou pour passer à une autre fonction.

#### 10.6 Protection contre la surchauffe

L'appareil est doté d'un système de protection contre la surchauffe. Dès qu'il n'y a plus d'eau dans le bol mélangeur **5** l'appareil arrête automatiquement la fonction en cours empêchant toute surchauffe. Débrancher l'appareil de la prise de courant et le laisser refroidir. Vous pouvez ensuite ajouter de l'eau dans le bol mélangeur et reprendre l'utilisation de l'appareil.

#### 10.7 Utilisation de l'ensemble plateau vapeur

Le panier vapeur profond **3** peut être utilisé soit seul, soit avec le panier vapeur plat **2**. Le panier vapeur plat **2** ne peut pas être utilisé sans le panier vapeur profond **3**.

#### 10.8 Recettes tout-en-un

Si vous voulez préparer un repas tout-en-un avec de la viande ou du poisson et que vous devez utiliser l'ensemble plateau vapeur, veuillez tenir compte de ce qui suit :

- La viande ou le poisson doivent être placés dans le panier vapeur profond **3**, pour éviter que leur jus qui s'en écoule n'entre en contact avec les autres aliments.
- Les aliments plus denses prennent généralement plus de temps à cuire et doivent être placés dans le panier vapeur profond **3**.

### 11. Fonction Pétrissage

Ce machine à cuisiner peut être utilisé pour le pétrissage avec un maximum de 500 g (17,6 oz) de farine. La fonction Pétrissage ne peut être utilisée qu'avec le couteau hachoir **29**.

#### 11.1 Préréglages de la fonction Pétrissage

- Durée préréglée : 1:30 minute (réglable).
- Durée maximale : 3 minutes.

#### 11.2 Lancement de la fonction Pétrissage

**REMARQUE :** Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas lancer la fonction Pétrissage pour plus de 2 minutes par session. Laisser l'appareil refroidir pendant au moins 10 minutes avant la prochaine utilisation.

- Remplir la quantité de pâte dans le bol mélangeur **5**.
- Fermer le bol mélangeur **5** avec son couvercle **34**.
- Actionner l'interrupteur Marche/Arrêt **7** pour mettre l'appareil sous tension.
- Appuyer sur la touche de sélection des fonctions **MODE** **23** de manière répétée jusqu'à ce que le symbole apparaisse sur l'écran **26**.



- Appuyer sur la touche **DÉMARRER/ PAUSE 20**. La fonction Pétrissage est lancée. Le temps programmé est décompté sur l'écran **26**. La fonction Pétrissage gère automatiquement la fonction de rotation en sens inverse.
- Une fois le temps programmé écoulé, l'écran **26** indique toutes les valeurs en 0 et un signal sonore retentit.
- Le couvercle peut alors être ouvert.
- Actionner l'interrupteur Marche/Arrêt **7**, pour mettre l'appareil hors tension ou pour passer à une autre fonction.

## 12. Fonction Sauter

Cette fonction permet de faire sauter jusqu'à 200 g de viande, de poisson et de légumes. Les gros morceaux doivent être coupés en morceaux plus petits de 2 à 3 cm (0,78 à 1,18 po).

### 12.1 Préréglages de la fonction Sauter

- Température préréglée : 130 °C (265 °F) (non réglable).
- Durée maximale : 14 minutes.



### 12.2 Lancement de la fonction Sauter

- Ajouter de l'huile ou du beurre pour graisser la surface du bol mélangeur **5**.
- Ajouter les ingrédients dans le bol mélangeur **5**.
- Fermer le bol mélangeur **5** avec son couvercle **34**.
- Actionner l'interrupteur Marche/Arrêt **7** pour mettre l'appareil sous tension.
- Appuyer sur la touche de sélection de fonctions **MODE**  **23** de manière répétée jusqu'à ce que le symbole  apparaisse sur l'écran **26**.
- Appuyer sur la touche de réglage de la minuterie **TIME**  puis tourner la molette de réglage des fonctions pour programmer la durée souhaitée. Appuyer sur la touche. **DÉMARRER / PAUSE 20**.

Le temps programmé est décompté sur l'écran **26**. La fonction Sauter gère automatiquement la fonction de rotation en sens inverse. À un intervalle fixe, le couteau hachoir **29** se met à tourner pendant un court instant dans le sens anti-horaire.

- Le couvercle peut être ouvert.
- Actionner l'interrupteur Marche/Arrêt **7**, pour mettre l'appareil hors tension ou pour passer à une autre fonction.

