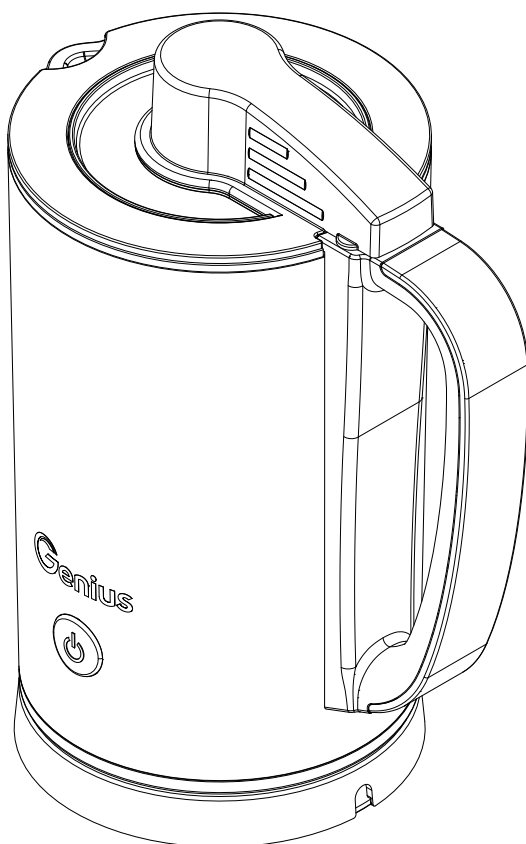


Genius

feelvita
Marmeladenkocher

Gebrauchsanleitung



Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheit.....	3
1.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
1.2 Sicherheitshinweise	3
2 Vor dem ersten Gebrauch.....	6
3 Produktkomponenten.....	7
4 Anwendung	8
4.1 Zutaten vorbereiten	8
4.2 Übersicht Programme und Funktionen	8
4.3 Tipps und Tricks.....	11
5 Reinigung und Pflege.....	12
6 Fehlerbehebung	13
7 Entsorgung.....	14
8 Technische Daten.....	14



Bitte nehmen Sie sich die Zeit, diese Gebrauchsanleitung sorgfältig zu lesen. Achten Sie zu Ihrem eigenen Schutz und zum Schutz Dritter insbesondere auf das Kapitel Sicherheitshinweise und die im Dokument enthaltenen Warnhinweise.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung für späteres Nachschlagen auf. Geben Sie das Gerät nur zusammen mit der Gebrauchsanleitung an Dritte weiter.

Die Abbildungen in dieser Gebrauchsanleitung sind zur schematischen Darstellung der korrekten Anwendung gedacht. Sie können im Detail vom Originalprodukt abweichen.

SYMBOLERKLÄRUNG



WARNUNG!

Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.



VORSICHT!

Sie können verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.



ACHTUNG!

Es könnten Sachschäden entstehen.

1 Sicherheit

1.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Der Marmeladenkocher ist zur Zubereitung kleinerer Mengen von Marmeladen und Gelees aus Fruchtsaft oder Fruchtpüree, sowie für die Zubereitung von heißer Schokolade und ähnlichen Heißgetränken geeignet.
- Das Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt vorgesehen. Es ist nicht für den gewerblichen oder industriellen Einsatz geeignet.
- Der Marmeladenkocher ist nicht geeignet zum:
 - Zubereiten von Konfitüren aus ganzen Früchten
 - Zerkleinern von Zutaten
 - Zubereiten von Schokoladenfondue
 - Zubereiten von Milchschaum
- Verwenden Sie das Gerät nur mit Original-Zubehörteilen, andernfalls beschädigen Sie das Gerät und beeinträchtigen die Gerätesicherheit.
- Nutzen Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstanden sind, kann keine Haftung übernommen werden.

1.2 Sicherheitshinweise

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

Gefahren für Kinder und bestimmte Personengruppen

- Das Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des siche-

ren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. Bewahren Sie Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf.
- Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – **Ersticken-gefahr!**
- Kleinteile können beim Verschlucken lebensgefährlich sein.

Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten

- Das Gerät nur anschließen, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Wenn das Netzkabel des Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Netzstecker oder Netzkabel beschädigt sind, wenn es fallen gelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Lassen Sie das Gerät nur von einem qualifizierten Techniker warten bzw. reparieren. Von unqualifizierten Personen ausgeführte Reparaturen können Verletzungen oder schwerwiegende Störungen verursachen.
- Das Gerät, den Netzstecker und das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht im Freien verwenden – **Stromschlaggefahr!**
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, ist sofort der Netzstecker zu ziehen. Niemals versuchen, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, während es am Stromnetz angeschlossen ist. Nehmen Sie das Gerät danach nicht mehr in Betrieb, sondern lassen Sie es erst von einem qualifizierten Techniker überprüfen. **Stromschlaggefahr!**
- Das Gerät muss bei nicht vorhandener Aufsicht, bei Nichtbenutzung, Störung während des Betriebs und zum Reinigen stets ausgeschaltet

und vom Stromnetz getrennt werden. **Stromschlaggefahr!**

- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf und schützen Sie es vor Hitze. Knicken, verdrehen bzw. verknoten Sie das Netzkabel nicht. Lassen Sie das Netzkabel nicht neben oder vor der Arbeitsfläche herunterhängen. Wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Gerät. **Stromschlaggefahr!**
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu entfernen, umfassen Sie den Netzstecker und nicht das Netzkabel. Ziehen Sie nicht am Kabel. **Stromschlaggefahr!**
- Das Gerät nie öffnen und nicht versuchen, mit Metallgegenständen in das Innere zu gelangen. **Stromschlaggefahr!**
- Das Gerät und das Netzkabel nicht mit feuchten Händen berühren bzw. wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden – **Stromschlaggefahr!**

Gefahren während der Verwendung des Gerätes

- Prüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt oder beschädigte Zubehörteile.
- Während der Anwendung des Gerätes entstehen hohe Temperaturen, die zu Verbrennungen führen können, z.B. heißer Dampf, heißer Deckel sowie Gehäuse. Das heiße Gerät nur am Griff anfassen. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin – **Verbrennungsgefahr!**
- Das Gerät nur mit der mitgelieferten Basisstation in Betrieb nehmen. Um Gefährdungen zu vermeiden, Zutaten nur einfüllen, wenn das Gerät nicht auf der Basisstation steht.
- Das Gerät auf eine rutschfeste und hitzebeständige Unterlage stellen. Während der Verwendung das Gerät nicht abdecken. Sorgen Sie für Sicherheitsabstand zu allen leicht schmelzenden und brennbaren Gegenständen – **Brandgefahr!**

- Die Fläche sollte unempfindlich gegen Spritzer und leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.
- Während der Verwendung und beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf austreten. **Verbrühungsgefahr!**
- Zur Vermeidung eines Hitzestaus oder Beschädigung durch austretenden Dampf, das Gerät nicht direkt an eine Wand oder unter einen Hängeschrank o.ä. stellen.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen/Verstauen vollständig abkühlen.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn keine Zutaten eingefüllt sind oder der Deckel nicht korrekt aufgesetzt ist.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung betrieben zu werden.
- Achten Sie darauf, den Behälter nicht zu überfüllen. Die Max-Markierung im Inneren des Behälters darf nicht überschritten werden. Bei Überfüllung können heiße Zutaten bzw. Schaum austreten.
- Keine Küchenhelfer aus Metall verwenden. Nicht im Behälter schneiden.

2 Vor dem ersten Gebrauch



VORSICHT!

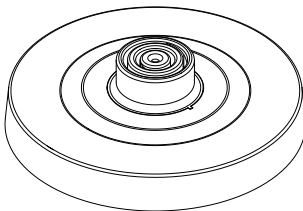
ERSTICKUNGSGEFAHR! Kinder können sich in der Verpackungsfolie verfangen oder ersticken!
Halten Sie Kinder vom Verpackungsmaterial fern.

- **Überprüfen** Sie das Set auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden. Den Lieferumfang des von Ihnen erworbenen Sets können Sie der Verpackung entnehmen. Bei Beanstandungen kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice.
- **Entfernen** Sie das Verpackungsmaterial sowie evtl. am Produkt befindliche Etiketten, die zum Transportschutz oder zur Werbung dienen.
- **Reinigen** Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch, um evtl. Produktionsrückstände zu beseitigen (siehe auch: Reinigung und Pflege).

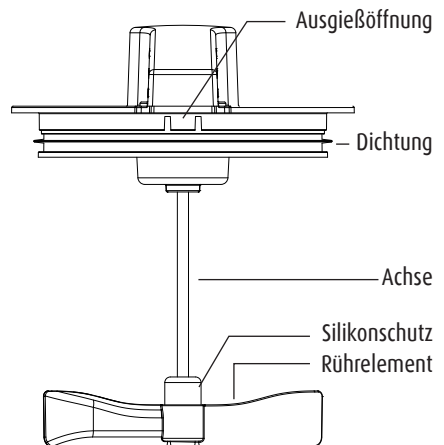
3 Produktkomponenten



Kocher-Einheit



Basis



Deckel

4 Anwendung



VORSICHT!

