



# WMF AVANTGARDE

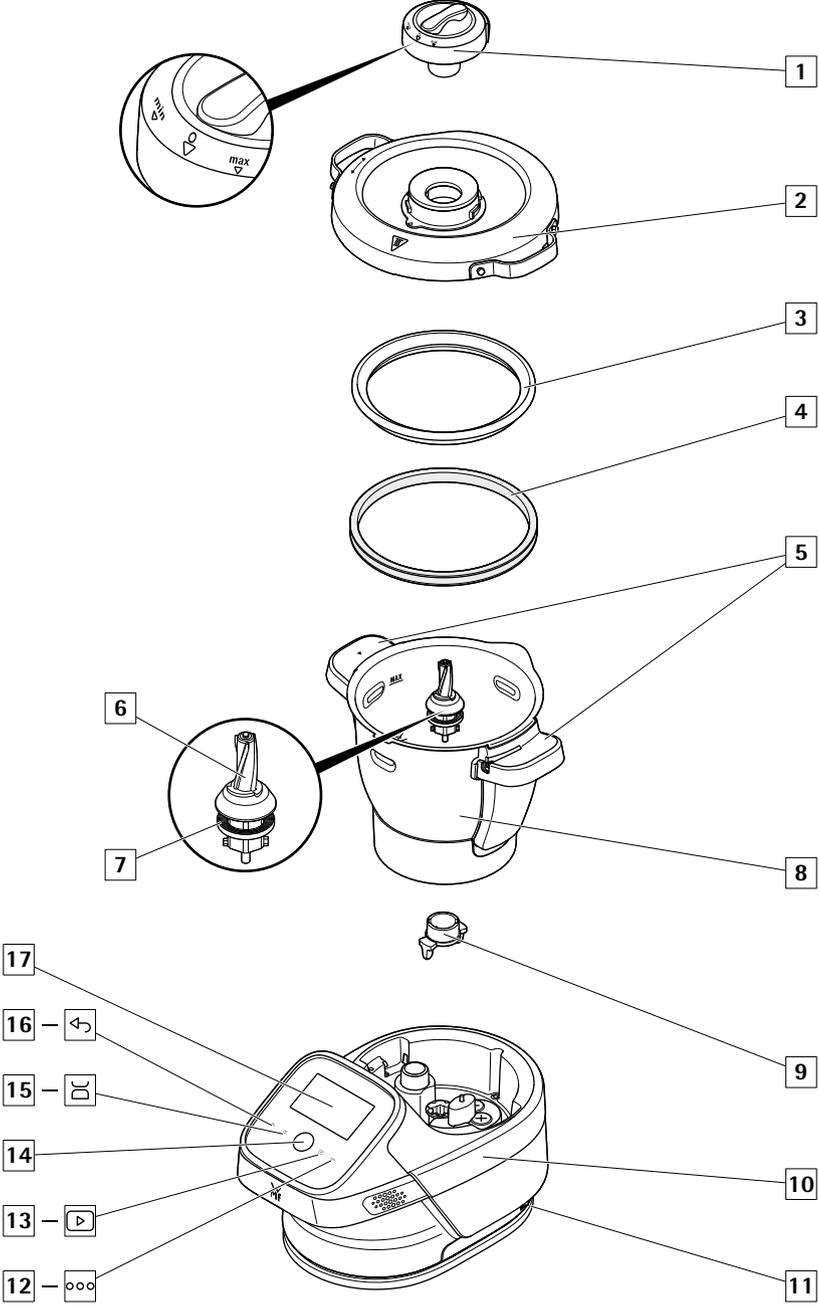
KÜCHENMASCHINE MIT KOCHFUNKTION  
COOKING FOOD PROCESSOR



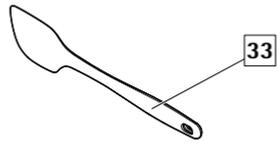
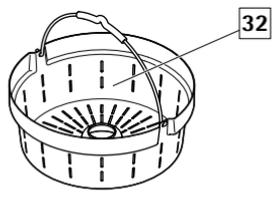
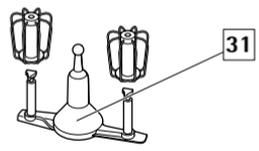
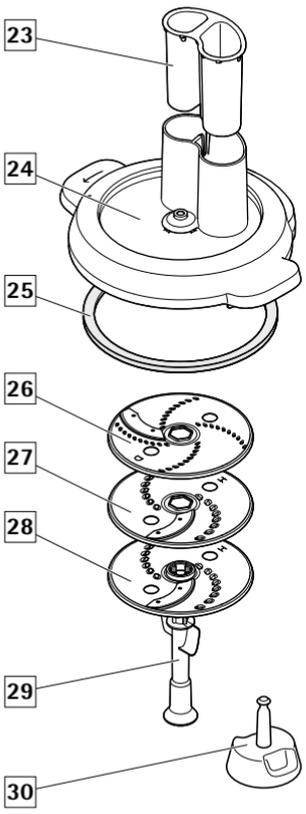
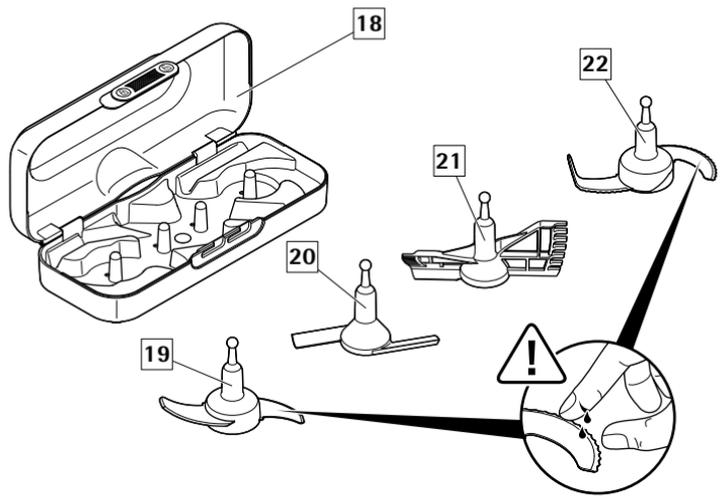
BEDIENUNGSANLEITUNG | OPERATING INSTRUCTIONS

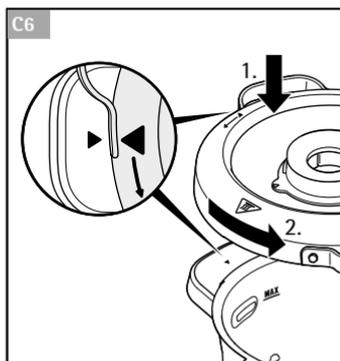
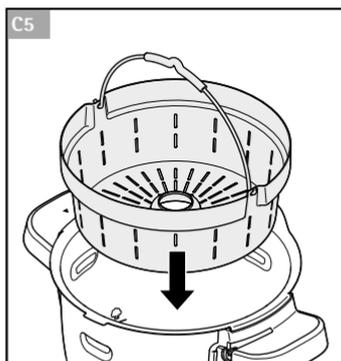
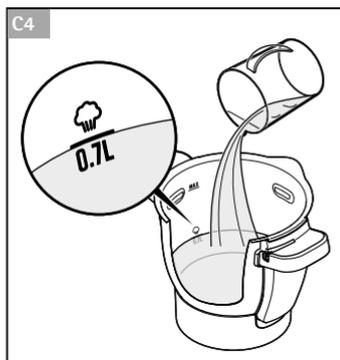
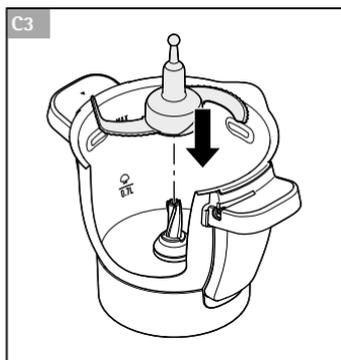
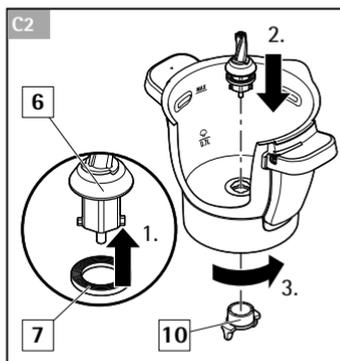
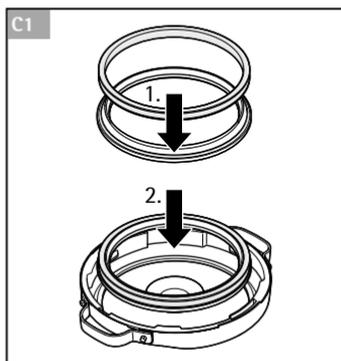
A

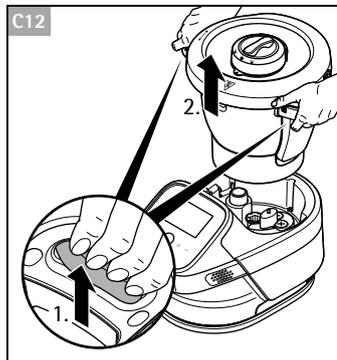
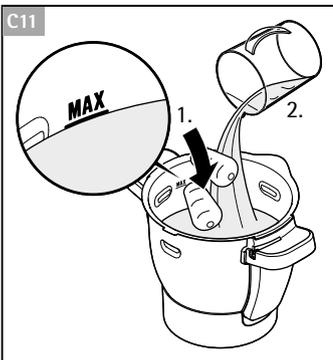
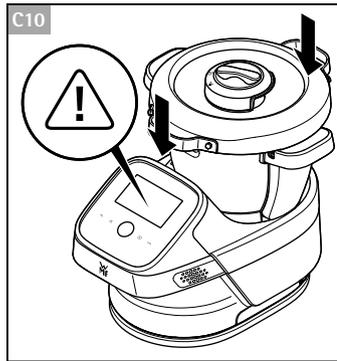
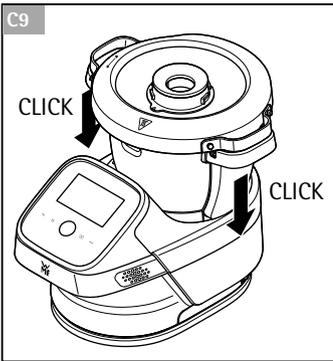
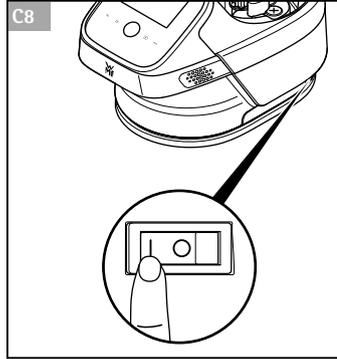
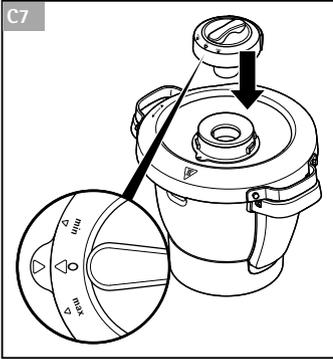
# BESTANDTEILE IM ÜBERBLICK OVERVIEW OF COMPONENTS

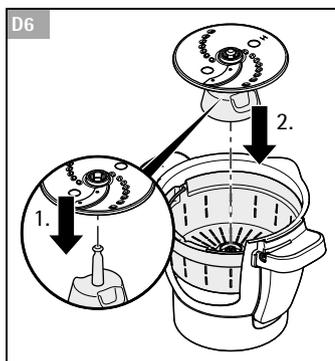
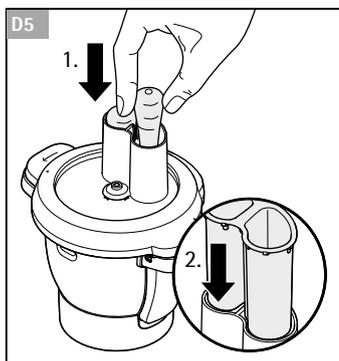
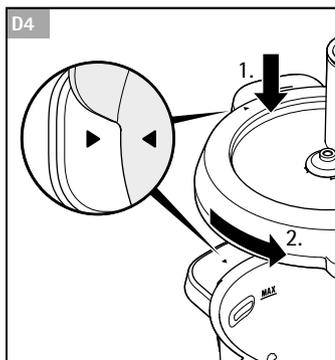
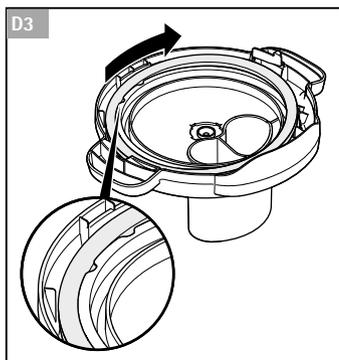
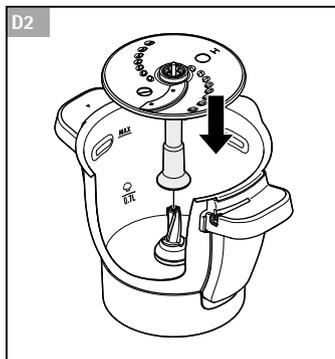
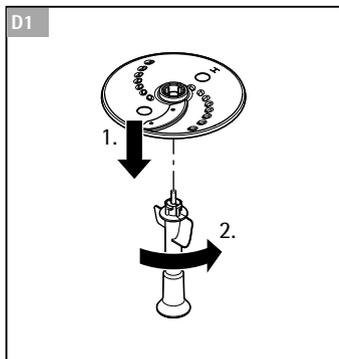


**B** ZUBEHÖR  
ACCESSORIES



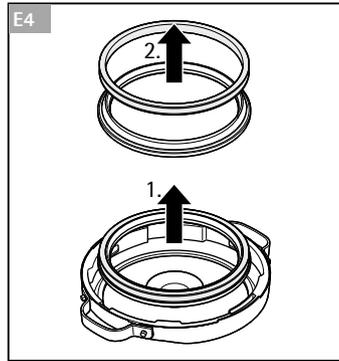
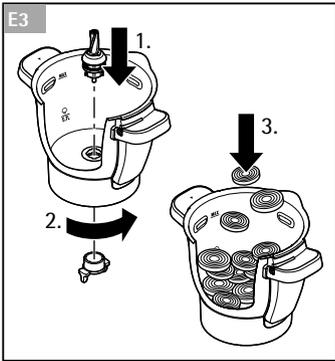
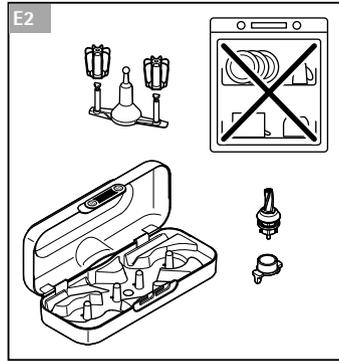
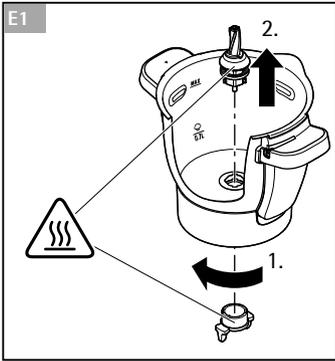
**C** ERSTMALIGE BENUTZUNG  
FIRST USE



**D****MULTIZERKLEINERER  
MULTIFUNCTIONAL SHREDDER****WMF**

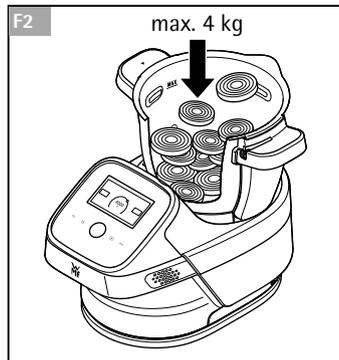
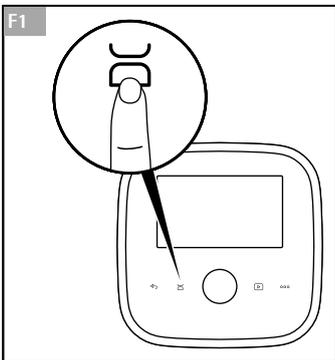
E

## ZERLEGEN UND REINIGEN DISASSEMBLE AND CLEAN



F

## DIE WAAGE NUTZEN USE THE SCALE





# WMF AVANTGARDE

KÜCHENMASCHINE MIT KOCHFUNKTION  
COOKING FOOD PROCESSOR

<b>DE</b> Bedienungsanleitung	2
<b>EN</b> operating Instructions	30

---

## DE BEDIENUNGSANLEITUNG

<b>1   Technische Daten</b>	<b>3</b>
<b>2   Wichtige Sicherheitshinweise</b>	<b>3</b>
<b>3   Komponenten</b>	<b>9</b>
<b>4   Ihr Gerät</b>	<b>10</b>
4.1   Mitgeliefertes Zubehör	10
4.2   Einsetzen von Topf, Zubehör und Deckel	13
4.3   Gerät einstellen	14
4.4   WMF App	15
<b>5   Funktionen</b>	<b>17</b>
5.1   Übersicht der Automatikprogramme	17
5.2   Voreingestellte Automatikprogramme	18
5.3   Manueller Modus	20
5.4   Einstellungen	20
5.5   Waage	20
5.6   Updates	21
5.7   Offline-Modus	21
<b>6   Reinigen des Geräts</b>	<b>22</b>
<b>7   Hilfe bei Störungen</b>	<b>23</b>
7.1   Wichtige Hinweise	23
7.2   Wenn ihr Gerät nicht funktioniert	24

# WMF AVANTGARDE

## KÜCHENMASCHINE MIT KOCHFUNKTION

Herzlichen Glückwunsch! Als passionierter Koch haben Sie sich für die WMF Avantgarde Küchenmaschine mit Kochfunktion entschieden. Sie ist Ihr Zugang zur digitalen kulinarischen WMF Welt mit einer unbegrenzten Rezeptvielfalt. Hier finden Sie immer das Passende für jede Gelegenheit – vom schnell zu kochenden Gericht für Zwischendurch bis zum raffinierten Sterne-Menü, das mit der Schritt-für-Schritt Anleitung auf Ihrer WMF Avantgarde ganz einfach gelingt. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Zubereiten und einen guten Appetit!