## 13. Nettoyage



### AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !

- Toujours débrancher le cordon d'alimentation **8** de la prise de courant avant le nettoyage de cet appareil.
- Ne jamais immerger le bloc moteur **15** dans l'eau.



### AVERTISSEMENT ! Risque de blessure par coupure !

- Les lames du couteau hachoir sont extrêmement acérées. Ne jamais toucher ou saisir les lames du couteau hachoir à mains nues, pour éviter tout risque de blessure par coupure.
- Avant de retirer le couteau hachoir **29**, rincer le bol mélangeur **5** à l'eau et retirer les résidus d'aliments des lames afin de pouvoir retirer le couteau hachoir **29** en toute sécurité.
- En cas de lavage à la main, l'eau doit être suffisamment claire pour que vous puissiez voir facilement le couteau hachoir **29** afin d'éviter de vous blesser avec ses lames très coupantes.

### AVERTISSEMENT !

- Ne jamais utiliser de produits de nettoyage abrasifs, corrosifs ou qui provoquent des rayures. Ils pourraient endommager l'appareil.

### 13.1 Nettoyage du bloc moteur

- Les surfaces extérieures du bloc moteur **15** peuvent être nettoyées avec un chiffon humide. Un détergent doux peut également être utilisé.
- Utiliser de l'eau claire et essuyer avec un chiffon propre.
- Laisser sécher complètement le bloc moteur **15** avant de le réutiliser.

### 13.2 Nettoyage au lave-vaisselle

Les éléments suivants peuvent être nettoyés au lave-vaisselle :

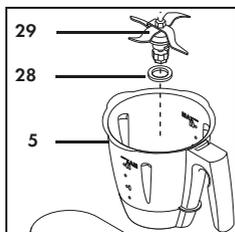
- Couvercle du plateau vapeur **1**
- Panier vapeur plat **2**
- Panier vapeur profond **3**
- Joint d'étanchéité du plateau vapeur **4**
- Bol mélangeur **5**
- Joint du couteau hachoir **28**
- Couteau hachoir **29**
- Panier de cuisson **30**
- Fouet papillon **31**
- Spatule **32**
- Joint d'étanchéité du couvercle du bol mélangeur **33**
- Couvercle du bol mélangeur **34**
- Tasse à mesurer **35**

**Ne jamais** nettoyer le Bloc moteur **15** au lave-vaisselle.

**REMARQUE :** Toujours retirer le couteau hachoir **29** avant de nettoyer le bol mélangeur **5** au lave-vaisselle..

**Avant chaque nettoyage**, retirer le joint d'étanchéité **28** du couteau hachoir **29**.

- Les accessoires en plastique doivent être placés sur le panier supérieur du lave-vaisselle pour éviter les déformations dues à l'eau chaude et à la pression.



### 13.3 Nettoyage des accessoires

1. Rincer le bol mélangeur **5** à l'eau chaude et le vider de l'eau qui pourrait y rester.
2. Retirer le couteau hachoir **29** (voir « Utilisation et retrait du couteau hachoir » à la page 65) et retirer le joint **28** (voir « Nettoyage, vérification et remplacement des joints d'étanchéité » à la page 76).
3. Nettoyer tous les accessoires à la main dans un évier avec de l'eau ou les passer au lave-vaisselle.
4. En cas de nettoyage à la main, rincer toutes les pièces à l'eau claire.
5. Laisser les accessoires sécher complètement avant de les remettre dans l'appareil.
6. Avant de réutiliser l'appareil, remettre en place le couteau hachoir **29**.

### 13.4 Nettoyage, vérification et remplacement des joints d'étanchéité

Retirer les joints d'étanchéité **28**, **33** et **4** pour les nettoyer et vérifier qu'ils ne sont pas endommagés. Les examiner soigneusement pour vérifier qu'ils ne présentent pas de signes de détérioration (p. ex. porosités ou entailles).

- Une fois les joints **28**, **33** et **4** retirés, ils peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- Les joints endommagés **28**, **33** et **4** doivent être remplacés par des joints neufs.

#### AVERTISSEMENT !

- Les joints d'étanchéité **28**, **33** et **4** endommagés doivent être remis en place ou remplacés par des joints neufs. Il est interdit de faire fonctionner l'appareil sans que les joints **28**, **33** et **4** aient été mis en place.

#### Joint d'étanchéité du couteau hachoir **29**

1. Retirer le couteau hachoir **29** du bol mélangeur **5** (voir « Utilisation et retrait de du couteau hachoir » à la page 65).
2. Retirer le joint d'étanchéité **28** du couteau hachoir **29**.
3. Insérer le joint d'étanchéité que vous avez nettoyé ou le joint de remplacement.