VERBRÜHUNGSGEFAHR!

Aus der Ausgießöffnung entweicht während dem Kochvorgang heißer Dampf. Je nach Zutaten kann es zum Überkochen kommen, dabei tritt heiße Fruchtmasse aus. Gerät nur am Griff anfassen und Deckel vorsichtig öffnen!

Beim Einfüllen heißer Flüssigkeiten in ungeeignete Gefäße können diese springen! Nur geeignete Gefäße verwenden.

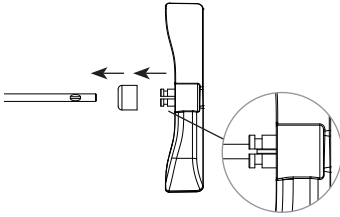
4.1 Zutaten vorbereiten

- Früchte vor der Verarbeitung in kleine Stücke schneiden, pürieren oder entsaften.
- Gefrorene Früchte vor der Verarbeitung auftauen und klein schneiden bzw. pürieren.
- Saft kann direkt verarbeitet werden.
- Schokolade bzw. Kuvertüre vor dem Hinzufügen raspeln bzw. fein hacken.

4.2 Übersicht Programme und Funktionen

Aktion	Lichtsignal		
Kocher-Einheit mit Deckel auf die Basis aufsetzen	An-/Aus-Taste blinkt abwechselnd grün und blau.	Gerät ist betriebsbereit.	
An-/Aus-Taste einmal kurz drücken	An-/Aus-Taste leuchtet blau.	Marmeladenprogramm startet/läuft.	Fruchtzubereitung wird zum Kochen gebracht und 5 Minuten bei stetigem Rühren auf hoher Temperatur gehalten.
An-/Aus-Taste zweimal kurz drücken	An-/Aus-Taste leuchtet grün.	Programm für heiße Schokolade startet/läuft.	Flüssigkeit wird auf 75 °C erhitzt und 2 Minuten auf dieser Temperatur bei stetigem Rühren gehalten.
Deckel während des laufenden Programms abnehmen	An-/Aus-Taste leuchtet grün/blau (je nach Programm)	Rühren stoppt und läuft nach dem Aufsetzen des Deckels weiter.	
Kocher-Einheit während des laufenden Programms von der Basis nehmen	Licht erlischt.	Programm stoppt. Zum Fortfahren, Kocher wieder auf die Basis setzen und Programm erneut starten.	
An-/Aus-Taste während des Programms länger als 3 Sekunden drücken	An-/Aus-Taste blinkt abwechselnd grün und blau.	Programm wird gestoppt.	

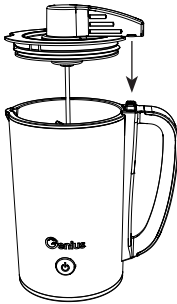
Zubereiten von Fruchtaufstrich oder Gelee



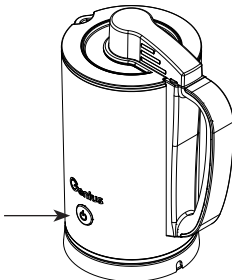
Zunächst das Rührelement an der Achse befestigen. Dazu den Silikonenschutz und das Rührelement auf die Achse schieben. Die kleinen Nasen am Ende der Achse müssen dabei hörbar in die entsprechenden Aussparungen am Rührelement einrasten.



Die zubereitete Fruchtmasse (Früchte bzw. Saft mit Gelierzucker o.ä.) in den Marmeladenkocher einfüllen. Höchstens bis zur MAX-Linie auffüllen.

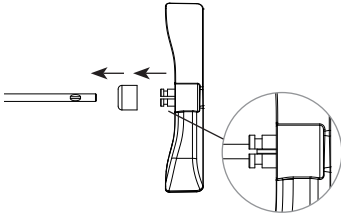


Den Deckel verschließen. Zwischen Deckel und Griff befindet sich ein Sicherheitskontakt. Dieser muss geschlossen sein, damit das Gerät funktioniert.



Die Kocher-Einheit auf die Basis setzen. Marmeladenprogramm durch einmaliges Drücken der An-/Aus-Taste starten. Die LED leuchtet blau. Nach Ende des Programms ertönt ein Piepton. Die Marmelade kann jetzt umgefüllt bzw. verwendet werden.