### 1 | TECHNISCHE DATEN

Gerät: WMF Avantgarde  
Stromversorgung: 220 – 240 V~ / 50 Hz  
Leistung: 1550 W  
(1000 W Heizwiderstand / 550 W Motor)  
Temperaturbereich: 30 bis 150 °C  
Betriebszeitbereich: 5 Sekunden bis 2 Stunden  
Anzahl der Geschwindigkeiten: 13  
Frequenz: 2412 – 2483,5 MHz  
Maximale Übertragungsleistung: 20 dBm  
Stand-by-Modus: Nach 15 Minuten Inaktivität  
Integrierte Waage: Wiegt von 1 bis 4.000 g  
Kabellänge: 140 cm  
Maße: H × B × T: 350 × 330 × 390 mm  
Gewicht: 8,4 kg

Die Garantiefrist für dieses Gerät beträgt zwei Jahre. Einzelheiten zu den anderen Gewährleistungsbedingungen in Ihrem Land entnehmen Sie bitte der Garantieerklärung.

Hersteller:  
SAS GSM  
Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne  
Frankreich

### 2 | WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Wichtige Informationen sind in dieser Bedienungsanleitung anhand von Symbolen und Signalwörtern gekennzeichnet:

**WARNUNG** zeigt eine gefährliche Situation an, die zu ernststen Verletzungen führen kann.

**VORSICHT** zeigt eine potenziell gefährliche Situation, die zu geringfügigen oder leichten Verletzungen führen kann.

**ACHTUNG** zeigt eine Situation, die zu Sachschäden führen kann.

**HINWEIS** gibt zusätzliche Informationen zum sicheren Umgang mit dem Produkt.



**Symbole:** Hinweise beachten und befolgen.

## 2.1 | BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

- Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis (oder von Kindern) nicht benutzt werden, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person unterwiesen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Gerät und Netzkabel außer Reichweite von Kindern.
- Wenn das Gerät unbeaufsichtigt gelassen, montiert, zerlegt oder gereinigt wird, muss es stets von der Stromversorgung getrennt werden.
- Wenn Sie Ihr Gerät verwenden, werden einige Teile sehr heiß (der Topf, der Deckel, die abnehmbare Antriebswelle, die Zubehörteile, die transparenten Teile des Deckels, die Metallteile unter dem Topf und der Dampfgareinsatz). Dies kann zu Verbrennungen führen. Fassen Sie das Gerät an den nicht leitenden Kunststoffteilen (Griffe und Motoreinheit) an.
- Zugängliche Oberflächen können heiß sein, wenn das Gerät verwendet wird. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile, hitzebeständige, saubere und trockene Oberfläche.
- Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separatem Fernsteuerungssystem verwendet zu werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert, beschädigt ist oder das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Um Gefährdungen zu vermeiden, muss das Netzkabel bei einer autorisierten Kundendienstzentrale ausgetauscht werden (siehe Kontaktdaten in der Garantieerklärung).
- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Stellen Sie die Motoreinheit  nicht unter laufendes Wasser.
- Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Innenbereich in einer Haushaltsumgebung in einer Höhe von weniger als 2000 m vorgesehen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung und behält sich das Recht vor, die Garantie im Falle einer kommerziellen oder unangemessenen Nutzung oder bei Nichtbefolgen der Anweisungen zu annullieren.
- Das Gerät ist nicht für den Einsatz in den folgenden Fällen vorgesehen, die nicht von der Garantie abgedeckt sind:
  - Personalküchen in Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsorten

- Verwendung durch Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
- landwirtschaftliche Betriebe
- Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels, B&Bs und ähnlichen Unterkünften.

**WARNUNG**

Das Gerät gibt Dampf ab, der Verbrennungen verursachen kann.

- Gehen Sie vorsichtig mit dem Deckel und der Verschlusskappe um (bei Bedarf Handschuhe oder einen Topflappen verwenden). Fassen Sie die Verschlusskappe an der vorgesehen Halterung an.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn die Dichtung nicht korrekt im Dichtungsträger sitzt und/oder wenn der Dichtungsträger nicht korrekt auf dem Deckel positioniert ist. Während der Verwendung des Gerätes muss die Kappe in die Deckelöffnung eingesetzt sein (sofern die Anweisungen für ein Rezept nicht anders lauten).

**VORSICHT**

Bei unsachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.

- Gehen Sie beim Reinigen und beim Entleeren des Topfes vorsichtig mit den scharfen Kanten des Ultrablade Universalmessers

<sup>19</sup> und des Knet-/Mahlmessers <sup>22</sup> um. Sie sind extrem scharf.

- Bewahren Sie das Ultrablade Universalmesser <sup>19</sup> nach jedem Gebrauch in der Box auf.
- Lassen Sie beim Eingießen von heißer Flüssigkeit in die Küchenmaschine Vorsicht walten, weil durch plötzliches Sieden Flüssigkeit austreten kann.

**ACHTUNG**

Gehen Sie beim Umgang mit dem Gerät (Reinigen, Befüllen und Ausgießen) vorsichtig vor. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf den Netzsteckeranschluss verschüttet wird.

**ACHTUNG**

Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Wänden, Schränken oder unter Küchenregale, da der erzeugte Dampf Schäden verursachen kann.

**VORSICHT**

Einige Lebensmittel mit einer Haut (Würste, Geflügel usw.) oder große Fleischstücke können spritzen, wenn kochende Flüssigkeiten eingeschlossen sind. Daher empfehlen wir Ihnen, sie vor dem Kochen mit einem Messer oder einer Gabel einzustechen.

## ACHTUNG



Die Oberfläche des Heizelements bleibt nach dem Gebrauch noch eine Zeit lang warm.

Achten Sie darauf beim Aufheizen des Geräts und bis es vollständig abgekühlt ist, nur die Griffe zu berühren (Abb. C12).

Befolgen Sie zum Reinigen des Geräts auch die Hinweise in *Abschnitt 6*.

- Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Gerät nicht, solange es heiß ist.
- Reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch oder Schwamm.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und stellen Sie es nicht unter laufendes Wasser.

### 2.2| VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR VERWENDUNG VON ZUBEHÖR

- Die Zubehörteile Ultrablade Universalmesser <sup>19</sup>, das Knet-/Mahlmesser <sup>22</sup> und die Multifunktionsreibe mit allen Raspel- und Reibescheiben <sup>28</sup>, <sup>29</sup> und <sup>30</sup> dürfen nicht von Kindern verwendet werden.
- Gehen Sie vorsichtig mit den Raspel- und Reibescheiben um, wenn Sie sie reinigen und wenn Sie den Behälter leeren. Sie sind sehr scharf.

- Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern auf.
- Die Zubehörteile Dampfgareinsatz <sup>24</sup>, der Misch-/Rühraufsatz <sup>20</sup>, das Schlag-/Rührwerkzeug <sup>21</sup> und der Schneebesen <sup>31</sup> können verwendet werden von: Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen unter der Voraussetzung, dass sie es unter Aufsicht verwenden oder Anleitung erhalten haben bezüglich der sicheren Verwendung des Geräts, dass sie das Gerät verstehen und die Gefahren, denen sie ausgesetzt sind, gut kennen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern die jünger als 8 Jahre alt sind.

### 2.3| NUR FÜR DEN EUROPÄISCHEN MARKT

- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.

- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, denen es an ausreichender Erfahrung und Kenntnis mangelt, benutzt werden, sofern diese beaufsichtigt werden oder in der sicheren Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die Gefahren verstehen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren bedient werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren vollständig verstehen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern niemals ohne Aufsicht durchgeführt werden, und auch nur dann, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und unter Aufsicht eines Erwachsenen stehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose.
- Platzieren Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht in der Nähe von Flüssigkeiten oder in Kontakt mit den wärmeleitenden Teilen des Geräts, in der Nähe einer Wärmequelle oder an einer scharfen Kante.

## 2.5| FALSCHER VERWENDUNG

- Berühren Sie den Deckel erst, wenn das Gerät vollständig gestoppt ist (*STOP-Taste* <sup>[14]</sup>). Warten Sie, bis sich die zu mischenden Lebensmittel nicht mehr bewegen.
- Fügen Sie vor dem Hinzufügen flüssiger Zutaten stets feste Zutaten in den Topf ein (*Abb. C11*). Überschreiten Sie nicht die Markierung *MAX* auf der Innenseite des Topfs (*Abb. C11*). Wenn der Topf zu voll ist, kann kochendes Wasser austreten.

## 2.4| GERÄT ANSCHLIESSEN

- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Das Gerät ist nur für den Betrieb mit Wechselstrom ausgelegt. Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Jeder fehlerhafte Anschluss führt zum Erlöschen der Garantie.

### HINWEIS



Achten Sie während des Dampfgarprogramms darauf, 0,7 Liter Wasser hinzuzufügen (*Abb. C4*).

- Legen Sie weder die Finger noch Gegenstände in den Topf, während das Gerät in Betrieb ist.
- Verwenden Sie den Topf nicht als Behälter (Aufbewahrung, Einfrieren, Sterilisieren).

- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, stabile, hitzebeständige, saubere und trockene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer Wärmequelle, die in Betrieb ist (Kochfeld, elektrisches Haushaltsgerät usw.).
- Decken Sie den Deckel nicht mit einem Tuch oder einem anderen Gegenstand ab und versuchen Sie nicht, die Deckelöffnung zu verschließen. Verwenden Sie stets die Verschlusskappe .
- Achten Sie darauf, dass während des Betriebes des Gerätes keine Haare, Schals, Krawatten usw. in den Topf hängen.
- Legen Sie das Zubehör niemals in die Mikrowelle.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Überschreiten Sie nicht die in der Anleitung angegebene Höchstmenge.
- Verstauen Sie das Gerät erst, nachdem es abgekühlt ist.
- Stellen Sie den Topf niemals zum Abkühlen in den Gefrierschrank – verwenden Sie immer den Kühlschrank.
- Lassen Sie den Teigschaber nicht länger als 20 Minuten bei 150 °C in Öl.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät während des Wiegens oder der Kalibrierung nicht berührt oder belastet wird. Der Platz um das Gerät auf der Arbeitsfläche muss frei sein, das Netzkabel darf nicht gespannt oder zwischen der Arbeitsfläche und der Unterseite des Geräts eingeklemmt sein.
- Die vier Füße des Geräts müssen auf einer horizontalen Arbeitsfläche stehen und das Gerät muss während des Wiegens stabil sein.
- Wenn Sie Ihr Gerät zur Verwendung oder Aufbewahrung bewegen müssen, schieben Sie es nicht über die Arbeitsfläche. Heben Sie es an und platzieren Sie es an der richtigen Stelle, ohne dass es dabei Stößen ausgesetzt wird.
- Beachten Sie das maximal zulässige Gewicht, überschreiten Sie es nicht. Ihre WMF Avantgarde ist nur zum Wiegen von Lebensmitteln vorgesehen.

## 2.6| KUNDENDIENST

- Verwenden Sie zu Ihrer Sicherheit keine anderen Zubehörteile oder Ersatzteile als die von autorisierten Kundendienstzentralen bereitgestellten.
- Alle Arbeiten, außer Reinigung oder routinemäßige Wartung, sollten von einer autorisierten Kundendienstzentrale durchgeführt werden.
- Siehe auch Tabelle *Was Sie tun können, wenn Ihr Gerät nicht funktioniert* in Abschnitt 7.2.

## 2.7 | WICHTIGE HINWEISE ZUM PRODUKT

### HINWEIS



Diese Anleitung gründlich durchlesen und zum späteren Nachschlagen aufbewahren. Die Sicherheitshinweise sind zu beachten.

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck und entsprechend dieser Bedienungsanleitung verwendet werden. Die Anleitung enthält Anweisungen für Gebrauch, Reinigung und Pflege des Gerätes. Für Schäden, die auf die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung zurückzuführen sind, wird keine Haftung übernommen.

Die Anleitung an einem sicheren Ort aufbewahren und bei Verkauf des Gerätes zusammen mit dieser an den neuen Besitzer übergeben. Beiliegende Hinweise zur Gewährleistung beachten. Bei Gebrauch des Gerätes stets die Sicherheitshinweise beachten.

## 2.8 | VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- 1 | Gerät und sämtliche Zubehörteile vorsichtig auspacken und darauf achten, dass alle Komponenten und Zubehörteile vorhanden und unversehrt sind.
- 2 | Vor Verwendung des Gerätes sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen.
- 3 | Gerät, Komponenten und Zubehörteile vor der ersten Verwendung sowie nach längerer Lagerung *wie in Abschnitt 6* beschrieben reinigen.

## 3 | KOMPONENTEN

- 1 | Verschlusskappe mit Dampfregelfunktion
- 2 | Deckel
- 3 | Dichtungsträger
- 4 | Dichtungsring
- 5 | Griff mit Drücker
- 6 | Antriebswelle
- 7 | Antriebswellendichtung
- 8 | Edelstahltopf
- 9 | Sicherungsring für den Antrieb
- 10 | Motoreinheit
- 11 | Ein- / Aus-Schalter
- 12 | Menü
- 13 | Video
- 14 | START und STOP
- 15 | Wiegefunktion
- 16 | Abbrechen / Zurück
- 17 | Touchscreen
- 18 | Aufbewahrungsbox
- 19 | Ultrablade Universalmesser
- 20 | Misch- / Rühraufsatz
- 21 | Schlag- / Rühraufsatz
- 22 | Knet- / Mahlmesser
- 23 | Multizerkleinerereinsatz
- 24 | Multizerkleinereraufsatz
- 25 | Dichtungsring für Multizerkleinerer
- 26 | Raspel- und Reibscheibe A/D
- 27 | Raspel- und Reibscheibe C/H
- 28 | Raspel- und Reibscheibe G
- 29 | Aufnahme für Multizerkleinerer
- 30 | Aufbewahrungsständer für Reibescheiben
- 31 | Schneebesen
- 32 | Dampfgareinsatz
- 33 | Spatel
- 34 | Reinigungsbürste

## 4 | IHR GERÄT

### 4.1 | MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

Das folgende Zubehör ist im Lieferumfang des Geräts enthalten. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie allgemeine Hinweise, zu zubehörspezifischen Programmeinstellungen und Nutzungshinweisen. Genaue Einstellungen entnehmen Sie dem jeweiligen Rezept.

		STUFE	DAUER	MENGE (MAX.)	TEMPERATUR (MAX.)
<b>Universalmesser</b>					
	Suppen mischen	12	3 Min.	3 l	100 °C
	Fruchtpürees mischen	12	40 Sek.	1 kg	
	Gemüse zerkleinern	12	15 Sek.	0,6 kg	
	Fleisch hacken	12	30 Sek.	1 kg	
	Fisch hacken	12	15 Sek.	1 kg	

Zerkleinern Sie mit dem Universalmesser keine harten Produkte, benutzen Sie stattdessen das Knet- und Mahlmesser **22**.