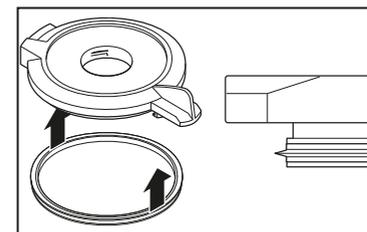
1. Remettre en place le couteau hachoir **29** muni de son joint avant de réutiliser l'appareil.

#### Joint d'étanchéité du panier vapeur profond **3**

1. Retirer le joint d'étanchéité **4** de la partie inférieure du panier vapeur profond **3**.
2. Insérer le joint **4** nettoyé ou le joint de remplacement dans son emplacement sur la partie inférieure du panier vapeur **3**.

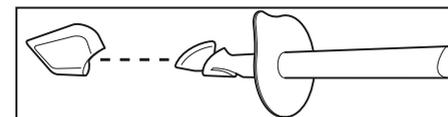
#### Joint d'étanchéité du couvercle du bol mélangeur **34**

1. Retirer le joint d'étanchéité **33** de la partie inférieure du couvercle du bol mélangeur **34**.
2. Insérer le joint d'étanchéité **33** nettoyé ou le joint de remplacement dans le couvercle du bol mélangeur **34**.



### 13.5 Nettoyage, vérification et remplacement de la spatule

La spatule **32** est munie d'un racloir en silicone amovible.



Pour nettoyer la spatule, retirer le racloir en silicone et vérifier qu'il n'est pas endommagé. Vérifier la présence de signes de détérioration tels que des accrocs ou des entailles.

- Les deux parties peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.

### 13.6 Détartrage

Lors de la cuisson à la vapeur avec de l'eau dure, des dépôts calcaires peuvent se former sur les accessoires qui entrent en contact avec l'eau utilisée, notamment dans le bol mélangeur **5**.

#### Nettoyage classique

Dans la plupart des cas, les dépôts de calcaire peuvent être éliminés par un nettoyage au lave-vaisselle ou à la main.

#### Légers dépôts de calcaire

1. Les dépôts de calcaire qui ne peuvent pas être éliminés par un nettoyage classique à la main ou au lave-vaisselle peuvent être éliminés en les frottant avec un chiffon imbibé de vinaigre ménager.
2. Rincer à l'eau claire.

## Dépôts de calcaire persistants

### AVERTISSEMENT !

- Ne pas utiliser de solutions de détartrage vendues dans le commerce, pas même de l'acide acétique glacial ou de l'essence de vinaigre.

1. Préparer une solution composée de 50 % de vinaigre blanc ménager et de 50 % d'eau bouillante.
2. Remplir le bol mélangeur **5** avec cette solution, ou mettre les composants avec des dépôts de calcaire persistants dans un récipient et le remplir avec cette solution.
3. Laisser la solution agir pendant 30 minutes.

**REMARQUE :** Des périodes d'action plus longues ne donnent pas de résultats plus efficaces contre les dépôts de calcaire, mais peuvent au contraire endommager les pièces de façon irréversible.

4. Rincer à l'eau claire.
5. Laisser les accessoires sécher complètement avant de les réutiliser.

## 13.7 Rangement

- L'appareil doit être rangé à l'abri de la poussière et de la saleté et hors de portée des enfants.

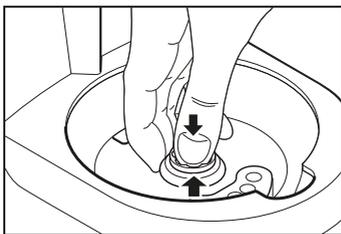
## 13.8 Remplacement de la douille du couteau hachoir

Si vous utilisez de plus grandes quantités d'ingrédients que celles indiquées dans ce manuel (par exemple, une pâte avec plus de 500 g de farine), la douille du couteau hachoir **12** peut être tellement usée qu'elle ne puisse plus faire tourner le couteau hachoir **29** correctement.

Le cas échéant, remplacer la douille du couteau hachoir **12** par une neuve. Pour prolonger la durée de vie de la douille **12**, respecter les quantités maximales indiquées.

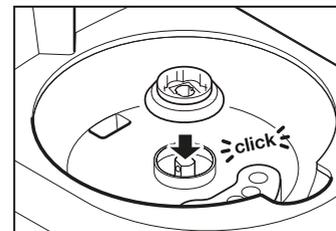
**Figure A:** une douille de remplacement **10** avec son couvercle en silicone **9**, fournie avec l'appareil.