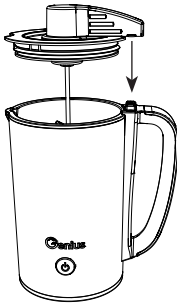
Zubereiten von heißer Schokolade



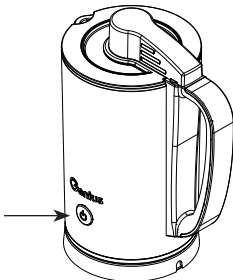
Zunächst das Rührelement an der Achse befestigen. Dazu den Silikonschutz und das Rührelement auf die Achse schieben. Die kleinen Nasen am Ende der Achse müssen dabei hörbar in die entsprechenden Aussparungen am Rührelement einrasten.



Milch in die Kocher-Einheit geben und Schokolade (geraspelt, gehackt, Kakao usw.) hinzufügen. Höchstens bis zur MAX-Linie auffüllen.



Den Deckel verschließen. Zwischen Deckel und Griff befindet sich ein Sicherheitskontakt. Dieser muss geschlossen sein, damit das Gerät funktioniert.



Die Kocher-Einheit auf die Basis setzen. Programm für heiße Schokolade durch zweimaliges Drücken der An-/Aus-Taste starten. Die LED leuchtet grün. Nach Ende des Programms ertönt ein Piepton. Die heiße Schokolade kann jetzt ausgegossen werden.

Gerät entleeren



WARNUNG!

STROMSCHLAGGEFAHR!

Trennen Sie nach der Benutzung die Basis vom Netz, indem Sie den Stecker ziehen.



VORSICHT!

VERBRÜHUNGSGEFAHR!

Aus der Ausgießöffnung entweicht während dem Kochvorgang heißer Dampf. Je nach Zutaten kann es zum Überkochen kommen, dabei tritt heiße Fruchtmasse aus. Gerät nur am Griff anfassen und Deckel vorsichtig öffnen!

Beim Einfüllen heißer Flüssigkeiten in ungeeignete Gefäße können diese springen! □ Nur geeignete Gefäße verwenden.

- Nehmen Sie die Kocher-Einheit nach dem Programmende vorsichtig am Griff von der Basis.
- Den Deckel vorsichtig abnehmen.
- Beim Marmeladekochen kann sich Schaum bilden, dieser kann vor dem Abfüllen abgeschöpft werden.
- Geben Sie die Marmelade in geeignete Gefäße. Füllen Sie die Gläser möglichst bis zum Rand und verschließen Sie sie gut.
- Gießen Sie die heiße Schokolade in geeignete Trinkgefäße.

HINWEIS: Lassen Sie das Gerät nach jedem Vorgang auf Raumtemperatur abkühlen und reinigen Sie es gemäß der Angaben im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

4.3 Tipps und Tricks

- Früchte vor dem Verarbeiten pürieren, entsaften oder klein schneiden.
- Die Menge der Schaumbildung hängt vom verwendeten Obst und dem Reifegrad ab.
- Bei der Verarbeitung gekaufter Säfte bildet sich oft mehr Schaum als bei Verwendung frisch gepresster Säfte. Es kann zum Überkochen kommen.
- Gläser mit heißer Fruchtzubereitung möglichst bis zum Rand befüllen und nach dem Verschließen zum Abkühlen auf den Deckel stellen.
- Zur Sterilisation: Leere Gläser und Deckel gut waschen und vor dem Befüllen auf mind. 70 °C erhitzen.
- Gelierprobe – einfach einen Tropfen Fruchtmasse auf einen Teller geben. Die Masse sollte schnell ein dünnes Häutchen bilden und fest werden. Sonst einfach erneut das Marmeladenprogramm starten.
- Die Haltbarkeit nimmt mit geringerem Zuckergehalt ab. Fruchtzubereitung mit wenig Zucker im Kühlschrank aufbewahren, immer mit einem sauberen Löffel entnehmen und rasch verzehren.
- Bei Verwendung von Kakaopulver für heiße Schokolade das Pulver vor Programmstart unter die Milch mischen, um die Bildung von Klümpchen zu vermeiden.

5 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

IRREVERSIBLE VERLETZUNGEN DURCH STROMSCHLAG!

Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung oder Benutzerwartung aus und ziehen Sie den Netzstecker.

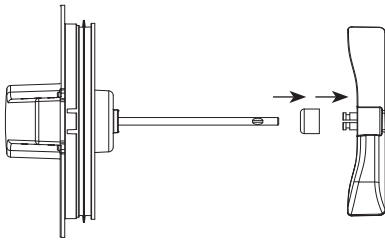
Tauchen Sie die Basis, die Kocher-Einheit und den Deckel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit ins Innere der Basis sowie der Kocher-Einheit gelangt.