#### Misch-/Rühraufsatz

	Bräunung	3	5 Min.	500 g	130 °C
	Eintöpfe	1	45 Min.	3 l	95 °C
	Risottos	2	22 Min.	1,5 kg	95 °C
	Ratatouille, Chutneys, Hülsenfrüchte	Einstellungen sind Rezeptabhängig			

Der Misch-/Rühraufsatz mischt gegartes Essen, ohne die Zutaten zu zerkleinern.

#### Schlag-/Rühraufsatz

	Geschlagenes Eiweiß	7	5 bis 10 Min.	8 max.	
	Mayonnaise, Schlagsahne	7	2 bis 5 Min.	0,5 l	
	Soßen, Cremes	4 bis 7	1 bis 20 Min.	1 l	60 bis 90 °C
	Kartoffelpüree	6 bis 7	1 Min.	1,2 kg max.	
	Polenta	4 bis 5	1 bis 16 Min.	1 l	90 °C

#### Beispielrezept um die Leistung Ihrer WMF Avantgarde zu testen: Pastete aus Schweinebauch

- 1 kg Schweinebauch
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Weißwein
- Gewürze, Salz und Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 30 ml Öl
- 50 ml Weinbrand

Mit dem Knet-/Mahlmesser, bei Geschwindigkeit 12 bei 100 °C für 30 Sek. mixen.  
Dann das Programm P3 bei 100 °C für 2 Std. starten.

	STUFE	DAUER	MENGE (MAX.)	TEMPERATUR (MAX.)
--	-------	-------	--------------	-------------------

### Knet- /Mahlmesser

	Kneten von Weißbrotteig	5	2 Min. 30 Sek.	1,2 kg
	Kneten von Mürbeteig, Biskuitteig, Spezialbrotteig	5	2 Min. 30 Sek.	1 kg
	Kneten von schwerem Teig (Brioche, Gugelhupf usw.)	6	3 Min. 30 Sek.	0,8 kg
	Mischen von leichtem Teig (Kuchen usw.)	3 +9	40 Sek. 3 min	1 kg
	Zerkleinern von harten Zutaten, z. B. Nüssen	12	1 Min.	0,6 kg
	Zerkleinern von Eiswürfeln	12	1 Min.	6 bis 10
	Pfannkuchenteig, Waffelteig	10	1 Min.	1,5 l

### Schneebeesen

	Sahne	8	3 Min. 30 Sek.	20 cl
		8	6 Min.	50 cl
		8	8 Min.	80 cl max.
	Eischnee	8	3 Min.	2
		8	4 Min.	4
		8	5 Min.	6
		8	6 Min.	8

### Raspel- und Reibaufsatz

	Raspel- und Reibscheibe A/D	10 max.	Für feines Raspeln und Schneiden in zwei Größen (z. B. Obst, Gemüse, Weichkäse)
	Raspel- und Reibscheibe C/H	10 max.	
	Raspel- und Reibscheibe G	9 max.	Reiben von harten Zutaten (z. B. rohe Kartoffeln, Parmesan, Schokolade)

**Wichtig:** bei den Raspel- und Reibscheiben **25** - **27** handelt es sich um Wendescheiben.

Die richtige Montage des Multizerkleinerers entnehmen Sie den *Abbildungen D1 - D4*. Einen Tipp zur Aufbewahrung der Raspel- und Reibscheiben **25** - **27** erhalten Sie in *Abbildung D6* (Aufnahme für Multizerkleinerer **29**).

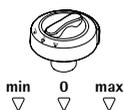
**Achtung:** Verwenden Sie bei der Nutzung des Multizerkleinerers unbedingt den mitgelieferten Multizerkleinerereinsatz **23** (*Abb. D5*). Es besteht Verletzungsgefahr!

	STUFE	DAUER	MENGE (MAX.)	TEMPERATUR (MAX.)
--	-------	-------	-----------------	----------------------

### Dampfgareinsatz

	Dämpfen von Gemüse, Fisch oder Fleisch		20 bis 40 Min.	1 kg	100 °C
	P1 – Zucchini		20 Min.	800 g	
	P1 – Pastinaken, Lauch		25 Min.	800 g	
	P1 – Brokkoli		20 Min.	500 g	
	P1 – Fisch		15 Min.	600 g	
	P2 – Kartoffeln, Karotten		30 Min.	1 kg	
	P2 – Grüne Bohnen		30 min	800 g	
	P2 – Weißes Fleisch		20 min	600 g	

### Verschlusskappe mit Dampfgelfunktion



Dampfglerkappe mit den Funktionen max. (Dampfgaren), min. (Risottos, Creme-Desserts, Soßen usw.) und 0 um die Verschlusskappe zu entnehmen.

Die „max.“-Position behält die maximale Hitze- und Dampfmenge im Topf für alle Garfunktionen mit Dampf (z. B. Suppen) bei. Diese Position verhindert auch Spritzer beim Mischen.

Die „min.“-Position ermöglicht das Entweichen der maximalen Kondensationsmenge, wodurch Speisen oder Soßen eine bessere Konsistenz erhalten.

**Bitte achten Sie darauf, dass der Deckel auf Stufe min. oder max. verriegelt ist, da er ansonsten herausfallen kann.**

### Antriebswelle



	Bis 130 °C	Von 135 bis 150 °C
Kochen mit oder ohne Deckel	nur mit geschlossenem Deckel	nur mit geöffnetem Deckel
Zubehör	Alle Zubehörteile zum Aufsetzen auf die Antriebswelle	Nur die Antriebswelle (Abb. E3)
Geschwindigkeit	Ja	Nein
Maximale Zeit	Temperatur niedriger oder gleich 100 °C: 2 Std. Temperatur zwischen 100 und 130 °C: 1 Std.	Temperatur höher oder gleich 135 °C: 20 Min.

- Sie können Lebensmittel im Topf bräunen, ohne dass der Deckel aufgesetzt ist. Dabei können Sie die Speisen umrühren und den Garvorgang überwachen.
- Die Funktion zum Kochen ohne Deckel ist nicht für Marmeladen oder Mischungen auf Milchbasis oder Tomatensoßen geeignet (Spritzgefahr).
- Entfernen Sie die Antriebswelle nicht unmittelbar nach Gebrauch. Gießen Sie vorsichtig Wasser in den leeren Topf, um diesen abzukühlen. Achtung, es besteht Spritzgefahr, wenn der Topf noch sehr heiß ist.

## HINWEIS



Die angegebenen Zeiten für den Dampfgareinsatz dienen als Orientierungshilfe. Bestimmte Faktoren beeinflussen die Garzeiten: Die Größe des Gemüses (geschnitten oder ungeschnitten), die Menge der Zutaten, die Sorte und die Reife des Gemüses und die Menge des Wassers im Topf, die der Markierung (0,7 l) entsprechen muss. Achten Sie darauf, die Verschlusskappe in die *max.* Richtung zu drehen. Wenn die Speisen nicht ausreichend gekocht sind, können Sie zusätzliche Garzeit hinzufügen.

## 4.2 | EINSETZEN VON TOPF, ZUBEHÖR UND DECKEL

- Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungen vor dem ersten Gebrauch entfernt wurden, insbesondere der Schutz zwischen dem Topf **[8]** und der Motoreinheit **[10]**.
- Vor dem ersten Gebrauch alle Bestandteile in warmem Wasser mit Spülmittel reinigen, jedoch nicht die Motoreinheit **[10]**. Der Topf **[8]** ist mit einer abnehmbaren Antriebswelle ausgestattet **[6]**, die zur leichteren Reinigung ausgebaut werden kann.
- Setzen Sie den Dichtungsring für den Topf **[4]** in den Dichtungsträger **[3]** ein und befestigen Sie die montierten Teile auf dem Deckel (Abb. C1).
- Positionieren Sie den Dichtungsring für die Antriebswelle **[7]** auf der Antriebswelle **[6]**.
- Befestigen Sie die Antriebswelle unten im Topf mittels Sicherungsring **[9]** (Abb. C2). Wenn Sie ohne Deckel garen, positionieren Sie den Dichtungsring **[7]** auf der Antriebswelle **[6]**. Verriegeln Sie die zusammengesetzten Teile mit dem Sicherungsring **[9]** auf dem Topfsockel (Abb. C2).
- Setzen Sie das gewünschte Zubehör in den Behälter:
  - Stecken Sie das Zubehörteil **[19]** – **[23]** auf den Antrieb unten in den Behälter (Abb. C3).
  - Füllen Sie den Topf mit 0,7 l Garflüssigkeit (Wasser, Sauce usw.) (Abb. C4) und stellen Sie anschließend zum Dampfgaren den Dampfgareinsatz in das Topfinnere (Abb. C5).

- Geben Sie die Zutaten in den Topf oder den Dampfgareinsatz.
- Legen Sie den Deckel **[2]** auf den Topf **[8]** und richten Sie die beiden Dreiecke aneinander aus. Verriegeln Sie den Deckel ohne Kraft, indem Sie ihn in Pfeilrichtung drehen (Abb. C6).
- Legen Sie die Verschlusskappe **[1]** auf den Deckel. Es gibt drei mögliche Positionen für die Kappe (Abb. C7). **Bitte achten Sie darauf, dass der Deckel auf Stufe min. oder max. verriegelt ist, da er ansonsten herausfallen kann.**
- Positionieren Sie den Topf **[8]** auf der Motoreinheit **[10]**, bis er hörbar einrastet (Abb. C9).

## HINWEIS



Das Gerät startet nur, wenn der Topf und der Deckel richtig positioniert und auf der Motoreinheit verriegelt sind.

Wenn eine oder beide Komponenten falsch positioniert oder verriegelt wurden, wird eine Sicherheitswarnung auf dem Bildschirm angezeigt (Abb. C10).

## HINWEIS



Das Gerät ist mit einer Sicherheitsfunktion zur Deckelverriegelung ausgestattet. Der Deckel wird jedes Mal verriegelt, wenn das Gerät in Betrieb ist. Dadurch wird verhindert, dass der Deckel geöffnet wird, während ein Gericht zubereitet wird.

Versuchen Sie nicht, den Deckel gewaltsam zu öffnen, wenn er verriegelt ist. Diese Sicherheitsfunktion wird bei jedem Ausschalten des Geräts deaktiviert. Wenn Sie eine Temperatur von 50 °C oder mehr und eine Geschwindigkeit von 5 oder mehr gewählt haben, wird auf dem Bedienfeld ein 10-Sekunden-Countdown angezeigt. Das Öffnen des Deckels ist nur nach Ablauf des Countdowns möglich.

## 4.3 | GERÄT EINSTELLEN

Die folgenden Steuerungstasten leuchten auf, wenn sie zur Verwendung verfügbar sind:

TASTE	BESCHREIBUNG / FUNKTION
	Die mittlere Taste verfügt über 11 Funktionen. Diese Funktionen variieren je nach den zu befolgenden Schritten (Start, Pause, nächster Schritt, Bestätigung, Stopp usw.)
	Abbrechen/Zurück
	Integrierte Waage starten
	Wenn ein Video für das Rezept verfügbar ist, das gerade zubereitet wird, können Sie es wiedergeben, indem Sie auf diese Schaltfläche tippen.
	Einstellungen (Änderungen an Einstellungen, WLAN-Verbindung, Rezeptzutaten usw.)

### Erster Gebrauch

Die WMF Avantgarde ist eine intelligente Küchenmaschine, die Ihnen hilft, jede Mahlzeit zum Erfolg zu machen. Sie bietet eine große Auswahl an Rezepten, die schnell durch Antippen verfügbar sind. Dank des intuitiven, interaktiven Touchscreens können Sie alle Gerichte einfach und sicher zubereiten.

Die WMF Avantgarde kümmert sich um die Zubereitung, das Mischen und das Garen Ihrer Zutaten. Er führt Sie Schritt für Schritt durch alle Phasen der Rezepte. Befolgen Sie die Schritte – einfacher geht es nicht!

Schalten Sie die WMF Avantgarde mit dem Ein-/Aus-Schalter  ein und befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display. Während der einzelnen Schritte bietet das Symbol  Hilfe bei der Durchführung der einzelnen Schritte. Eine FAQ-Seite finden Sie auch unter [www.wmf.com](http://www.wmf.com)

### Länderspezifische Einstellungen

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, greifen Sie auf die Spracheinstellungen zu:

1 | Wählen Sie Ihr Land aus.

2 | Wählen Sie Ihre Sprache aus.

→ Nach Abschluss dieses Schritts wird ein Begrüßungsbildschirm angezeigt.

### Internetverbindung

Sie können Ihre WMF Avantgarde jetzt mit dem Internet zu Hause verbinden. Sie können diesen Schritt abschließen, indem Sie **Jetzt** wählen, oder später, indem Sie **Später** auswählen. Sie können diesen Schritt auch später durchführen, indem Sie über den Startbildschirm auf die Einstellungen für Ihre WMF Avantgarde zugreifen.

Für die Verwendung der folgenden Funktionen ist eine Internetverbindung erforderlich:

Zugriff auf alle WMF Rezepte, **Mein Rezeptbuch**, **In meinem Kühlschrank**, Fotos und Videos als Teil der Schritt-für-Schritt-Anleitung für Ihre Rezepte und Produkt-Updates für ein personalisiertes Produkterlebnis.

Um Ihre WMF Avantgarde mit dem Internet zu verbinden, müssen Sie die folgenden Schritte durchführen:

- Wählen Sie Ihr Netzwerk (Sie können nicht auf Ihr Netzwerk zugreifen? Gehen Sie zu **Einstellungen**, dann zu **WLAN-Einstellungen** und zu **WLAN einschalten**.)
- Geben Sie das Passwort für Ihre WLAN-Verbindung ein (📶📶).
- Ein Bildschirm **Verbindung wird hergestellt** wird geöffnet, während die Verbindung geladen wird. Dieser Schritt kann einige Minuten dauern.
- Wenn Sie Ihre WMF Avantgarde nicht mit dem WLAN verbinden können, vergewissern Sie sich, dass er sich nicht in der Nähe einer Metallplatte, eines Spritzschutzes aus Edelstahl und in einem angemessenen Abstand zum Router befindet.
- Ein **Herzlichen Glückwunsch** auf dem Bildschirm bestätigt, dass die Verbindung erfolgreich hergestellt wurde(✓).
- Schließlich müssen Sie Ihre Zeitzone auswählen (🌐).

#### 4.4 | WMF APP

Mit der WMF App können Sie Ihre Avantgarde im Auge behalten, ohne dabei in der Nähe zu bleiben. Sie können das Gerät mit Ihrem Smartphone oder Tablet verbinden. So können Sie auch überall auf Ihre Rezepte zugreifen.

Überprüfen Sie, ob Ihr Smartphone / Tablet mit dem Internet verbunden ist.

Sie können diesen Schritt auch später durchführen, indem Sie über den Startbildschirm auf die Einstellungen für Ihre WMF Avantgarde zugreifen.

Für die Nutzung der folgenden Funktion ist eine Verknüpfung mit Ihrem Smartphone/Tablet erforderlich: *Mein Rezeptbuch, starten von Rezepten aus der App* (ferngesteuerte Nachverfolgung des Rezeptfortschritts über ein Smartphone).

#### Account einrichten und verknüpfen

In Ihrer WMF App haben Sie die Möglichkeit einen WMF Account anzulegen und mit Ihrer App zu verknüpfen. Dies ist unbedingt notwendig um von personalisierten Inhalten profitieren zu können. Des Weiteren wird die Account Erstellung und Verknüpfung benötigt, um Ihre favorisierten Inhalte in Ihren Notizbüchern speichern zu können. Sollten Sie bereits ein WMF-Club Mitglied sein, können Sie sich mit diesen Anmeldedaten in Ihrer WMF App anmelden.

Für weitere Informationen über Cookies besuchen Sie die WMF FAQ-Seite:

<https://wmf.com/de/de/avantgarde>

oder scannen Sie einfach direkt den nachfolgenden QR-Code:



#### App herunterladen

Laden Sie die WMF App kostenlos über den App Store (iPhone/iPad) oder über Google Play (Android) herunter\*.



oder scannen Sie einfach direkt den nachfolgenden QR-Code:



\* Google Play und Android sind Marken von Google Inc. Apple und das Apple-Logo sind Marken von Apple Inc., die in den USA und anderen Ländern eingetragen sind. App Store ist eine Servicemarke von Apple Inc.