### Retrait de la douille du couteau hachoir usée

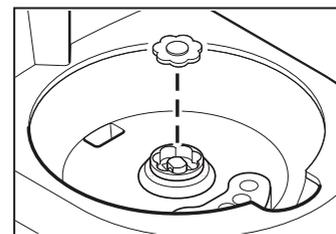


1. Appuyer votre pouce sur le couvercle en silicone **9** et passer en même temps l'index et le majeur sous le rebord de la douille du couteau hachoir usée **12**, la faire basculer et la retirer vers le haut.  
Vous pouvez la faire bouger légèrement d'avant en arrière pour la déloger facilement.

## Insertion de la douille du couteau hachoir de remplacement



2. Insérer la douille **10** de remplacement sur l'axe d'entraînement. La douille **10** doit être insérée en la faisant glisser vers le bas contre l'axe d'entraînement et en faisant correspondre la forme du creux avec celle de l'extrémité de l'axe d'entraînement. La douille **10** s'enclenche sur l'axe d'entraînement quand elle est bien en place.



- Remettre le capuchon en silicone **9** dans la douille du couteau hachoir **10**.

## 14. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas comme prévu, vous pouvez consulter d'abord la liste de mesures à prendre ci-après. Il se peut qu'il ne s'agisse que de problèmes mineurs que vous pouvez résoudre vous-même.



### AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !

- Ne jamais tenter de réparer l'appareil vous-même, quelles que soient les circonstances.

## 14.1 Anomalies de fonctionnement

Anomalie	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Le bol mélangeur <b>5</b> n'est pas correctement mis en place.	Positionner correctement le bol mélangeur <b>5</b> (voir « Pose du bol mélangeur » à la page 66).
	Le couvercle du bol mélangeur <b>34</b> ou le panier vapeur profond <b>3</b> n'a pas été correctement positionné sur le bol mélangeur <b>5</b> .	Placer correctement le couvercle du bol mélangeur <b>34</b> ou le panier vapeur profond <b>3</b> .
	Pas d'alimentation électrique.	Vérifier le cordon d'alimentation <b>8</b> , l'interrupteur Marche/Arrêt <b>7</b> et éventuellement le fusible.
La couteau hachoir <b>29</b> ne tourne pas.	La douille du couteau hachoir <b>12</b> est usée et doit être remplacée.	Remplacer la douille du couteau hachoir <b>12</b> par une neuve et respecter les quantités maximales indiquées. Cela peut être dû à l'utilisation de quantités trop importantes d'aliments.

Anomalie	Cause	Solution
Présence de liquides sous l'appareil.	Le couteau hachoir <b>29</b> n'a pas été correctement engagé pour assurer une étanchéité complète entre le bol mélangeur <b>5</b> et son logement .	Insérer correctement le couteau hachoir <b>29</b> (voir « Utilisation et retrait du couteau hachoir » à la page 65).
	Le joint d'étanchéité du couteau hachoir <b>28</b> est usé.	Insérer un nouveau joint d'étanchéité de couteau hachoir <b>28</b> (voir « Nettoyage, vérification et remplacement des joints d'étanchéité » à la page 76).
	Les liquides débordent du bol mélangeur <b>5</b> et s'écoulent sous l'appareil à travers l'orifice de trop-plein <b>14</b> situé au fond du logement du bol mélangeur sur le bloc moteur <b>15</b> . (Voir « Trop-plein » à la page 63).	Il se peut que le bol mélangeur <b>5</b> soit rempli à plus de 1 litre (33,8 oz) de liquides et que le couteau hachoir tourne à la vitesse 10 ou que la fonction Turbo soit activée. Pour les vitesses inférieures à 10, le bol mélangeur <b>5</b> peut être rempli jusqu'à un maximum de 2,2 L (2,3 QT).
Les liquides s'échappent par le couvercle <b>34</b> du bol mélangeur <b>5</b> .	Le joint <b>33</b> n'a pas été correctement mis en place.	Insérer correctement le joint d'étanchéité <b>33</b> (voir « Nettoyage, vérification et remplacement des joints d'étanchéité » à la page 76).
	Le joint d'étanchéité <b>33</b> est usé.	Remplacer le joint usé par un neuf (voir « Nettoyage, vérification et remplacement des joints d'étanchéité » à la page 76).
Impossible de programmer la température.	L'appareil n'est pas en mode de personnalisation, mais en mode pré-réglé.	Appuyer sur la touche de sélection de fonctions <b>MODE</b>  <b>23</b> de manière répétée jusqu'à ce que l'appareil repasse en mode personnalisé.