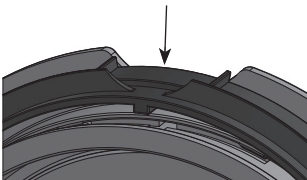
ACHTUNG!

Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Es besteht die Gefahr, dass Gerät irreparabel zu beschädigen.

- Das Gerät ist nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Zur Reinigung der Basis und dem Äußeren des Gerätes ein trockenes oder leicht angefeuchtetes Tuch benutzen.
- Anschließend gut abtrocknen.
- Den Behälter der Kocher-Einheit mit warmem Wasser, dem etwas Spülmittel beigefügt wurde, reinigen. Anschließend gründlich mit klarem Wasser ausspülen und vollständig trocknen lassen.
- Den Deckel zur Reinigung mit einem feuchten Tuch abwischen. Bei Bedarf kann der Deckel unter fließendem Wasser gereinigt werden. Dabei darauf achten, die Kontakte nicht direkt unter den Wasserstrahl zu halten. Deckel nicht in Wasser eintauchen. Nach dem Reinigen vollständig trocknen lassen.



Das Rührelement kann zur besseren Reinigung abgenommen und in warmem Wasser gereinigt werden. Vollständig trocknen lassen und vor der erneuten Verwendung wieder auf die Achse stecken. Die kleinen Nasen am Ende der Achse müssen hörbar in die entsprechenden Aussparungen am Rührelement einrasten.



Die Deckel-Dichtung kann zur besseren Reinigung abgenommen werden. Darauf achten, sie vor der erneuten Verwendung wieder anzubringen. Dabei muss der Steg in die entsprechende Aussparung nahe der Ausgießöffnung gesetzt werden, so dass die Ausgießöffnung der Dichtung mit der Ausgießöffnung im Deckel übereinstimmt.

6 Fehlerbehebung



WARNUNG!

IRREVERSIBLE VERLETZUNGEN DURCH STROMSCHLAG!

Schalten Sie das Gerät vor Behebung von Störungen aus und ziehen Sie den Netzstecker.

Das Gerät nie öffnen und nicht versuchen, mit Metallgegenständen in das Innere zu gelangen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht mit der Schutzkontakt-Steckdose verbunden.	Stecken Sie den Stecker ein.
	Die Kocher-Einheit sitzt nicht korrekt auf der Basis.	Stellen Sie die Kocher-Einheit richtig auf die Basis.
Rührfunktion geht nicht	Der Deckel ist nicht korrekt aufgesetzt.	Setzen Sie den Deckel korrekt auf. Die Kontakte in Deckel und Griff müssen verbunden sein, der Deckel muss flach auf dem Gerät aufliegen.
	Fruchtmasse ist zu dick.	Verwenden Sie eine flüssigere Masse. Wenn die zum Rühren nötige Kraft zu groß wird, schaltet der Motor automatisch ab.
Marmelade wird nicht richtig heiß	Das Programm für heiße Schokolade wurde verwendet.	Im Marmeladenprogramm leuchtet die An-/Aus-Taste blau.
Milch kocht über	Sicherstellen, dass das richtige Programm verwendet wurde.	Im Programm für heiße Schokolade leuchtet die An-/Aus-Taste grün.
Deckel lässt sich nicht schließen	Rührelement wurde nicht richtig auf der Achse befestigt.	Sicherstellen, dass das Rührelement korrekt an der Achse befestigt wurde.

7 Entsorgung

Verpackung

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

Elektrogeräte



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne zeigt an, dass dieses Produkt nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Geräte bitte über Ihr örtliches Rücknahmesystem.

■ Weitere Informationen zu Entsorgung und Recycling dieses Gerätes erhalten Sie bei den kommunalen Entsorgungsbetrieben, dem Geschäft in dem Sie das Produkt gekauft haben oder beim Hersteller.

8 Technische Daten

Gerät	Feelvita Marmeladenkocher
Modell	MC600
Spannung / Frequenz	220-240 V; 50/60 Hz
Leistung	610 W
Umdrehungen pro Minute	25
Füllmenge	Max. 400 ml zubereitete Fruchtmasse inkl. Geliermittel

Kundenservice

Sollten Sie Fragen zum Produkt sowie zu Ersatz-/Zubehörteilen haben, kontaktieren Sie unseren Kundenservice unter:

✉ service@genius-germany.de

☎ +49 (0) 6431 9 21 96 00

(MONTAG BIS FREITAG VON 8.00 BIS 18.00 UHR)

Oder besuchen Sie uns unter www.genius.tv

