

SILVERCREST®



MONSIEUR CUISINE ÉDITION PLUS SKMK 1200 E5

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANY

Version des informations · Stand der Informationen:
01/2021 ID: SKMK 1200 E5_20_V1.5

FR

MONSIEUR CUISINE ÉDITION PLUS

Mode d'emploi

DE

MONSIEUR CUISINE ÉDITION PLUS

Bedienungsanleitung

IAN 362034_2007



FR

IAN 362034_2007

FR

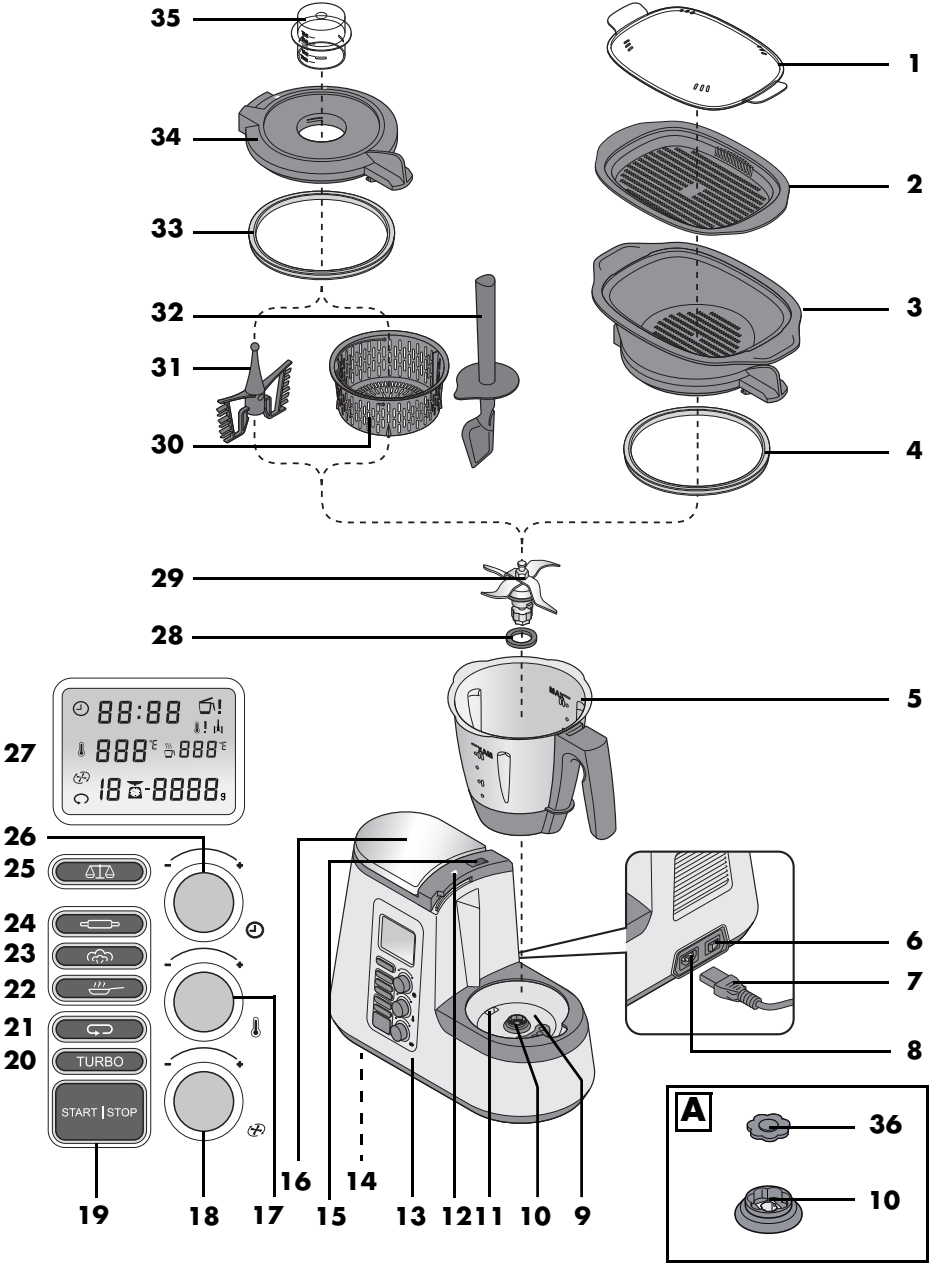


Français 2

Deutsch..... 42



Aperçu de l'appareil / Übersicht












Sommaire

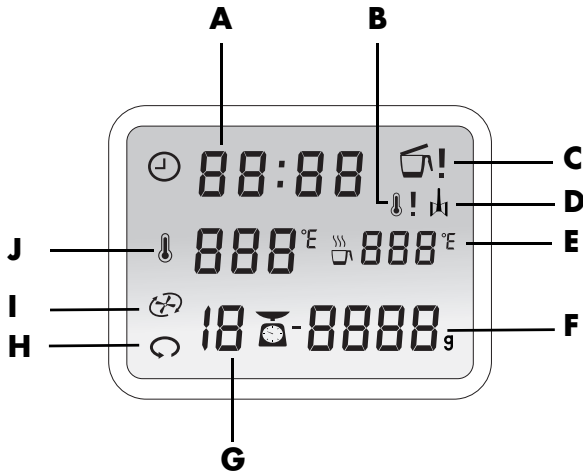
1. Aperçu de l'appareil	4
2. Affichages sur l'écran	5
3. Récapitulatif des fonctions	6
4. Utilisation conforme	7
5. Consignes de sécurité	8
6. Éléments livrés	12
7. Déballage de l'appareil et mise en place	13
8. Balance	13
9. Commande de l'appareil	14
9.1 Système de verrouillage automatique	14
9.2 Alimentation	15
9.3 Mise en marche et arrêt de l'appareil	15
9.4 Affichage	15
9.5 Utiliser les boutons	16
9.6 Réglage du temps	17
9.7 Régler la température	17
9.8 Régler la vitesse	18
9.9 Marche à gauche	18
9.10 Fonction turbo	19
9.11 Trop-plein	19
9.12 Mettre en marche l'appareil et l'arrêter	20
10. Utiliser le bol mixeur	20
10.1 Retirer le bol mixeur	20
10.2 Repères dans le bol mixeur	20
10.3 Mettre en place et retirer le couteau hachoir	21
10.4 Mettre le bol mixeur en place	21
10.5 Mettre en place et retirer le batteur	22
10.6 Mettre en place le couvercle du bol mixeur	22
10.7 Utiliser le couvercle de l'orifice de remplissage	23
10.8 Cuire et mijoter avec le panier de cuisson	23
10.9 Utiliser une spatule	24
11. Cuisson à la vapeur	24
11.1 Informations générales sur le programme	25
11.2 Préparation des paniers de cuisson à la vapeur	25
11.3 Démarrer la cuisson à la vapeur	26
11.4 Vérifier le point de cuisson	27
11.5 Cuire à la vapeur avec le panier de cuisson	27
11.6 Protection contre la surchauffe	27
12. Conseils pour la cuisson à la vapeur	28
12.1 Utilisation des paniers de cuisson à la vapeur	28
12.2 Préparer des menus	28

13. Malaxer	28
13.1 Informations générales sur le programme	28
13.2 Démarrer le programme	28
14. Saisir	29
14.1 Informations générales sur le programme	29
14.2 Démarrer le programme	29
15. Nettoyage et entretien de l'appareil	30
15.1 Nettoyage de l'appareil de base	30
15.2 Nettoyage au lave-vaisselle	30
15.3 Nettoyage des accessoires	31
15.4 Nettoyer, vérifier et remplacer les joints	31
15.5 Nettoyer, vérifier et remplacer la spatule	32
15.6 Détartrage	32
15.7 Rangement	32
15.8 Changer le logement du couteau	33
16. Anomalies, cause, solution	34
16.1 Dysfonctionnements	34
16.2 Messages de défaut sur l'affichage	36
17. Mise au rebut	37
18. Caractéristiques techniques	37
19. Commander des accessoires	38
20. Site Web	38
21. Garantie de HOYER Handel GmbH	39

1. Aperçu de l'appareil








- | | | |
|----|---|---|
| 1 | | Couvercle des paniers vapeur |
| 2 | | Panier vapeur plat |
| 3 | | Panier vapeur profond |
| 4 | | Joint du panier vapeur profond (respecter la position correcte) |
| 5 | | Bol mixeur |
| 6 | 0/I | Interrupteur principal |
| 7 | | Câble de raccordement avec fiche secteur |
| 8 | | Prise d'alimentation |
| 9 | | Logement pour le bol mixeur |
| 10 | | Logement du couteau |
| 11 | | Trop-plein |
| 12 | | Système de verrouillage |
| 13 | | Appareil de base |
| 14 | | Pieds à ventouse |
| 15 |  | DEL pour système de verrouillage automatique |
| 16 | | Balance |
| 17 |  | Bouton de réglage de la température |
| 18 |  | Bouton de réglage de la vitesse |
| 19 | START/STOP | Mettre en marche l'appareil et l'arrêter |
| 20 | TURBO | Bouton Turbo |
| 21 |  | Modifier le sens de rotation |
| 22 |  | Programme pour saisir |
| 23 |  | Programme pour cuisson à la vapeur |
| 24 |  | Programme pour le malaxage de pâtes |
| 25 |  | Mettre en marche la balance / activer la fonction de tare |
| 26 |  | Bouton de réglage du temps |
| 27 | | Affichage |
| 28 | | Joint du couteau hachoir (respecter la position correcte) |
| 29 | | Couteau hachoir (avec moyeu en forme de fleur) |
| 30 | | Panier de cuisson |
| 31 | | Batteur |
| 32 | | Spatule |
| 33 | | Joint d'étanchéité du couvercle du bol mixeur
(respecter la position correcte) |
| 34 | | Couvercle du bol mixeur |
| 35 | | Gobelet doseur |
| 36 | | Cache en silicone |
| 37 | <i>non illustré :</i> | Levier de déverrouillage |

2. Affichages sur l'écran



- A** ⌚ Affichage du temps (de 1 seconde à 90 minutes)
- B** ⚡ La fonction Turbo n'est pas possible parce que la température est trop haute
- C** 👉! Le bol mixeur n'est pas placé correctement ou n'est pas bien fermé
- D** 1-4 La vitesse sélectionnée (1 - 4) est adaptée au batteur
- E** ☁ Température des aliments dans le bol mixeur
- F** g Affichage du poids en grammes jusqu'à 5 000 g
- G** 🌡 Affichage de la vitesse 1 - 10
- H** 🔄 Réglé / actif en marche à gauche
- I** 🔄 Symbole de la vitesse
- J** 🌡 Température réglée (de 37 °C à 130 °C)

3. Récapitulatif des fonctions

Bouton / Outil	Fonction	Remarques
 25 / Balance 16	Pesage au gramme près avec la fonction de tare (régler sur 0 pour peser des ingrédients supplémentaires)	Jusqu'à 5 kg
 21 Marche à gauche	Mélange délicat d'aliments qui ne doivent pas être broyés	
TURBO 20	Commuter brièvement sur la vitesse maximale, par ex. pour broyer des fruits à coques, émincer de petites quantités d'herbes ou d'oignons	<ul style="list-style-type: none"> - Cette fonction est bloquée lorsque la température des aliments dans le bol mixeur dépasse 60 °C. - Pour les liquides : jusqu'à 1 litre maximum - Ne pas utiliser avec le batteur 31
Couteau hachoir 29	<ul style="list-style-type: none"> - Pour broyer, hacher, réduire en purée - pour broyer des glaçons - Pour le programme  - Pour mélanger délicatement avec la fonction  	<ul style="list-style-type: none"> - Doit toujours être utilisé pour assurer l'étanchéité du bol mixeur 5 - Si nécessaire, couper préalablement les aliments en morceaux d'env. 3 à 4 cm de long
Batteur 31	Pour les aliments liquides <ul style="list-style-type: none"> - Fouetter la crème (au moins 200 ml) - Monter les blancs en neige (au moins 2 œufs) - Émulsionner (par ex. monter une mayonnaise) 	<ul style="list-style-type: none"> - Ne peut être utilisé que sur les niveaux de vitesse 1 à 4 - Ne peut pas être utilisé avec la fonction TURBO
Panier de cuisson 30	Pour cuire et mijoter	Versez au moins 500 ml d'eau dans le bol mixeur 5
 23	Programme de cuisson à la vapeur préservant les qualités des aliments avec les paniers de cuisson à la vapeur 2 et 3 , convient en particulier pour les légumes, le poisson et la viande	Également possible avec le panier de cuisson 30
 24	Pour malaxer des pâtes avec le couteau hachoir 29	L'appareil ne peut pas malaxer plus de 500 g de farine
 22	Pour saisir légèrement des aliments comme la viande ou les oignons	En petites quantités, coupés en morceaux

Merci beaucoup pour votre confiance !




Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre nouveau robot ménager avec fonction de cuisson « Monsieur Cuisine Édition Plus ».

Pour manipuler le produit en toute sécurité et vous familiariser avec le volume de livraison :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez ce mode d'emploi.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau robot ménager avec fonction de cuisson « Monsieur Cuisine Édition Plus » !

Symboles sur l'appareil

	Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.
	Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante.
	Ce symbole vous indique d'éviter tout contact avec la vapeur d'eau brûlante.

4. Utilisation conforme

Le robot Monsieur Cuisine sert à mixer, fouetter, battre, mélanger, broyer, réduire en purée, piler la glace, émulsionner, cuire à la vapeur, mijoter, malaxer, saisir, cuire et peser des aliments et ingrédients.

Ce mode d'emploi décrit les fonctions essentielles : mixer, hacher, broyer et cuire à la vapeur. Vous trouverez des informations sur la préparation de plats spéciaux dans le livre de cuisine fourni avec l'appareil.

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

Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'appareil ne doit pas être utilisé pour broyer des aliments particulièrement durs comme des os ou de la noix de muscade.

5. Consignes de sécurité

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :




DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION : risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE : remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil.
- ⊙ Conservez l'appareil et son câble de raccordement hors de portée des enfants.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas nettoyer ni faire l'entretien de l'appareil.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance que lorsqu'ils elles sont surveillées ou qu'ils elles ont été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ L'appareil ne doit pas être plongé dans l'eau.
- ⊙  Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes lors du fonctionnement. Lorsque l'appareil est en marche, utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour saisir les pièces de l'appareil suivantes :
 - les ensembles cuisson vapeur,
 - le couvercle pour ensembles cuisson vapeur,
 - le bol mixeur,
 - le couvercle du bol mixeur et
 - le gobelet doseur.
- ⊙ L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance et avant d'être désassemblé ou nettoyé.

- ⊙ Sachez que les lames du couteau hachoir sont très coupantes :
 - Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
 - Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière à ce que le couteau hachoir reste parfaitement visible pour éviter de vous couper sur les lames tranchantes.
 - Veillez à ne pas toucher les lames du couteau hachoir lorsque vous videz le bol mixeur.
 - Veillez à ne pas toucher les lames lorsque vous retirez ou insérez le couteau hachoir.
- ⊙ Le bol mixeur ne doit contenir aucun ingrédient chaud lorsque la fonction turbo est active. Ces ingrédients pourraient être projetés et causer des brûlures.
- ⊙ Le couteau hachoir et le batteur continuent à tourner après l'arrêt de l'appareil. C'est pourquoi le système de verrouillage automatique empêche d'ouvrir le couvercle avant l'arrêt complet. En particulier, les aliments liquides peuvent encore être agités après l'arrêt complet du couteau hachoir. Attendez que les aliments ne bougent plus avant d'ouvrir le couvercle.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles mobiles lors de l'utilisation de l'appareil, ce dernier doit être arrêté et débranché du secteur.
- ⊙ Veillez à ce qu'aucun liquide ne déborde sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- ⊙ Attention : la surface de l'élément de chauffage reste encore chaude après l'utilisation.

- ⊙ Cet appareil est également destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple...
 - ... dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
 - ... dans des propriétés agricoles ;
 - ... par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
 - ... dans des pensions offrant le petit déjeuner.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage et entretien de l'appareil » à la page 30).



DANGER pour les enfants

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.



DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité

- ⊙ L'appareil ne doit jamais être mis en marche à proximité, entre autres, d'une baignoire, d'une douche ou d'un lavabo rempli.
- ⊙ L'appareil de base, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Protégez l'appareil de base contre l'humidité, les gouttes et les éclaboussures.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil de base, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.

- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

- ⊙ Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur. Ne retirer l'appareil qu'après cela.



DANGER ! Risque d'électrocution

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement monté.
- ⊙ Ne branchez la fiche secteur qu'à une prise de courant facilement accessible installée dans les règles, dotée de contacts de protection et dont la tension correspond aux indications de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Veillez à ce que le câble de raccordement ne fasse pas trébucher et que personne ne puisse s'y prendre les pieds ou marcher dessus.
- ⊙ Éloignez le câble de raccordement des surfaces chaudes (comme les plaques chauffantes).

- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
 - ... lorsqu'une panne survient,
 - ... lorsque vous n'utilisez pas le Monsieur Cuisine,
 - ... avant de monter ou de démonter le Monsieur Cuisine,
 - ... avant de nettoyer le Monsieur Cuisine et
 - ... en cas d'orage.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou le câble de raccordement présente des dégâts apparents.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article.



DANGER ! Risque de blessures par coupure

- ⊙ L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé sans le récipient.
- ⊙ N'approchez jamais les doigts de la lame rotative. N'approchez pas de cuillères ou d'objets similaires des pièces en rotation. Veillez à attacher vos cheveux et à ne pas porter de vêtements amples à proximité des pièces en rotation. Seule exception : la spatule fournie avec l'appareil est conçue de manière à ne pas pouvoir entrer en contact avec le couteau hachoir en marche lors du mélange sans dans le sens horaire. Il ne faut pas utiliser la spatule avec le batteur.



DANGER ! RISQUE D'INCENDIE

- ⊙ Avant de mettre l'appareil en marche, posez-le sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur.
- ⊙ Il n'est pas nécessaire de surveiller en permanence l'appareil lors du fonctionnement, un contrôle régulier suffit. Cela vaut notamment si les temps de cuisson réglés sont très longs.



DANGER ! Risque de brûlures

- ⊙ Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes lors du fonctionnement. Lorsque l'appareil est en marche, utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour saisir les paniers de cuisson à la vapeur ainsi que le couvercle des paniers vapeur.
- ⊙ Ne transportez l'appareil que lorsqu'il est refroidi.
- ⊙ Avant de nettoyer l'appareil, attendez qu'il ait refroidi.