## Konto verknüpfen

Wählen Sie in der WMF App auf Ihrem Smartphone / Tablet ihr WMF Avantgarde-Produkt aus und erstellen Sie ein Konto, oder melden Sie sich bei Ihrem Konto an, falls Sie bereits über ein Konto verfügen.

Ihr Gerät generiert einen Code, den Sie in die WMF App eingeben müssen.

Wenn Sie mehrere Smartphones / Tablets mit Ihrer WMF Avantgarde verknüpfen möchten, muss jede App mit demselben WMF-Benutzerkonto verbunden sein.

## Mein erstes Rezept

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, bietet Ihnen Ihre WMF Avantgarde die Möglichkeit, ein erstes Rezept zu zubereiten, mit dem Sie sich mit dem Gerät vertraut machen können. Wenn Sie **Mein erstes Rezept** auswählen, erhalten Sie Schritt-für-Schritt-Anweisungen, die Sie durch das Rezept führen.

## Gerätefunktionen

Ihre WMF Avantgarde kann im Online-Modus, aber auch im Offline-Modus betrieben werden. Sie ist mit zahlreichen Funktionen ausgestattet, die Sie jeden Tag inspirieren und jede Mahlzeit zum Erlebnis machen! 300 Rezepte stehen im Offline-Modus zur Verfügung, während Sie im Online-Modus auf unzählige weitere Rezepte zugreifen können!

## Rezeptsuche

Auf dem Startbildschirm können Sie mit der Schaltfläche **Suchen** (🔍) nach Rezepten suchen. Sie können nach dem Namen des Rezepts oder nach Zutaten suchen. Auch Filter sind verfügbar, um Ihre Suche zu verfeinern.

## Rezeptbibliothek

Über den Startbildschirm können Sie auf die Funktion **Rezeptbibliothek** zugreifen. Mit dieser Funktion können Sie auf alle Rezepte zugreifen, die in der WMF Avantgarde-Community verfügbar sind.

Im Offline-Modus finden Sie in der Rezeptbibliothek 300 Rezepte für Sie gespeichert. Sie können die Schritt-für-Schritt-Anleitung direkt von einer dieser Rezeptkarten aus starten.

Sie können auch innerhalb der Rezeptbibliothek nach einem Rezept suchen, indem Sie auf das Symbol **Suchen** (🔍) tippen. Geben Sie dazu einfach ein Gericht oder eine Zutat in die Suchleiste ein und tippen Sie auf **OK**. Sie können Ihre Suche verfeinern, indem Sie Filter hinzufügen (z.B. Art des Gerichts, Zubereitungszeit des Rezepts).

## Persönliche Rezeptbücher

(nur mit WLAN-Verbindung und Konto-Verknüpfung verfügbar)

Vom Startbildschirm aus können Sie auf die Funktion **Mein Rezeptbuch** zugreifen. Hier können Sie alle Rezepte, die Sie zuvor als Favoriten gespeichert haben, finden.

Um diese Funktion nutzen zu können, müssen Sie die WMF App herunterladen und ein Konto erstellen. Sie können Ihre Rezeptbücher auf Ihrem Smartphone/Tablet erstellen und bearbeiten und über Ihre WMF Avantgarde darauf zugreifen. Sobald Ihre WMF Avantgarde über WLAN verbunden ist, werden Ihre Rezeptbücher jedes Mal automatisch zwischen Ihrem Gerät und der Rezeptdatenbank synchronisiert, wenn Sie ein Rezept zubereiten.

## In meinem Kühlschrank

(nur mit WLAN-Verbindung und Konto-Verknüpfung verfügbar)

Vom Startbildschirm aus können Sie auf die Funktion **In meinem Kühlschrank** zugreifen. Mit dieser Funktion können Sie nach einem Rezept mit Zutaten Ihrer Wahl suchen.

Um eine Rezeptidee zu finden, tippen Sie auf die Funktion **In meinem Kühlschrank** und fügen Sie dann Ihre Zutaten hinzu. Tippen Sie auf **Suchen**. Daraufhin wird eine Liste der Rezepte angezeigt, die mit den von Ihnen eingegebenen Einstellungen übereinstimmen.

## 5 | FUNKTIONEN

### 5.1 | ÜBERSICHT DER AUTOMATIKPROGRAMME

Ihr Gerät verfügt über 14 voreingestellte Automatikprogramme:

SAUCE	GAREN	SUPPEN	DAMPF	TEIG	DESSERT	ERGÄNZEND
 Sauce	 Bräunen / Rösten	 Cremesuppe	 Sanfter Dampf	 Brot	 Dessert	 Aufwärmen
	 Schmoren / Eintöpfe	 Stückige Suppe	 Starker Dampf	 Brioche		 Spülen
	 Risotto			 Sandkuchen		

- Wählen Sie das gewünschte Programm.
- Die vorprogrammierten Einstellungen können geändert werden (abhängig vom gewählten Rezept, den Zutaten und den zubereiteten Mengen). Stellen Sie mit den Tasten  und  die Temperatur, die Zeit und die Geschwindigkeit ein.
- Drücken Sie nach dem Ändern der Einstellungen die Start-Taste , um das Programm zu starten. Wenn das Programm abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton aus.
- Am Ende der Programme Cremesuppe, stückige Suppe, Schmor- und Eintopfgerichte, Risotto, Sauce, Dessert, schonender Dampf und intensiver Dampf schaltet das Gerät automatisch für 45 Minuten in Warmhaltezeit um, um die Zubereitung verzehrfertig zu halten. Im Programm Schmor- und Eintopfgerichte, Sauce, Dessert und im Handbetrieb läuft der Motor des Geräts mit einer bestimmten Drehzahl, um die Zubereitung zu erhalten und zu verhindern, dass sie am Boden des Behälters haftet. Um den Warmhaltevorgang zu stoppen, drücken Sie einfach die Taste **Fertig**. Nach dem Kneten der Programme Brot und Sandkuchen wechselt das Gerät 40 Minuten lang in den Modus **Teig gehen** bei 30 °C, um Ihren Teigwaren ein besseres Volumen zu verleihen. Wenn Sie den Deckel öffnen oder den Behälter aus dem Sockel nehmen, wird ein Programm beendet. Wenn Sie diesen Modus anhalten möchten, drücken Sie die Taste Einstellungen  und dann die Taste Zurücksetzen.
- Wenn ein Automatikprogramm gestartet wurde, haben Sie die Möglichkeit, das Gerät jederzeit durch Drücken der Taste **Stopp** auszuschalten. Das automatische Programm wird dann angehalten. Sie können es erneut starten, indem Sie erneut **Start** drücken. Wenn Sie das falsche Programm eingegeben haben und den Vorgang abbrechen möchten, drücken Sie die Taste **Abbrechen/Zurück**.
- Mit dem Programm **Aufwärmen** können Sie gekochte Speisen in 20 Minuten aufwärmen (einstellbar von 5 bis 60 Minuten).
- Mit dem Spülprogramm können Sie den Topf leichter reinigen. Füllen Sie den Topf mit 0,7 l Wasser und einem Tropfen Spülmittel und starten Sie das Programm.

## 5.2 | VOREINGESTELLTE AUTOMATIKPROGRAMME

Erfahren Sie mehr über die verfügbaren Automatikprogramme:

AUTOMATIKPROGRAMME	SAUCE	BRÄUNEN / RÖSTEN	SCHMOREN / EINTÖPFE	RISOTTO	CREMESUPPE	STÜCKIGE SUPPE	
<b>Standard-Geschwindigkeit (einstellbar)</b>	S6 (Von S2 bis S8)	S3	S1	S2	10 Impulse (S13) und S12 für 2 min	S7 bis S10 für 30 Sek.	
<b>Standard-Temperatur (einstellbar)</b>	70 °C (50 bis 100 °C)	130 °C Nicht einstellbar	95 °C (80 bis 100 °C)	95 °C (80 bis 100 °C)	100 °C (90 bis 100 °C)	100 °C (90 bis 100 °C)	
<b>Standard-Zeit (einstellbar)</b>	8 min (5 Min. bis 40 Min.)	5 min (2 Min. bis 15 min)	45 min (10 Min. bis 2 Std.)	20 min (10 Min. bis 2 Std.)	40 min (20 Min. bis 60 min)	45 min (20 Min. bis 60 min)	
<b>Standard-Warmhalten Funktion am Programmende</b>	45 min	—	45 min	45 min	45 min	45 min	
<b>Standard-Funktion für 30 °C zum Teiggehen am Programmende</b>	—	—	—	—	—	—	
<b>Beispiel Rezepte</b>	Sauce Hollandaise	Gedünstetes Gemüse	Bœuf Bourguignon	Risotto	Kürbissuppe	Grobe Gemüsesuppe	
<b>Kompatibles Zubehör</b>	  	 	 	 	 	  	

**Hinweis:** Anzahl der Geschwindigkeiten: 13, 2 Intervallgeschwindigkeiten: S1 (5 Sek. ein/ 20 Sek. aus) S2 (10 Sek. ein / 10 Sek. aus), 10 kontinuierliche progressive Geschwindigkeiten (S3 bis S12), 1 max. Geschwindigkeit pulsierend (S13)

SANFTER DAMPF	STARKER DAMPF	BROT	BRIOCHE	SANDKUCHEN	DESSERT	AUFWÄRMEN	SPÜLEN
–	–	S5 für 2 Min. 30 Sek.	S5 für 1 Min. 30 Sek., dann S6 für 2 min	S3 für 40 Sek., dann S9 für 3 min	S4 (von S2 bis S8)	S2 (von S2 bis S6)	S8 (von S5 bis S8)
100 °C (nicht einstellbar)	100 °C (nicht einstellbar)				90 °C (50 bis 110 °C)	90°C (70 bis 100 °C)	80 °C (nicht einstellbar)
30 min (1 Min. bis 60 Min.)	35 min (1 Min. bis 60 Min.)	2 Min. 30 Sek. (30 Sek. bis 2 Min. 30 Sek.)	3 Min. 30 Sek. (30 Sek. bis 3 Min. 30 Sek.)	3 Min. 40 Sek. (1 Min. 40 Sek. bis 3 Min. 40 Sek.)	15 Min. (5 Min. bis 60 Min.)	20 Min. (5 Min. bis 60 Min.)	5 Min. (1 – 10 Min.)
45 min	45 min	–	–	–	45 min	–	–
–	–	40 min	40 min	–	–	–	–
Gedämpftes Gemüse	Gedämpfte Kartoffeln für Püree	Brot	Brioche	Obstkuchen	Vanillecreme	Rezepte mit Flüssigkeiten	0,7 l Wasser + 1 Tropfen Spülmittel
					   		   

**Hinweis:** Einige Rezepte können aufgrund der Bildung von Blasen zu unerwartetem Überlaufen führen, insbesondere bei Verwendung von gefrorenem Gemüse. In diesem Fall müssen Sie die Mengen entsprechend reduzieren.

## 5.3 | MANUELLER MODUS

Sie können die Geschwindigkeits-, Temperatur- und Garzeiteinstellungen Ihrer WMF Avantgarde für Ihre eigenen Rezepte individuell einstellen. Hierfür greifen Sie vom Startbildschirm aus auf die Funktion **Manueller Modus** zu.

TASTE	BESCHREIBUNG / FUNKTION
	Wählen Sie die Motordrehzahl aus. Zwei intermittierende Geschwindigkeiten (S1, S2), 10 progressive kontinuierliche Geschwindigkeiten (S3 - S12) und eine pulsierende Maximalgeschwindigkeit (S13).
	Wählen Sie eine Gartemperatur zwischen 30 und 150 °C.
	Wählen Sie eine Betriebsdauer von 5 Sekunden bis 2 Stunden.
+ -	Geschwindigkeit, Gartemperatur und Garzeitzeit erhöhen oder reduzieren.

## 5.4 | EINSTELLUNGEN

Vom Startbildschirm aus können Sie auf die Funktion Einstellungen (⚙️) zugreifen.

Mit dieser Funktion können Sie die bei der ersten Verwendung der WMF Avantgarde gespeicherten Daten aktualisieren.

Sie können Ihr Gerät auch mit dem WLAN verbinden oder mit der App verknüpfen, wenn Sie dies bei der ersten Verwendung des Geräts nicht getan haben.

## 5.5 | WAAGE

Stellen Sie sicher, dass das Gerät stabil auf der Arbeitsfläche steht und dass das Netzkabel nicht unter dem Gerät eingeklemmt oder zu straff ist, da dies zu einem falschen Gewicht führen kann.

Berühren Sie die WMF Avantgarde nicht, während Sie die Waage verwenden, und achten Sie darauf, dass keine Gegenstände auf das Gerät

oder von unten an das Gerät drücken. Achten Sie während der Kalibrierung oder des Wiegens darauf, dass Ihre WMF Avantgarde durch nichts zum Vibrieren gebracht wird (z. B. ein Induktionskochfeld).

### Wiegefunktion verwenden

Wenn die Wiegen-Taste **[15]** aufleuchtet, können Sie Ihre Zutaten wiegen. Zum Wiegen der Zutaten muss der Topf **[8]** auf der Motoreinheit **[10]** verriegelt sein.

Es gibt zwei mögliche Einsatzmöglichkeiten für die Waage:

**Wiegen in einem Rezept:** Sie können Ihre Zutaten während der Zubereitung Ihres Rezepts zu Beginn jedes neuen Schritts abwiegen:

- 1 | Drücken Sie auf das Symbol der Waage (Abb. F1).
- 2 | Warten Sie einige Sekunden, bis die automatische Kalibrierung abgeschlossen ist.

- 3| Wiegen Sie die auf dem Bildschirm angezeigte Zutat, indem Sie sie in den Topf geben und auf **OK** drücken.
- 4| Wenn für den Schritt mehr als eine Zutat verwendet werden muss, wird auf dem Bildschirm der Name der nächsten zu wiegenden Zutat angezeigt.
- 5| Sobald alle Zutaten im Schritt gewogen wurden, drücken Sie auf **OK** und fahren dann mit dem Rezept fort, indem Sie den Angaben auf der mittleren Taste folgen.

**Manuelles Wiegen:** Sie können alle Zutaten wiegen, bevor Sie Ihr Rezept im manuellen Modus oder mit automatischen Programmen zubereiten.

- 1| Drücken Sie auf das Symbol der Waage (Abb. F1).
- 2| Warten Sie einige Sekunden, bis die automatische Kalibrierung abgeschlossen ist.
- 3| Wiegen Sie die Zutat ab (Abb. F2).
- 4| Wenn Sie weitere Zutaten wiegen möchten, kalibrieren Sie die Waage durch Drücken der Taste **Tara** und fügen Sie die nächste Zutat hinzu. Ohne Zwischenkalibrierung beträgt das maximal zulässige Gewicht bei einem einzigen Wiegen 4 kg. Oberhalb dieses Gewichts wird eine Überlastmeldung angezeigt (Abb. F2).

#### HINWEIS



Mit der Taste **Tara** wird die Waagenanzeige auf 0 zurückgesetzt. Sie können unter verschiedenen Einheiten wählen (g, cl, ml, oz). Mit der Taste **Einheit** wird die Gewichtseinheit geändert (g, cl, ml, oz).

- 5| Wiederholen Sie diesen Vorgang so oft wie nötig, ohne ein Gesamtgewicht von 8 kg zu überschreiten.

#### ACHTUNG



Überschreiten Sie bei der Verwendung nicht die in *Abschnitt 4.1* angegebenen Höchstmengen.

#### HINWEIS

Nach 15 Minuten Inaktivität schält das Gerät in den Stand-by-Modus. Sie können auf das Display **[17]** oder einen der Touchkeys **[15]** – **[16]** drücken, um den Stand-by-Modus zu verlassen.

## 5.6| UPDATES

Um sicherzustellen, dass die Produktfunktionen optimal funktionieren, bietet Ihnen Ihre WMF Avantgarde die Möglichkeit, Updates durchzuführen. Dazu wird ein Fenster auf dem Display angezeigt, in dem Sie aufgefordert werden, die Installation des neuesten verfügbaren Updates zu akzeptieren bzw. nicht zu akzeptieren. Wenn Sie auf **Akzeptieren** tippen, führt Ihre WMF Avantgarde das Update durch.

## 5.7| OFFLINE-MODUS

Sie können die WMF Avantgarde im Offline-Modus verwenden. Die folgenden Funktionen stehen im Offline-Modus zur Verfügung:

**Rezeptbibliothek:** Detaillierte Informationen zur Rezeptbibliothek finden Sie in *Abschnitt 4.4*. Über die Rezeptbibliothek haben Sie Zugriff auf 300 Rezepte.