Anomalie	Cause	Solution
Certaines parties de l'appareil sont décolorées.	Certains aliments ou épices comme le curry peuvent faire décolorer des composants en plastique. Ceci ne peut être considéré comme un défaut de l'appareil.	La décoloration du plastique est inévitable, mais il convient de le laver à fond les composants susceptibles de se décolorer.
Impossible de programmer une vitesse supérieure à 3.	Une température a été préalablement programmée.	Programmer la température sur 0.
L'appareil cesse de fonctionner au bout de 15 minutes.	L'appareil est programmé sur une vitesse de 7 à 10. avec de telles vitesses, l'appareil fonctionne pendant un maximum de 15 minutes sans interruption.	Programmer une vitesse de 0 à 6 (voir « Réglage de la vitesse », à la page 61).
Lors de la mise sous tension, la minuterie est automatiquement réglée sur « 15:00 ».		
Impossible d'ouvrir le couvercle du bol mélangeur <b>34</b> ou de retirer le panier vapeur profond <b>3</b> .	Le verrouillage électronique ne se débloque pas (voir « Verrouillage électronique » à la page 59).	Arrêter l'appareil, le laisser refroidir et essayer de retirer le couvercle du bol mélangeur <b>34</b> ou le panier vapeur profond <b>3</b> .
	Avez-vous essayé d'ouvrir le couvercle du bol mélangeur <b>34</b> ou de retirer le panier vapeur profond <b>3</b> pendant que l'appareil refroidissait? Il est possible que le verrouillage électronique soit bloqué par mesure de sécurité.	Avec les deux mains, tourner le couvercle du bol mélangeur <b>34</b> ou le panier vapeur profond <b>3</b> dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit complètement fermé (voir « Fermeture et verrouillage du couvercle du bol mélangeur » à la page 66) ou (voir « Préparation du plateau vapeur » à la page 70).

## 14.2 Messages d'erreur affichés sur l'écran

Affichage	Cause	Solution
<b>E3</b>	L'appareil est en surcharge. Une odeur de brûlé ou de la fumée peut se dégager.	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'appareil n'est pas conçu pour pétrir plus de 500 g (16,7 oz) de farine.</li> <li>Laisser l'appareil refroidir entièrement pendant au moins 10 minutes avant de le réutiliser.</li> </ul>
	Le couvercle du bol mélangeur <b>34</b> ou le panier vapeur profond <b>3</b> n'a pas été correctement positionné sur le bol mélangeur <b>5</b> .	Fermer correctement le couvercle du bol mélangeur <b>34</b> (voir « Fermeture et verrouillage du couvercle du bol mélangeur » à la page 66). Sinon, remettre le panier vapeur profond <b>3</b> correctement en place (voir « Préparation du plateau vapeur » à la page 70).
	La fonction Turbo ne peut pas être activée tant que la température à l'intérieur du bol mélangeur est supérieure à 60 °C (140 °F).	Régler la vitesse à l'aide de la touche de réglage de la vitesse <b>SPEED</b>  <b>19</b> et de la molette de réglage des fonctions <b>20</b> (voir « Réglage de la vitesse » à la page 61).
<b>HHH</b>	La température à l'intérieur du bol mélangeur <b>5</b> est trop élevée. Il n'y a pas assez d'aliments ou de liquides dans le bol mélangeur <b>5</b> .	Arrêter l'appareil et laisser le bol mélangeur refroidir. Ajouter ensuite une quantité suffisante d'aliments ou de liquides dans le bol mélangeur <b>5</b> .
----	La balance <b>17</b> est en surcharge.	Retirer un peu de poids de la balance. Le poids maximum à peser est de 5000 g (176,5 oz).

## 15. Mise au rebut



Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le pictogramme représentant une poubelle à roulettes barrée indique que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte sélective des déchets. Ceci s'applique au produit et à tous les accessoires marqués de ce pictogramme. Les produits marqués de ce pictogramme ne doivent pas être mis au rebut avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.



Ce pictogramme de recyclage indique, par exemple, que le produit ou des composants du produit sont recyclables. Le recyclage permet de réduire la consommation de matières premières et de protéger l'environnement.

## Emballage

L'emballage doit être mis au rebut dans le respect des réglementations environnementales en vigueur dans votre pays.

## 16. Caractéristiques techniques

Modèle :	SPM-128CS / SPM-128CSL
Tension secteur :	220V-240V ou 120V
Classe de protection :	Classe 1
Puissance nominale :	1200 W
Capacité maximale de remplissage du bol mélangeur <b>5</b> :	2,2 litres or 2.3 QT
Capacité de pesage maximale de la balance <b>17</b> :	5000 g ou 176,5 oz