DANGER ! Risque de brûlures

- ⊙ Si possible, n'ouvrez pas le couvercle des paniers vapeur pendant la cuisson sinon de la vapeur très chaude s'échappe.
- ⊙ Veillez à ce que la vapeur chaude sorte par les orifices pour vapeur du couvercle des paniers vapeur. Ne recouvrez jamais ces orifices sinon la vapeur pourrait s'accumuler dans l'appareil et s'échapper brusquement à l'ouverture.
- ⊙ Si vous voulez ouvrir le couvercle des paniers vapeur, commencez par ouvrir légèrement l'arrière du couvercle pour que le jet de vapeur ne soit pas dirigé vers vous.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels

- ⊙ Placez l'appareil uniquement sur une surface plane, sèche, antidérapante et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.
- ⊙ Ne placez pas l'appareil sur une surface très chaude (comme les plaques de cuisson).
- ⊙ Le batteur ne peut être utilisé que sur les niveaux de vitesse 1 à 4.
- ⊙ Ne touchez pas au bouton **TURBO** lorsque vous utilisez le batteur.
- ⊙ Utilisez le bol mixeur exclusivement avec le couvercle en place, sinon le liquide risque d'être projeté.
- ⊙ Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il contient encore des aliments ou de la pâte.
- ⊙ Ne remplissez pas trop le bol mixeur pour éviter les éclaboussures. Le jus qui déborde s'écoule sur le support. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un support imperméable.
- ⊙ Veillez à ce qu'il n'y ait jamais ni trop ni trop peu d'eau dans l'appareil lors de la cuisson à la vapeur.
- ⊙ Ne placez jamais l'appareil directement sous un meuble suspendu car la vapeur est évacuée vers le haut et pourrait endommager le meuble.
- ⊙ Utilisez uniquement de l'eau potable claire pour générer la vapeur.
- ⊙ Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, du fait que cela peut faire chauffer le moteur et l'endommager.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.

- ⊙ L'appareil est équipé de pieds à ventouses antidérapants en plastique. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds à ventouses antidérapants en plastique. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.

6. Éléments livrés

- 1 robot ménager avec fonction de cuisson « Monsieur Cuisine Édition Plus », appareil de base **13**
- 1 câble de raccordement **7**
- 1 bol mixeur **5** avec :
 - Couteau hachoir **29**
 - Couvercle du bol mixeur **34**
 - Gobelet doseur **35**
- 1 panier de cuisson **30**
- 1 batteur **31**
- 1 spatule **32**
- 1 ensemble cuisson vapeur, composé des éléments suivants :
 - Panier vapeur profond **3**
 - Panier vapeur plat **2**
 - Couvercle des paniers vapeur **1**
- 1 livre de cuisine
- 1 mode d'emploi

REMARQUE: Les quantités d'aliments indiquées dans le livre de cuisine correspondent à des aliments non épluchés.

7. Déballage de l'appareil et mise en place

Lors de la fabrication, de nombreuses pièces sont recouvertes d'une fine couche d'huile, afin d'être protégées. Faites fonctionner une première fois l'appareil uniquement avec de l'eau afin que d'éventuels résidus puissent s'évaporer.

REMARQUE : lors des premières utilisations, une légère odeur peut émaner en raison de la montée en température du moteur. Ceci est sans gravité. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

1. Ôtez tout le matériau d'emballage.
2. Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
3. **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !** (voir « Nettoyage et entretien de l'appareil » à la page 30).
4. Versez 2,2 litres d'eau dans le bol mixeur **5** et faites bouillir l'eau une fois puis jetez-la (voir « Régler la température » à la page 17).
5. Placez l'appareil de base **13** sur une surface plane, sèche, antidérapante et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.


ATTENTION :

- ⊙ Le jus qui déborde s'écoule sur le support. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un support imperméable.
-

8. Balance

La balance intégrée vous permet de peser au gramme près, jusqu'à 5 kg. La balance **16** est facile à utiliser et prête à fonctionner si aucune opération n'est en cours.

Peser facilement



1. L'appareil est allumé mais il n'y a aucune opération en cours.
2. Appuyez sur le bouton  **25**. Le bouton s'allume. L'affichage **27** indique 0000 g.



3. Posez les aliments à peser sur la balance **16**. Le poids jusqu'à 5 kilogrammes s'affiche en grammes sur l'affichage **27**.
4. Retirez les aliments à peser de la balance **16**.
5. Appuyez sur l'un des boutons de programmation ou sélectionnez un temps ou une température pour désactiver la fonction de pesage.

Peser avec la fonction de tare

La fonction de tare vous permet de régler les poids de ce qui se trouve sur la balance **16** sur 0 puis d'ajouter un nouvel ingrédient à peser.

1. L'appareil est allumé mais il n'y a aucune opération en cours.
2. Appuyez sur le bouton  **25**. Le bouton s'allume. L'affichage **27** indique 0000 g.
3. Posez les aliments à peser sur la balance **16**. Il peut également s'agir d'un récipient vide ou rempli. Le poids jusqu'à 5 kilogrammes s'affiche en grammes sur l'affichage **27**.
4. Appuyez sur  **25** pour régler l'affichage du poids sur 0.
5. Ajoutez le nouvel ingrédient à peser aux aliments se trouvant déjà sur la balance.
Le poids du nouvel ingrédient à peser s'affiche en grammes sur l'affichage **27**.
6. Répétez l'opération avec un nouvel ingrédient ou retirez les aliments à peser de la balance **16**.
7. Appuyez sur l'un des boutons de programmation ou sélectionnez un temps ou une température pour désactiver la fonction de pesage.


REMARQUE : lorsque la balance est surchargée, - - - - apparaît sur l'affichage.

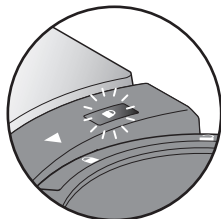
9. Commande de l'appareil


Pour des raisons de sécurité, les réglages décrits dans ce chapitre ne peuvent être sélectionnés qu'à condition que l'appareil soit complètement assemblé.

9.1 Système de verrouillage automatique

Ce robot ménager est équipé d'un système de verrouillage électronique du couvercle pour le bol mixeur **34** et/ou du panier vapeur profond **3**. Il s'agit d'une fonction de protection empêchant l'ouverture de l'appareil tant que le couteau hachoir **29** est en rotation.

- Ce système de verrouillage s'active toujours lorsque l'appareil démarre.
- La DEL  **15** est allumée tant que le couvercle **34** et/ou les paniers vapeur **3** sont verrouillés. Pendant ce temps, le couvercle **34** et/ou les paniers vapeur **3** ne peuvent pas être ouverts.



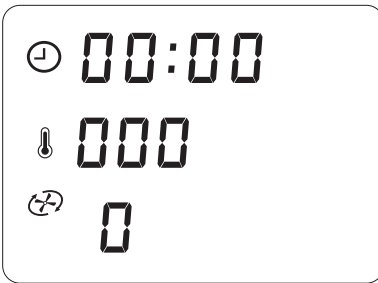
- Le système de verrouillage reste encore activé pendant quelques secondes après l'arrêt de la machine. Puis la DEL  **15** s'éteint et un signal sonore retentit. Il est possible d'ouvrir le couvercle **34** et/ou les paniers vapeur **3**.
- Plus la vitesse est rapide, plus le système de verrouillage reste activé longtemps parce que le couteau hachoir **29** et les aliments continuent à tourner longtemps.

9.2 Alimentation

- Commencez par connecter le câble de raccordement **7** à la prise d'alimentation **8** de l'appareil de base **13** puis branchez la fiche secteur **7** dans une prise de courant appropriée. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible à tout moment.

9.3 Mise en marche et arrêt de l'appareil

- Commutez l'interrupteur principal **6** situé à l'arrière de l'appareil sur **1** :
 - Tous les boutons s'allument brièvement.
 - L'affichage **27** s'allume et indique brièvement un voyant de contrôle. Puis, un voyant des symboles de commande apparaît. Toutes les valeurs réglables sont sur **0**.













- Un signal sonore retentit.
- Commutez l'interrupteur principal **6** situé à l'arrière de l'appareil sur **0** pour arrêter l'appareil.

9.4 Affichage

Tous les réglages et toutes les valeurs de service sont affichés sur l'affichage **27**. L'éclairage de l'affichage **27** s'éteint après env. 5 minutes. Dès que vous appuyez sur un bouton quelconque ou que vous tournez un bouton de réglage, l'éclairage de l'affichage **27** se rallume pendant 5 minutes.

9.5 Utiliser les boutons

Éclairage / clignotement du/des bouton(s)	Situation	Fonction du bouton
START/STOP 19 clignote.	Les réglages ont été effectués et une opération peut démarrer.	Appuyez sur le bouton pour démarrer une opération.
START/STOP 19 est allumé.	L'opération est en cours.	Appuyez sur le bouton pour interrompre une opération.
TURBO 20 est allumé en blanc.	La fonction turbo peut être activée.	Maintenez le bouton enfoncé tant que vous avez besoin de la fonction.
TURBO 20 est allumé en rouge.	La fonction est bloquée (par ex. parce que la température des aliments dans le bol mixeur dépasse 60 °C).	Le bouton est bloqué.
Le bouton de programmation ( 24 ,  23 ,  22) est allumé et START/STOP 19 clignote.	Le programme est sélectionné mais n'a pas encore démarré.	Appuyez sur START/STOP 19 pour démarrer la fonction.
Le bouton de programmation ( 24 ,  23 ,  22) est allumé et START/STOP 19 est allumé.	Le programme est sélectionné et a démarré.	Appuyez sur START/STOP 19 pour interrompre prématurément le programme en cours.
Le bouton de programmation ( 23 clignote et START/STOP 19 est allumé.	Le programme est sélectionné et a démarré. Mais le temps de préchauffage de 10 min n'est pas encore écoulé.	Le programme démarre automatiquement. <ul style="list-style-type: none"> - Le temps pré réglé peut être modifié avec le bouton de réglage du temps 26. - Pour démarrer le programme avant l'écoulement des 10 minutes, appuyez sur  23.
 25 est allumé.	La balance est activée.	Appuyez sur  25 pour régler l'affichage du poids sur 0.

9.6 Réglage du temps

Réglez la durée de la cuisson ou de préparation en tournant le bouton de réglage du temps ⌚ **26** :

- Tournez le bouton de réglage du temps **26** dans le sens « - » : raccourcir le temps
 - Tournez le bouton de réglage du temps **26** dans le sens « + » : prolonger le temps
- Le temps réglable est compris entre 1 seconde et 90 minutes.
 - Le réglage est effectué avec les pas suivants :
 - jusqu'à 1 minute en pas d'une seconde,
 - après 1 minute en intervalles de 30 secondes,
 - après 10 minutes en pas d'une minute.
 - Le temps réglé s'affiche sur l'affichage **27**.



- Après le démarrage de la fonction, le compte à rebours du temps commence.
- Si le temps et la température n'ont pas été prescrits, le temps affiché s'écoule de 0 seconde (00:00) à 90 minutes (90:00). Puis l'appareil s'arrête.
- Le temps peut être modifié pendant la marche de l'appareil.
- Dès que le temps réglé s'est écoulé, l'appareil s'arrête.
- Après quelques secondes, la DEL 🔒 **15** s'éteint et un signal sonore retentit. Il est possible d'ouvrir l'appareil.

REMARQUE : quand vous réglez un niveau de vitesse supérieur à 6 et un temps supérieur à 15 minutes, le temps est réduit automatiquement à 15 minutes au démarrage.

9.7 Régler la température

Réglez la température de cuisson en tournant le bouton de réglage de la température 🌡 **17** :


- La température réglable est comprise entre 37 °C et 130 °C (37, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 85, 90, 95, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130 °C).
- La température réglée s'affiche sur l'affichage **27**.



- Il faut sélectionner le niveau de vitesse et définir le temps pour démarrer le préchauffage.
- L'affichage de la température des aliments peut indiquer de fortes variations pendant le préchauffage.
- Dès que la température sélectionnée est atteinte, un signal sonore retentit et la température des aliments s'affiche derrière le symbole 🍲.
- La température peut être modifiée pendant la marche de l'appareil.

REMARQUE : Si un niveau de vitesse supérieur à 3 est sélectionné, la fonction de chauffage est bloquée et il n'est pas possible de régler la température.

9.8 Régler la vitesse

Réglez la vitesse en tournant le bouton de réglage de la vitesse  **18** :

- La vitesse peut être réglée sur 10 niveaux :
 - niveaux 1 à 4 : pour le batteur **31** ;
 - niveaux 1 à 10 : pour le couteau hachoir **29**.


ATTENTION :

- ⊙ Le batteur **31** ne peut être utilisé que sur les niveaux de vitesse 1 à 4. Un affichage correspondant apparaît sur l'affichage **27**.
- ⊙ Il ne peut y avoir plus de 1 litre de liquide dans le bol mixeur **5** lorsque le niveau de vitesse 10 est sélectionné, sinon le liquide peut être projeté à l'extérieur du bol (voir « Utiliser le bol mixeur » à la page 20). Pour les niveaux de vitesse inférieurs à 10, le bol mixeur **5** peut contenir au maximum 2,2 litres.



- Pour plus de remarques : voir « Récapitulatif des fonctions » à la page 6.
- Le niveau de vitesse réglé s'affiche sur l'affichage **27**.



- Le niveau de vitesse peut être modifié pendant la marche de l'appareil.
- Le programme  ne permet pas de choisir une vitesse.

- L'appareil s'arrête si vous commutez la vitesse sur 0 pendant la marche de l'appareil. Pour continuer, sélectionnez une vitesse et appuyez sur le bouton **START/STOP 19**.
- Si une température a été sélectionnée, seuls les niveaux de vitesse 1 à 3 sont disponibles.




Démarrage progressif


Afin d'éviter la projection du jus des aliments à cuire chauds hors du bol mixeur **5** ou le déséquilibre de l'appareil, un démarrage progressif est prévu pour tous les réglages à l'exception de la fonction turbo :

- Démarrage progressif à partir de températures d'aliments supérieures à 60 °C.


9.9 Marche à gauche

La marche à gauche sert à mélanger délicatement des aliments qui ne doivent pas être broyés.

- Pendant la marche normale, le sens de rotation du couteau hachoir **29** peut être modifié à tout moment en appuyant sur le bouton  **21**.
- La marche à gauche ne peut être utilisée qu'à faible vitesse (niveaux 1 à 3).
- Pour les programmes  et , la marche à gauche est commandée par le programme.

- Appuyer sur  **21** pour activer la marche à gauche.



- Appuyer à nouveau sur  **21** pour désactiver la marche à gauche.



9.10 Fonction turbo

ATTENTION :

- ⊙ Lorsque vous mélangez des liquides, il ne peut y avoir plus de 1 litre de liquide au maximum dans le bol mixeur **5** sinon le liquide risque d'être projeté à l'extérieur du bol.
- ⊙ Ne sélectionnez jamais cette fonction lorsque vous utilisez le batteur **31**.

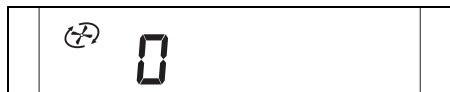
La fonction turbo vous permet de sélectionner brièvement le niveau de vitesse 10 (maximum). Cela sert, par ex., à broyer des fruits à coques, émincer de petites quantités d'herbes ou d'oignons.

- **TURBO 20** est allumé en blanc : cette fonction est possible.
- **TURBO 20** est allumé en rouge : le bouton est bloqué, cette fonction est impossible (par ex. parce que la température des aliments dans le bol mixeur dépasse 60 °C).

REMARQUE : si vous appuyez quand même sur le bouton **TURBO 20**, un signal retentit et le symbole s'affiche à droite sur l'affichage **27**.



- Appuyez sur le bouton **TURBO 20** et maintenez-la enfoncée tant que vous avez besoin de la fonction.

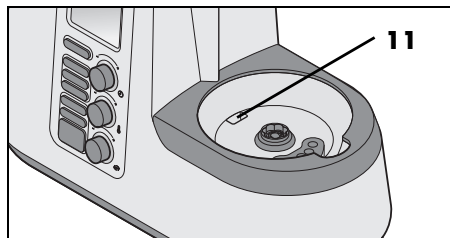


REMARQUES :

- La fonction turbo fonctionne uniquement
 - quand le couteau hachoir **29** ne tourne pas.
 - quand la température des aliments dans le bol mixeur **5** est inférieure à 60 °C.
- La vitesse augmente brusquement pour passer au niveau 10 (maximum).

9.11 Trop-plein

Un trop-plein **11** est prévu dans le logement pour le bol mixeur **9**.



Le liquide sortant éventuellement du bol mixeur **5** ne s'accumule pas dans l'appareil de base **13** mais peut s'écouler sur le support en passant par le trop-plein **11**.

9.12 Mettre en marche l'appareil et l'arrêter

- Une fois que vous avez réglé une ou plusieurs valeurs ou un programme, vous mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton **START/STOP 19**.
- Vous interrompez un processus de cuisson ou de préparation en cours en appuyant à nouveau sur le bouton **START/STOP 19**.

10. Utiliser le bol mixeur

Domaine d'utilisation :

Le bol mixeur **5** permet p. ex. de mixer des liquides, de préparer des smoothies, de broyer des glaçons et des fruits à coques ou de réduire en purée des légumes et des fruits cuits ou mous.

REMARQUES :

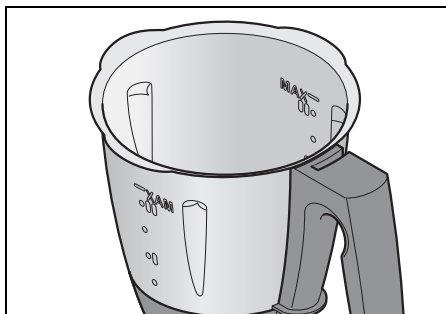
- Ce mode d'emploi décrit les fonctions essentielles : mixer, hacher, broyer et cuire à la vapeur. Vous trouverez des informations sur la préparation de plats spéciaux dans le livre de cuisine.
- Les quantités d'aliments indiquées dans le livre de cuisine correspondent à des aliments non épluchés.

10.1 Retirer le bol mixeur

Le bol mixeur **5** ne peut être retiré qu'à condition que le couvercle **34** soit ouvert.

1. Tournez le couvercle **34** dans le sens antihoraire de telle sorte que la flèche du verrouillage **12** pointe sur le symbole représentant un cadenas ouvert.
2. Soulevez le bol mixeur **5**, en le gardant bien droit, hors du logement **9**.

10.2 Repères dans le bol mixeur



Les repères de quantité de remplissage sont marqués à l'intérieur du bol mixeur **5** :

- Repère inférieur : env. 0,5 litre
- Repère I : env. 1 litre
- Repère du milieu : env. 1,5 litre
- Repère II : env. 2 litres
- Repère supérieur **MAX** : env. 2,2 litres, ce repère correspond à la quantité de remplissage maximale autorisée

ATTENTION :

- ⊙ Lors du mélange de liquides sur le niveau 10 ou en appuyant sur le bouton **TURBO 20** il ne peut y avoir plus de 1 litre de liquide maximum dans le bol mixeur **5** sinon le liquide risque d'être projeté à l'extérieur du bol. Pour les niveaux de vitesse inférieurs à 10, le bol mixeur **5** peut contenir au maximum 2,2 litres.