**Automatikprogramme:** Detaillierte Informationen zur Verwendung von Automatikprogrammen finden Sie weiter oben.

**Manueller Modus:** Detaillierte Informationen zur Verwendung des manuellen Modus finden weiter oben.

## 6 | REINIGEN DES GERÄTS

Wir empfehlen Ihnen, das komplette Gerät nach jedem Gebrauch sofort zu reinigen! Ziehen Sie hierzu zunächst den Netzstecker aus der Steckdose. Der Motorblock **10** darf nicht in Wasser getaucht werden.

Zur Reinigung des Topfes gehen Sie wie folgt vor:

- 1 | Drücken Sie auf die Verriegelungen und heben Sie den Topf an (Abb. C12).
- 2 | Stellen Sie den Topf auf eine flache Oberfläche.
- 3 | Entriegeln Sie den Deckel, indem Sie ihn eine Vierteldrehung im Uhrzeigersinn drehen. Nehmen Sie den Deckel vorsichtig ab.

### VORSICHT



Gehen Sie beim Reinigen und beim Entleeren des Topfes vorsichtig mit den scharfen Kanten des Ultrablade Universalmessers **19** und des Knet-/Mahlmessers **22** um – sie sind extrem scharf.

- 4 | Nach dem Abkühlen der Teile:
  - Entfernen Sie Antrieb **6**, Dichtung **7** und Sicherungsring **9** (Abb. E1)
  - Reinigen Sie den Behälter **8**, den Antrieb **6**, Dichtung **7** und Sicherungsring **9**, Zubehör **19** – **23**, Verschlusskappe **1**, Deckel **2**, Dichtring **4** und Dichtungsträger **3** mit einem Schwamm und warmem Seifenwasser.
- 5 | Spülen Sie alle Teile unter laufendem Wasser ab.
  - Wenn Lebensmittel im Topf anhaften, weichen Sie sie einige Stunden in Wasser mit Spülmittel ein. Entfernen Sie dann mögliche Rückstände mit dem Spatel **25** oder mit der rauen Seite eines Schwamms.
  - Verwenden Sie bei Kalkablagerungen im Topf die rauen Seite eines Schwamms, der bei Bedarf in Weißessig getaucht wurde.

→ Um das Aussehen und die Lebensdauer des Glasschirms zu erhalten, reinigen Sie ihn mit einem Schwamm. Verwenden Sie nicht die raue Seite, um Kratzer zu vermeiden.

- 6 | Reinigen Sie den Motorblock **10** mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie ihn gründlich ab.

Zur leichteren Reinigung beachten Sie bitte, dass der Topf, der montierte Deckel und das Zubehör spülmaschinenfest sind, mit Ausnahme des Antriebs (**6** / **7**) und des Sicherungsring **9** (Abb. E4).

### HINWEIS



Das Zubehör, die abnehmbare Spindel und die Deckelteile können sich bei Verwendung bestimmter Zutaten (Curry, Karottensaft usw.) verfärben. Dies stellt kein Risiko für Ihre Gesundheit dar und beeinträchtigt den Betrieb des Geräts nicht. Um dies zu vermeiden, reinigen Sie diese Teile sofort nach dem Gebrauch.

Um das Aussehen und die Lebensdauer des Gerätedeckels zu erhalten, reinigen Sie ihn von Hand. Verwenden Sie nicht die raue Seite von Schwämmen, da dies zu Kratzern führen kann.

Um das Material des Behälters **8** nicht zu verändern, achten Sie darauf, dass Sie die Bedienungsanleitung Ihres Geschirrspülers beachten, und achten Sie darauf, dass Sie keine Mengen Salz oder Geschirrspülmittel erhöhen.

### VORSICHT



Bevor Sie den Topf **8** erneut verwenden, stellen Sie stets sicher, dass die elektrischen Kontakte unter dem Behälter sauber und trocken sind.

### Reinigung Mulitzerkleinerer

Reinigen Sie die Rassel- und Reibescheiben **26** – **28** und den Antrieb **29** mit heißem Wasser mit ein paar Tropfen Spülmittel.

Einige Lebensmittel können auf Kunststoff abfärben (z. B. Karotten). Um die Färbung abzumildern, reiben Sie die verfärbten Bereiche mit einem mit Speiseöl getränkten Tuch oder Küchentuch ab, dann führen Sie die Reinigung wie üblich durch. Um die Verfärbung abzumildern zu können, muss diese Reinigung unbedingt sofort nach dem Gebrauch erfolgen.

## 7 | HILFE BEI STÖRUNGEN

### 7.1 | WICHTIGE HINWEISE

#### WARNUNG



Reparaturen an der Verkabelung und Arbeiten an elektrischen Bauteilen dürfen nur durch qualifizierte Fachkräfte durchgeführt werden. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen besteht Lebensgefahr durch Stromschlag. Das Gerät nicht benutzen, wenn es sichtbar beschädigt ist!

#### WICHTIG: Das Gerät schaltet in den Sicherheitsmodus!

Ihr Gerät ist standardmäßig mit elektronischen Motorschutzvorrichtungen ausgestattet, um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten. Dieses elektronische Sicherheitssystem schützt den Motor vor abnormaler Nutzung, sodass er umfassend geschützt ist.

Unter bestimmten sehr extremen Betriebsbedingungen, die nicht den Empfehlungen des Handbuchs entsprechen (Tabelle „IHR GERÄT“: möglicherweise zu große Mengen und/oder ungewöhnlich lange Betriebszeiten und/oder unzureichende Pausen zwischen den Rezepten), löst das elektronische Schutzsystem zum Schutz des Motors aus. In diesem Fall schaltet sich das Gerät aus und eine Sicherheitsmeldung wird auf dem Display angezeigt, um anzuzeigen, dass das Gerät vorübergehend nicht betriebsbereit ist.

Wenn auf dem Display eine Sicherheitsmeldung angezeigt wird und das Gerät nicht mehr arbeitet, gehen Sie wie folgt vor:

- Lassen Sie das Gerät am Stromnetz und den Ein-/Ausschalter in Position 1 (Abb. C8).
- Informationen zur Änderung der Programmeinstellungen finden Sie in den Empfehlungen auf dem Display (Informationen zu Zutatenmengen, Garzeit, Temperatur und Zubehörtyp).
- Bei Fragen steht Ihnen unser Kundendienst zur Verfügung (Kontaktinformationen in der Garantieerklärung).

#### WICHTIG: Das Gerät ist mit einem Mikroprozessor ausgestattet, der seine Stabilität steuert und überwacht.

Im Falle einer Instabilität wird die Motordrehzahl automatisch reduziert. Wenn diese Instabilität weiterhin besteht, wird der Motor angehalten und eine Sicherheitsmeldung wird auf dem Bildschirm angezeigt.

- Stellen Sie sicher, dass nicht zu viele Zutaten enthalten sind und die gewählte Geschwindigkeit angemessen ist.
- Überprüfen Sie, ob Sie das empfohlene Zubehör verwenden.
- Starten Sie dann Ihr Gerät wie gewohnt neu.

## 7.2 | WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
<b>Das Essen ist nicht ausreichend gegart</b>	Die angegebenen Garzeiten dienen als Orientierungshilfe – in den meisten Fällen sind sie ein zuverlässiger Indikator für die Garzeiten. Bestimmte Faktoren beeinflussen jedoch die Garzeiten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Größe der Zutaten (geschnitten oder nicht geschnitten)</li> <li>• die Menge der Zutaten</li> <li>• die Vielfalt und Reife des Gemüses</li> <li>• ob die Zutaten gefroren sind etc.</li> </ul>	Passen Sie die Garzeit an, indem Sie die Taste + auf dem Touchscreen <b>[17]</b> drücken. Verwenden Sie kleinere Stücke.
	Die Dampfglerkappe ist nicht richtig positioniert oder nicht angebracht.	Stellen Sie Dampfglerkappe auf die <i>max.</i> -Position. In dieser Position bleibt die maximale Wärmemenge in der Schale für alle Garfunktionen (Suppen, Dämpfen usw.) erhalten. Diese Position verhindert auch Spritzer beim Mischen. Die niedrige Dampfeinstellung ermöglicht das Entweichen der maximalen Menge an Kondenswasser, wodurch Speisen oder Soßen eine bessere Konsistenz erhalten (Risotto, Desserts, Soßen usw.).
<b>Gedämpfte Speisen sind nicht ausreichend gegart</b>	Falsche Wassermenge im Topf. Die Zutaten sind zu großstückig.	Die Wassermenge im Topf muss den Markierungen (0,7 l) entsprechen. Sie können die Garzeit und Temperatur auch im manuellen Modus anpassen. Verwenden Sie kleinere Stücke.
<b>Das Gerät schaltet nicht ein</b>	Es ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
	Der Touchscreen <b>[17]</b> ist immer noch aus / Ihr Gerät befindet sich im Stand-by-Modus.	Drücken Sie einen der Touch-Tasten <b>[13]</b> – <b>[16]</b> .
	Der Schalter <b>[11]</b> befindet sich in Stellung 0	Bringen Sie den Schalter in Stellung 1.
	Der Topf oder der Deckel sind nicht richtig positioniert oder verriegelt.	Überprüfen Sie, ob der Topf oder der Deckel ordnungsgemäß positioniert und gemäß den Abbildungen im Handbuch verriegelt ist.
<b>Der Deckel lässt sich nicht schließen</b>	Der Deckel wurde nicht korrekt positioniert.	Prüfen Sie ob der Deckel richtig positioniert ist (Abb. C6). Prüfen Sie, ob die Dichtung richtig auf dem Dichtungshalter montiert ist und ob der Dichtungshalter richtig auf dem Deckel montiert ist.

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
<b>Übermäßige Vibrationen</b>	Das Gerät steht nicht auf einer ebenen Oberfläche; das Gerät ist nicht stabil.	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Oberfläche.
	Die Zutatenmenge ist zu groß.	Reduzieren Sie die Menge der Zutaten.
	Falsches Zubehör.	Überprüfen Sie, ob Sie das empfohlene Zubehör verwenden.
<b>Leises Geräusch während des Betriebs</b>	Die Spindel Ihres Geräts kann bei reduzierter Drehzahl oder mit bestimmten Zutaten (Reis usw.) ein Geräusch abgeben.	Dies geschieht nur vorübergehend und hat keinen Einfluss auf die Lebensdauer Ihres Geräts. Das Geräusch wird beim Gebrauch des Geräts und nachdem die abnehmbare Spindel einige Male gereinigt wurde (siehe Abschnitt <i>Reinigen des Geräts</i> ) schwächer oder verschwindet.
<b>Laute Geräusche während des Betriebs</b>	Sie verwenden das falsche Zubehör.	Stellen Sie sicher, dass Sie das entsprechende Zubehör verwenden (z. B. verwenden Sie den Schneebesens <a href="#">31</a> ) nicht zum Kneten oder Mischen von Teig, sondern verwenden Sie das Knet-/Mahlmesser <a href="#">22</a> ). Weitere Informationen finden Sie in den Empfehlungen im Rezept und in den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
<b>Zutaten treten über den Deckel aus</b>	Die Zutatenmenge ist zu groß.	Reduzieren Sie die Menge der Zutaten.
	Der Deckel wurde nicht korrekt positioniert oder verriegelt.	Verriegeln Sie den Deckel sicher auf dem Topf.
	Der Dichtring ist nicht richtig positioniert.	Positionieren Sie den Dichtring auf dem Dichtungshalter und befestigen Sie die zusammengesetzten Teile am Deckel.
	Der Dichtring ist defekt oder beschädigt.	Der Dichtung muss ausgetauscht werden. Kontaktieren Sie eine autorisierte Kundendienstzentrale.
<b>Zutaten treten aus dem Topf aus</b>	Die Dichtung befindet sich nicht in der richtigen Position.	Positionieren Sie die Dichtung richtig.
	Die Dichtung ist beschädigt.	Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienstzentrale.
	Der Dichtungsring (Abb. C5) ist nicht richtig verriegelt.	Befestigen Sie den Dichtungsring (Abb. C5) richtig.
<b>Die Messer haben Schwierigkeiten beim Drehen</b>	Die Stücke der Zutaten sind zu groß oder zu hart.	Reduzieren Sie die Größe oder die Menge der Zutaten. Fügen Sie Flüssigkeit hinzu.

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
<b>Geruch aus dem Motor</b>	Dies kann beim ersten Gebrauch des Geräts oder bei Überlastung aufgrund großer Zutatenmengen oder zu harter oder zu großer Lebensmittelstücke auftreten.	Lassen Sie den Motor abkühlen (ca. 30 Minuten) und reduzieren Sie die Menge der Zutaten im Topf.
<b>Sicherheitsmeldung angezeigt</b> 	Topf oder Deckel sind nicht richtig verriegelt.	Überprüfen Sie vor dem Einschalten des Geräts, ob der Topf richtig auf der Motoreinheit verriegelt ist und ob der Deckel richtig auf dem Topf verriegelt ist. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienstzentrale.
	Der Deckel ist während der Funktion „Kochen ohne Deckel“ auf dem Topf verriegelt.	Entriegeln Sie den Deckel, bevor Sie mit dem Garprogramm beginnen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienstzentrale.
<b>Die Sicherheitsfunktion für die Deckelverriegelung ist weiterhin aktiviert (Leiste ausgefahren), was bedeutet, dass der Deckel nicht verriegelt werden kann</b>	Das Gerät wurde während des Betriebs mit den Ein-/Ausschalter ausgeschaltet oder es wurde während des Betriebs einfach vom Stromnetz getrennt.	Stellen Sie den Ein-/Ausschalter einfach auf I, um das Gerät und die Sicherheitsfunktion für die Deckelverriegelung zurückzusetzen. Die Leiste kehrt automatisch in ihre ursprüngliche Position zurück und Sie können den Deckel jetzt verriegeln.
<b>SECU-Fehlermeldung</b>	Der Rotor dreht sich nicht.	Leeren Sie den Topf und lassen Sie ihn abkühlen und versuchen Sie es erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.
<b>Fehlermeldung ERR39</b>	Topf überhitzt.	Unterbrechen Sie den Betrieb für einen kurzen Zeitraum. Lassen Sie den Topf abkühlen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.
<b>SECU-Fehlermeldung</b>	Motor überhitzt.	Lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen und reduzieren Sie die Menge im Topf.
<b>SECU-Fehlermeldung</b>	Das Gerät steht nicht stabil.	Das Gerät wurde angehalten, weil es eine Instabilität erkannt hat. Versuchen Sie, die Menge der Zutaten im Topf zu verringern.
<b>ERR21, ERR22</b>	Das Gerät ist überhitzt.	Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.
<b>ERR31</b>	Der Deckel kann nicht verriegelt werden.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
ERR35	Das Gerät funktioniert nicht richtig.	Unterbrechen Sie den Betrieb für einen kurzen Zeitraum. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und schließen Sie das Gerät wieder an. Wenn das Problem weiter besteht, wenden Sie sich an Ihre Kundendienstzentrale.
ERR37, ERR03, ERR01	Das Gerät funktioniert nicht richtig.	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
ERR23	Das Gerät ist überhitzt.	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
ERR02, ERR30	Verbindungsproblem.	Das Gerät kann keine WLAN-Verbindung herstellen. Vergewissern Sie sich, dass Ihr WLAN-Heimnetzwerk ordnungsgemäß funktioniert und dass sich Ihr Gerät an einem geeigneten Ort befindet, um eine Verbindung mit Ihrem WLAN herzustellen (entfernt von metallischen Gegenständen / Hindernissen, so nah wie möglich an der WLAN-Quelle). Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie 10 Sekunden, bevor Sie es wieder einschalten.
 Wird angezeigt	Das Produkt ist nicht mit dem WLAN verbunden.	Falls sich Ihr Produkt nicht mit Ihrem WLAN verbunden hat, ist das normal. Informationen zum Verbinden Ihres Produkts finden Sie in <i>Abschnitt 4.3 (Internetverbindung)</i> . Wenn Sie Ihr Gerät mit dem WLAN verbunden haben, schalten Sie es aus und warten Sie 10 Sekunden, bevor Sie es wieder einschalten. Versuchen Sie mit folgenden Empfehlungen, das Signal zu verbessern. Wenn Sie Ihr Gerät nicht mit dem WLAN verbinden können, vergewissern Sie sich, dass er sich nicht in der Nähe einer Metallplatte, eines Spritzschutzes aus Edelstahl und in einem angemessenen Abstand zum Router befindet.
 Wird angezeigt	Das Produkt stellt eine Verbindung zum WLAN her.	Warten Sie, bis das links stehende Logo angezeigt wird.

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
UI-1, UI-3	Ihr Produkt hat Probleme beim Laden bestimmter Daten über WLAN.	Wenn dieses Problem wiederholt auftritt, ist Ihr WLAN-Signal möglicherweise zu schwach. Versuchen Sie, das Produkt näher an den Router zu bringen oder einen WLAN-Verstärker näher am Produkt zu installieren, um die Qualität des WLAN-Signals zu verbessern.
UI-2, UI-4, UI-5, UI-6	Das Gerät hat Probleme beim Abrufen bestimmter lokaler Daten oder WLAN-Daten.	Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie 10 Sekunden, bevor Sie es wieder einschalten. Wenn das Gerät nicht verbunden ist, stellen Sie eine WLAN-Verbindung her. Wenn das Produkt angeschlossen ist, versuchen Sie, die Signalqualität des WLANs zu verbessern (siehe oben). In unserer Datenbank finden Sie zahlreiche Rezepte. Fahren Sie mit einem ähnlichen Rezept fort
ERR34	Der Heizwiderstand funktioniert nicht.	Stellen Sie sicher, dass die Netzteilstifte unter dem Topf nicht verschmutzt sind. Ist dies der Fall, reinigen Sie sie und versuchen Sie es erneut. Wenn dies immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienstzentrale.
<b>Das Gerät wiegt nicht richtig ab</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein Gegenstand berührt die Motoreinheit <a href="#">10</a></li> <li>• Das Netzkabel ist unter dem Gerät oder ist straff gezogen</li> <li>• Das Gerät steht nicht auf allen 4 Füßen</li> <li>• Das Gerät steht nicht auf einer ebenen Fläche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie sicher, dass nichts oder niemand gegen das Gerät drückt.</li> <li>• Ziehen Sie das Netzkabel unter dem Gerät hervor und stellen Sie sicher, dass es nicht straff gezogen ist.</li> <li>• Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer sauberen, ebenen Arbeitsfläche steht.</li> <li>• Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.</li> </ul>
ERR45	Es liegt ein Problem mit der Wiegefunktion vor.	Gehen Sie beim Wiegen vorsichtig vor. Das Produkt muss stabil stehen, damit die Waage genau misst. Achten Sie darauf, dass nichts das Gerät zum Vibrieren bringt.
<b>Die Waagenanzeige bleibt bei 0 g, wenn ich Lebensmittel in den Topf gebe</b>	Es liegt ein Problem mit der Wiegefunktion vor.	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.

 Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EU, 201/30/EU und 2009/125/EU.



**Bedeutung des Symbols „Durchgestrichene Mülltonne“:** Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

### **Getrennte Erfassung von Altgeräten**

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie bzw. Lampe zu entsorgen.

### **Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten**

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler.

### **Datenschutz**

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.

Änderungen vorbehalten.

## EN OPERATING INSTRUCTIONS

<b>1   Technical specifications</b>	<b>31</b>
<b>2   Important safety instructions</b>	<b>31</b>
<b>3   Components</b>	<b>37</b>
<b>4   Your appliance</b>	<b>38</b>
4.1   Included accessories	38
4.2   Mounting the pot, accessories and lid	41
4.3   Setting the appliance	42
4.4   WMF app	43
<b>5   Functions</b>	<b>45</b>
5.1   Overview of the automatic programs	45
5.2   Preset automatic programs	46
5.3   Manual mode	48
5.4   Settings	48
5.5   Scale	48
5.6   Updates	49
5.7   Offline mode	49
<b>6   Cleaning the appliance</b>	<b>50</b>
<b>7   Troubleshooting</b>	<b>51</b>
7.1   Important notes	51
7.2   If your appliance doesn't work	52

# WMF AVANTGARDE

## FOOD PROCESSOR WITH COOKING FUNCTION

Congratulations! As a passionate cook, you have decided on the WMF Avantgarde food processor with cooking function. This is your access to WMF's digital culinary world and an unlimited variety of recipes. Here you will find something for any occasion – from a quick meal in-between to a sophisticated star menu, all made easy with the step-by-step instructions on your WMF Avantgarde. We hope you have a lot of fun preparing your meals, and we wish you bon appetit!

### 1 | TECHNICAL SPECIFICATIONS

Appliance: WMF Avantgarde  
Power supply: 220 – 240 V~ /50 Hz  
Power: 1550 W  
(1000 W heating resistor / 550 W motor)  
Temperature range: 30 to 150°C  
Operating time range: 5 seconds to 2 hours  
Number of speeds: 13  
Frequency: 2412 – 2483.5 MHz  
Maximum transmission power: 20 dBm  
Standby mode: After 15 minutes of inactivity  
Integrated scale: Weighs from 1 to 4000 g  
Cable length: 140 cm  
Dimensions: H × W × D: 350 × 330 × 390 mm  
Weight: 8.4 kg

The warranty period for this appliance is two years. For details on other warranty conditions in your country, please refer to the warranty statement.

Manufacturer:  
SAS GSM  
Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne  
France

### 2 | IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Important information is identified in these operating instructions using symbols and signal words:

**WARNING** indicates a hazardous situation that can lead to serious injuries.

**CAUTION** indicates a potentially hazardous situation that can lead to minor or moderate injuries.

**ATTENTION** indicates a situation that can lead to material damage.

**NOTE** provides additional information regarding safe handling of the product.



**Symbols:** Observe and follow the instructions.

## 2.1 | PROPER USE

- This appliance must not be used by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge (or by children), unless they have been instructed by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the appliance and power cord out of reach of children.
- Always disconnect the appliance from the power supply when it is left unattended, or is being assembled, disassembled or cleaned.
- When you use your appliance, some parts will get very hot (the pot, the lid, the removable drive shaft, the accessories, the transparent parts of the lid, the metal parts under the pot and the steamer insert). This can result in burns. Hold the appliance by the non-conductive plastic parts (handles and motor unit).
- Accessible surfaces may be hot when the appliance is in use. Place the appliance on a flat, stable, heat resistant, clean and dry surface.
- This appliance is not intended for use with an external timer or separate remote control system.
- Do not use the appliance if it is not working properly, is damaged, or the power cord or plug is damaged. To prevent hazards, the power cord must be replaced at an authorized service center (see contact details in the warranty statement).
- The appliance must not be immersed in water. Do not place the motor unit  under running water.
- This product is solely intended for indoor use in a household environment at an altitude of less than 2000 m. The manufacturer assumes no liability and reserves the right to void the warranty in the event of commercial or improper use, or failure to follow the instructions.
- This appliance is not intended for use in the following cases, which are not covered by the warranty:
  - Staff kitchens in stores, offices and other places of work
  - Use by employees in stores, offices and other work environments
  - Farms
  - Use by guests staying in hotels, motels, B&Bs and similar accommodation.

**WARNING**

The appliance emits steam that can cause burns.

- Handle the lid and locking cap with care (use gloves or a pan holder if necessary). Take hold of the locking cap using the holder provided.
- Do not operate the appliance if the seal is not seated correctly in the seal carrier and/or if the seal carrier is not correctly positioned on the lid. The cap must be in place in the lid opening while the appliance is in use (unless the instructions for a recipe state otherwise).

**CAUTION**

There is a risk of injury if the appliance is used improperly.

- When cleaning and emptying the pot, be careful with the sharp edges of the Ultrablade utility knife [19](#) and kneading/grinding knife [22](#). These are extremely sharp.
- Store the Ultrablade utility knife [19](#) in the box after each use.
- Use caution when pouring hot liquid into the food processor as sudden boiling can cause liquid to spill.

**ATTENTION**

Take care when handling the appliance (cleaning, filling and pouring). Avoid spilling liquid on the mains plug connection.

**ATTENTION**

Do not place the appliance near walls, cupboards or under kitchen shelves as the steam generated can cause damage.

**CAUTION**

Some foods with skin (sausages, poultry, etc.) or large cuts of meat may splatter if boiling liquids are enclosed. We therefore recommend that you pierce them with a knife or fork before cooking.

**ATTENTION**

The surface of the heating element remains warm for a time after use.

Be careful to only touch the handles when the appliance is heating up and until it cools down completely (Fig. C12).

Follow the instructions in *Section 6* on how to clean the appliance.

- Unplug the appliance from the power outlet.

- Do not clean the appliance while it is hot.
- Clean it with a damp cloth or sponge.
- Do not immerse the appliance in water and do not place it under running water.

## 2.2| PRECAUTIONS FOR USING ACCESSORIES

- The accessories, Ultrablade universal knife [19], kneading/grinding knife [22] and the multi-functional grater with all rasping and grating discs [28], [29] and [30] may not be used by children.
- Be careful with the rasping and grating discs when cleaning them and when emptying the container. They are very sharp.
- Keep the appliance and the mains cable out of reach of children.
- The accessories, steamer insert [24], mixing/stirring attachment [20], whipping/stirring tool [21], and whisk [31] can be used by: Children from the age of 8, and persons with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and knowledge provided that use takes place under supervision, or they have received instructions regarding the safe use of the appliance, and that they understand the appliance and the dangers to which they are exposed. Children must not play with the appliance. Cleaning

or maintenance of the appliance must not be carried out by children unless they are older than 8 years of age and are supervised. Keep the appliance and its cord out of the reach of children younger than 8.

## 2.3| ONLY FOR THE EUROPEAN MARKET

- Keep the appliance and mains cable out of the reach of children under 8 years of age. Children must not use the appliance as a toy.
- This appliance can be used by persons with limited physical, sensory or mental abilities or persons who lack sufficient experience and knowledge, provided they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance, and understand its dangers.
- This appliance may be used by children aged 8 years and older provided they are supervised or have received instruction on the safe use of the appliance, and fully understand the dangers involved. Cleaning and maintenance of the appliance should never be attempted by children unless they are at least 8 years of age and under adult supervision.

## 2.4| CONNECTING THE APPLIANCE

- The appliance must be connected to an earthed socket.
- The appliance is only designed for operation with alternating current. Check that the mains voltage corresponds to the voltage specified on the type plate of the appliance.
- Any incorrect connection will void the warranty.
- Never pull the mains plug out of the socket by the cable.
- Do not place the appliance or the mains cord near liquids, in contact with the appliance's heat-conducting parts, near a heat source, or on a sharp edge.

## 2.5| INCORRECT USE

- Do not touch the lid until the appliance has stopped completely (*STOP button* ) . Wait until the food being mixed stops moving.
- Always add solid ingredients to the pot before adding liquid ingredients (*Fig. C11*). Do not exceed the *MAX* marking on the inside of the pot (*Fig. C11*). If the pot is too full, boiling water may spill out.

## NOTE



- Be sure to add 0.7 l water during the steam cooking program (*Fig. C4*).
- Do not put your fingers or objects into the pot while the appliance is in operation.
  - Do not use the pot as a container (storage, freezing, sterilizing).
  - Place the appliance on a horizontal, stable, heat resistant, clean and dry surface.
  - Do not place the appliance near a heat source that is in operation (hob, electrical domestic appliance, etc.).
  - Do not cover the lid with a cloth or other object, and do not try to block the lid opening. Always use the locking cap .
  - Make sure that no hair, scarves, ties, etc., hang into the pot while the appliance is in operation.
  - Never put the accessories in the microwave.
  - Do not use the appliance outdoors.
  - Do not exceed the maximum quantity indicated in the instructions.
  - Only store the appliance after it has cooled down.
  - Never put the pot in the freezer to cool – always use the fridge.
  - Do not leave the dough scraper in oil for more than 20 minutes at 150 °C.

- Make sure your appliance is not touched or loaded during weighing or calibration. The work surface around the appliance must be clear. The mains cable must not be stretched or pinched between the work surface and the underside of the appliance.
- The four feet of the appliance must be on a horizontal work surface and the appliance must be stable during weighing.
- If you need to move your appliance for use or storage, do not push it across the work surface. Lift it up and position it in the right place without letting it bump.
- Observe, and do not exceed, the maximum permitted weight. Your WMF Avantgarde is intended for weighing foodstuffs only.

## 2.6| CUSTOMER SERVICE

- For your safety, do not use any accessories or replacement parts other than those provided by authorized customer service centers.
- All work other than cleaning or routine maintenance should be performed by an authorized customer service center.
- See also Table *What to do if your appliance is not working* in Section 7.2.

## 2.7 | IMPORTANT INFORMATION ABOUT THE PRODUCT

### NOTE



Read these instructions carefully and keep them for future reference. Observe the safety instructions.

The appliance should only be used for its intended purpose and in accordance with these operating instructions. These instructions contain information on use, cleaning and care of the appliance. No liability is accepted for damage resulting from non-observance of these operating instructions.

Keep these instructions in a safe place and give them to the new owner if the appliance is sold. Observe the attached warranty information. When using the appliance, always observe the safety instructions.

## 2.8 | BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- 1 | Carefully unpack the appliance and all its accessories, making sure that all components and accessories are present and undamaged.
- 2 | Remove all packaging materials before using the appliance.
- 3 | Clean the appliance, components and accessories before first use and after long periods of storage. This is described *in Section 6*.

## 3 | COMPONENTS

- 1 | Locking cap with steam control function
- 2 | Lid
- 3 | Seal carrier
- 4 | Seal ring
- 5 | Handle with pusher
- 6 | Drive shaft
- 7 | Drive shaft seal
- 8 | Stainless steel pot
- 9 | Locking ring for the drive
- 10 | Motor unit
- 11 | On/off switch
- 12 | Menu
- 13 | Video
- 14 | START and STOP
- 15 | Weighing function
- 16 | Cancel/Back
- 17 | Touchscreen
- 18 | Storage box
- 19 | Ultrablade utility knife
- 20 | Mixing/stirring attachment
- 21 | Whipping/stirring attachment
- 22 | Kneading/grinding knife
- 23 | Multi-chopper insert
- 24 | Multi-chopper attachment
- 25 | Sealing ring for multi-chopper
- 26 | Rasping and grating disc A/D
- 27 | Rasping and grating disc C/H
- 28 | Rasping and grating disc G
- 29 | Holder for multi-chopper
- 30 | Storage stand for grating discs
- 31 | Whisk
- 32 | Steamer basket
- 33 | Spatula
- 34 | Cleaning brushes

## 4 | YOUR APPLIANCE

### 4.1 | INCLUDED ACCESSORIES

The following accessories are included in the appliance's scope of delivery. In the table below you will find general information on accessory-specific program settings and instructions for use. Exact settings can be found in the respective recipe.

	SETTING	DURATION	QUANTITY (MAX.)	TEMPERATURE (MAX.)	
<b>Utility knife</b>					
	Mixing soups	12	3 min	3 l	100°C
	Mixing fruit purees	12	40 sec	1 kg	
	Chopping vegetables	12	15 sec	0.6 kg	
	Chopping meat	12	30 sec	1 kg	
	Chopping fish	12	15 sec	1 kg	

Do not chop hard products with the utility knife, use the kneading and grinding knife **22** instead.

#### Mixing/stirring attachment

	Browning	3	5 min	500 g	130°C
	Stews	1	45 min	3 l	95°C
	Risotto	2	22 min	1.5 kg	95°C
	Ratatouille, chutneys, pulses	Settings depend on the recipe			

The mixing/stirring attachment mixes cooked food without chopping the ingredients.

#### Whipping/stirring attachment

	Whipped egg whites	7	5 to 10 min	8 max.	
	Mayonnaise, whipped cream	7	2 to 5 min	0.5 l	
	Sauces, creams	4 to 7	1 to 20 min	1 l	60 to 90°C
	Mashed potatoes	6 to 7	1 min	1.2 kg max.	
	Polenta	4 to 5	1 to 16 min	1 l	90°C

#### Sample recipe to test the performance of the WMF Avantgarde: Pork belly pie

- 1 kg pork belly
- 2 garlic cloves
- 10 cl white wine
- spices, salt and pepper
- 1 onion
- 3 cl oil
- 5 cl brandy

With the kneading/grinding knife mix at speed 12 at 100°C during 30 s. Then launch program P3 at 100°C during 2 h.

	SETTING	DURATION	QUANTITY (MAX.)	TEMPERATURE (MAX.)
--	---------	----------	-----------------	--------------------

### Kneading/grinding knife

	Kneading white bread dough	5	2 min 30 sec	1.2 kg	
	Kneading shortcrust pastry, sponge mixture, special bread dough	5	2 min 30 sec	1 kg	
	Kneading heavy dough (Brioche, Charlotte bundform cake, etc.)	6	3 min 30 sec	0.8 kg	
	Mixing light dough (cakes, etc.)	3 +9	40 sec 3 min	1 kg	
	Chopping hard ingredients, e.g. nuts	12	1 min	0.6 kg	
	Crushing ice cubes	12	1 min	6 to 10	
	Pancake batter, waffle batter	10	1 min	1.5 l	

### Whisk

	Cream	8	3 min 30 sec	20 cl	
		8	6 min	50 cl	
		8	8 min	80 cl max.	
Egg white foam	8	3 min	2		
	8	4 min	4		
	8	5 min	6		
	8	6 min	8		

### Rasping and grating attachment

	Rasping and grating disc A/D	10 max.	For fine shredding and slicing in two sizes (e.g. fruit, vegetables, soft cheese)
	Rasping and grating disc C/H	10 max.	
	Rasping and grating disc G	9 max.	Grating of hard ingredients (e.g. raw potatoes, parmesan, chocolate)

**Important:** the rasping and grating discs **25** – **27** are reversible discs.

The correct assembly of the multi-chopper can be found in *figures D1-D4*. For a tip on how to store the rasping and grating discs, see *figure D6* (storage stand for grating discs **29**).

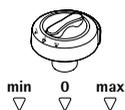
**Caution:** When using the multi-chopper **25** – **27**, be sure to use the supplied multi-chopper insert **23** (*Fig. D5*). There is a risk of injury!

	SETTING	DURATION	QUANTITY (MAX.)	TEMPERATURE (MAX.)
--	---------	----------	-----------------	--------------------

### Steamer basket

	Steaming vegetables, fish or meat		20 to 40 min	1 kg	100°C
	P1 – zucchini		20 min	800 g	
	P1 – parsnips, leeks		25 min	800 g	
	P1 – broccoli		20 min	500 g	
	P1 – fish		15 min	600 g	
	P2 – potatoes, carrots		30 min	1 kg	
	P2 – green beans		30 min	800 g	
	P2 – white meat		20 min	600 g	

### Locking cap with steam control function



Steam control cap with the functions max. (steam cooking), min. (risottos, creamy desserts, sauces, etc.) and 0 to remove the locking cap.

The "max." position maintains the maximum amount of heat and steam in the pot for all steam cooking functions (e.g. soups). This position also prevents splashes when mixing.

The "min." position allows the maximum amount of condensation to escape, giving food or sauces a better consistency.

**Please make sure that the lid is locked at the min. or max. level, otherwise it may fall out.**

### Drive shaft



	Up to 130°C	From 135 to 150°C
Cooking with or without a lid	Only with lid closed	Only with lid opened
Accessories	All accessories to put on the drive shaft	Only the drive shaft (Fig. E3)
Speed	Yes	No
Maximum time	Temperature lower than or equal to 100°C: 2 h Temperature between 100 and 130°C: 1 h	Temperature higher than or equal to 135°C: 20 min

- You can brown food in the pot without the lid on. While doing so, you can stir the food and monitor the cooking process.
- The function for cooking without a lid is not suitable for jams, milk-based mixtures or tomato sauces (risk of splashing).
- Do not remove the drive shaft immediately after use. Carefully pour water into the empty pot to cool it down. Attention, there is a risk of splashing if the pot is still very hot.

## NOTE



The times given for steam cooking serve as a guide. Certain factors affect cooking times: The size of the vegetables (cut or uncut), the amount of ingredients, the variety and ripeness of the vegetables, and the amount of water in the pot, which must correspond to the marking (0.7 l). Be sure to turn the locking cap in the *max.* direction. If the food is undercooked, you can add extra cooking time.

#### 4.2 | MOUNTING THE POT, ACCESSORIES AND LID

- Make sure all packaging has been removed before first use, especially the protection between the pot [8] and the motor unit [10].
- Before using for the first time, clean all components, except for the motor unit [10], in warm water with dishwashing liquid. The pot [8] is equipped with a removable drive shaft [6] that can be removed for easier cleaning.
- Insert the sealing ring for the pot [4] into the seal carrier [3] and attach the assembled parts on the lid (Fig. C1).
- Position the seal ring for the drive shaft [7] on the drive shaft [6].
- Fasten the drive shaft down in the pot using the locking ring [9] (Fig. C2). If you are cooking without a lid, position the sealing ring [7] on the drive shaft [6]. Lock the assembled parts with the locking ring [9] on the pot base (Fig. C2).
- Place the required accessories in the container:
  - Insert the accessory [19] – [23] onto the drive at the bottom of the container (Fig. C3).
  - Fill the pot with 0.7 l of cooking liquid (water, sauce, etc.) (Fig. C4) and then place the steamer insert inside the pot (Fig. C5) for steaming.

- Place the ingredients in the pot or steamer insert.
- Place the lid [2] on the pot [8] and align the two triangles. Lock the lid without force by turning it in the direction of the arrow (Fig. C6).
- Place the sealing cap [1] on the lid. There are three possible positions for the cap (Fig. C7). **Please make sure that the lid is locked at the min. or max. level, otherwise it may fall out.**
- Position the pot [8] on the motor unit [10] until it clicks into place (Fig. C9).

## NOTE



The appliance will only start when the pot and lid are correctly positioned and locked onto the motor unit.

If one or both components are incorrectly positioned or locked, a safety warning will appear on the screen (Fig. C10).

## NOTE



The appliance is equipped with a safety function for locking the lid. The lid is locked every time the appliance is in use. This prevents the lid from opening while a dish is being prepared.

Do not try to force the lid open when it is locked. This safety feature is disabled every time the appliance is turned off. If you have selected a temperature of 50°C or more and a speed of 5 or more, a 10-second countdown will appear on the control panel. Opening the lid is only possible after this countdown has ended.

## 4.3 | SETTING THE APPLIANCE

The following control buttons will light up when they are ready for use:

BUTTON	DESCRIPTION/FUNCTION
	The middle button has 11 functions. These functions vary depending on the steps to be followed (start, pause, next step, confirm, stop, etc.)
	Cancel/Back
	Start integrated scale
	If a video is available for the recipe being prepared, you can play it by tapping this button.
	Settings (changes to settings, WiFi connection, recipe ingredients, etc.)

### Using for the first time

The WMF Avantgarde is an intelligent food processor and will help you make every meal a success. It offers a wide range of recipes at the touch of a button. Thanks to the intuitive, interactive touchscreen, you can prepare all your dishes easily and safely.

The WMF Avantgarde takes care of the preparation, mixing and cooking of your ingredients. It guides you step-by-step through all phases of the recipe. Simply follow the steps – it couldn't be easier!

Switch on the WMF Avantgarde with the on/off switch  and follow the instructions on the display. During each individual step, the symbol  provides *help* in completing this step. You can also find a FAQ page at [www.wmf.com](http://www.wmf.com)

### Country-specific settings

When using the appliance for the first time, go to the language settings:

1 | Select your country.

2 | Select your language.

→ After completing this step, a welcome screen appears.

### Internet connection

You can now connect your WMF Avantgarde to the Internet at home. Complete this step by selecting **Now**, or if you want to wait, select **Later**. You can also carry out this step later by accessing the settings for your WMF Avantgarde from the home screen.

An Internet connection is required to use the following features:

Access to all WMF recipes, **My recipe book**, **In my fridge**, photos and videos, as part of step-by-step instructions for your recipes, as well as product updates for a personalized product experience.

To connect your WMF Avantgarde to the Internet, you must carry out the following steps:

- Choose your network (If you cannot access your network, go to **Settings**, then to **WiFi settings** and to **Turn on WiFi**.)
- Enter the password for your WiFi connection (🔒 📶).
- A screen with the message **Connection is being established** appears while the connection loads. This step may take a few minutes.
- If you cannot connect your WMF Avantgarde to your WiFi, check that it is not near a metal plate, or a stainless steel splash guard, and that it is a reasonable distance from the router.
- A **Congratulations** message on the screen confirms that the connection was successful (✓).
- Finally, you need to select your time zone (🌐).

#### 4.4 | WMF APP

With the WMF app you can keep an eye on your Avantgarde without being near by. You can connect the appliance to your smartphone or tablet. In this way, you can access your recipes from anywhere.

Check if your smartphone/tablet is connected to the Internet.

You can also carry out this step later by accessing the settings for your WMF Avantgarde from the home screen.

A link to your smartphone/tablet is required to use the following function: *My recipe book, starting recipes from the app* (remote tracking of recipe progress via a smartphone).

#### Setting up and linking an account

You have the option of creating and linking a WMF account in your WMF app. This is absolutely necessary in order to benefit from personalized content. Furthermore, account creation and linking is required so that you can save your favorite content in your notebooks. If you are already a WMF Club member, you can use your credentials to log into your WMF app.

For more information about cookies, visit the WMF FAQ page:

<https://wmf.com/de/de/avantgarde>

Or simply scan the following QR code directly:



#### Downloading app

Download the WMF app for free from the App Store (iPhone/iPad) or Google Play (Android)\*.



Or simply scan the following QR code directly:



\* Google Play and Android are trademarks of Google Inc. Apple and the Apple logo are trademarks of Apple Inc., registered in the US and other countries. App Store is a service mark of Apple Inc.

## Linking account

Select your WMF Avantgarde product in the WMF app on your smartphone/tablet, and create an account, or log in if you already have one.

Your appliance generates a code that you must enter in the WMF app.

If you want to link multiple smartphones/tablets to your WMF Avantgarde, each app must be linked to the same WMF user account.

## My first recipe

When you use the appliance for the first time, your WMF Avantgarde gives you the opportunity to prepare a first recipe so that you can familiarize yourself with the appliance. Select **My first recipe** to receive step-by-step instructions to guide you through the recipe.

## Appliance features

Your WMF app can be operated in online or offline mode. It features numerous functions to inspire you every day and make every meal a great experience! 300 recipes are available in offline mode, while in online mode you can access countless more recipes!

## Searching for a recipe

On the home screen, you can use the **Search** (🔍) button to search for recipes. You can search by recipe name or by ingredients. Filters are also available to refine your search.

## Recipe library

You can access the **Recipe library** function from the home screen. With this function, you can access all recipes available in the WMF Avantgarde community.

In offline mode, you will find 300 recipes stored for you in the recipe library. You can start the step-by-step instructions directly from one of these recipe cards.

You can also search for a recipe within the recipe library by tapping the **Search** (🔍) symbol. To do this, simply enter a dish or ingredient in

the search bar and tap **OK**. You can refine your search by adding filters (e.g. type of dish, preparation time of recipe).

## Personal recipe books

(only available with WiFi connection and account link)

You can access the **My recipe book** function from the home screen. Here you can find all recipes that you have previously saved as favorites.

To use this function, you need to download the WMF app and create an account. You can create and edit your recipe books on your smartphone/tablet and access them via your WMF Avantgarde. As soon as your WMF Avantgarde is connected via WiFi, your recipe books are automatically synchronized between your appliance and the recipe database every time you prepare a recipe.

## In my fridge

(only available with WiFi connection and account link)

You can access the **In my fridge** function from the home screen. With this feature you can search for a recipe with ingredients of your choice.

To find a recipe idea, tap the **In my fridge** function, then add your ingredients. Tap **Search**. A list of recipes that match the settings you have entered will then appear.

## 5 | FUNCTIONS

### 5.1 | OVERVIEW OF THE AUTOMATIC PROGRAMS

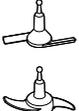
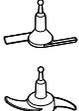
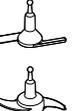
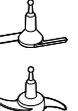
Your appliance has 14 preset automatic programs:

SAUCE	COOKING	SOUPS	STEAM	DOUGH	DESSERT	ADDITIONAL
 Sauce	 Browning / roasting	 Cream soup	 Gentle steam	 Bread	 Dessert	 Warming up
	 Braising / stews	 Chunky soup	 Strong steam	 Brioche		 Rinsing
	 Risotto			 Shortbread		

- Choose the program you require.
- The pre-programmed settings can be changed (depending on the selected recipe, the ingredients and the quantities prepared). Use the  and  buttons to set the temperature, time and speed.
- After changing the settings, press the Start button  to start the program. When the program is complete, the appliance will beep.
- When the cream soup, chunky soup, braised dishes and stews, risotto, sauce, dessert, gentle steam and intensive steam programs end, the appliance automatically switches to the keep-warm time for 45 minutes to keep the prepared food ready to eat. In the braised dishes, stews, sauce, dessert and manual programs, the appliance's motor runs at a specific speed to preserve the prepared food and prevent it from sticking to the bottom of the pan. To stop the keep-warm process, simply press the **Ready** button. After kneading in the bread and shortbread programs, the appliance switches for 40 minutes to **Dough rising** mode at 30°C to give your dough a better volume. If you open the lid or remove the container from the base, a program will end. If you want to stop this mode, press the Settings  button and then the Reset button.
- If an automatic program has been started, you have the option of switching off the appliance at any time by pressing the **Stop** button. The automatic program is then stopped. You can restart it by pressing **Start**. If you entered the wrong program and want to cancel the process, press the **Cancel/Back** button.
- With the **Heat up** program you can heat up cooked food in 20 minutes (adjustable from 5 to 60 minutes).
- You can use the rinse program to clean the pot more easily. Fill the pot with 0.7 l water and a drop of dishwashing liquid and start the program.

## 5.2 | PRESET AUTOMATIC PROGRAMS

Find out more about the available automatic programs:

AUTOMATIC PROGRAMS	SAUCE	BROWNING / ROASTING	BRAISING / STEWS	RISOTTO	CREAM SOUP	CHUNKY SOUP	
<b>Default speed (adjustable)</b>	S6 (From S2 to S8)	S3	S1	S2	10 pulses (S13) and S12 for 2 min	S7 to S10 for 30 sec	
<b>Standard temperature (adjustable)</b>	70°C (50 to 100°C)	130°C Not adjustable	95°C (80 to 100°C)	95°C (80 to 100°C)	100°C (90 to 100°C)	100°C (90 to 100°C)	
<b>Standard time (adjustable)</b>	8 min (5 min to 40 min)	5 min (2 min to 15 min)	45 min (10 min to 2 h)	20 min (10 min to 2 h)	40 min (20 min to 60 min)	45 min (20 min to 60 min)	
<b>Standard keeping-warm function at the end of the program</b>	45 min	—	45 min	45 min	45 min	45 min	
<b>Standard function 30°C for dough rising at the end of the program</b>	—	—	—	—	—	—	
<b>Example recipes</b>	Hollandaise sauce	Steamed vegetables	Beef bourguignon	Risotto	Pumpkin soup	Chunky veg- etable soup	
<b>Compatible accessories</b>							

**Note:** Number of speeds: 13, 2 interval speeds: S1 (5s on/ 20s off), S2 (10s on/10 s off), 10 continuous progressive speeds (S3 to S12), 1 max. speed pulsating (S13)

GENTLE STEAM	STRONG STEAM	BREAD	BRIOCHE	SHORTBREAD	DESSERT	WARMING UP	RINSING
–	–	S5 for 2 min 30 sec	S5 for 1 min 30 sec, then S6 for 2 min	S3 for 40 sec, then S9 for 3 min	S4 (from S2 to S8)	S2 (from S2 to S6)	S8 (from S5 to S8)
100°C Not adjustable	100°C Not adjustable				90°C (50 to 110°C)	90°C (70 to 100°C)	80°C Not adjustable
30 min (1 min to 60 min)	35 min (1 min to 60 min)	2 min 30 sec (30 sec to 2 min 30 sec)	3 min 30 sec (30 sec to 3 min 30 sec)	3 min 40 sec (1 min 40 sec to 3 min 40 sec)	15 min (5 min to 60 min)	20 min (5 min to 60 min)	5 min (1–10 min)
45 min	45 min	–	–	–	45 min	–	–
–	–	40 min	40 min	–	–	–	–
Steamed vegetables	Steamed potatoes for puree	Bread	Brioche	Fruitcake	Vanilla cream	Recipes With liquids	0.7 l of water + 1 drop of dishwashing liquid
					   		   

**Note:** Some recipes may cause unexpected overflow due to the formation of bubbles, especially when using frozen vegetables. In this case, you must reduce the quantities accordingly.

## 5.3 | MANUAL MODE

You can set the speed, temperature and cooking time of your WMF Avantgarde individually for your own recipes. To do this, access the **Manual mode** function from the home screen.

BUTTON	DESCRIPTION/FUNCTION
	Select motor speed. Two intermittent speeds (S1, S2), 10 progressive continuous speeds (S3 - S12) and a pulsating maximum speed (S13).
	Choose a cooking temperature between 30 and 150°C.
	Choose an operating time from 5 seconds to 2 hours.
+ -	Increase or decrease the speed, cooking temperature, and cooking time.