REMARQUE : Il ne doit pas y avoir trop peu de liquide dans le bol mixeur **5** pour certaines préparations pour assurer le parfait fonctionnement de l'appareil. Ainsi, vous devez par exemple fouetter au moins 200 ml de crème et battre au moins deux blancs d'œuf.

10.3 Mettre en place et retirer le couteau hachoir

Le couteau hachoir **29** sert à broyer les aliments.

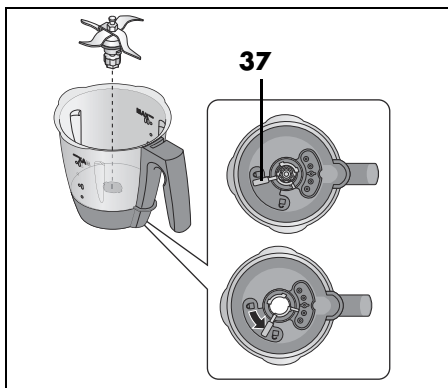
N'utilisez jamais le bol mixeur **5** sans couteau hachoir **29** car le couteau hachoir **29** obture le fond du bol mixeur **5**.



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Sachez que les lames du couteau hachoir **29** sont très coupantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.

Procédez comme suit pour retirer le couteau hachoir **29** :



1. Couchez le bol mixeur **5** à l'horizontale.
2. Appuyez sur le levier de déverrouillage **37** se trouvant en dessous du bol mixeur **5** de sorte qu'il pointe vers le symbole du cadenas ouvert.
3. Tirez prudemment le couteau hachoir **29** vers le haut pour le sortir.



Procédez comme suit pour mettre en place le couteau hachoir **29** :

4. Couchez le bol mixeur **5** à l'horizontale.

5. Insérez le couteau hachoir **29** du haut vers le bas.
Notez que les deux taquets se trouvant au pied du couteau hachoir **29** doivent s'insérer dans les deux encoches prévues dans le fond du bol mixeur **5**.

ATTENTION :

- ⊙ Veillez à ce que le joint **28** du couteau hachoir **29** soit correctement en place pour éviter une fuite des aliments.

6. Pour verrouiller le couteau hachoir **29**, actionnez le levier de déverrouillage **37** se trouvant en dessous du bol mixeur **5** de sorte qu'il pointe vers le symbole du cadenas fermé.



REMARQUE : coupez les gros morceaux en plus petits morceaux d'environ 3 - 4 cm. Sinon les gros morceaux peuvent bloquer les lames.

10.4 Mettre le bol mixeur en place

1. Placez le bol mixeur **5** dans le logement **9**.
2. Pressez légèrement le bol mixeur **5** vers le bas jusqu'à ce que le moyeu en forme de fleur du couteau hachoir **29** s'insère dans le logement du couteau **10**.

REMARQUES :

- Si le bol mixeur **5** ne peut pas être pressé vers le bas, vous devez le faire « secouer » un peu afin que le moyeu en forme de fleur du couteau hachoir **29** dans le bol mixeur **5** glisse dans le logement du couteau **10**.

- Si le bol mixeur **5** n'est pas correctement mis en place, un mécanisme de sécurité empêche l'appareil de fonctionner.

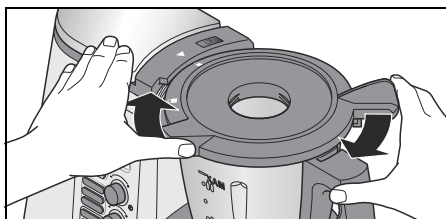
sur la flèche du système de verrouillage **12**.

10.5 Mettre en place et retirer le batteur

Le batteur **31** sert à mélanger des aliments liquides, par ex. à fouetter la crème, monter des blancs en neige, émulsionner (par ex. monter une mayonnaise).

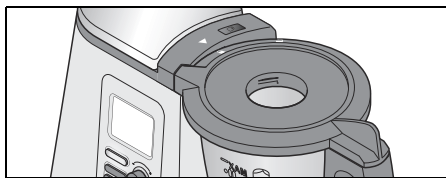
Le batteur **31** est inséré sur le couteau hachoir **29** :

- Les ailettes du batteur **31** se trouvent dans les espaces entre les lames.
- Pour plus de remarques : voir « Récapitulatif des fonctions » à la page 6.



2. Appuyez sur le couvercle **34** et tournez-le à deux mains dans le sens horaire jusqu'à ce que le symbole du cadenas fermé pointe vers la flèche du système de verrouillage **12**.

L'appareil ne peut être mis en marche qu'une fois que le couvercle **34** est parfaitement fermé.



ATTENTION :

- ⊙ Le batteur **31** ne peut être utilisé que sur les niveaux de vitesse 1 à 4.
- ⊙ Il ne faut pas appuyer sur le bouton **TURBO 20** si le batteur **31** est en cours d'utilisation.
- ⊙ Il ne faut pas utiliser la spatule **32** en même temps que le batteur **31** car elle pourrait entrer en contact avec le batteur **31**.
- ⊙ Veillez à ce que les aliments que vous ajoutez ne bloquent pas le batteur **31**.

Sortez le batteur **31** en le tirant vers le haut.

10.6 Mettre en place le couvercle du bol mixeur

Le couvercle du bol mixeur **34** ne peut être mis en place qu'à condition que le bol mixeur **5** soit correctement en place.

1. Placez le couvercle du bol mixeur **34** légèrement tourné sur le bol mixeur **5**. Le symbole du cadenas ouvert pointe

REMARQUES :

- Pour faciliter la fermeture du couvercle, versez quelques gouttes d'huile sur un chiffon avec lequel vous frottez le joint **33**.
- L'appareil ne peut démarrer qu'une fois que le couvercle **34** est correctement mis en place.
- Il est utile d'appuyer légèrement sur le symbole du cadenas en tournant pour que le couvercle **34** s'encliquète correctement dans le système de verrouillage.
- Si le couvercle **34** n'est pas correctement mis en place, le symbole de droite s'affiche sur l'affichage **27**.
- Au démarrage de l'appareil, le couvercle **34** est automatiquement verrouillé et la DEL **15** s'allume (voir « Système de verrouillage automatique » à la page 14).



10.7 Utiliser le couvercle de l'orifice de remplissage

Le gobelet doseur **35** sert simultanément à obturer le bol mixeur **5** et à doser des ingrédients à ajouter.

- Pour obturer le bol mixeur **5**, placez le gobelet doseur **35**, avec l'ouverture en bas, dans le couvercle **34** et verrouillez-le en le tournant dans le sens horaire.

ATTENTION :

- ⊙ Avant de retirer le gobelet doseur **35**, vous devez réduire la vitesse au niveau 1, 2 ou 3 pour éviter les éclaboussures d'aliments.

- Le gobelet doseur **35** peut être brièvement retiré pour ajouter des ingrédients.
- Pour doser des ingrédients, retournez le gobelet doseur **35** et versez-y les aliments. Les valeurs en ml peuvent être lues de l'extérieur.

10.8 Cuire et mijoter avec le panier de cuisson

1. Versez au moins 500 ml d'eau dans le bol mixeur **5**. Verser de l'eau dans le bol mixeur **5**, au en veillant à ce que la quantité de remplissage maximale de 2,2 litres ne soit pas dépassée après l'ajout des aliments.
 - Les aliments entièrement recouverts d'eau bouillent.
 - Les aliments qui ne sont pas entièrement recouverts d'eau mijotent.
2. Mettez les aliments dans le panier de cuisson **30**.

REMARQUE : Veillez à ce que le niveau de remplissage ne dépasse pas le repère **MAX**.

3. Placez le panier de cuisson **30** dans le bol mixeur **5**.

4. Fermez le bol mixeur **5** à l'aide du couvercle **34** et du gobelet doseur **35**.
5. Mettez l'appareil en marche en commutant l'interrupteur principal **6**.
6. Réglez le temps souhaité avec le bouton de réglage du temps \ominus **26**.
7. Réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de réglage de la température \uparrow **17**, par ex. 100 °C. Le temps réglé et la température sélectionnée s'affichent sur l'affichage **27**.



8. Sélectionnez le niveau de vitesse 1 pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'eau.
9. Appuyez sur le bouton **START/STOP 19**. L'appareil commence à marcher.
10. Une fois que le temps réglé s'est écoulé, l'appareil s'arrête et l'éclairage du bouton s'éteint.
11. Après quelques secondes, la DEL \square **15** s'éteint et un signal sonore retentit. Il est possible d'ouvrir l'appareil.
12. Appuyez sur l'interrupteur principal **6** pour éteindre l'appareil.

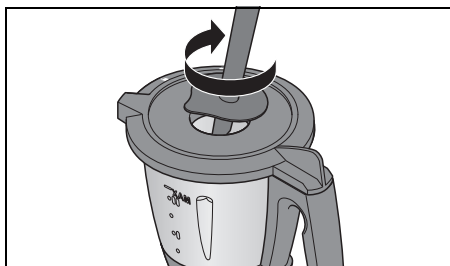
10.9 Utiliser une spatule

La spatule **32** sert à mélanger des ingrédients et à retirer le panier de cuisson **30**.

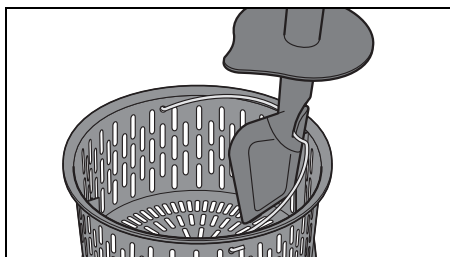
ATTENTION :

- ⊙ N'utilisez pas la spatule **32** lorsque le batteur **31** est mis en place. Sinon, la spatule **32** pourrait se coincer dans le batteur **31**.
- ⊙ N'utilisez aucun autre ustensile de cuisine pour mélanger les ingrédients. L'ustensile pourrait se prendre dans les lames et causer des dommages.

- Mélanger toujours en tournant **dans le sens horaire**. La spatule **32** est conçue de manière à ne pas pouvoir entrer en contact avec le couteau hachoir **29** en marche lors du mélange sans le sens horaire.



Le crochet prévu sur la face arrière de la spatule **32** permet de retirer le panier de cuisson **30** chaud sans avoir à le toucher directement. Accrochez simplement l'arceau métallique du panier de cuisson **30** et sortez-le en tirant vers le haut.



11. Cuisson à la vapeur





DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ De la vapeur d'eau chaude peut s'échapper à l'ouverture du couvercle **1** et/ou **34** pendant la marche de l'appareil.

REMARQUES :

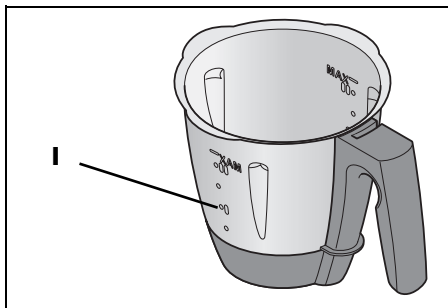
- Lorsque vous disposez les aliments, veillez à ce que quelques fentes ne soient pas obstruées dans le panier vapeur **2 / 3** ou le panier de cuisson **30**. C'est la seule possibilité pour que la vapeur se répartisse librement et que la cuisson des ingrédients soit homogène.
- Lors de la cuisson à la vapeur, le couteau tourne simultanément afin de garantir une répartition optimale de la chaleur.
- Ce mode d'emploi décrit les fonctions essentielles : mixer, hacher, broyer et cuire à la vapeur. Vous trouverez des informations sur la préparation de plats spéciaux sur Internet à la page www.monsieur-cuisine.com.

11.1 Informations générales sur le programme

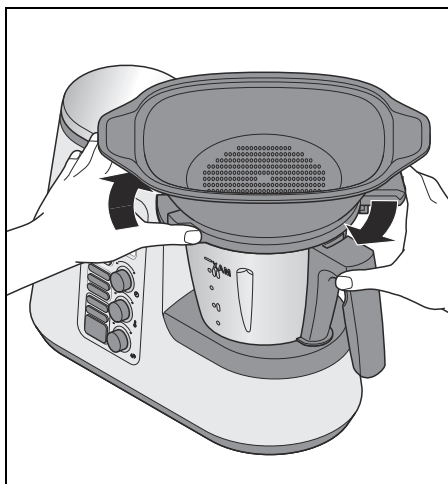
- temps pré-réglé : 20 minutes (modifiable)
- température pré-réglée : 120 °C (fixe)
- Vitesse : désactivée, pas de sélection possible
-  **23** clignote, le compte à rebours du temps pré-réglé n'a pas eu lieu : le temps de préchauffage de 10 minutes s'écoule.
-  **23** clignote, le temps pré-réglé est compté à rebours : la cuisson à la vapeur démarre et se déroule.

11.2 Préparation des paniers de cuisson à la vapeur

1. Placez le bol mixeur **5** dans le logement **9**.
2. Versez 1 l d'eau dans le bol mixeur **5**. Cette quantité correspond au deuxième repère à partir du bas (**I**).



3. Vérifier que le joint **4** du panier vapeur profond **3** est correctement inséré.
4. Placez le panier vapeur profond **3** avec un léger décalage, sur le bol mixeur **5**.



5. Tournez le panier vapeur profond **3** de manière à l'entendre s'encliquer. L'appareil ne peut démarrer qu'à condition que le panier vapeur **3** soit correctement mis en place.

REMARQUES :

- Si le panier vapeur **3** n'est pas correctement mis en place, le symbole de droite s'affiche sur l'affichage **27**.
- Pour faciliter la mise en place du panier de cuisson à la vapeur **3**, versez quelques gouttes d'huile sur un chiffon et frottez le joint **4** avec.








6. Mettez les aliments dans les paniers de cuisson à la vapeur **3** et (si nécessaire) **2**.

REMARQUE : même si le panier vapeur plat **2** vous suffit, vous devez toujours utiliser les deux paniers de cuisson à la vapeur **3** et **2** pour que la vapeur ne sorte pas par les côtés.


7. Placez le panier vapeur **2** rempli sur le panier vapeur **3**.
8. Fermez les paniers de cuisson à la vapeur à l'aide du couvercle des paniers vapeur **1**.



11.3 Démarrer la cuisson à la vapeur

1. Mettez l'appareil en marche en commutant l'interrupteur principal **6**.
2. Appuyez sur le bouton  **23**. Le bouton  **23** est allumé et les valeurs du programme s'affichent sur l'affichage **27**.
3. Appuyez sur le bouton **START/STOP 19**. Le temps de préchauffage de 10 minutes commence à courir. Pendant ce temps
 - il n'y a pas de compte à rebours du temps sur l'affichage **27** ;
 - le bouton  **23** clignote ;
 - le temps pré réglé peut être modifié avec le bouton de réglage du temps **26** ;

- la DEL  **15** est allumée et le système de verrouillage automatique est activé.
4. Un signal bref retentit après 10 minutes. Le bouton  **23** est allumé.



REMARQUE : pour démarrer le programme avant l'écoulement des 10 minutes, appuyez une fois sur le bouton clignotante  **23**.

5. Après l'écoulement du temps réglé, les boutons **START/STOP 19** et  **23** s'assombrissent et sur l'affichage **27** toutes les valeurs (à l'exception de la température) indiquent 0. La DEL  **15** s'éteint et un signal sonore retentit.
6. Appuyez sur l'interrupteur principal **6** pour éteindre l'appareil.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ De la vapeur d'eau chaude peut s'échapper à l'ouverture du couvercle **1** et/ou **34** pendant la marche de l'appareil.
7. Retirez les aliments des paniers vapeur **2/3**.

11.4 Vérifier le point de cuisson

Veillez à ne pas cuire trop longtemps les aliments pour éviter de les dénaturer : légumes ramollis, viande et poisson desséchés et fibreux.




DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ De la vapeur d'eau chaude peut s'échapper à l'ouverture du couvercle **1** pendant la marche de l'appareil.

Procédez de la manière suivante pour vérifier de temps en temps la cuisson des aliments :

1. Ouvrez prudemment le couvercle des paniers vapeur **1**.
Lorsque vous ouvrez le couvercle **1**, veillez à ne pas vous faire brûler par le nuage de vapeur chaude.
2. Retirez entièrement le couvercle **1**.
3. À l'aide d'une baguette longue ou d'une fourchette, vérifiez l'état des aliments à cuire :
 - Si les aliments sont cuits, appuyez sur le bouton **START/STOP 19** puis sur l'interrupteur principal **6** pour éteindre l'appareil.
 - Si les aliments ne sont pas encore cuits, remettez le couvercle **1** en place et laissez l'appareil continuer à marcher.

11.5 Cuire à la vapeur avec le panier de cuisson

REMARQUE : vous pouvez aussi utiliser le programme  avec le panier de cuisson **30**. Cependant, les réglages sont perdus si vous ouvrez le couvercle **34** pour vérifier la cuisson. Il faut refaire les réglages pour continuer la cuisson.

1. Versez 500 ml d'eau dans le bol mixeur **5**.
2. Mettez les aliments dans le panier de cuisson **30**.
3. Placez le panier de cuisson **30** dans le bol mixeur **5**.
4. Fermez le bol mixeur **5** à l'aide du couvercle **34** et du gobelet doseur **35**.
5. Mettez l'appareil en marche en commutant l'interrupteur principal **6**.
6. Démarrez le programme (voir « Démarrer la cuisson à la vapeur » à la page 26).
7. Après le déroulement du programme, ouvrez le couvercle **34** et sortez le panier de cuisson **30** (voir « Utiliser une spatule » à la page 24).
8. Appuyez sur l'interrupteur principal **6** pour éteindre l'appareil ou passez à l'étape suivante de la recette.

11.6 Protection contre la surchauffe

L'appareil est doté d'une protection contre la surchauffe. Dès qu'il n'y a plus d'eau dans le bol mixeur **5** et que cela entraîne une surchauffe, l'appareil s'éteint automatiquement.

Dans ce cas, débranchez la fiche secteur **7** et laissez l'appareil refroidir.

Vous pouvez ensuite remettre l'appareil en service.

12. Conseils pour la cuisson à la vapeur

La cuisson d'aliments à la vapeur est l'une des méthodes de cuisson les plus saines. Non seulement les qualités nutritives et les couleurs des aliments sont préservées mais leur saveur naturelle et leur texture font le bonheur des gourmets. Le sel, la graisse et les épices peuvent ainsi être utilisés avec parcimonie.

12.1 Utilisation des paniers de cuisson à la vapeur

Selon les besoins, vous pouvez utiliser uniquement le panier vapeur profond **3** ou les deux paniers de cuisson à la vapeur (**2** et **3**). Le panier vapeur plat **2** ne peut pas être utilisé sans le panier vapeur profond **3**.

12.2 Préparer des menus

Tenez compte de ce qui suit lorsque vous préparez un menu complet et utilisez par conséquent les deux paniers de cuisson à la vapeur :

- Il faut toujours cuire la viande et le poisson dans le panier vapeur **3** inférieur pour que le jus ne s'égoutte pas sur les autres aliments ;
- Si possible, il faut cuire les aliments les plus lourds dans le panier vapeur **3** inférieur.



13. Malaxer

La machine permet de pétrir 500 g de farine au maximum. Le programme ne peut se dérouler qu'avec le couteau hachoir **29**.



13.1 Informations générales sur le programme

- Temps pré réglé : 1 minute 30 s (modifiable)
- Temps maximal : 3 minutes
- Température pré réglée : 0 °C (fixe)
- Vitesse pré réglée : 4 (fixe)
- Marche à droite/marche à gauche : est commandée par le programme

13.2 Démarrer le programme

1. Mettez la pâte dans le bol mixeur **5**.
2. Fermez le bol mixeur **5** à l'aide du couvercle **34**.
3. Mettez l'appareil en marche en commutant l'interrupteur principal **6**.
4. Appuyez sur le bouton  **24**. Le bouton  **24** est allumé et les valeurs du programme s'affichent sur l'affichage **27**.



5. Appuyez sur le bouton clignotant **START/STOP 19**.
Le programme démarre. Le temps réglé est compté à rebours sur l'affichage **27**. Le bouton  **24** est allumé. Le programme commande automatiquement la marche à droite/marche à gauche.
6. Après l'écoulement du temps réglé, les boutons **START/STOP 19** et  **24** s'assombrissent et sur l'affichage **27** toutes les valeurs (à l'exception de la température) indiquent 0.

7. Après quelques secondes, la DEL **15** s'éteint et un signal sonore retentit. Il est possible d'ouvrir l'appareil.
8. Appuyez sur l'interrupteur principal **6** pour éteindre l'appareil ou passez à l'étape suivante de la recette.



14. Saisir

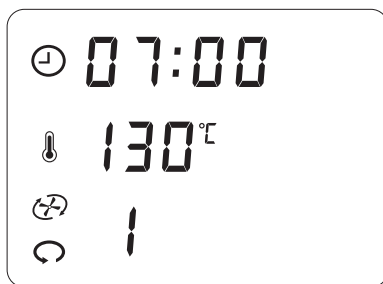
Ce programme permet de saisir légèrement les aliments (jusqu'à 200 g de viande, de poisson ou de légumes), par ex. pour leur donner un arôme de grillé. Les gros morceaux doivent être coupés grossièrement au préalable.



14.1 Informations générales sur le programme

- Temps préréglé : 7 minutes (modifiable)
- Temps maximal : 14 minutes
- Température préréglée : 130 °C (modifiable)
- Vitesse préréglée : 1 (fixe)
- Marche à droite/marche à gauche : est commandée par le programme

14.2 Démarrer le programme

1. Mettez un peu de graisse (par ex. de l'huile) dans le bol mixeur **5**.
2. Mettez les aliments dans le bol mixeur **5**.
3. Fermez le bol mixeur **5** à l'aide du couvercle **34**.
4. Mettez l'appareil en marche en commutant l'interrupteur principal **6**.
5. Appuyez sur le bouton  **22**. Le bouton  **22** est allumé et les valeurs du programme s'affichent sur l'affichage **27**.



6. Appuyez sur le bouton clignotante **START/STOP 19**.
Le programme démarre. Le temps réglé est compté à rebours sur l'affichage **27**. Le bouton  **22** est allumé. Le programme commande automatiquement la marche à gauche. À intervalles fixes, le couteau hachoir **29** se met brièvement en rotation à gauche.
7. Après l'écoulement du temps réglé, les boutons **START/STOP 19** et  **22** s'assombrissent et sur l'affichage **27** toutes les valeurs (à l'exception de la température) indiquent 0.
8. Après quelques secondes, la DEL **15** s'éteint et un signal sonore retentit. Il est possible d'ouvrir l'appareil.
9. Appuyez sur l'interrupteur principal **6** pour éteindre l'appareil ou passez à l'étape suivante de la recette.

15. Nettoyage et entretien de l'appareil



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur **7** de la prise de courant secteur.
- ⊙ Ne plongez jamais l'appareil de base **13** dans l'eau.



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Sachez que les lames du couteau hachoir **29** sont très coupantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
- ⊙ Avant de retirer le couteau hachoir **29** lavez le bol mixeur **5** à l'eau et ôtez les restes d'aliments des lames afin de pouvoir enlever le couteau hachoir **29** en toute sécurité.
- ⊙ Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière à ce que le couteau hachoir **29** reste parfaitement visible pour éviter de vous couper sur les lames tranchantes.

ATTENTION :

- ⊙ N'utilisez aucun détergent abrasif, corrosif ou provoquant des rayures. Cela risquerait d'endommager l'appareil.

REMARQUE : Certains aliments ou certaines épices (comme le curry) peuvent décolorer le plastique. Ce n'est pas un défaut de l'appareil et cela ne présente aucun risque pour la santé.

15.1 Nettoyage de l'appareil de base

1. Nettoyez l'appareil de base **13** avec un chiffon humide. Vous pouvez aussi utiliser un peu de produit vaisselle.
2. Essuyez avec un chiffon propre humidifié à l'eau claire.
3. Ne réutilisez l'appareil de base **13** que lorsque celui-ci est complètement sec.

15.2 Nettoyage au lave-vaisselle

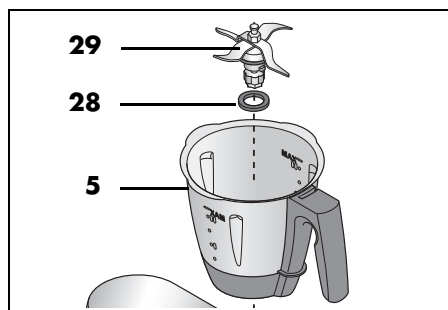
Les éléments suivants sont lavables au lave-vaisselle :

- Bol mixeur **5**
- Gobelet doseur **35**
- Couvercle du bol mixeur **34**
- Joint d'étanchéité du couvercle du bol mixeur **33**
- Couteau hachoir **29**
- Joint du couteau hachoir **28**
- Panier de cuisson **30**
- Batteur **31**
- Spatule **32**
- Panier vapeur profond **3**
- Joint du panier vapeur profond **4**
- Panier vapeur plat **2**
- Couvercle des paniers vapeur **1**

Les pièces suivantes ne doivent **jamais** être lavées au lave-vaisselle :

- Appareil de base **13**
- Câble de raccordement **7**

REMARQUE : avant de nettoyer le bol mixeur **5** au lave-vaisselle, retirez impérativement le couteau hachoir **29**. Retirez **avant chaque nettoyage** le joint **28** du couteau hachoir **29**.



15.3 Nettoyage des accessoires

1. Lavez le bol mixeur **5** à l'eau chaude et jetez l'eau.
2. Retirez le couteau hachoir **29** (voir « Mettre en place et retirer le couteau hachoir » à la page 21) puis le joint **28** (voir « Nettoyer, vérifier et remplacer les joints » à la page 31).
3. Nettoyez tous les accessoires à la main dans un évier avec de l'eau et du produit vaisselle ou dans le lave-vaisselle.
4. En cas de nettoyage à la main, rincez toutes les pièces à l'eau claire.
5. Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de les utiliser à nouveau.
6. Remettez le couteau hachoir **29** en place avant l'utilisation suivante.

15.4 Nettoyer, vérifier et remplacer les joints

Enlevez les joints **28**, **33** et **4** pour les nettoyer et vérifiez s'ils sont en bon état. Vérifiez s'ils sont détériorés (par ex. matériau poreux ou fissures).

- Les joints enlevés **28**, **33** et **4** peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Les joints **28**, **33** et **4** endommagés doivent être remplacés par de nouveaux joints. Vous pouvez commander de nouveaux joints (voir « Commander des accessoires » à la page 38).

ATTENTION :

- ⊙ Les joints **28**, **33** et **4** enlevés doivent être remis en place ou remplacés par de nouveaux joints avant l'utilisation suivante. Il est interdit de faire marcher l'appareil si les joints **28**, **33** et **4** ne sont pas en place.

Couteau hachoir **29**

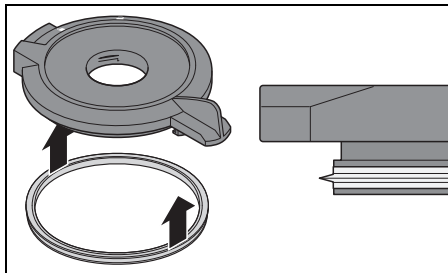
1. Retirez le couteau hachoir **29** du bol mixeur **5** (voir « Mettre en place et retirer le couteau hachoir » à la page 21).
2. Ôtez le joint **28** du couteau hachoir **29**.
3. Remettez le joint nettoyé en place ou remplacez-le par un nouveau joint.
4. Remettez le couteau hachoir **29** en place avant l'utilisation suivante.

Panier vapeur profond **3**

1. Ôtez le joint **4** de la face inférieure du panier vapeur profond **3**.
2. Remettez le joint nettoyé en place ou remplacez-le par un nouveau joint **4** dans le panier vapeur profond **3**. Veillez à ce que le joint soit bien en contact sur toute la surface et ne forme pas d'ondulation.

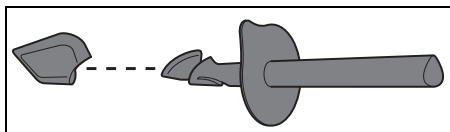
Couvercle du bol mixeur **34**

1. Ôtez le joint **33** de la face inférieure du couvercle du bol mixeur **34**.
2. Remettez le joint nettoyé en place ou remplacez-le par un nouveau joint **33** dans le couvercle du bol mixeur **34**.



15.5 Nettoyer, vérifier et remplacer la spatule

La spatule **32** est dotée d'un racleur en silicone amovible.



Enlevez le racleur en silicone pour le nettoyer et vérifiez s'il est en bon état. Vérifiez s'ils sont détériorés (par ex. matériau poreux ou fissures).

- Ces deux pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.
- Vous pouvez commander un nouveau racleur en silicone (voir « Commander des accessoires » à la page 38).

15.6 Détartrage

Du tartre peut se déposer sur les pièces utilisées, en particulier dans le bol mixeur **5**, lors de la cuisson à la vapeur avec de l'eau calcaire.

Nettoyage normal

Dans la plupart des cas, les dépôts de tartre sont éliminés lors du nettoyage au lave-vaisselle ou à la main.

Légers dépôts de tartre

1. À l'aide d'un chiffon sur lequel vous avez versé un peu de vinaigre blanc, éliminez les légers dépôts de tartre impossibles à éliminer par nettoyage normal à la main ou au lave-vaisselle.
2. Rincez ensuite à l'eau claire.

Dépôts de tartre importants

ATTENTION :

- ⊙ N'utilisez ni anticalcaire usuel dans le commerce, ni acide acétique glacial, ni essence de vinaigre. Appliquez la méthode non agressive suivante.

1. Préparez une solution composée de 50 % de vinaigre blanc et de 50 % d'eau bouillante.
2. Versez cette solution dans le bol mixeur **5** ou placez d'autres pièces entartrées dans un récipient contenant cette solution.
3. Laissez le mélange agir pendant 30 minutes.

REMARQUE : des temps d'action prolongés n'améliorent pas le détartrage mais peuvent endommager durablement les pièces.

4. Rincez ensuite à l'eau claire.
5. Laissez sécher complètement les pièces avant de les utiliser à nouveau.

15.7 Rangement

- Rangez l'appareil dans un endroit protégé contre la poussière et la saleté et inaccessible aux enfants.

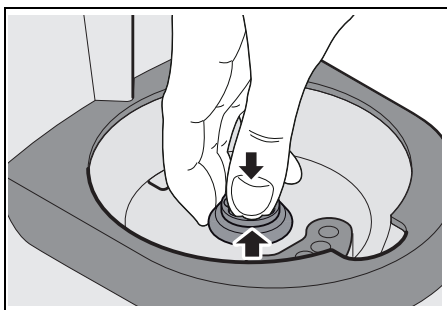
15.8 Changer le logement du couteau

Si vous étiez amené à traiter de plus grandes quantités d'aliments que celles indiquées dans ce mode d'emploi (p. ex. une pâte contenant plus de 500 g de farine), le logement du couteau **10** peut finir par s'user et le couteau hachoir **29** ne tourne plus correctement.

Dans ce cas, remplacez le logement du couteau **10** par un nouveau logement. Tenez compte, à l'avenir, des quantités maximales indiquées.

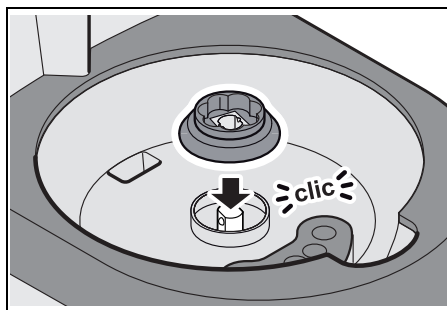
Figure A : Vous pouvez passer commande pour le logement du couteau de recharge **10** et le cache en silicone **36** ultérieurement (voir « Commander des accessoires » à la page 38).

Retirer l'ancien logement du couteau

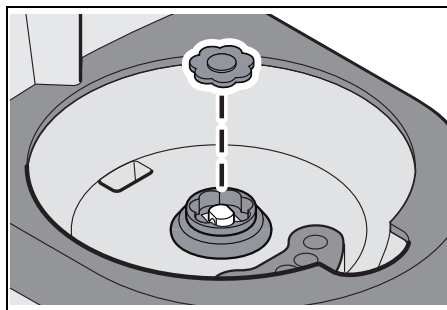


1. Appuyez sur le cache en silicone **36** avec le pouce et glissez simultanément le doigt sous le bord de l'ancien logement du couteau **10**. Sortez l'ancien logement du couteau **10** vers le haut. Il peut éventuellement être nécessaire d'effectuer quelques « à-coups » pour pouvoir retirer le logement du couteau **10**.

Mettre le nouveau logement du couteau en place



2. Placez le nouveau logement du couteau **10** sur l'arbre d'entraînement. Ce faisant, l'encoche située dans le logement du couteau **10** doit être placée de manière ajustée sur les parties aplaties de l'arbre d'entraînement. Le logement du couteau **10** s'enclenche sur l'arbre d'entraînement en émettant un « clic »



- Placez le cache en silicone **36** dans le logement du couteau **10**.

16. Anomalies, cause, solution

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.





DANGER ! Risque d'électrocution !

⊙ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.



16.1 Dysfonctionnements

Anomalie	Cause	Solution
L'appareil ne démarre pas.	Le bol mixeur 5 n'est pas correctement en place	Mettre le bol mixeur 5 correctement en place (voir « Mettre le bol mixeur en place » à la page 21).
	Le couvercle 34 ou le panier vapeur profond 3 n'est pas correctement mis en place sur le bol mixeur 5 .	Mettre le couvercle 34 ou le panier vapeur profond 3 correctement en place.
	Pas d'alimentation électrique	Vérifier la fiche secteur 7 , l'interrupteur principal 6 et le fusible, le cas échéant.
Le couteau hachoir 29 ne tourne pas.	Le logement du couteau 10 est-il usé ? Cela peut p. ex. se produire si une quantité trop importante de pâte a été traitée.	Remplacez le logement du couteau 10 par un nouveau logement (voir « Changer le logement du couteau » à la page 33) et tenez compte, à l'avenir, des quantités maximales indiquées.

Anomalie	Cause	Solution
Liquide sous l'appareil	Le couteau hachoir 29 n'est pas correctement mis en place, par conséquent le bol mixeur 5 fuit.	Mettre le couteau hachoir 29 correctement en place (voir « Mettre en place et retirer le couteau hachoir » à la page 21).
	Le joint 28 du couteau hachoir est défectueux.	Mettre un nouveau joint 28 en place (voir « Nettoyer, vérifier et remplacer les joints » à la page 31).
	Du liquide a fui du bol mixeur 5 et s'est écoulé sur le support par le trop-plein 11 prévu dans l'appareil de base 13 . (voir « Trop-plein » à la page 19)	Lors du mélange de liquides sur le niveau 10 ou en appuyant sur le bouton TURBO 20 il ne peut y avoir plus de 1 litre de liquide au maximum dans le bol mixeur 5 sinon le liquide risque d'être projeté à l'extérieur du bol. Pour les niveaux de vitesse inférieurs à 10, le bol mixeur 5 peut contenir au maximum 2,2 litres.
Du liquide fuit du couvercle 34 du bol mixeur 5	Le joint 33 n'est pas correctement en place.	Mettre le joint 33 correctement en place (voir « Nettoyer, vérifier et remplacer les joints » à la page 31).
	Le joint 33 est défectueux.	Mettre le nouveau joint 33 en place (voir « Nettoyer, vérifier et remplacer les joints » à la page 31)
Il n'est pas possible de régler la température.	Un niveau de vitesse de 4 à 10 a été sélectionné.	Sélectionner le niveau de vitesse 0 - 3 (voir « Régler la vitesse » à la page 18)
Des pièces de l'appareil se décolorent.	Certains aliments ou certaines épices (comme le curry) peuvent décolorer le plastique. Ce n'est pas un défaut de l'appareil	Il n'est pas nécessaire d'intervenir car cela n'est pas nocif.
Il n'est pas possible de sélectionner un niveau de vitesse supérieur à 3.	Une température est réglée.	Régler la température sur 0.
L'appareil s'arrête au bout de 15 minutes.	Un niveau de vitesse de 7 à 10 a été sélectionné. À ces niveaux de vitesse, l'appareil marche sans pause pendant 15 minutes au maximum.	Sélectionner le niveau de vitesse 0 - 6 (voir « Régler la vitesse » à la page 18).
Lors de la mise en marche, le temps est réglé automatiquement sur 15:00.		

Anomalie	Cause	Solution
Il n'est pas possible d'ouvrir le couvercle 34 / le panier vapeur profond 3 .	Le système de verrouillage est activé (voir « Système de verrouillage automatique » à la page 14).	Arrêtez l'appareil et attendez que la DEL  15 s'éteigne avant d'ouvrir le couvercle 34 / le panier vapeur profond 3 .
	Avez-vous essayé d'ouvrir le couvercle 34 / le panier vapeur profond 3 alors que la DEL  15 était allumée ? Il se peut que le système de verrouillage soit bloqué.	Tournez le couvercle 34 / le panier vapeur profond 3 à deux mains dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit complètement fermé (voir « Mettre en place le couvercle du bol mixeur » à la page 22) et/ou (voir « Préparation des paniers de cuisson à la vapeur » à la page 25).

16.2 Messages de défaut sur l'affichage

Affichage	Cause	Solution
E3	L'appareil est surchargé. Il peut se produire une émanation d'odeur / un dégagement de fumée.	<ul style="list-style-type: none"> • La machine permet de pétrir 500 g de farine au maximum. • Laissez complètement refroidir l'appareil. Ensuite, il est à nouveau prêt à fonctionner.
	Le couvercle 34 ou le panier vapeur profond 3 n'est pas correctement mis en place sur le bol mixeur 5 .	Fermer correctement le couvercle 34 (voir « Mettre en place le couvercle du bol mixeur » à la page 22). Ou fermer correctement le panier vapeur 3 (voir « Préparation des paniers de cuisson à la vapeur » à la page 25).
	La fonction Turbo n'est pas possible parce que la température des aliments dans le bol mixeur 5 dépasse 60 °C.	Réglez la vitesse au bouton de réglage de la vitesse 18 (voir « Régler la vitesse » à la page 18).
HHH	La température dans le bol mixeur 5 est trop élevée. Il y a trop peu d'aliments ou de liquides dans le bol mixeur 5 .	Débranchez l'appareil et laissez le bol mixeur refroidir. Versez ensuite une quantité suffisante d'aliments ou de liquides dans le bol mixeur 5 .
---	La balance est surchargée.	Retirez la charge de la balance.