## 5.4 | SETTINGS

From the home screen you can access the Settings (⚙️) function.

With this function, you can update the data saved the first time you used the WMF Avantgarde.

You can also connect your appliance to WiFi or link it to the app if you didn't do so the first time you used the appliance.

## 5.5 | SCALE

Make sure the appliance is stable on the work surface and that the mains cable is not stretched or pinched under the unit, as this may result in an incorrect weight.

Do not touch the Avantgarde while using the scale and make sure that no objects are pressing on or against the appliance. During calibration or weighing, make sure that nothing causes your WMF Avantgarde to vibrate (e.g. an induction hob).

### Using weighing function

When the weigh button  lights up, you can weigh your ingredients. The pot  must be locked onto the motor unit  to weigh the ingredients.

There are two possible uses for the scale:

**Weighing in a recipe:** You can weigh your ingredients as you prepare your recipe at the beginning of each new step:

- 1 | Press the scale symbol (*Fig. F7*).
- 2 | Wait a few seconds for the automatic calibration to be completed.

- 3 | Weigh the ingredient shown on the screen by adding it to the pot and pressing **OK**.
- 4 | If the step requires more than one ingredient, the screen will display the name of the next ingredient to be weighed.
- 5 | Once all of the ingredients in the step have been weighed, press **OK** and continue with the recipe by following the information on the center button.

**Manual weighing:** You can weigh all ingredients before preparing your recipe in manual mode or with automatic programs.

- 1 | Press the scale symbol (*Fig. F1*).
- 2 | Wait a few seconds for the automatic calibration to be completed.
- 3 | Weigh the ingredient (*Fig. F2*).
- 4 | If you want to weigh more ingredients, calibrate the scale by pressing the **Tare** button and add the next ingredient. Without intermediate calibration, the maximum weight allowed in a single weighing is 4 kg. Above this weight, an overload message will be displayed (*Fig. F2*).

#### NOTE



The scale display is reset to 0 with the **Tare** button. You can choose from different units (g, cl, ml, oz). The unit of weight is changed with the **Unit** button (g, cl, ml, oz).

- 5 | Repeat this process as many times as necessary without exceeding a total weight of 8 kg.

#### ATTENTION



Do not exceed the maximum levels indicated in *Section 4.1* during use.

#### NOTE

After 15 minutes of inactivity, the appliance switches to standby mode. You can press the display **[17]** or one of the touch keys **[15] – [16]** to exit standby mode.

## 5.6 | UPDATES

To ensure that the product functions work optimally, your WMF Avantgarde has the option of performing updates. For this, a window appears on the display asking you to accept or not accept installation of the latest available update. If you tap **Accept**, your WMF Avantgarde will carry out the update.

## 5.7 | OFFLINE MODE

You can use the WMF Avantgarde in offline mode. The following functions are available in offline mode:

**Recipe library:** See *Section 4.4* for detailed information on the recipe library. The recipe library gives you access to 300 recipes.

**Automatic programs:** Detailed information on using automatic programs can be found above.

**Manual mode:** Detailed information on using the manual mode can be found above.

## 6 | CLEANING THE APPLIANCE

We recommend that you clean the entire appliance immediately after each use! To do so, first unplug the mains plug from the socket. The motor block **10** must not be immersed in water.

To clean the pot, proceed as follows:

- 1 | Press down the locks and lift the pot (Fig. C12).
- 2 | Place the pot on a flat surface.
- 3 | Unlock the lid by rotating it a quarter turn clockwise. Carefully remove the lid.

### CAUTION



When cleaning and emptying the pot, be careful with the sharp edges of the Ultrablade utility knife **19** and kneading/grinding knife **22** – these are extremely sharp.

- 4 | After the parts have cooled:
  - Remove drive **6**, seal **7** and locking ring **9** (Fig. E1)
  - Clean the container **8**, drive **6**, seal **7** and locking ring **9**, accessories **19** – **23**, locking cap **1**, lid **2**, seal ring **4** and seal carrier **3** with a sponge and warm soapy water.
- 5 | Rinse all parts under running water.
  - If food sticks to the pot, soak it in water with dishwashing liquid for a few hours. Then remove any residue with the spatula **25** or using the rough side of a sponge.
  - In the case of limescale build-up in the pot, use the rough side of a sponge dipped in white vinegar, if necessary.
  - To maintain the appearance and lifespan of the glass screen, clean it with a sponge. Do not use the rough side so as to avoid scratches.
- 6 | Clean the motor block **10** with a damp cloth. Dry it thoroughly.

For easier cleaning, please note that the pot, the assembled lid and the accessories are dishwasher-safe. The drive **6/7** and the locking ring **9** (Fig. E4) are not, however.

### NOTE



The accessories, removable spindle and lid parts may become discolored when using certain ingredients (curry, carrot juice, etc.). This does not pose a risk to your health, nor does it affect the operation of the appliance. To avoid discoloring, clean these parts immediately after use.

Wash the appliance's lid to maintain its appearance and lifespan. Do not use the rough side of sponges as this can lead to scratches.

To avoid altering the material of the container **8**, always follow the instructions for your dishwasher, and do not increase salt or detergent quantities.

### CAUTION



Before using the pot **8** again, always ensure that the electrical contacts under the container are clean and dry.

### Cleaning the multi-chopper

Clean the rasping and grating discs **26** – **28** and the drive **29** with hot water and a few drops of dishwashing liquid.

Some foods can stain plastic (e.g. carrots). To soften the stain, rub the stained areas with a cloth or kitchen towel soaked in cooking oil, then clean as usual. Carry out this cleaning immediately after use in order to be able to soften the stain.

## 7 | TROUBLESHOOTING

### 7.1 | IMPORTANT NOTES

#### WARNING



Repairs to the wiring and work on electrical components may only be carried out by qualified specialists. Failure to follow these instructions could result in death from electric shock. Do not use the appliance if it is visibly damaged!

#### **IMPORTANT: The appliance switches to safety mode!**

Your appliance comes with electronic motor protection devices as standard to ensure a long life. This electronic safety system protects the motor from abnormal use, giving it full protection.

Under certain very extreme operating conditions which do not comply with the recommendations in the handbook ("YOUR MACHINE" table: quantities that may be too large and/or unusually long operating times and/or insufficient pauses between recipes), the electronic protection system protecting the motor trips. In this case, the appliance turns off and a safety message appears on the display to indicate that the appliance is temporarily not operational.

If a safety message appears on the display and the appliance stops working, do the following:

- Leave the appliance plugged in and the on/off switch in position 1 (*Fig. C8*).
- For information on changing the program settings, see the recommendations on the display (information on ingredient quantities, cooking time, temperature and accessory type).
- If you have any questions, please contact our customer service (for contact information, see the warranty statement).

**IMPORTANT: This appliance is equipped with a microprocessor that controls and monitors its stability!**

- In the event of instability, the motor speed is automatically reduced. If this instability persists, the motor will stop, and a safety message appears on the screen.
- Make sure not to overload with ingredients, and to choose a suitable speed.
- Check that you are using the recommended accessories.
- Then restart your appliance as usual.

## 7.2 | IF YOUR APPLIANCE DOESN'T WORK

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
<b>The food is undercooked</b>	The cooking times are intended as a guide - in most cases they are a reliable indicator of cooking times. Certain factors affect cooking times, however: <ul style="list-style-type: none"> <li>• The size of the ingredients (cut or not cut)</li> <li>• The quantity of ingredients</li> <li>• The variety and ripeness of the vegetables</li> <li>• Whether the ingredients are frozen, etc.</li> </ul>	Adjust the cooking time by pressing the + button on the touchscreen <b>17</b> . Use smaller pieces.
	The steam control cap is not positioned correctly or is not attached.	Set the steam control cap to the <i>max.</i> position. In this position, the maximum amount of heat is retained in the bowl for all cooking functions (soups, steaming, etc.). This position also prevents splashes when mixing. The low steam setting allows the maximum amount of condensate to escape, giving food or sauces a better consistency (risotto, desserts, sauces, etc.).
<b>Steamed food is undercooked</b>	Incorrect amount of water in the pot. The ingredients are too chunky.	The amount of water in the pot must correspond to the markings (0.7 l). You can also adjust the cooking time and temperature in manual mode. Use smaller pieces.
<b>The appliance does not switch on</b>	It is not connected to the power supply.	Plug the appliance into a socket.
	The touchscreen <b>17</b> is still off / your appliance is in stand-by mode.	Press one of the touch buttons <b>13</b> - <b>16</b> .
	The switch <b>11</b> is in position 0	Put the switch in position 1.
	The pot or the lid is not correctly positioned or locked.	Check that the pot or lid is positioned correctly and locked according to the illustrations in the manual.
<b>The lid cannot be closed</b>	The lid has not been positioned correctly.	Check that the lid is positioned correctly ( <i>Fig. C6</i> ). Check that the seal is correctly installed on the seal holder and that the seal holder is correctly installed on the lid.
<b>Excessive vibration</b>	The appliance is not on a level surface; it is not stable.	Place the appliance on a level surface.
	The amount of ingredients is too large.	Reduce the amount of ingredients.
	Incorrect accessories are being used.	Check that you are using the recommended accessories.

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
<b>Low noise during operation</b>	The spindle of your appliance may make a noise at reduced speed or with certain ingredients (rice, etc.).	This is only temporary and will not affect the lifespan of your appliance. The noise decreases or stops with use of the appliance and after the detachable spindle has been cleaned a few times (see Section <i>Cleaning the appliance</i> ).
<b>Loud noises during operation</b>	You are using the wrong accessories.	Make sure you use the right accessories (e.g., do not use the whisk [31] to knead or mix dough, use the kneading/grinding knife [22]). For more information, see the recommendations in the recipe and the information in these operating instructions.
<b>Ingredients spill out through the lid</b>	The amount of ingredients is too large.	Reduce the amount of ingredients.
	The lid has not been correctly positioned or locked.	Lock the lid securely on the pot.
	The sealing ring is not positioned correctly.	Position the sealing ring on the seal holder and attach the assembled parts to the lid.
	The sealing ring is defective or damaged.	The seal needs to be replaced. Contact an authorized customer service center.
	Incorrect accessories are being used.	Check that you are using the recommended accessories.
<b>Ingredients leak out of the pot</b>	The seal is not in the correct position.	Position the seal correctly.
	The seal is damaged.	Contact an authorized customer service center.
	The sealing ring ( <i>Fig. C5</i> ) is not correctly locked.	Fix the sealing ring ( <i>Fig. C5</i> ) correctly.
<b>The knives have difficulty in turning</b>	The pieces of the ingredients are too large or too hard.	Reduce the size or amount of ingredients. Add liquid.
<b>Smell from the motor</b>	This can occur when using the appliance for the first time or when it is overloaded due to large amounts of ingredients, or pieces of food that are too hard or too large.	Allow the motor to cool (approx. 30 minutes) and reduce the amount of ingredients in the pot.

<b>PROBLEMS</b>	<b>CAUSES</b>	<b>SOLUTIONS</b>
<b>Safety message displayed</b> 	Pot or lid is not locked properly.	Before turning on the appliance, check that the pot is properly locked on the motor unit and that the lid is properly locked on the pot. If the problem persists, contact an authorized customer service center.
	The lid is locked on the pot during the "Cook without lid" function.	Unlock the lid before you start the cooking program. If the problem persists, contact an authorized customer service center.
<b>The safety function of the lid lock is still activated (bar extended) which means the lid cannot be locked</b>	The appliance was switched off with the on/off switch during operation or it was disconnected from the mains during operation.	Simply slide the power switch to I to reset the appliance and the safety function of the lid lock. The bar will automatically return to its original position and you can now lock the lid.
<b>SECU error message</b>	The rotor does not turn.	Empty the pot and let it cool and try again. If the problem persists, contact customer service.
<b>Error message ERR39</b>	The pot is overheated.	Stop operation for a short period of time. Let the pot cool down. If the problem persists, contact customer service.
<b>SECU error message</b>	Motor overheats.	Let the appliance cool down for 30 minutes and reduce the amount in the pot.
<b>SECU error message</b>	The appliance is not stable.	The appliance stopped because it detected instability. Try reducing the amount of ingredients in the pot.
<b>ERR21, ERR22</b>	The appliance is overheated.	Unplug the mains plug of the appliance and contact your customer service.
<b>ERR31</b>	The lid cannot be locked.	Turn the appliance off and on again.
<b>ERR35</b>	The appliance is not working correctly.	Stop operation for a short period of time. Unplug the mains plug and plug the appliance back in. If the problem persists, contact your customer service center.
<b>ERR37, ERR03, ERR01</b>	The appliance is not working correctly.	Please contact customer service.
<b>ERR23</b>	The appliance is overheated.	Please contact customer service.

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
ERR02, ERR30	Connection problem.	The appliance cannot establish a WiFi connection. Make sure your home WiFi network is working properly and that your appliance is in a suitable place to connect to your WiFi (away from metal objects / obstacles, as close as possible to the WiFi source). Turn off the appliance and wait 10 seconds before turning it on again.
Is displayed 	The product is not connected to the WiFi.	If your product has not connected to your WiFi network, this is normal. See <i>Section 4.3 ( Internet Connection)</i> for information on connecting your product. Once you have connected your appliance to WiFi, turn it off and wait 10 seconds before turning it back on. Try the following recommendations to improve the signal. If you cannot connect your appliance to your WiFi, check that it is not near a metal plate, or a stainless steel splash guard, and that it is a reasonable distance from the router.
Is displayed 	The product is connecting to the WiFi.	Wait for the following logo to appear
UI-1, UI-3	Your product is having trouble loading certain data via WiFi.	If this problem occurs repeatedly, your WiFi signal may be too weak. Try moving the product closer to the router or installing a WiFi amplifier closer to the product to improve WiFi signal quality.
UI-2, UI-4, UI-5, UI-6	The appliance is having trouble retrieving certain local data or WiFi data.	Turn off the appliance and wait 10 seconds before turning it on again. If the appliance is not connected, connect to WiFi. If the product is connected, try improving the WiFi signal quality (see above). You will find numerous recipes in our database. Continue with a similar recipe
ERR34	The heating resistor does not work.	Make sure the power supply pins under the pot are not soiled. If they are, clean them and try again. If this still does not work, contact an authorized customer service center.

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
<b>The appliance does not weigh correctly</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• An object is touching the motor unit </li> <li>• The mains cable is under the WMF Avantgarde or is stretched tight</li> <li>• The appliance is not standing on all 4 feet</li> <li>• The appliance is not on a level surface</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure that nothing or nobody is pressing against the appliance.</li> <li>• Pull the mains cable out from under the appliance and make sure it is not stretched tight.</li> <li>• Make sure the appliance is on a clean, level work surface.</li> <li>• If the problem persists, contact customer service.</li> </ul>
<b>ERR45</b>	There is a problem with the weighing function.	Be careful when weighing. The product must be stable for the scale to measure accurately. Make sure nothing causes the appliance to vibrate.
<b>The scale display stays at 0 g when I put food in the pot</b>	There is a problem with the weighing function.	Please contact customer service.

 The appliance complies with European Directives 2014/35/EU, 2014/30/EU and 2009/125/EU.



**Meaning of the "crossed-out wheeled garbage can" symbol:** The symbol of a crossed-out garbage can, which is regularly displayed on electrical and electronic equipment indicates that the respective device must be collected separately from unsorted municipal waste at the end of its service life.

### Separate collection of old appliances

Electrical and electronic equipment that has become waste is referred to as old equipment. Owners of old equipment must dispose of it separately from unsorted municipal waste. Old devices belong, in particular not to be disposed of with household waste but in the special collection and return systems.

The separate disposal of a household appliance avoids possible negative effects on the environment and human health caused by improper disposal. It also enables recycling of the materials that make up the appliance, which in turn results in a significant saving of energy and resources.

If the products contain batteries and accumulators or lamps that can be removed from the old device non-destructively from the old device, you, as the end user, are legally obligated to remove them before disposal and to dispose of them separately as batteries or lamps disposed of.

### Options for returning old appliances

Owners of old appliances from private households can return them free of charge to the collection points of the public waste disposal authorities or to the take-back points set up by manufacturers or distributors as defined by ElektroG. Information on the nearest waste collection point can be obtained from the manufacturer or distributor.

### Data protection

We would like to point out to all end users of old electrical and electronic equipment that you are responsible for deleting personal data from the old equipment to be disposed of.

Subject to change.

WMF GmbH

WMF Platz 1  
73312 Geislingen/Steige  
Germany

+49 (0)7331 256 256  
contact-de@wmf.com  
**wmf.com**

8010001187 | HJ903810 | 11/22