17. Mise au rebut

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques.



Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.



Emballage







Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

18. Caractéristiques techniques

Modèle :	SKMK 1200 E5
Tension secteur :	230 V ~ 50/60 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	1 200 watts Mixeur : 800 watts Faire bouillir : 1 000 watts
Quantité de remplissage maximale du bol mixeur 5 :	2,2 litres
Portée maximale de la balance 16 :	5 kg

REMARQUE : l'utilisateur n'a pas besoin d'intervenir pour basculer le produit entre 50 et 60 Hz. Le produit s'adapte aussi bien au 50 Hz qu'au 60 Hz.

Symboles utilisés

	Gepüfte Sicherheit (sécurité contrôlée). Les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Matériaux recyclables : carton (hormis le carton ondulé)
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.

Sous réserves de modifications techniques.

19. Commander des accessoires

Sur notre site internet, vous trouverez les informations concernant les accessoires qui peuvent être commandés.

Commander en ligne

shop.monsieur-cuisine.com



1. Scannez le code QR avec votre smartphone/tablette.
2. Grâce au code QR, vous arrivez sur une page Internet sur laquelle vous pouvez passer une nouvelle commande.

20. Site Web

Site Web :

www.monsieur-cuisine.com



21. Garantie de HOYER Handel GmbH

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.
Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1. S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
2. Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement, ou le prix d'achat est remboursé. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, batteries, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 362034 2007** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.
- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **362034_2007**.



Centre de service



Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: hoyer@lidl.fr

IAN : 362034_2007



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg










ALLEMAGNE

Inhalt

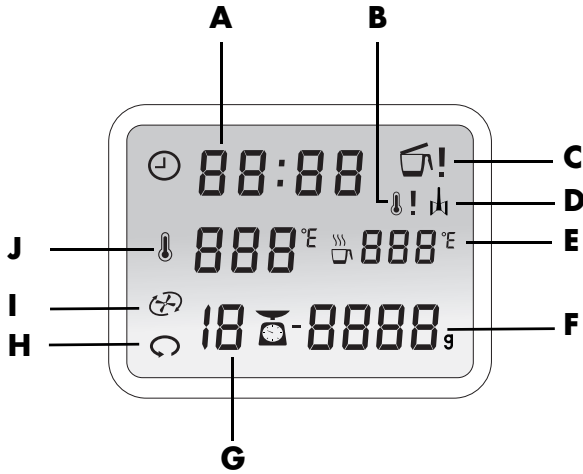
1. Übersicht	44
2. Displayanzeigen	45
3. Funktionen im Überblick	46
4. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	47
5. Sicherheitshinweise	48
6. Lieferumfang	53
7. Auspacken und aufstellen	53
8. Waage	54
9. Gerät bedienen	55
9.1 Automatische Verriegelung	55
9.2 Stromversorgung	55
9.3 Gerät ein- und ausschalten	55
9.4 Display	55
9.5 Tasten bedienen	56
9.6 Zeit einstellen	57
9.7 Temperatur einstellen	57
9.8 Geschwindigkeit einstellen	58
9.9 Linkslauf	58
9.10 Turbo-Funktion	59
9.11 Überlauf	59
9.12 Gerät starten und stoppen	59
10. Mixbehälter verwenden	60
10.1 Mixbehälter abnehmen	60
10.2 Markierungen im Mixbehälter	60
10.3 Messereinsatz einsetzen und entnehmen	61
10.4 Mixbehälter einsetzen	61
10.5 Rühraufsatz einsetzen und entnehmen	62
10.6 Deckel des Mixbehälters aufsetzen	62
10.7 Deckel für die Einfüllöffnung verwenden	63
10.8 Kochen und Dünsten mit dem Kocheinsatz	63
10.9 Spatel verwenden	64
11. Dampfgaren	64
11.1 Allgemeine Programminformationen	64
11.2 Vorbereitung der Dampfeinsätze	65
11.3 Dampfgaren starten	65
11.4 Garpunkt überprüfen	66
11.5 Dampfgaren mit dem Kocheinsatz	66
11.6 Überhitzungsschutz	67
12. Tipps zum Dampfgaren	67
12.1 Dampfeinsätze verwenden	67
12.2 Menüs zubereiten	67

13. Kneten	67
13.1 Allgemeine Programminformationen	67
13.2 Programm starten	68
14. Anbraten	68
14.1 Allgemeine Programminformationen	68
14.2 Programm starten	68
15. Gerät reinigen und warten	69
15.1 Grundgerät reinigen	69
15.2 Reinigen in der Spülmaschine	69
15.3 Zubehör reinigen	70
15.4 Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen	70
15.5 Spatel reinigen, prüfen und austauschen	71
15.6 Entkalken	71
15.7 Aufbewahren	72
15.8 Messeraufnahme auswechseln	72
16. Störungen, Ursache, Beseitigung	73
16.1 Störungen im Betrieb	73
16.2 Fehlermeldungen im Display	75
17. Entsorgung	76
18. Technische Daten	76
19. Zubehör bestellen	77
20. Webseite	77
21. Garantie der HOYER Handel GmbH	78

1. Übersicht








- | | | |
|----|--|--|
| 1 | | Deckel für Dampfeinsätze |
| 2 | | Dampfeinsatz, flach |
| 3 | | Dampfeinsatz, tief |
| 4 | | Dichtung des tiefen Dampfeinsatzes
(richtige Position beachten) |
| 5 | | Mixbehälter |
| 6 | 0/I | Hauptschalter |
| 7 | | Anschlussleitung mit Netzstecker |
| 8 | | Netzbuchse |
| 9 | | Aufnahme für den Mixbehälter |
| 10 | | Messeraufnahme |
| 11 | | Überlauf |
| 12 | | Verriegelung |
| 13 | | Grundgerät |
| 14 | | Saugfüße |
| 15 |  | LED für automatische Verriegelung |
| 16 | | Waage |
| 17 |  | Temperaturregler |
| 18 |  | Geschwindigkeitsregler |
| 19 | START/STOP | Gerät starten und stoppen |
| 20 | TURBO | Turbo-Taste |
| 21 |  | Drehrichtung ändern |
| 22 |  | Programm zum Anbraten |
| 23 |  | Programm zum Dampfgaren |
| 24 |  | Programm zum Kneten von Teig |
| 25 |  | Waage starten / Tara-Funktion aktivieren |
| 26 |  | Zeitregler |
| 27 | | Display |
| 28 | | Dichtung des Messereinsatzes (richtige Position beachten) |
| 29 | | Messereinsatz (mit blumenförmiger Nabe) |
| 30 | | Kocheinsatz |
| 31 | | Rühraufsatz |
| 32 | | Spatel |
| 33 | | Dichtung des Deckels für den Mixbehälter
(richtige Position beachten) |
| 34 | | Deckel für den Mixbehälter |
| 35 | | Messbecher |
| 36 | | Silikon-Abdeckung |
| 37 | ohne Abbildung: | Entriegelungshebel |

2. Displayanzeigen



- A** 🕒 Zeitanzeige (1 Sekunde bis 90 Minuten)
- B** ⚡ Turbo-Funktion ist nicht möglich, weil die Temperatur zu hoch ist
- C** 🗑️! Mixbehälter ist nicht richtig aufgesetzt oder nicht richtig geschlossen
- D** 📏! Gewählte Geschwindigkeit (1 - 4) ist für Rühraufsatz geeignet
- E** 🌡️ Temperatur der Lebensmittel im Mixbehälter
- F** 📊 Anzeige des Gewichts in Gramm bis 5.000 g
- G** 📏 Anzeige der Geschwindigkeit 1 - 10
- H** ⤴️ Linkslauf eingestellt / aktiv
- I** ⤴️ Symbol für die Geschwindigkeit
- J** 🌡️ eingestellte Temperatur (37 °C - 130 °C)

3. Funktionen im Überblick

Taste / Arbeitswerkzeug	Funktion	Hinweise
 25 / Waage 16	grammgenaues Wiegen mit Tara-Funktion (auf 0 stellen, um weitere Zutaten abzuwiegen)	bis zu 5 kg
 21 Linkslauf	schonendes Rühren von Lebensmitteln, die nicht zerkleinert werden sollen	
TURBO 20	kurzfristig auf die höchste Geschwindigkeit schalten, z. B. um Nüsse, kleine Mengen Kräuter oder Zwiebeln zu zerkleinern	<ul style="list-style-type: none"> - Funktion ist gesperrt, wenn die Lebensmittelltemperatur im Mixbehälter über 60 °C beträgt. - bei Flüssigkeiten: bis maximal 1 Liter - nicht verwenden mit dem Rühraufsatz 31
Messereinsatz 29	<ul style="list-style-type: none"> - zum Zerkleinern, Hacken, Pürieren - zum Zerkleinern von Eiswürfeln - für das Programm  - mit der Funktion  zum schonenden Rühren 	<ul style="list-style-type: none"> - muss immer eingesetzt sein, um den Mixbehälter 5 abzudichten - Lebensmittel ggf. vorher in Stücke von ca. 3 - 4 cm Kantenlänge zerkleinern
Rühraufsatz 31	für dünnflüssige Lebensmittel <ul style="list-style-type: none"> - Sahne schlagen (mindestens 200 ml) - Eiweiß schlagen (mindestens 2 Stück) - Emulgieren (z. B. Mayonnaise) 	<ul style="list-style-type: none"> - darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden - darf nicht mit der Funktion TURBO verwendet werden
Kocheinsatz 30	zum Kochen und Dünsten	mindestens 500 ml Wasser in den Mixbehälter 5 geben
 23	Programm zum schonenden Dampfgaren mit den Dampfeinsätzen 2 und 3 , insbesondere für Gemüse, Fisch und Fleisch	auch möglich mit dem Kocheinsatz 30
 24	zum Kneten von Teigen mit dem Messereinsatz 29	es können maximal 500 g Mehl verarbeitet werden
 22	zum leichten Anbraten von Lebensmitteln, z. B. Fleisch oder Zwiebeln	kleine Mengen, in Stücke geschnitten

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!




Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Küchenmaschine mit Kochfunktion „Monsieur Cuisine Édition Plus“.

Für einen sicheren Umgang mit dem Produkt und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Küchenmaschine mit Kochfunktion „Monsieur Cuisine Édition Plus“!

Symbole am Gerät

	Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.
	Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.
	Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren des heißen Wasserdampfes.

4. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Monsieur Cuisine dient zum Mixen, Quirlen, Aufschlagen, Rühren, Zerkleinern, Eiscrushen, Pürieren, Emulgieren, Dampfgaren, Dünsten, Kneten, Anbraten, Kochen und Wiegen von Lebens- und Nahrungsmitteln.

In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen wie Mixen, Zerkleinern und Dampfgaren beschrieben. Angaben zum Zubereiten spezieller Gerichte finden Sie im mitgelieferten Rezeptbuch. Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, um besonders harte Lebensmittel wie z. B. Knochen oder Muskatnüsse zu zerkleinern.

5. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:




GEFAHR! Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

WARNUNG! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

VORSICHT! geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät und seine Anschlussleitung außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- ⊙ Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Das Gerät darf nicht in Wasser eingetaucht werden.
- ⊙  Die Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Fassen Sie folgende Geräteteile im Betrieb nur mit Topflappen oder Küchenhandschuhen an:
 - die Dampfgeräufsätze,
 - den Deckel für Dampfgeräufsätze,
 - den Mixbehälter,
 - den Deckel für den Mixbehälter und
 - den Messbecher.
- ⊙ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes sehr scharf sind:
 - Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
 - Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie den Messereinsatz gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.
 - Achten Sie beim Leeren des Mixbehälters darauf, die Klingen des Messereinsatzes nicht zu berühren.
 - Achten Sie beim Entnehmen und Einsetzen des Messereinsatzes darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- ⊙ Bei der Turbo-Funktion dürfen sich keine heißen Zutaten im Mixbehälter befinden. Diese könnten herausgeschleudert werden und zu Verbrühungen führen.
- ⊙ Der Messereinsatz und der Rühraufsatz drehen nach dem Ausschalten nach. Deshalb schützt die automatische Verriegelung davor, den Deckel vor dem Stillstand zu öffnen. Insbesondere flüssige Speisen können sich auch nach dem Stillstand des Messereinsatzes noch bewegen. Warten Sie mit dem Öffnen des Deckels, bis die Speisen nicht mehr in Bewegung sind.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überläuft.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Oberfläche des Heizelementes nach der Anwendung noch über Restwärme verfügt.

- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in haus-haltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispiels-weise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen ge-werblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 69).



GEFAHR für Kinder

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinder-spielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Er-stickungsgefahr.



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere

- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit

- ⊙ Das Gerät darf niemals in der Nähe ei-ner Badewanne, einer Dusche, eines gefüllten Waschbeckens o. Ä. betrieben werden.
- ⊙ Das Grundgerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ge-taucht werden.
- ⊙ Schützen Sie das Grundgerät vor Feuch-tigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Grundgerät ge-langen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuch-ten Händen.
- ⊙ Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen. Erst danach das Gerät herausnehmen.



GEFAHR durch Stromschlag

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett montiert ist.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann.
- ⊙ Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Flächen (z. B. Herdplatte) fern.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... wenn eine Störung auftritt,
 - ... wenn Sie den Monsieur Cuisine nicht benutzen,
 - ... bevor Sie den Monsieur Cuisine montieren oder demontieren,
 - ... bevor Sie den Monsieur Cuisine reinigen und
 - ... bei Gewitter.

- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät oder der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden

- ⊙ Das Gerät darf unter keinen Umständen ohne Behälter betrieben werden.
- ⊙ Greifen Sie niemals in das rotierende Messer. Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern. Einzige Ausnahme: Der mitgelieferte Spatel ist so konstruiert, dass er beim Rühren im Uhrzeigersinn mit dem laufenden Messereinsatz nicht in Kontakt kommen kann. Mit dem Rühraufsatz darf der Spatel nicht verwendet werden.



BRANDGEFAHR

- ⊙ Stellen Sie das Gerät vor dem Einschalten auf einen ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Untergrund.
- ⊙ Eine durchgehende Beaufsichtigung während des Betriebes ist nicht notwendig, wohl aber eine regelmäßige Kontrolle. Dies gilt insbesondere dann, wenn sehr lange Kochzeiten eingestellt sind.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung

- ⊙ Die Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Fassen Sie die Dampfeinsätze sowie den Deckel für Dampfeinsätze im Betrieb nur mit Topflappen oder Küchenhandschuhen an.
- ⊙ Transportieren Sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand.
- ⊙ Warten Sie mit der Reinigung, bis das Gerät abgekühlt ist.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen

- ⊙ Öffnen Sie den Deckel für Dampfeinsätze möglichst nicht während des Garvorganges, da heißer Dampf austritt.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass aus den Dampföffnungen des Deckels für Dampfeinsätze heißer Dampf austritt. Decken Sie diese Öffnungen nie ab, da im Gerät sonst ein Dampfstau entstehen könnte, der beim Öffnen schlagartig entweicht.
- ⊙ Wenn Sie den Deckel für Dampfeinsätze öffnen wollen, heben Sie ihn zunächst auf der Rückseite leicht an, damit der austretende Dampfswall von Ihnen weggeleitet wird.

WARNUNG vor Sachschäden

- ⊙ Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
 - ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche, z. B. eine Herdplatte.
 - ⊙ Der Rühraufsatz darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.
 - ⊙ Die Taste **TURBO** darf bei Verwendung des Rühraufsatzes nicht verwendet werden.
 - ⊙ Verwenden Sie den Mixbehälter ausschließlich mit aufgesetztem Deckel, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden könnte.
 - ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht um, solange sich noch Speisen oder Teig im Gerät befinden.
- ⊙ Überfüllen Sie den Mixbehälter nicht, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden kann. Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste Unterlage.
 - ⊙ Achten Sie darauf, dass sich beim Dampfgeraren nie zu viel oder zu wenig Wasser im Gerät befindet.
 - ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter einem Hängeschrank auf, da Dampf nach oben austritt und das Möbel beschädigen könnte.
 - ⊙ Verwenden Sie ausschließlich klares Trinkwasser zur Dampferzeugung.
 - ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht leer, da hierdurch der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
 - ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
 - ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
 - ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststoffsaugfüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststoffsaugfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

6. Lieferumfang

- 1 Küchenmaschine mit Kochfunktion „Monsieur Cuisine Édition Plus“, Grundgerät **13**
- 1 Anschlussleitung **7**
- 1 Mixbehälter **5** mit:
 - Messereinsatz **29**
 - Deckel **34** für den Mixbehälter
 - Messbecher **35**
- 1 Kocheinsatz **30**
- 1 Rühraufsatz **31**
- 1 Spatel **32**
- 1 Dampfgaraufsatz, bestehend aus:
 - Dampfeinsatz, tief **3**
 - Dampfeinsatz, flach **2**
 - Deckel für Dampfeinsätze **1**
- 1 Rezeptbuch
- 1 Bedienungsanleitung

HINWEIS: Bei den angegebenen Lebensmittelmengen im Rezeptbuch handelt es sich um die Mengen der noch ungeschälten Lebensmittel.

7. Auspacken und aufstellen

Bei der Produktion bekommen viele Teile einen dünnen Ölfilm zu ihrem Schutz. Betreiben Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch nur mit Wasser, damit eventuell vorhandene Rückstände verdampfen können.

HINWEIS: Bei den ersten Benutzungen kann es durch die Erhitzung des Motors zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist unbedenklich. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
 2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
 3. **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 69).
 4. Bringen Sie einmal 2,2 Liter Wasser in dem Mixbehälter **5** zum Kochen und schütten es anschließend weg (siehe "Temperatur einstellen" auf Seite 57).
 5. Stellen Sie das Gerät **13** auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
-

VORSICHT:

- ⊙ Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste Unterlage.
-

8. Waage

Die eingebaute Küchenwaage erlaubt Ihnen grammgenaues Wiegen bis zu 5 kg. Die Waage **16** ist einfach zu bedienen und einsatzbereit, wenn kein Arbeitsgang läuft.

Einfaches Wiegen

1. Das Gerät ist eingeschaltet, es läuft aber kein Arbeitsgang.
2. Drücken Sie die Taste $\Delta \nabla$ **25**. Die Taste fängt an zu leuchten. Das Display **27** zeigt 0000 g.



3. Legen Sie das Wiegegut auf die Waage **16**. Im Display **27** wird das Gewicht bis 5 Kilogramm in Gramm angezeigt.
4. Nehmen Sie das Wiegegut von der Waage **16**.
5. Drücken Sie eine der Programmtasten oder wählen Sie eine Zeit oder eine Temperatur, um die Wiegefunktion zu beenden.

Wiegen mit der Tara-Funktion

Mit der Tara-Funktion können Sie Gewichte, die sich auf der Waage **16** befinden, auf 0 Gramm stellen und dann neues Wiegegut dazugeben.

1. Das Gerät ist eingeschaltet, es läuft aber kein Arbeitsgang.
2. Drücken Sie die Taste $\Delta \nabla$ **25**. Die Taste fängt an zu leuchten. Das Display **27** zeigt 0000 g.
3. Legen Sie das Wiegegut auf die Waage **16**. Das kann zum Beispiel auch eine leere oder gefüllte Schüssel sein. Im Display **27** wird das Gewicht bis 5 Kilogramm in Gramm angezeigt.
4. Drücken Sie $\Delta \nabla$ **25**, um die Gewichtsanzeige auf 0 zu stellen.
5. Geben Sie das neue Wiegegut zu dem vorhandenen Wiegegut dazu. Im Display **27** erscheint das Gewicht des neuen Wiegegutes in Gramm.
6. Wiederholen Sie den Vorgang mit neuem Wiegegut oder nehmen Sie das Wiegegut von der Waage **16**.
7. Drücken Sie eine der Programmtasten oder wählen Sie eine Zeit oder eine Temperatur, um die Wiegefunktion zu beenden.


HINWEIS: Wenn zu viel Gewicht auf der Waage liegt, erscheint - - - in der Anzeige.

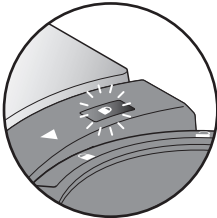
9. Gerät bedienen


Die in diesem Kapitel beschriebenen Einstellungen können aus Sicherheitsgründen nur dann gewählt werden, wenn das Gerät komplett zusammengebaut ist.

9.1 Automatische Verriegelung

Diese Küchenmaschine verfügt über eine elektronische Verriegelung des Deckels für den Mixbehälter **34** bzw. des tiefen Dampfeinsatzes **3**. Dieses ist eine Schutzfunktion, damit das Gerät nicht geöffnet werden kann, solange sich der Messereinsatz **29** dreht.

- Diese Verriegelung wird immer dann aktiviert, wenn das Gerät gestartet wird.
- Die LED  **15** leuchtet, solange der Deckel **34** bzw. der Dampfeinsatz **3** verriegelt ist. In dieser Zeit kann der Deckel **34** bzw. der Dampfeinsatz **3** nicht geöffnet werden.



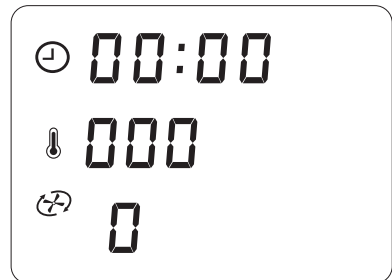
- Nach dem Stoppen der Maschine bleibt die Verriegelung noch einige Sekunden aktiviert. Danach erlischt die LED  **15** und ein akustisches Signal ertönt. Der Deckel **34** bzw. der Dampfeinsatz **3** kann geöffnet werden.
- Je höher die Geschwindigkeit, desto länger bleibt die Verriegelung aktiv, weil der Messereinsatz **29** und die Speisen länger nachdrehen.

9.2 Stromversorgung

- Verbinden Sie die Anschlussleitung **7** erst mit der Netzbuchse **8** am Gerät **13** und anschließend stecken Sie den Netzstecker **7** in eine geeignete Steckdose. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.

9.3 Gerät ein- und ausschalten

- Stellen Sie den Hauptschalter **6** auf der Rückseite auf **I**:
 - Alle Tasten leuchten kurz auf.
 - Das Display **27** leuchtet und zeigt kurz eine Kontrollanzeige. Danach erfolgt eine Anzeige der Steuerungssymbole. Alle einstellbaren Werte stehen auf **0**.













- Es ist ein akustisches Signal zu hören.
- Stellen Sie den Hauptschalter **6** auf der Rückseite auf **0**, um das Gerät auszuschalten.

9.4 Display

Im Display **27** werden alle Einstellungen und Betriebswerte angezeigt. Nach ca. 5 Minuten erlischt die Beleuchtung des Displays **27**. Sobald Sie eine beliebige Taste drücken oder an einem Regler drehen, schaltet sich die Beleuchtung des Displays **27** wieder für 5 Minuten ein.

9.5 Tasten bedienen


Leuchten / Blinken der Taste(n)	Situation	Funktion der Taste
START/STOP 19 blinkt.	Einstellungen wurden vorgenommen und ein Arbeitsgang kann gestartet werden.	Taste drücken, um einen Arbeitsgang zu starten.
START/STOP 19 leuchtet.	Arbeitsgang läuft.	Taste drücken, um einen Arbeitsgang zu stoppen.
TURBO 20 leuchtet weiß.	Turbo-Funktion kann aktiviert werden.	Halten Sie die Taste gedrückt, solange Sie die Funktion benötigen.
TURBO 20 leuchtet rot.	Die Funktion ist gesperrt (z. B. weil die Lebensmittelltemperatur im Mixbehälter über 60 °C liegt).	Die Taste ist blockiert.
Programmtaste ( 24 ,  23 ,  22) leuchtet und START/STOP 19 blinkt.	Das Programm ist gewählt, aber noch nicht gestartet.	START/STOP 19 drücken, um die Funktion zu starten.
Programmtaste ( 24 ,  23 ,  22) leuchtet und START/STOP 19 leuchtet.	Das Programm ist gewählt und gestartet.	Um das Programm vorzeitig abzubrechen, START/STOP 19 drücken.
Programmtaste  23 blinkt und START/STOP 19 leuchtet.	Das Programm ist gewählt und gestartet. Es läuft aber noch die 10-minütige Aufheizzeit.	Das Programm startet automatisch. <ul style="list-style-type: none"> - Die voreingestellte Zeit kann mit dem Zeitregler 26 geändert werden. - Um das Programm vor Ablauf der 10 Minuten zu starten, drücken Sie  23.
 25 leuchtet.	Die Waage ist aktiviert.	Um die Gewichtsanzeige auf 0 zu stellen, drücken Sie  25 .

9.6 Zeit einstellen

Mit dem Zeitregler ⌚ **26** stellen Sie durch Drehen ein, wie lange der Kochprozess bzw. die Verarbeitung dauern soll:

- Zeitregler **26** in Richtung „-“ drehen: Zeit verringern
 - Zeitregler **26** in Richtung „+“ drehen: Zeit erhöhen
- Die einstellbare Zeit liegt zwischen 1 Sekunde und 90 Minuten.
 - Die Einstellung erfolgt in folgenden Schritten:
 - bis 1 Minute in Sekundenschritten,
 - ab 1 Minute in 30-Sekunden-Schritten,
 - ab 10 Minuten in Minutenschritten.
 - Die eingestellte Zeit wird im Display **27** angezeigt.



- Nach Funktionsstart wird die Zeit rückwärts gezählt.
- Wurde keine Zeit und keine Temperatur vorgegeben, läuft die Zeitanzeige von 0 Sekunden (00:00) bis 90 Minuten (90:00) hoch. Danach stoppt das Gerät.
- Während des Betriebes kann die Zeit geändert werden.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, stoppt das Gerät.
- Nach einigen Sekunden erlischt die LED  **15** und ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät kann geöffnet werden.


HINWEIS: Wenn eine Geschwindigkeitsstufe größer als 6 eingestellt ist und Sie eine Zeit über 15 Minuten einstellen, wird die Zeit beim Starten automatisch auf 15 Minuten reduziert.

9.7 Temperatur einstellen

Am Temperaturregler  **17** stellen Sie durch Drehen die Gartemperatur ein:

- Die einstellbare Temperatur liegt zwischen 37 °C und 130 °C (37, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 85, 90, 95, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130 °C).
- Die eingestellte Temperatur wird im Display **27** angezeigt.



- Zum Starten des Aufheizvorganges muss eine Geschwindigkeitsstufe gewählt und eine Zeiteinstellung vorgenommen werden.
- Während des Aufheizens kann die Anzeige der Lebensmittltemperatur stark schwanken.
- Sobald die gewählte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und die Temperatur der Lebensmittel wird hinter dem Symbol  angezeigt.
- Während des Betriebes kann die Temperatur geändert werden.


HINWEIS: Wenn eine Geschwindigkeitsstufe größer als 3 eingestellt ist, ist die Heizfunktion blockiert und es lässt sich keine Temperatur einstellen.

9.8 Geschwindigkeit einstellen

Am Geschwindigkeitsregler  **18** stellen Sie durch Drehen die Geschwindigkeit ein:


- Die Geschwindigkeit ist in 10 Stufen einstellbar:
 - Stufe 1 - 4: für Rühraufsatz **31**;
 - Stufe 1 - 10: für Messereinsatz **29**.)

VORSICHT:

- ⊙ Der Rühraufsatz **31** darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden. Im Display **27** erscheint eine entsprechende Anzeige. 
- ⊙ Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 darf sich maximal 1 Liter im Mixbehälter **5** befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden kann (siehe "Mixbehälter verwenden" auf Seite 60). Bei kleineren Geschwindigkeitsstufen als 10 darf der Mixbehälter **5** bis zum Maximum von 2,2 Litern gefüllt sein.

- Für weitere Hinweise: siehe „Funktionen im Überblick“ auf Seite 46.
- Die eingestellte Geschwindigkeitsstufe wird im Display **27** angezeigt.



- Während des Betriebes kann die Geschwindigkeitsstufe geändert werden.
- Im Programm  kann keine Geschwindigkeit gewählt werden.
- Wenn Sie während des Betriebes die Geschwindigkeit auf 0 ändern, hält das Gerät an. Um weiterzuarbeiten wählen Sie eine Geschwindigkeit und drücken die Taste **START/STOP 19**.
- Wenn eine Temperatur gewählt wurde, stehen nur die Geschwindigkeitsstufen 1 - 3 zur Verfügung.





Softstart

Um zu verhindern, dass beim plötzlichen Beschleunigen Flüssigkeit von heißem Gargut aus dem Mixbehälter **5** geschleudert wird oder das Gerät ins Wackeln kommt, gibt es einen Softstart für alle Einstellungen außer der Turbo-Funktion:


- Softstart bei Lebensmittel-Temperaturen ab 60 °C.

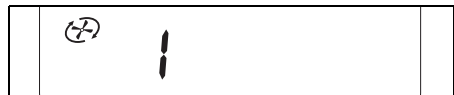
9.9 Linkslauf

Der Linkslauf dient dem schonenden Rühren von Lebensmitteln, die nicht zerkleinert werden sollen.

- Durch Drücken der Taste  **21** kann die Drehrichtung des Messereinsatzes **29** jederzeit im Normalbetrieb geändert werden.
- Der Linkslauf ist nur bei niedriger Geschwindigkeit - Stufe 1 bis 3 - einsetzbar.
- Bei den Programmen  und  wird der Linkslauf durch das Programm gesteuert.
-  **21** drücken, um den Linkslauf zu aktivieren.



-  **21** erneut drücken, um den Linkslauf zu deaktivieren.



9.10 Turbo-Funktion

VORSICHT:

- ⊙ Beim Mixen von Flüssigkeiten darf sich maximal 1 Liter im Mixbehälter **5** befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden kann.
- ⊙ Verwenden Sie diese Funktion keinesfalls, wenn der Rühraufsatz **31** verwendet wird.

Mit der Turbo-Funktion können Sie kurzfristig die Geschwindigkeitsstufe 10 (Maximum) wählen. Dies dient z. B. dazu, um Nüsse, kleine Mengen Kräuter oder Zwiebeln schnell zu zerkleinern.

- **TURBO 20** leuchtet weiß: Die Funktion ist möglich.
- **TURBO 20** leuchtet rot: Die Taste ist blockiert, die Funktion ist nicht möglich (z. B. weil die Lebensmitteltemperatur im Mixbehälter über 60 °C liegt).

HINWEIS: Wenn Sie dennoch die Taste **TURBO 20** drücken, ertönt ein Signal und im Display **27** erscheint das Symbol rechts.



- Drücken und halten Sie die Taste **TURBO 20** gedrückt, solange Sie die Funktion benötigen.

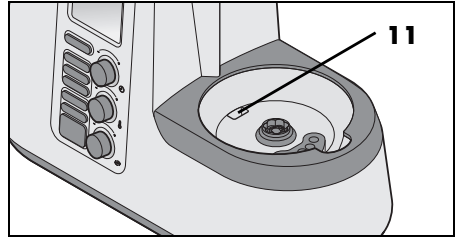


HINWEISE:

- Die Turbo-Funktion funktioniert nur,
 - wenn der Messereinsatz **29** sich nicht dreht.
 - wenn die Temperatur der Lebensmittel im Mixbehälter **5** unter 60 °C liegt.
- Die Geschwindigkeit wird schlagartig auf Stufe 10 (Maximum) erhöht.

9.11 Überlauf

In der Aufnahme für den Mixbehälter **9** befindet sich ein Überlauf **11**.



Sollte Flüssigkeit aus dem Mixbehälter **5** austreten, sammelt sich diese nicht im Grundgerät **13**, sondern kann über das Überlaufloch **11** auf die Unterlage austreten.

9.12 Gerät starten und stoppen

- Nachdem Sie einen oder mehrere Werte oder ein Programm eingestellt haben, starten Sie das Gerät, indem Sie die Taste **START/STOP 19** drücken.
- Durch erneutes Drücken der Taste **START/STOP 19** brechen Sie einen laufenden Koch- bzw. Verarbeitungsprozess ab.

10. Mixbehälter verwenden

Einsatzbereich:

Der Mixbehälter **5** eignet sich z. B. zum Mixen von Flüssigkeiten, zum Herstellen von Smoothies, zum Zerkleinern von Eiswürfeln und Nüssen, zum Pürieren von gegartem oder weichem Gemüse und Obst.

HINWEISE:

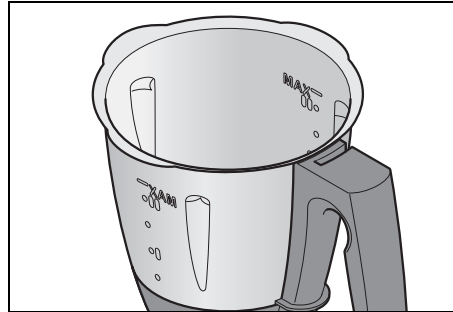
- In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen wie Mixen, Zerkleinern und Dampfgaren beschrieben. Angaben zum Zubereiten spezieller Gerichte finden Sie im Rezeptbuch.
- Bei den angegebenen Lebensmittelmengen im Rezeptbuch handelt es sich um die Mengen der noch ungeschälten Lebensmittel.

10.1 Mixbehälter abnehmen

Der Mixbehälter **5** lässt sich nur abnehmen, wenn der Deckel **34** geöffnet wurde.

1. Drehen Sie den Deckel **34** gegen den Uhrzeigersinn, bis der Pfeil der Verriegelung **12** auf das geöffnete Schlosssymbol zeigt.
2. Heben Sie den Mixbehälter **5** gerade nach oben aus der Aufnahme **9** heraus.

10.2 Markierungen im Mixbehälter



Der Mixbehälter **5** besitzt auf der Innenseite Markierungen für die Füllmenge:

- Unterste Markierung: ca. 0,5 Liter
- Markierung I: ca. 1 Liter
- Mittlere Markierung: ca. 1,5 Liter
- Markierung II: ca. 2 Liter
- Oberste Markierung **MAX**: ca. 2,2 Liter, entspricht der maximal zulässigen Füllmenge

VORSICHT:

- ⊙ Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 oder mit der Taste **TURBO 20** darf sich maximal 1 Liter im Mixbehälter **5** befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden kann. Bei kleineren Geschwindigkeitsstufen als 10 darf der Mixbehälter **5** bis zum Maximum von 2,2 Litern gefüllt sein.

HINWEIS: Bei einigen Arbeiten sollte sich nicht zu wenig Flüssigkeit im Mixbehälter **5** befinden, damit das Gerät einwandfrei funktionieren kann. So sollten Sie z. B. beim Sahneschlagen mindestens 200 ml und beim Aufschlagen von Eiweiß mindestens zwei Stück verwenden.

10.3 Messereinsatz einsetzen und entnehmen

Der Messereinsatz **29** dient dem Zerkleinern von Lebensmitteln.

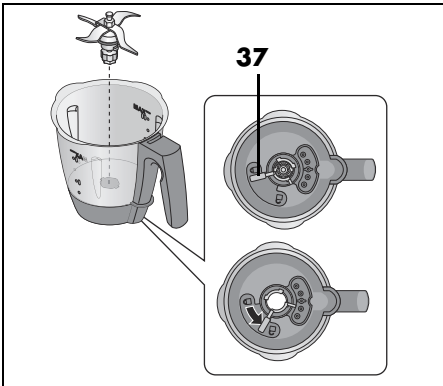
Der Mixbehälter **5** darf nie ohne Messereinsatz **29** verwendet werden, da der Messereinsatz **29** den Mixbehälter **5** unten abdichtet.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes **29** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.

Um den Messereinsatz **29** zu entnehmen, gehen Sie so vor:



1. Legen Sie den Mixbehälter **5** waagrecht hin.
2. Drücken Sie den Entriegelungshebel **37** auf der Unterseite des Mixbehälters **5**, sodass er auf das Symbol für das geöffnete Schloss zeigt.
3. Ziehen Sie den Messereinsatz **29** vorsichtig nach oben heraus.



Um den Messereinsatz **29** einzusetzen, gehen Sie so vor:

4. Legen Sie den Mixbehälter **5** waagrecht hin.
5. Setzen Sie den Messereinsatz **29** von oben ein. Beachten Sie, dass die beiden Nocken am Fuss des Messereinsatzes **29** durch die beiden Aussparungen im Boden des Mixbehälters **5** gesteckt werden müssen.

VORSICHT:

- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Dichtung **28** des Messereinsatzes **29** korrekt sitzt, da sonst Inhalt auslaufen könnte.

6. Um den Messereinsatz **29** zu verriegeln, betätigen Sie den Entriegelungshebel **37** auf der Unterseite des Mixbehälters **5**, sodass er auf das Symbol für das geschlossene Schloss zeigt.



HINWEIS: Zerkleinern Sie große Stücke in kleinere mit einer Kantenlänge von etwa 3 - 4 cm. Größere Stücke könnten sich sonst in den Messern verklemmen.

10.4 Mixbehälter einsetzen

1. Setzen Sie den Mixbehälter **5** in die Aufnahme **9**.
2. Drücken Sie den Mixbehälter **5** leicht nach unten, bis die blumenförmige Nabe des Messereinsatzes **29** in die Messeraufnahme **10** greift.

HINWEISE:

- Wenn sich der Mixbehälter **5** nicht nach unten drücken lässt, müssen Sie etwas „wackeln“, damit die blumenförmige Nabe des Messereinsatzes **29** im Mixbehälter **5** in die Messeraufnahme **10** gleitet.

- Wenn der Mixbehälter **5** nicht korrekt eingesetzt ist, verhindert ein Sicherheitsmechanismus die Funktion des Gerätes.

10.5 Rühraufsatz einsetzen und entnehmen

Der Rühraufsatz **31** dient zum Vermengen von dünnflüssigen Lebensmitteln, z. B. zum Sahneschlagen, Eiweiß schlagen, Emulgieren (z. B. Mayonnaise).

Der Rühraufsatz **31** wird auf den Messereinsatz **29** gesteckt:

- Die Flügel des Rühraufsatzes **31** befinden sich in den Messerzwischenräumen.
- Für weitere Hinweise: siehe „Funktionen im Überblick“ auf Seite 46.

VORSICHT:

- ⊙ Der Rühraufsatz **31** darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.
- ⊙ Die Taste **TURBO 20** darf nicht verwendet werden, wenn der Rühraufsatz **31** verwendet wird.
- ⊙ Bei Verwendung des Rühraufsatzes **31** darf der Spatel **32** nicht verwendet werden, da er in den Rühraufsatz **31** gelangen könnte.
- ⊙ Achten Sie bei der Zugabe von Lebensmitteln darauf, dass diese den Rühraufsatz **31** nicht blockieren.

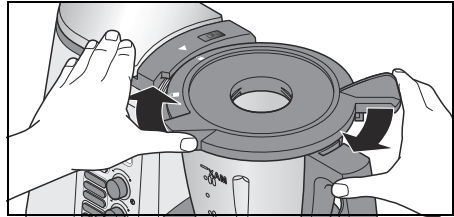
Um den Rühraufsatz **31** zu entnehmen, ziehen Sie ihn nach oben ab.

10.6 Deckel des Mixbehälters aufsetzen

Der Deckel für den Mixbehälter **34** lässt sich nur dann aufsetzen, wenn der Mixbehälter **5** korrekt eingesetzt wurde.

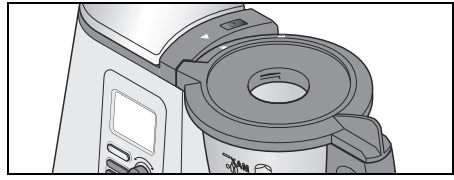
1. Setzen Sie den Deckel für den Mixbehälter **34** etwas verdreht auf den Mixbehälter **5**.

Das Symbol des geöffneten Schlosses zeigt auf den Pfeil der Verriegelung **12**.



2. Drücken und drehen Sie den Deckel **34** mit beiden Händen im Uhrzeigersinn, bis das Symbol des geschlossenen Schlosses auf den Pfeil der Verriegelung **12** zeigt.

Erst wenn der Deckel **34** richtig verschlossen ist, kann das Gerät starten.



HINWEISE:

- Um das Schließen des Deckels etwas einfacher zu machen, geben Sie einige Tropfen Öl auf ein Tuch und reiben die Dichtung **33** damit ein.
- Das Gerät lässt sich nur starten, wenn der Deckel **34** korrekt aufgesetzt ist.
- Damit der Deckel **34** korrekt in die Verriegelung einrastet, ist es hilfreich, beim Zudrehen leicht auf das Schloss-Symbol zu drücken.
- Ist der Deckel **34** nicht korrekt aufgesetzt, erscheint im Display **27** das Symbol rechts.
- Wenn das Gerät gestartet wird, wird der Deckel **34** automatisch verriegelt und die LED **15** leuchtet (siehe „Automatische Verriegelung“ auf Seite 55).



10.7 Deckel für die Einfüllöffnung verwenden

Der Messbecher **35** dient gleichzeitig als Verschluss für den Mixbehälter **5** und zum Abmessen von Zutaten.

- Um den Mixbehälter **5** zu verschließen, setzen Sie den Messbecher **35** mit der Öffnung nach unten in den Deckel **34** und verriegeln ihn, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.

VORSICHT:

- ⊙ Bevor Sie den Messbecher **35** abnehmen, müssen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 1, 2 oder 3 reduzieren, damit keine Lebensmittel herausgeschleudert werden können.
- Um Zutaten einzufüllen, kann der Messbecher **35** kurz abgenommen werden.
- Um Zutaten abzumessen, drehen Sie den Messbecher **35** um und geben die Lebensmittel hinein. Die Werte in ml können von außen abgelesen werden.

10.8 Kochen und Dünsten mit dem Kocheinsatz

1. Füllen Sie mindestens 500 ml Wasser in den Mixbehälter **5**. Geben Sie höchstens so viel Wasser in den Mixbehälter **5**, dass bei Zugabe der Lebensmittel die maximale Füllmenge von 2,2 Liter nicht überschritten wird.
 - Wenn die gesamten Lebensmittel mit Wasser bedeckt sind, werden sie gekocht.
 - Wenn die Lebensmittel nicht vollständig mit Wasser bedeckt sind, werden sie gedünstet.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Kocheinsatz **30**.

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass der Füllstand die Markierung **MAX** nicht überschreitet.

3. Setzen Sie den Kocheinsatz **30** in den Mixbehälter **5**.
4. Verschließen Sie den Mixbehälter **5** mit dem Deckel **34** und dem Messbecher **35**.
5. Schalten Sie das Gerät am Hauptschalter **6** ein.
6. Stellen Sie die gewünschte Zeit am Zeitregler ⌚ **26** ein.
7. Stellen Sie die gewünschte Temperatur am Temperaturregler 🌡 **17** ein, z. B. 100 °C zum Kochen.

Im Display **27** werden die eingestellte Zeit und die gewählte Temperatur angezeigt.



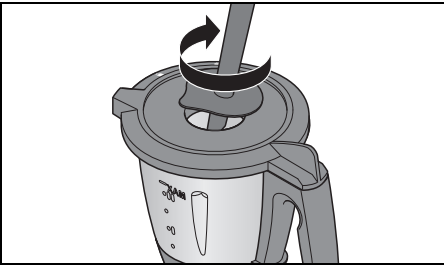
8. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 1 für eine gleichmäßige Verteilung der Wärme im Wasser.
9. Drücken Sie die Taste **START/STOP 19**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.
10. Nach Ablauf der eingestellten Zeit stoppt das Gerät und die Tastenbeleuchtung erlischt.
11. Nach einigen Sekunden erlischt die LED 🔦 **15** und ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät kann geöffnet werden.
12. Drücken Sie den Hauptschalter **6**, um das Gerät auszuschalten.

10.9 Spatel verwenden

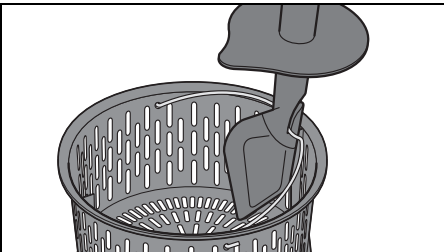
Der Spatel **32** dient zum Umrühren von Zutaten und zum Entnehmen des Kocheinsatzes **30**.

VORSICHT:

- ⊙ Der Spatel **32** darf nicht benutzt werden, wenn der Rühraufsatz **31** eingesetzt ist. Der Spatel **32** könnte sich sonst im Rühraufsatz **31** verfangen.
- ⊙ Benutzen Sie kein anderes Küchenwerkzeug, um die Zutaten zu verrühren. Das Werkzeug könnte in die Messer geraten und zu Schäden führen.
- Rühren Sie grundsätzlich **im Uhrzeigersinn** um. Der Spatel **32** ist so konstruiert, dass er beim Rühren im Uhrzeigersinn auch bei laufendem Messereinsatz **29** nicht mit diesem in Kontakt kommen kann.



Mit dem Haken an der Rückseite des Spatels **32** lässt sich der heiße Kocheinsatz **30** entnehmen, ohne ihn direkt berühren zu müssen. Haken Sie einfach den Metallbügel des Kocheinsatzes **30** ein und ziehen ihn nach oben heraus.



11. Dampfgaren ☁



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Beim Öffnen des Deckels **1** bzw. **34** während des Betriebes kann heißer Dampf austreten.

HINWEISE:

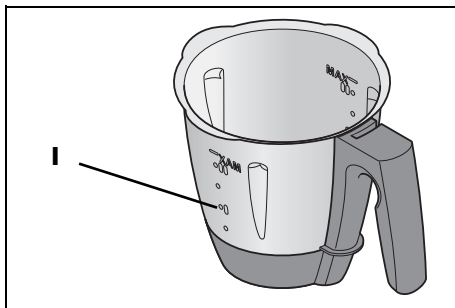
- Achten Sie beim Platzieren der Lebensmittel darauf, dass einige Schlitzes im Dampfeinsatz **2 / 3** oder dem Kocheinsatz **30** frei bleiben. Nur so kann der Dampf sich frei verteilen und die Zutaten werden gleichmäßig gegart.
- Während des Dampfgarens dreht sich das Messer mit, um eine optimale Verteilung der Hitze zu gewährleisten.
- In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen wie Mixen, Zerkleinern und Dampfgaren beschrieben. Angaben zum Zubereiten spezieller Gerichte finden Sie im Internet auf der Seite www.monsieur-cuisine.com.

11.1 Allgemeine Programm- informationen

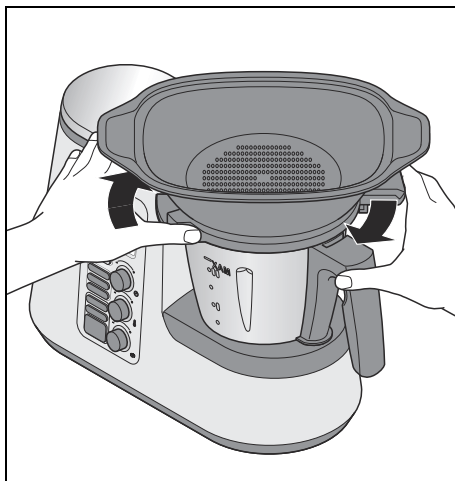
- voreingestellte Zeit: 20 Minuten (veränderbar)
- voreingestellte Temperatur: 120 °C (fest)
- ☁ **23** blinkt, voreingestellte Zeit wird nicht heruntergezählt: Die Aufheizzeit von 10 Minuten läuft.
- ☁ **23** leuchtet, voreingestellte Zeit wird heruntergezählt: Das Dampfgaren ist gestartet und läuft.

11.2 Vorbereitung der Dampfeinsätze

1. Setzen Sie den Mixbehälter **5** in die Aufnahme **9**.
2. Füllen Sie 1 Liter Wasser in den Mixbehälter **5** ein. Dies entspricht der zweiten Markierung von unten (**I**).




3. Überprüfen Sie, dass die Dichtung **4** des tiefen Dampfeinsatzes **3** korrekt sitzt.
4. Setzen Sie den tiefen Dampfeinsatz **3** etwas verdreht auf den Mixbehälter **5**.



5. Drehen Sie den tiefen Dampfeinsatz **3** so, dass er deutlich einrastet. Das Gerät lässt sich nur starten, wenn der Dampfeinsatz **3** korrekt aufgesetzt ist.

HINWEISE:





- Ist der Dampfeinsatz **3** nicht korrekt aufgesetzt, erscheint im Display **27** das Symbol rechts. 
- Um das Aufsetzen des Dampfeinsatzes **3** etwas einfacher zu machen, geben Sie einige Tropfen Öl auf ein Tuch und reiben die Dichtung **4** damit ein.


6. Geben Sie die Lebensmittel in die Dampfeinsätze **3** und (falls erforderlich) **2**.

HINWEIS: Auch wenn Sie nur den flachen Dampfeinsatz **2** benötigen, müssen immer beide Dampfeinsätze **3** und **2** eingesetzt werden, damit seitlich kein Dampf austritt.


7. Setzen Sie den befüllten Dampfeinsatz **2** auf den Dampfeinsatz **3**.
8. Verschließen Sie die Dampfeinsätze mit dem Deckel für Dampfeinsätze **1**.



11.3 Dampfgaren starten

1. Schalten Sie das Gerät am Hauptschalter **6** ein.
2. Drücken Sie die Taste  **23**. Die Taste  **23** leuchtet und die Programmwerte werden im Display **27** angezeigt.
3. Drücken Sie die Taste **START/STOP 19**. Es beginnt eine 10-minütige Aufheizzeit. Während dieser Zeit
 - wird die Zeit im Display **27** nicht heruntergezählt;
 - blinkt die Taste  **23**;
 - kann die voreingestellte Zeit mit dem Zeitregler **26** geändert werden;
 - leuchtet die LED  **15** und die automatische Verriegelung ist aktiviert.

4. Nach Ablauf von 10 Minuten ertönt ein kurzes Signal. Die Taste  **23** leuchtet.



HINWEIS: Um das Programm vor Ablauf der 10 Minuten zu starten, drücken Sie einmal die blinkende Taste  **23**.

5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit werden die Tasten **START/STOP 19** und  **23** dunkel und im Display **27** werden alle Werte mit 0 angezeigt (außer der Temperatur). Die LED  **15** erlischt und ein akustisches Signal ertönt.
6. Drücken Sie den Hauptschalter **6**, um das Gerät auszuschalten.

GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Beim Öffnen des Deckels **1** bzw. **34** während des Betriebes kann heißer Dampf austreten.

7. Entnehmen Sie die Lebensmittel aus den Dampfeinsätzen **2/3**.

11.4 Garpunkt überprüfen

Sie sollten darauf achten, die Lebensmittel nicht zu lange zu garen, da Gemüse sonst zu weich und Fleisch und Fisch zu trocken und zäh werden können.


GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Beim Öffnen des Deckels **1** während des Betriebes kann heißer Dampf austreten.

Um zwischendurch den Zustand des Gargutes zu überprüfen, gehen Sie so vor:

1. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel für Dampfeinsätze **1**. Achten Sie beim Öffnen des Deckels **1** darauf, dass Sie nicht von einem Schwall heißen Dampfes getroffen werden.
2. Nehmen Sie den Deckel **1** ganz ab.
3. Überprüfen Sie mit einem längeren Stab oder einer Gabel den Zustand des Gargutes:
 - Wenn das Gargut fertig ist, drücken Sie die Taste **START/STOP 19** und anschließend den Hauptschalter **6**, um das Gerät auszuschalten.
 - Wenn das Gargut noch nicht fertig ist, setzen Sie den Deckel **1** wieder auf und lassen das Gerät weiter arbeiten.

11.5 Dampfwaren mit dem Kocheinsatz

HINWEIS: Sie können das Programm  auch mit dem Kocheinsatz **30** benutzen. Wenn Sie zum Überprüfen des Garpunktes den Deckel **34** öffnen, gehen allerdings die Einstellungen verloren. Zum Fortsetzen des Gargvorganges müssen die Einstellungen erneut vorgenommen werden.

1. Füllen Sie 500 ml Wasser in den Mixbehälter **5**.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Kocheinsatz **30**.
3. Setzen Sie den Kocheinsatz **30** in den Mixbehälter **5**.
4. Verschließen Sie den Mixbehälter **5** mit dem Deckel **34** und dem Messbecher **35**.
5. Schalten Sie das Gerät am Hauptschalter **6** ein.
6. Starten Sie das Programm (siehe "Dampfwaren starten" auf Seite 65).

7. Nach Ablauf des Programmes öffnen Sie den Deckel **34** und entnehmen den Kocheinsatz **30** (siehe "Spatel verwenden" auf Seite 64).
8. Drücken Sie den Hauptschalter **6**, um das Gerät auszuschalten oder gehen Sie zum nächsten Rezeptschritt.

11.6 Überhitzungsschutz

Das Gerät besitzt einen Überhitzungsschutz. Sobald sich kein Wasser mehr im Mixbehälter **5** befindet und dadurch die Temperatur zu hoch wird, schaltet das Gerät automatisch ab.

Ziehen Sie in diesem Falle den Netzstecker **7** und lassen Sie das Gerät abkühlen. Danach können Sie das Gerät wieder mit Wasser in Betrieb nehmen.

12. Tipps zum Dampfgaren

Dampfgaren ist eine der gesündesten Möglichkeiten, Lebensmittel zu garen. Es bleiben nicht nur Nährstoffe und Farbe der Lebensmittel weitgehend erhalten, auch natürlicher Geschmack und Biss erfreuen den Genießer. Dadurch kann mit Salz, Fett und Gewürzen sparsam umgegangen werden.

12.1 Dampfeinsätze verwenden

Sie können je nach Bedarf entweder nur den tiefen Dampfeinsatz **3** oder beide Dampfeinsätze (**2** und **3**) verwenden. Der flache Dampfeinsatz **2** kann nicht ohne den tiefen Dampfeinsatz **3** verwendet werden.

12.2 Menüs zubereiten

Wenn Sie ein ganzes Menü zubereiten und daher beide Dampfeinsätze übereinander verwenden, beachten Sie bitte:

- Fleisch und Fisch sollten immer im unteren Dampfeinsatz **3** gegart werden, damit heruntertropfender Saft nicht über die anderen Lebensmittel läuft;
- Das Gargut mit dem größten Gewicht sollte möglichst in dem unteren Dampfeinsatz **3** gegart werden.



13. Kneten

Mit der Maschine können Sie bis zu maximal 500 g Mehl verarbeiten. Das Programm wird nur mit dem Messereinsatz **29** betrieben.

13.1 Allgemeine Programm-informationen

- voreingestellte Zeit: 1:30 Minuten (veränderbar)
- maximale Zeit: 3 Minuten
- voreingestellte Temperatur: 0 °C (fest)
- voreingestellte Geschwindigkeit: 4 (fest)
- Rechts-/Linkslauf: wird vom Programm gesteuert

13.2 Programm starten

1. Geben Sie die Teigmasse in den Mixbehälter **5**.
2. Schließen Sie den Mixbehälter **5** mit dem Deckel **34**.
3. Schalten Sie das Gerät am Hauptschalter **6** ein.
4. Drücken Sie die Taste  **24**. Die Taste  **24** leuchtet und die Programmwerte werden im Display **27** gezeigt.



5. Drücken Sie die blinkende Taste **START/STOP 19**. Das Programm wird gestartet. Die eingestellte Zeit wird im Display **27** heruntergezählt. Die Taste  **24** leuchtet. Das Programm steuert den Rechts-/Linkslauf automatisch.
6. Nach Ablauf der eingestellten Zeit werden die Tasten **START/STOP 19** und  **24** dunkel und im Display **27** werden alle Werte mit 0 angezeigt (außer der Temperatur).
7. Nach einigen Sekunden erlischt die LED  **15** und ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät kann geöffnet werden.
8. Drücken Sie den Hauptschalter **6**, um das Gerät auszuschalten oder gehen Sie zum nächsten Rezeptschritt.



14. Anbraten

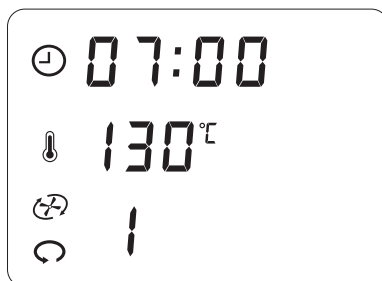
Mit dem Programm können Sie bis zu 200 g Fleisch, Fisch, Gemüse und Gewürze leicht anbraten, z. B. um Röstaromen freizusetzen. Große Stücke müssen zuvor grob zerkleinert werden.

14.1 Allgemeine Programm- informationen


- voreingestellte Zeit: 7 Minuten (veränderbar)
- maximale Zeit: 14 Minuten
- voreingestellte Temperatur: 130 °C (veränderbar)
- voreingestellte Geschwindigkeit: 1 (fest)
- Rechts-/Linkslauf: wird vom Programm gesteuert



14.2 Programm starten

1. Geben Sie etwas Fett (z. B. Öl) in den Mixbehälter **5**.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Mixbehälter **5**.
3. Schließen Sie den Mixbehälter **5** mit dem Deckel **34**.
4. Schalten Sie das Gerät am Hauptschalter **6** ein.
5. Drücken Sie die Taste  **22**. Die Taste  **22** leuchtet und die Programmwerte werden im Display **27** gezeigt.



6. Drücken Sie die blinkende Taste **START/STOP 19**.

Das Programm wird gestartet. Die eingestellte Zeit wird im Display **27** heruntergezählt. Die Taste  **22** leuchtet. Das Programm steuert den Linkslauf automatisch. In einem festen Intervall startet der Messereinsatz **29** zu einer kurzen Linksdrehung.

7. Nach Ablauf der eingestellten Zeit werden die Tasten **START/STOP 19** und  **22** dunkel und im Display **27** werden alle Werte mit 0 angezeigt (außer der Temperatur).
8. Nach einigen Sekunden erlischt die LED  **15** und ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät kann geöffnet werden.
9. Drücken Sie den Hauptschalter **6**, um das Gerät auszuschalten oder gehen Sie zum nächsten Rezeptschritt.

15. Gerät reinigen und warten



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **7** aus der Netzsteckdose.
- ⊙ Tauchen Sie das Grundgerät **13** nie in Wasser.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes **29** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- ⊙ Vor dem Entfernen des Messereinsatzes **29** spülen Sie den Mixbehälter **5** mit Wasser aus und befreien die Klingen von Speiseresten, sodass der Messereinsatz **29** sicher entnommen werden kann.

- ⊙ Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie den Messereinsatz **29** gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.

VORSICHT:

- ⊙ Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

HINWEIS: Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze (z. B. Curry) können den Kunststoff verfärben. Dies ist kein Gerätefehler und gesundheitlich unbedenklich.

15.1 Grundgerät reinigen

1. Reinigen Sie das Grundgerät **13** mit einem feuchten Lappen. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit einem sauberen Lappen mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Grundgerät **13** erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

15.2 Reinigen in der Spülmaschine

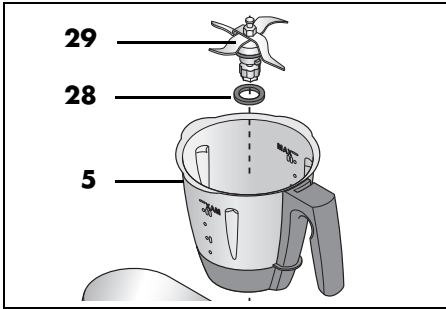
Folgende Teile sind spülmaschinene geeignet:

- Mixbehälter **5**
- Messbecher **35**
- Deckel für Mixbehälter **34**
- Dichtung **33**
- Messereinsatz **29**
- Dichtung **28**
- Kocheinsatz **30**
- Rühraufsatz **31**
- Spatel **32**
- Dampfeinsatz, tief **3**
- Dichtung **4**
- Dampfeinsatz, flach **2**
- Deckel für Dampfeinsätze **1**

Keinesfalls dürfen folgende Teile in einer Spülmaschine gereinigt werden:

- Grundgerät **13**
- Anschlussleitung **7**

HINWEIS: Entnehmen Sie vor dem Reinigen des Mixbehälters **5** in der Spülmaschine unbedingt den Messereinsatz **29**. Entfernen Sie **vor jeder Reinigung** die Dichtung **28** vom Messereinsatz **29**.



15.3 Zubehör reinigen

1. Spülen Sie den Mixbehälter **5** mit warmem Wasser aus und kippen Sie das Wasser weg.
2. Entnehmen Sie den Messereinsatz **29** (siehe "Messereinsatz einsetzen und entnehmen" auf Seite 61) und nehmen Sie die Dichtung **28** ab (siehe "Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen" auf Seite 70).
3. Reinigen Sie sämtliches Zubehör von Hand in einem Spülbecken mit Spülwasser oder in der Spülmaschine.
4. Bei der Reinigung von Hand spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach.
5. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie erneut benutzen.
6. Setzen Sie vor der nächsten Nutzung den Messereinsatz **29** wieder ein.

15.4 Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen

Nehmen Sie die Dichtungen **28**, **33** und **4** zum Reinigen ab und prüfen Sie, ob diese unbeschädigt sind. Achten Sie auf Veränderungen (z. B. poröses Material oder Einrisse).

- Die entfernten Dichtungen **28**, **33** und **4** können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Beschädigte Dichtungen **28**, **33** und **4** müssen durch neue ersetzt werden. Neue Dichtungen können Sie nachbestellen (siehe "Zubehör bestellen" auf Seite 77).

VORSICHT:

- ⊙ Entfernte Dichtungen **28**, **33** und **4** müssen vor dem nächsten Gebrauch wieder eingesetzt oder durch neue ersetzt werden. Ein Betrieb ohne eingesetzte Dichtungen **28**, **33** und **4** ist nicht gestattet.

Messereinsatz 29

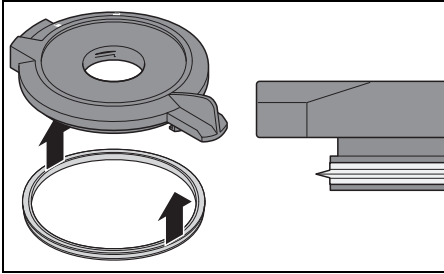
1. Entnehmen Sie den Messereinsatz **29** aus dem Mixbehälter **5** (siehe "Messereinsatz einsetzen und entnehmen" auf Seite 61).
2. Ziehen Sie die Dichtung **28** vom Messereinsatz **29** ab.
3. Setzen Sie die gereinigte Dichtung oder eine neue wieder auf.
4. Setzen Sie vor der nächsten Nutzung den Messereinsatz **29** wieder ein.

Tiefer Dampfeinsatz 3

1. Ziehen Sie die Dichtung **4** von der Unterseite des tiefen Dampfeinsatzes **3** ab.
2. Setzen Sie die gereinigte oder eine neue Dichtung **4** in den tiefen Dampfeinsatz **3** ein. Achten Sie darauf, dass die Dichtung auf der gesamten Fläche glatt anliegt und keine Wellen hat.

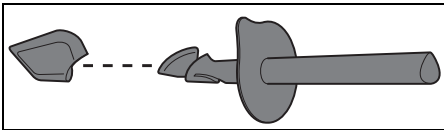
Deckel des Mixbehälters 34

1. Ziehen Sie die Dichtung **33** von der Unterseite des Deckels für den Mixbehälter **34** ab.
2. Setzen Sie die gereinigte oder eine neue Dichtung **33** in den Deckel für den Mixbehälter **34** ein.



15.5 Spatel reinigen, prüfen und austauschen

Der Spatel **32** hat einen abnehmbaren Silikon-Schaber.



Nehmen Sie den Silikon-Schaber zum Reinigen ab und prüfen Sie, ob dieser unbeschädigt ist. Achten Sie auf Veränderungen (z. B. poröses Material oder Einrisse).

- Beide Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Einen neuen Silikon-Schaber können Sie nachbestellen (siehe "Zubehör bestellen" auf Seite 77).

15.6 Entkalken

Beim Dampfgaren mit kalkhaltigem Wasser kann sich an den verwendeten Teilen, insbesondere im Mixbehälter **5**, Kalk ablagern.

Normale Reinigung

In den meisten Fällen werden die Kalkablagerungen durch die Reinigung in der Spülmaschine oder von Hand beseitigt.

Leichte Kalkablagerungen

1. Leichte Kalkablagerungen, die nicht durch die normale Reinigung von Hand oder in der Spülmaschine beseitigt werden können, entfernen Sie mit einem Lappen, auf den Sie etwas Haushaltsessig gegeben haben.
2. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.

Größere Kalkablagerungen

VORSICHT:

⊙ Verwenden Sie keine handelsüblichen Entkalkungsmittel, auch keinen Eisessig oder Essigessenz. Verwenden Sie die folgende schonende Methode.

1. Stellen Sie eine Mischung aus 50 % hellem Haushaltsessig und 50 % kochendem Wasser her.
2. Füllen Sie diese Mischung in den Mixbehälter **5** bzw. legen Sie andere verkalkte Teile in ein Gefäß mit dieser Mischung.
3. Lassen Sie die Mischung 30 Minuten einwirken.

HINWEIS: Längere Einwirkzeiten verbessern nicht die Entkalkung, können aber die Teile auf Dauer beschädigen.

4. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
5. Lassen Sie die Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie erneut benutzen.

15.7 Aufbewahren

- Bewahren Sie das Gerät geschützt vor Staub und Schmutz und unerreichbar für Kinder auf.

15.8 Messeraufnahme auswechseln

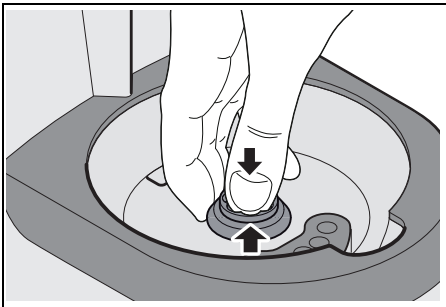
Wenn Sie größere Mengen verarbeiten als in dieser Anleitung angegeben (z. B. Teig mit mehr als 500 g Mehl), kann die Messeraufnahme **10** so abgenutzt werden, dass der Messereinsatz **29** nicht mehr richtig dreht.

In diesem Fall tauschen Sie die Messeraufnahme **10** gegen eine neue aus. Beachten Sie zukünftig die angegebenen Maximalmengen.

Bild A:

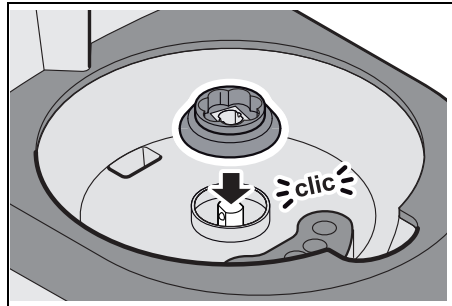
Sie können die Ersatz-Messeraufnahme **10** und die Silikon-Abdeckung **36** nachbestellen (siehe "Zubehör bestellen" auf Seite 77).

Alte Messeraufnahme entfernen

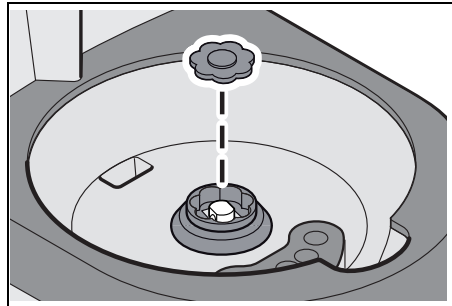


1. Drücken Sie mit dem Daumen auf die Silikon-Abdeckung **36** und greifen Sie gleichzeitig unter den Rand der alten Messeraufnahme **10**. Ziehen Sie die alte Messeraufnahme **10** nach oben heraus.
Eventuell müssen Sie ein bisschen „ruckeln“, damit sich die Messeraufnahme **10** herausziehen lässt.

Neue Messeraufnahme einsetzen



2. Setzen Sie die neue Messeraufnahme **10** auf die Antriebsachse. Die Aussparung in der Messeraufnahme **10** muss dabei passend auf die abgeflachten Seiten der Antriebsachse gesetzt werden. Die Messeraufnahme **10** rastet mit einem „Klick“ auf der Antriebsachse ein.



3. Setzen Sie die Silikon-Abdeckung **36** in die Messeraufnahme **10**.

16. Störungen, Ursache, Beseitigung

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.





GEFAHR durch Stromschlag!

⊙ Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.



16.1 Störungen im Betrieb

Störung	Ursache	Beseitigung
Gerät startet nicht.	Mixbehälter 5 nicht korrekt eingesetzt	Mixbehälter 5 korrekt einsetzen (siehe "Mixbehälter einsetzen" auf Seite 61).
	Deckel 34 oder tiefer Dampfeinsatz 3 sind nicht korrekt auf den Mixbehälter 5 aufgesetzt.	Deckel 34 oder tiefen Dampfeinsatz 3 korrekt aufsetzen.
	Keine Stromversorgung	Netzstecker 7 , Hauptschalter 6 und evtl. Sicherung überprüfen.
Messereinsatz 29 dreht sich nicht.	Ist die Messeraufnahme 10 abgenutzt? Dies kann z. B. dann passieren, wenn Sie eine zu große Menge Teig verarbeitet haben.	Tauschen Sie die Messeraufnahme 10 gegen eine neue aus (siehe "Messeraufnahme auswechseln" auf Seite 72) und beachten Sie zukünftig die angegebenen Maximalmengen.

Störung	Ursache	Beseitigung
Flüssigkeit unter dem Gerät	Messereinsatz 29 ist nicht korrekt eingesetzt und Mixbehälter 5 dadurch undicht.	Messereinsatz 29 korrekt einsetzen (siehe "Messereinsatz einsetzen und entnehmen" auf Seite 61).
	Dichtung 28 des Messereinsatzes ist defekt.	Neue Dichtung 28 einsetzen (siehe "Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen" auf Seite 70).
	Flüssigkeit ist aus dem Mixbehälter 5 ausgetreten und durch den Überlauf 11 im Grundgerät 13 auf die Unterlage geflossen. (siehe "Überlauf" auf Seite 59)	Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 oder mit der Taste TURBO 20 darf sich maximal 1 Liter im Mixbehälter 5 befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden kann. Bei kleineren Geschwindigkeitsstufen als 10 darf der Mixbehälter 5 bis zum Maximum von 2,2 Litern gefüllt sein.
Am Deckel 34 des Mixbehälters 5 tritt Flüssigkeit aus.	Dichtung 33 ist nicht korrekt eingesetzt.	Dichtung 33 korrekt einsetzen (siehe "Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen" auf Seite 70).
	Dichtung 33 ist defekt.	Neue Dichtung 33 einsetzen (siehe "Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen" auf Seite 70)
Es lässt sich keine Temperatur einstellen.	Es wurde eine Geschwindigkeitsstufe 4 - 10 gewählt.	Geschwindigkeitsstufe 0 - 3 wählen (siehe "Geschwindigkeit einstellen" auf Seite 58)
Teile des Gerätes verfärbt.	Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze (z. B. Curry) können den Kunststoff verfärben. Dies ist kein Gerätefehler.	Abhilfe nicht notwendig, da gesundheitlich unbedenklich.
Es lässt sich keine größere Geschwindigkeitsstufe als 3 wählen.	Es ist eine Temperatur eingestellt.	Temperatur auf 0 stellen.
Das Gerät stoppt nach 15 Minuten. Die eingestellte Zeit wird beim Einschalten automatisch auf 15:00 gesetzt.	Es wurde eine Geschwindigkeitsstufe 7 - 10 gewählt. Bei diesen Geschwindigkeitsstufen arbeitet das Gerät maximal 15 Minuten ohne Pause.	Geschwindigkeitsstufe 0 - 6 wählen (siehe "Geschwindigkeit einstellen" auf Seite 58).

Störung	Ursache	Beseitigung
Der Deckel 34 / der tiefe Dampfeinsatz 3 lässt sich nicht öffnen.	Die elektronische Verriegelung ist aktiviert (siehe "Automatische Verriegelung" auf Seite 55).	Stoppen Sie das Gerät und warten Sie ab, bis die LED  15 erloschen ist, bevor Sie den Deckel 34 / den tiefen Dampfeinsatz 3 öffnen.
	Haben Sie versucht, den Deckel 34 / den tiefen Dampfeinsatz 3 zu öffnen, während die LED  15 leuchtete? Eventuell ist die elektronische Verriegelung blockiert.	Drehen Sie den Deckel 34 / den tiefen Dampfeinsatz 3 mit beiden Händen im Uhrzeigersinn, bis dieser vollständig geschlossen ist (siehe "Deckel des Mixbehälters aufsetzen" auf Seite 62) bzw. (siehe "Vorbereitung der Dampfeinsätze" auf Seite 65).

16.2 Fehlermeldungen im Display

Anzeige	Ursache	Beseitigung
E3	Das Gerät ist überlastet. Es kann zu einer Geruchs-/ Rauchentwicklung kommen.	<ul style="list-style-type: none"> • Mit der Maschine können Sie bis zu maximal 500 g Mehl verarbeiten. • Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Danach ist es wieder einsatzbereit.
	Deckel 34 oder tiefer Dampfeinsatz 3 sind nicht korrekt auf den Mixbehälter 5 aufgesetzt.	Deckel 34 korrekt schließen (siehe "Deckel des Mixbehälters aufsetzen" auf Seite 62). Oder Dampfeinsatz 3 korrekt schließen (siehe "Vorbereitung der Dampfeinsätze" auf Seite 65).
	Die Turbo-Funktion ist nicht möglich, weil die Lebensmitteltemperatur im Mixbehälter 5 über 60 °C liegt.	Stellen Sie die Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler 18 ein (siehe "Geschwindigkeit einstellen" auf Seite 58).
HHH	Temperatur im Mixbehälter 5 ist zu hoch. Es sind zu wenig Lebensmittel oder Flüssigkeiten im Mixbehälter 5 .	Schalten Sie das Gerät aus und lassen den Mixbehälter abkühlen. Anschließend geben Sie ausreichend Lebensmittel oder Flüssigkeiten in den Mixbehälter 5 .
----	Die Waage ist überlastet.	Nehmen Sie Gewicht von der Waage.

17. Entsorgung

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

18. Technische Daten

Modell:	SKMK 1200 E5
Netzspannung:	230 V ~ 50/60 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1.200 Watt Mixer: 800 Watt Kochen: 1.000 Watt
Maximale Füllmenge Mixbehälter 5 :	2,2 Liter
Maximale Gewichtsbelastbarkeit der Waage 16 :	5 kg

HINWEIS: Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

Verwendete Symbole

	Geprüfte Sicherheit. Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Wiederverwertbare Materialien: Pappe (außer Wellpappe)
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.

Technische Änderungen vorbehalten.

19. Zubehör bestellen

Auf unserer Webseite erhalten Sie die Information, welche Zubehörteile nachbestellt werden können.

Online bestellen

shop.monsieur-cuisine.com



1. Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet.
2. Mit dem QR-Code gelangen Sie auf eine Webseite, wo Sie die Nachbestellung vornehmen können.

20. Webseite

Webseite:

www.monsieur-cuisine.com



21. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 362034_2007** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbonn) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **362034_2007** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
(kostenfrei)
E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 362034_2007



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND