

SILVERCREST®



MONSIEUR CUISINE ÉDITION PLUS SKMK 1200 E5

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANY

Az információ kelte - Stand der Informationen:

01/2021 ID: SKMK 1200 E5_20_V1.5

HU

MONSIEUR CUISINE ÉDITION PLUS

Kezelési útmutató

DE

MONSIEUR CUISINE ÉDITION PLUS

Bedienungsanleitung

IAN 362034_2007

HU

IAN 362034_2007

HU

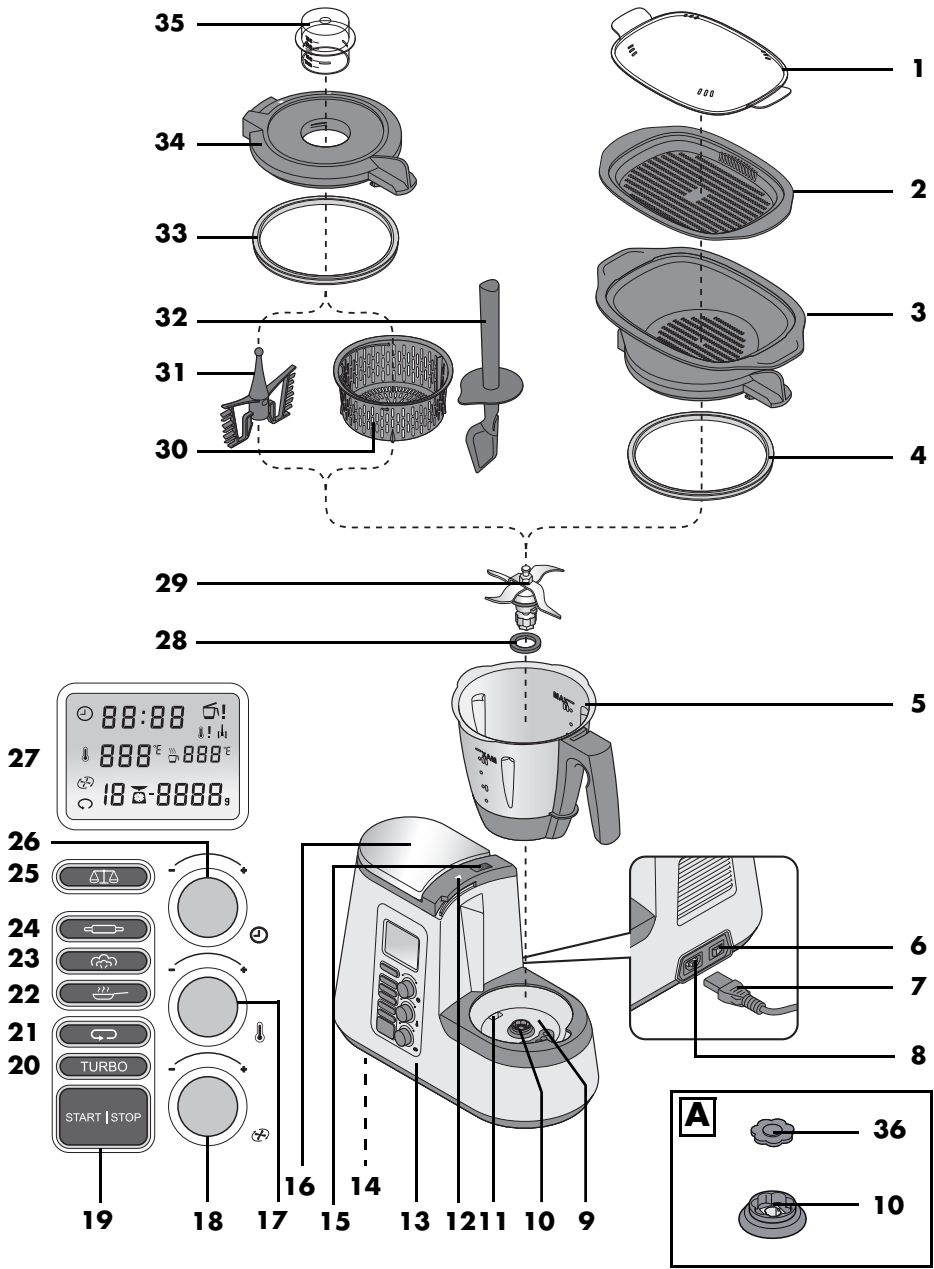


Magyar..... 2

Deutsch..... 42



Áttekintés / Übersicht












Tartalom

1. Áttekintés	4
2. A kijelző tartalma	5
3. Funkciók áttekintése	6
4. Rendeltetésszerű használat	7
5. Biztonsági tudnivalók	8
6. A csomag tartalma	12
7. Kicsomagolás és összeszerelés	13
8. Mérleg	13
9. A készülék üzemeltetése	14
9.1 Automatikus reteszelés	14
9.2 Áramellátás	14
9.3 A készülék be- és kikapcsolása	14
9.4 Kijelző	14
9.5 A gombok kezelése	15
9.6 Az idő beállítása	16
9.7 A hőmérséklet beállítása	16
9.8 Sebesség beállítása	17
9.9 Balfordulat	17
9.10 Turbó funkció	18
9.11 Áfolyó	18
9.12 A készülék elindítása és leállítása	18
10. A keverőedény használata	19
10.1 A keverőedény levétele	19
10.2 A keverőedényen lévő jelzések	19
10.3 Az aprítóbetét behelyezése és kivétele	20
10.4 A keverőedény behelyezése	20
10.5 A keverőbetét behelyezése és kivétele	21
10.6 A keverőedény fedelének felhelyezése	21
10.7 A betöltőnyílás fedele	22
10.8 Főzés és dinsztelés a főzőbetéttel	22
10.9 A lapát használata	23
11. Párolás	23
11.1 Általános programinformációk	23
11.2 A párolóbetétek előkészítése	24
11.3 A párolási folyamat elkezdése	25
11.4 A főzés idejének felülvizsgálata	25
11.5 Párolás főzőbetéttel	26
11.6 Túlmelegedésvédelem	26
12. Típek pároláshoz	26
12.1 Párolóbetétek használata	26
12.2 Egy teljes menü elkészítése	26

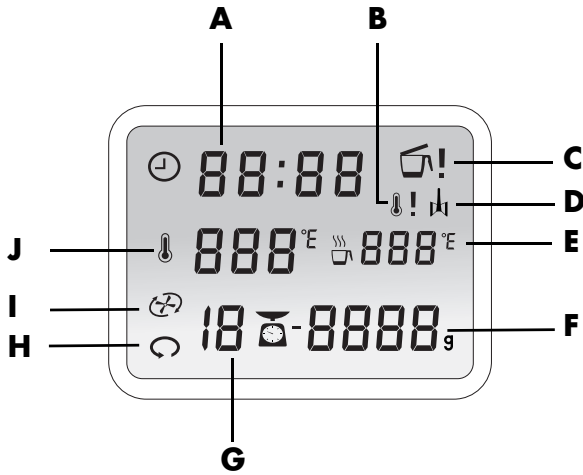
13. Tésztagyúrás	27
13.1 Általános programinformációk	27
13.2 A program elindítása	27
14. Píritás	27
14.1 Általános programinformációk	27
14.2 A program elindítása	27
15. A készülék tisztítása és karbantartása.....	28
15.1 Az alapkészülék tisztítása.....	29
15.2 Tisztítás mosogatógépben	29
15.3 A tartozékok tisztítása.....	29
15.4 A szigetelés tisztítása, ellenőrzése és cseréje	30
15.5 A lapát tisztítása, ellenőrzése és cseréje.....	30
15.6 Vízkötelenítés.....	31
15.7 Tárolás.....	31
15.8 Kés befogó cseréje	32
16. Meghibásodás, okok és elhárításuk.....	33
16.1 Üzemzavar.....	33
16.2 Hibaüzenetek a kijelzőn.....	35
17. Eltávolítás.....	36
18. Műszaki adatok	36
19. Alkatrészrendelés	37
20. Weboldal	37
21. Garancia	37

1. Áttekintés

1		Párolóbetét fedele
2		Lapos párolóbetét
3		Mély párolóbetét
4		Mély párolóbetét szigetelése (ügyeljen a megfelelő pozícióra)
5		Keverőedény
6	0/1	Főkapcsoló
7		Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozódugóval
8		Hálózati bemenet
9		Keverőedény talpa
10		Kés befogó
11		Átfolyó
12		Retesz
13		Alapkészülék
14		Tapadókorong-lábak
15		LED az automatikus reteszeléshez
16		Mérleg
17		Hőmérsékletszabályozó
18		Fordulatszám-szabályozó
19	START/STOP	A készülék elindításához és leállításához
20	TURBO	Turbo gomb
21		A forgásirány megváltoztatása
22		Program pirításhoz
23		Program pároláshoz
24		Program tészta dagasztásához
25		Mérleg elindítása/tára funkció aktiválása
26		Időszabályozó
27		Kijelző
28		Aprítóbetét szigetelése (ügyeljen a megfelelő pozícióra)
29		Aprítóbetét (virág alakú aggyal)
30		Főzőbetét
31		Keverőbetét
32		Lapát
33		Keverőedény fedelének szigetelése (ügyeljen a megfelelő pozícióra)
34		Keverőedény fedele
35		Mérőpohár
36		Szilikon burkolat
37		Kioldókar








ábra nélkül:

2. A kijelző tartalma



- A** ⌚ Időkijelző (1 másodperctől 90 percig)
- B** ⚡! A turbó funkció nem lehetséges, mert a hőmérséklet túl magas
- C** 👉! A keverőedény nincs megfelelően felhelyezve vagy bezárva
- D** 1-4 A választott fordulatszám (1 - 4) a keverőbetéthez használható
- E** 🌡️ A keverőedényben lévő élelmiszer hőmérséklete
- F** 📖 A tömeg kijelzése grammban 5000 grammig
- G** 🏎️ A sebesség kijelzése 1 - 10
- H** ⤵️ Balfordulat beállítva / aktív
- I** ⚙️ A fordulatszám szimbóluma
- J** 🌡️ Beállított hőmérséklet (37 – 130 °C)

3. Funkciók áttekintése

Gomb / Munka- eszköz	Működik	Megjegyzések
 25 / mér- leg 16	grammra pontos mérés tára funkció- val (állítsa 0 pozícióra, ha további hozzávalókat szeretne megmérni)	5 kg-ig
 21 balra for- gás	olyan élelmiszerek kíméletes keveré- se, amelyeket nem szeretnénk felap- rítani	
TURBO 20	a készülék legmagasabb fordulat- számra állítása egy rövid időre, pél- dául ha dióféléket, kis mennyiségű fűszernövényt vagy hagymát szeret- ne felaprítani	<ul style="list-style-type: none"> - ez a funkció zárolva van, ha a keverőedényben lévő élelmiszer hőmérséklete 60 °C felett van - folyadékok esetén: legfel- jebb 1 liter - ne használja a keverőbe- téttel 31
aprítóbetét 29	<ul style="list-style-type: none"> - aprításhoz, daraboláshoz, pürésítéshez - jégkockák aprításához - a következő programhoz:  - a  funkcióval kíméletes keve- rést végezhet 	<ul style="list-style-type: none"> - mindig be kell helyezni, hogy a keverőedény 5 szil- getelve legyen - az élelmiszereket adott esetben kb. 3 – 4 cm-es darabokra kell vágni a funkció használata előtt
keverőbetét 31	hígan folyós élelmiszerekhez <ul style="list-style-type: none"> - tejszínhab felveréséhez (lega- lább 200 ml) - tojásfehérje felveréséhez (lega- lább 2 darab) - emulgáláshoz (pl. majonéz) 	<ul style="list-style-type: none"> - csak az 1 – 4 sebességfo- kozatokkal szabad hasz- nálni - csak a TURBO funkcióval szabad használni
főzőbetét 30	főzéshez és pároláshoz	legalább 500 ml vizet kell ön- teni a keverőedénybe 5
 23	program kíméletes pároláshoz 2 a és 3 párolóbetétekkel, különösen zöldségek, hal és hús párolásához	főzőbetéttel 30 is lehetséges
 24	tésztadagasztáshoz az aprítóbetét- tel 29	egyszerre legfeljebb 500 g lisztet lehet feldolgozni
 22	élelmiszerek, például hús vagy hagyma, enyhe megpirításához	kis mennyiségű, feldarabolt élelmiszerekhez

Köszönjük bizalmát!




Gratulálunk új „Monsieur Cuisine Édition Plus” főzőfunkcióval rendelkező konyhagépéhez.

A termék biztonságos használata, továbbá a szolgáltatások teljes körű megismerése érdekében:

- **Az első használatbavétel előtt figyelmesen olvassa végig a kezelési útmutatót.**
- **Feltétlenül tartsa be az útmutató biztonsági utasításait!**
- **A készülék kizárólag a kezelési útmutatóban ismertetett módon üzemeltethető.**
- **Őrizze meg a kezelési útmutatót!**
- **Amennyiben később továbbadja a készüléket, kérjük, mellékelje a kezelési útmutatót is. A kezelési útmutató a termék részét képezi.**

Sok örömet kívánunk főzőfunkcióval rendelkező konyhagépéhez „Monsieur Cuisine Édition Plus”!

Jelek a készüléken

	Az ezzel a jelzéssel megjelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.
	Ez a jelzés figyelmezteti, hogy ne érjen hozzá a forró felületekhez.
	Ez a jelzés figyelmezteti, hogy ne érjen hozzá a forró vízgőzhöz.

4. Rendeltetészerű használat

A Monsieur Cuisine konyhagéppel élelmiszereket és élelmiszer termékeket keverhet, habarhat, verhet fel, kavarhat, apríthat fel, pürésíthat, jégzúzás, emulgálhat, dinsztelhet, párolhat, dagaszthat, piríthat, főzhet és mérhet meg.

Jelen használati útmutató a készülék olyan alapvető funkcióit írja le, mint a keverés, aprítás vagy a párolás. A speciális ételek elkészítését lásd a csomagban található receptkönyvben.

A készülék kizárólag háztartási célokra készült. A készüléket csak belső terekben szabad használni.

A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

Előre látható helytelen használat

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ Ne használja a készüléket különösen kemény élelmiszerek, pl. csont vagy szerecsendió aprítására.

5. Biztonsági tudnivalók

Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:




VESZÉLY! Magas kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása súlyos, életveszélyes sérülést okozhat.

FIGYELMEZTETÉS! Közepes kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása sérüléseket vagy súlyos anyagi károkat okozhat.

VIGYAZAT! alacsony kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása könnyű sérüléseket vagy anyagi károkat okozhat.

MEGJEGYZÉS: a készülék használatához szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

- ⊙ Gyermekek nem használhatják a készüléket.
- ⊙ A készüléket és a csatlakozóvezetékét tartsa távol a gyermekektől.
- ⊙ A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik.
- ⊙ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ⊙ Csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve miután a készülék biztonságos használatáról tájékoztatást kaptak, és a lehetséges veszélyeket megértették.
- ⊙ A készüléket nem szabad vízbe meríteni!
- ⊙  Üzem közben a készülék felülete nagyon felforrósodik. A következő alkatrészeket üzemelés közben csak edényfogóval vagy konyhai kesztyűvel szabad megfogni:
 - párolóegységek,
 - párolóegységek fedelei,
 - keverőedény,
 - keverőedény fedele és
 - mérőpohár.
- ⊙ Ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, vagy összeszerelni, szét-szerelni vagy tisztítani kívánja, előtte mindig válassza le az elektromos hálózatról.

- ⊙ Ne felejtse, hogy az aprítóbetét pengéi különösen élesek:
 - Soha ne érjen pusztá kézzel a pengékhez, nehogy elvágja a kezét.
 - Ha kézzel mossa el a készüléket, olyan tiszta vizet használjon, hogy jól lássa az aprítópengét, nehogy az éles kések elvágják a kezét.
 - A keverőedény kiürítésekor ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá az aprítóbetét pengéihez.
 - Az aprítópenge kivételekor és behelyezésekor ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a pengéhez.
- ⊙ A Turbo funkció használatakor nem lehetnek forró élelmiszerek a keverőedényben. Azok ugyanis kirepülhetnek, és égési sérüléseket okozhatnak.
- ⊙ Az aprítóbetét és a keverőbetét a kikapcsolást követően tovább forognak. Ezért az automatikus reteszelés megvéd az ellen, hogy leállítás előtt kinyissák a fedelet. Elsősorban folyékony ételek mozoghatnak még az aprítópenge leállása után. Várjon a fedél kinyitásával, amíg az ételek már nem mozognak.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ A használat során mozgó tartozékok vagy pótalkatrészek cseréje előtt kapcsolja ki és válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a készülék csatlakozójába.
- ⊙ Ne feledje, hogy a fűtőelem felülete használat után még meleg marad.

- ⊙ A készüléket háztartási, illetve ehhez hasonló alkalmazási célokra terveztük, például a következőkhöz ...
 - ... boltok, irodák és más kereskedelmi egységek konyháiban dolgozó munkatársak számára;
 - ... mezőgazdasági ingatlanokban;
 - ... szállodák, motelek és más lakólétesítmények vendégeinek kiszolgálására;
 - ... reggelizőhelyeken való használatra.
- ⊙ Tartsa be a tisztításról szóló fejezet utasításait (lásd „A készülék tisztítása és karbantartása” a következő oldalon 28).



VESZÉLY gyermekekre nézve

- ⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjáték. A gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. A zacskók fulladást okozhatnak.



VESZÉLY házi- és használatokra nézve, és az általuk okozott veszély

- ⊙ Az elektromos készülékek veszélyt jelenthetnek a házi- és használatokra nézve. Ezenkívül az állatok is károsíthatják a készüléket. Ezért alapvetően tartsa távol az állatokat az elektromos készülékektől.



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE

- ⊙ A készüléket soha ne működtesse kád, zuhanyzó, teli mosdókagyló vagy hasonló közelében.
- ⊙ Az alapkészüléket, a csatlakozóvezetékét és a hálózati csatlakozódugót nem szabad vízbe vagy más folyadékba mártani.
- ⊙ Óvja az alapkészüléket a nedvességtől, csepegő vagy fröccsenő víztől.
- ⊙ Amennyiben folyadék jutna az alapkészülékbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.
- ⊙ Ne használja a készüléket vizes kézzel!
- ⊙ Ha a készülék vízbe esne, akkor a hálózati csatlakozódugót azonnal ki kell húzni. Csak ezután vegye ki a vízből a készüléket.



Áramütés VESZÉLYE

- ⊙ A hálózati csatlakozódugót csak akkor dugja a csatlakozóaljzatba, ha a készüléket már kompletten összeszerelte.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, jól hozzáférhető, védőérintkezős csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel a készülék adatlapján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek miatt! Ne tekerje a csatlakozóvezetékét a készülékre!
- ⊙ A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozódugót.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezetékben senki ne botolhasson meg, senki ne akadhasson bele, illetve ne léphessen rá.
- ⊙ A csatlakozóvezetékét tartsa távol a forró felületektől (pl. tűzhelylap).
- ⊙ A készülék használata során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon vagy csípődjön be!
- ⊙ A hálózati csatlakozódugó kihúzásakor mindig a csatlakozódugót fogja, soha ne a vezetékét.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzataból ...
 - ... ha üzemzavar lép fel,
 - ... ha nem használja a Monsieur Cuisine készüléket,
 - ... a Monsieur Cuisine készülék összeszerelése vagy szétszerelése előtt,
 - ... a Monsieur Cuisine készülék tisztítása előtt, valamint
 - ... vihar idején.

- ⊙ Ne használja a készüléket, ha azon vagy a csatlakozóvezetékén látható sérülést talál!
- ⊙ A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen átalakításokat a terméken.



Vágás általi sérülés VESZÉLYE!

- ⊙ A készüléket semmi esetre sem szabad edény nélkül működtetni.
- ⊙ Soha ne nyúljon a forgó késhez. Ne tartson kanalat vagy hasonló tárgyakat a forgó részekhez. A hosszú haját és a bő ruházatát tartsa távol a forgó alkatrészekről.
Az egyetlen kivétel: a csomagban lévő lapát az óramutató járásával megegyező irányú keverés közben nem érintkezik a mozgó aprítóbetéttel. A lapát nem használható a keverőbetéttel.



TŰZVESZÉLY

- ⊙ A készüléket bekapcsolás előtt helyezze egyenes, stabil, száraz és hőre nem érzékeny felületre.
- ⊙ Üzem közben nem kell folyamatosan felügyelni a készüléket, azonban rendszeresen ellenőrizni kell. Ez különösen abban az esetben igaz, ha nagyon hosszú főzési időt állított be.



Égési sérülés VESZÉLYE

- ⊙ Üzem közben a készülék felülete nagyon felforrósodik. Üzem közben a párolóbetéteket és a párolóbetétek fedelét csak konyharuhával vagy konyhai kesztyűvel szabad megfogni.
- ⊙ A készüléket csak lehűlt állapotban szállítsa.
- ⊙ Tisztítás előtt várja meg, amíg a készülék lehűl.



Égési sérülések VESZÉLYE

- ⊙ Forralás közben lehetőleg ne nyissa ki a párolóbetét fedelét, mert forró gőz távozhat.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a párolóbetét fedelén lévő gőznyílásokon keresztül forró gőz távozik. Soha ne fedje el a nyílásokat, különben a gőz összegyűlhet a készülék belsejében, ami a fedél felnyitásakor hirtelen távozik.
- ⊙ Ha ki szeretné nyitni a párolóbetét fedelét, először az Öntől távol lévő oldalon nyissa résnyire a fedelet, hogy a hirtelen kijutó gőz ne az Ön irányába távozzon.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra

- ⊙ Helyezze a készüléket egyenes, száraz, csúszásmentes és vízálló felületre, hogy ne borulhasson el vagy csúszhasson le.
- ⊙ Ne helyezze a készüléket forró felületre, például tűzhelyre.
- ⊙ A keverőbetétet csak az 1–4 sebességfokozatokkal szabad használni.
- ⊙ A keverőbetét használatakor ne nyomja meg a **TURBO** gombot.
- ⊙ A keverőedényt csak fedéllel együtt szabad használni, különben a folyadék kifröccsenhet.
- ⊙ Ne mozdítsa el a készüléket, ha még élelmiszer vagy tészta van benne.
- ⊙ Ne tegyen túl sok élelmiszert a keverőedénybe, mert különben a tartalma kifröccsenhet. A kifröccsenő folyadék az alátétre folyik. Ezért a készüléket vízálló felületre kell helyezni.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy pároláskor soha ne legyen túl kevés, vagy túl sok víz a készülékben.
- ⊙ Ne helyezze a készüléket közvetlenül falra szerelt szekrény alá, mert a keletkező gőz károsíthatja a bútorokat.
- ⊙ A gőzgerjesztéshez kizárólag tiszta ivóvizet szabad használni.

- ⊙ Üres állapotban ne működtesse a készüléket, mert így a motor túlmelegedhet és károsodhat.
- ⊙ Csak eredeti tartozékokat használjon.
- ⊙ Ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószeret.
- ⊙ A készülék csúszásmentes műanyag tapadókorong-lábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a műanyag tapadókorong-lábakat megtámadhatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.

6. A csomag tartalma

- 1 főzőfunkcióval rendelkező konyhagép „Monsieur Cuisine Édition Plus”, alapkészülék **13**
- 1 csatlakozóvezeték **7**
- 1 keverőedény **5** a következőkkel:
 - aprítóbetét **29**
 - a keverőedény fedele **34**
 - mérőpohár **35**
- 1 főzőbetét **30**
- 1 keverőbetét **31**
- 1 lapát **32**
- 1 párolóegység a következő részekkel:
 - mély párolóbetét **3**
 - lapos párolóbetét **2**
 - párolóbetét fedele **1**
- 1 receptkönyv
- 1 kezelési útmutató

MEGJEGYZÉS: A receptkönyvben megadott élelmiszer-mennyiségek hámozatlan ételekre vonatkoznak.

7. Kicsomagolás és összeszerelés

A gyártáskor számos alkatrészt vékony, védőfunkcióval rendelkező olajréteggel vonnak be. Az első használatkor csak vizet tegyen a készülékbe, hogy az esetlegesen a készülék felületén maradt olaj elpárologhasson.

MEGJEGYZÉS: az első néhány alkalommal a motor felforrósodása miatt enyhe füst keletkezhet. Ez teljesen veszélytelen jelenség. Gondoskodjon megfelelő szellőzéstől.

1. Távolítson el minden csomagolóanyagot!
2. Ellenőrizze, hogy megvan-e minden tartozék, és sértetlenek-e!
3. **Tisztítsa meg a készüléket az első használat előtt!** (lásd „A készülék tisztítása és karbantartása” a következő oldalon 28).
4. Először öntsön 2,2 liter vizet a keverőedénybe **5**, forralja fel, majd öntse ki a vizet (lásd „A hőmérséklet beállítása” a következő oldalon 16).
5. Helyezze a készüléket **13** egyenes, száraz és csúszásmentes felületre, hogy ne borulhasson el vagy csúszhasson le.

VIGYÁZAT:


- ⊙ A kifröccsenő folyadék az alátétre folyik. Ezért a készüléket vízálló felületre kell helyezni.

8. Mérleg

A beépített konyhai mérleggel grammra pontosan mérhet 5 kg-ig.

A mérleg **16** könnyen kezelhető, és bármikor használható, ha éppen nincs aktiválva egyik munkafolyamat sem.

Egyszerű mérés



1. A készülék be van kapcsolva, de éppen nincs aktiválva egyik munkafolyamat sem.
2. Nyomja meg a gombot  **25**. A gomb világitani kezd. A kijelző **27 0000 g**-ot mutat.



3. Helyezze a megmérni kívánt tárgyat a mérlegre **16**. A kijelző **27 5** kg-ig grammban mutatja az étel súlyát.
4. Vegye le a megmérni kívánt tárgyat a mérlegről **16**.
5. Nyomja meg a programgombok valamelyikét, vagy válassza ki az időt vagy a hőmérsékletet a mérésfunkcióból való kilépéshez.

Mérés tára funkcióval

A tára funkcióval a mérlegre **16** helyezett ételek súlyát 0 grammra lehet állítani, és újabb ételt lehet hozzájuk adni.

1. A készülék be van kapcsolva, de éppen nincs aktiválva egyik munkafolyamat sem.
2. Nyomja meg a gombot  **25**. A gomb világitani kezd. A kijelző **27 0000 g**-ot mutat.
3. Helyezze a megmérni kívánt tárgyat a mérlegre **16**. Ez lehet például egy üres vagy teli tál is. A kijelző **27 5** kg-ig grammban mutatja az étel súlyát.
4. Nyomja meg a  **25** gombot a kijelző 0-ra állításához.
5. Helyezze az újabb megméréendő súlyt a már a mérlegen lévő tárgyhoz. A kijelző **27** csak az újonnan felhelyezett tárgy súlyát mutatja grammban.
6. Ismétlje meg a folyamatot egy újabb megméréendő tárggyal, vagy vegye le a tárgyat a mérlegről **16**.

7. Nyomja meg a programgombok valamelyikét, vagy válassza ki az időt vagy a hőmérsékletet a mérésfunkcióból való kilépéshez.

MEGJEGYZÉS: Ha túl nagy súlyt helyez a mérlegre, a következő jelzés jelenik meg a kijelzőn: ----.

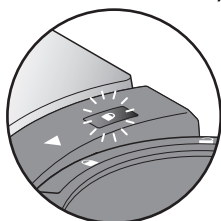
9. A készülék üzemeltetése

Az ebben a fejezetben leírt beállítások biztonsági okokból csak akkor választhatók, ha a készülék teljesen össze lett szerelve.

9.1 Automatikus reteszelés

Ez a konyhagép keverőedényének **34**, ill. a mély párolóbetét **3** fedele elektronikus reteszeléssel rendelkezik. Ez egy védelmi funkció, hogy a készüléket ne lehessen kinyitni, amíg az aprítóbetét **29** forog.

- Ez a reteszelés mindig aktiválódik, amikor a készüléket elindítják.
- A LED **15** addig világít, amíg a fedél **34**, ill. a párolóbetét **3** reteszelve van. Ezen idő alatt a fedelet **34**, ill. a párolóbetétet **3** nem lehet kinyitni.



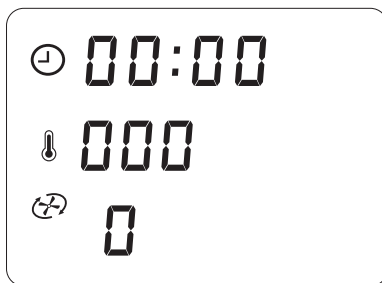
- A gép leállása után a retesz néhány másodpercig még aktívva marad. Ezt követően a LED **15** elalszik, és hangjelzés hallható. A fedelet **34**, ill. a párolóbetétet **3** ki lehet nyitni.
- Minél nagyobb a sebesség, annál hosszabb ideig marad aktív a reteszelés, mert az aprítóbetét **29** és az ételek tovább forognak.

9.2 Áramellátás

- Először csatlakoztassa a csatlakozóvezetéket **7** a készüléken **13** lévő hálózati bemenetre **8**, majd csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót **7** egy megfelelő csatlakozóaljzatba. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is mindig jól hozzáférhetőnek kell lennie.

9.3 A készülék be- és kikapcsolása

- Állítsa a hátoldalon lévő főkapcsolót **61** állásba:
 - Valamennyi gomb világítani kezd.
 - A kijelző **27** világít, és röviden megjelenik rajta egy figyelmeztető lámpa. Ezután a vezérlőszimbólumok jelennek meg. Valamennyi beállítható érték **0+** mutat.



- Egy hangjelzés hallatszik.
- A készülék kikapcsolásához állítsa a hátoldalon lévő főkapcsolót **60** állásba.

9.4 Kijelző


A kijelző **27** valamennyi beállítást és működési értéket kijelez.

Körülbelül 5 perc után kikapcsol a kijelző **27** fénye. Ha megnyomja valamelyik gombot, vagy elfordítja a szabályozót, akkor a kijelző **27** fénye ismét bekapcsol 5 percre.

9.5 A gombok kezelése


A világító / villogó gomb(ok)	Szituáció	A gomb funkciója
A START/STOP 19 gomb villog.	A beállítások megtörténtek, és a munkafolyamat elkezdődhet.	A gomb megnyomásával elindíthatja a munkafolyamatot.
A START/STOP 19 gomb világít.	A munkafolyamat elkezdődött.	A gomb megnyomásával leállíthatja a munkafolyamatot.
A TURBO 20 gomb fehéren világít.	A Turbo funkció aktiválható.	Tartsa lenyomva a gombot, amíg használni szeretné a funkciót.
A TURBO 20 gomb pirosan világít.	A funkció zárolva van, például ha a keverőedényben lévő élelmiszer hőmérséklete 60 °C felett van.	A gomb blokkolva van.
A programgomb ( 24 ,  23 ,  22) világít, és a START/STOP 19 villog.	A program már ki van választva, de még nem indították el.	A funkció elindításához nyomja meg a START/STOP 19 gombot.
A programgomb ( 24 ,  23 ,  22) világít, és a START/STOP 19 világít.	A programot kiválasztották és elindították.	A program idő előtti megszakításához nyomja meg a START/STOP 19 gombot.
A  23 programgomb villog és a START/STOP 19 világít.	A programot kiválasztották és elindították. De még a 10 perces felmelegedési idő zajlik.	A program automatikusan elindul. - Az előre beállított időt az időszabályozóval 26 lehet módosítani. - Ha a programot a 10 perces felmelegedési idő vége előtt szeretné elindítani, akkor nyomja meg a  23 gombot.
 A 25 gomb világít.	A mérleg aktíválva van.	Ha 0-ra szeretné állítani a kijelzőt, akkor nyomja meg a  25 gombot.

9.6 Az idő beállítása

Az időszabályozó  **26** elfordításával beállíthatja, hogy mennyi ideig tartson a főzési, illetve a feldolgozási folyamat:


- Ha az időszabályozót **26** a „-” irányba fordítja: csökken a beállított idő
 - Ha az időszabályozót **26** a „+” irányba fordítja: nő a beállított idő
- A beállítható idő 1 másodperc és 90 perc között van.
 - A beállítás a következő módon történik:
 - 1 percig másodpercenként,
 - 1 perctől 30 másodpercenként,
 - 10 perctől percenként.
 - A beállított idő megjelenik a kijelzőn **27**.



- A funkció elindítása után a készülék visszaszámolja az időt.
- Ha nem állítottak be időt és hőmérsékletet, akkor a készülék 0 másodperctől (00:00) 90 percig (90:00) felfelé számolja az időt. Ekkor a készülék leáll.
- Az idő üzem közben is módosítható.
- Ha ez az idő eltelt, akkor a készülék leáll.
- A LED  **15** néhány másodperc múlva elalszik, és hangjelzés hallható. A készüléket ki lehet nyitni.


MEGJEGYZÉS: ha a sebességfokozat 6-nál magasabbra van beállítva, és Ön 15 percnél hosszabb időt állít be, akkor az idő az indításnál automatikusan 15 percre csökken.

9.7 A hőmérséklet beállítása

A hőmérsékletszabályozó  **17** elfordításával állíthatja be a főzési hőmérsékletet:


- A beállítható hőmérséklet 37 °C és 130 °C között van (37, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 85, 90, 95, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130 °C).
- A beállított hőmérséklet megjelenik a kijelzőn **27**.



- A melegítési folyamat beindításához ki kell választani a sebességfokozatot és az időintervallumot.
- A melegítési folyamat közben az élelmiszer kijelzett hőmérséklete erősen ingadozhat.
- Ahogy az élelmiszer eléri a kiválasztott hőmérsékletet, hangjelzés hallatszik, és a készülék az élelmiszer hőmérsékletét mutatja a  szimbólum mögött.
- A hőmérséklet üzem közben is módosítható.


MEGJEGYZÉS: ha a sebességfokozatot a 3-asnál nagyobb fokozatra állítják, akkor a melegítési funkció blokkolva van, és nem lehet beállítani a hőmérsékletet.

9.8 Sebesség beállítása


A fordulatszám-szabályozó  **18** elfordításával állíthatja be a sebességet:

- 10 sebességfokozatot lehet beállítani:
 - 1 - 4 fokozat: a keverőbetéhez **31**;
 - 1 - 10 fokozat: az aprítóbetéhez **29**.

VIGYÁZAT:

- ⊙ A keverőbetétet **31** csak az 1 - 4 sebességfokozatokkal szabad használni. A kijelzőn **27** a beállított sebességfokozat jelenik meg. 
 - ⊙ Ha a 10-es fokozaton folyadékokat kever össze, akkor legfeljebb 1 liter folyadékot önthet a keverőedénybe **5**, különben a folyadék kifröccsenhet (lásd „A keverőedény használata” a következő oldalon 19). 10-esnél alacsonyabb sebességfokozaton akár 2,2 liter folyadékot is betölthet a keverőedénybe **5**.
-
- További megjegyzések: (lásd „Funkciók áttekintése” a következő oldalon 6).
 - A beállított sebességfokozat megjelenik a kijelzőn **27**.



- A sebességfokozat üzem közben is módosítható.
- A  programban nem lehet kiválasztani a sebességet.
- Ha üzem közben a sebességet 0-ra állítja, akkor a készülék leáll. Ha folytatni szeretné a munkát, válassza ki a sebességet, és nyomja meg a **START/STOP 19** gombot.
- Ha kiválasztotta a hőmérsékletet, akkor csak a 1 - 3 sebességfokozatok közül választhat.





Softstart

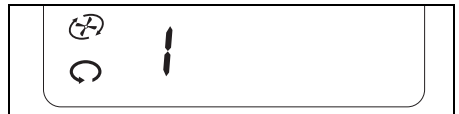
Annak megakadályozására, hogy a hirtelen gyorsuláskor a keverőedényben **5** lévő forró élelmiszerből kifröccsenjen, vagy a készülék inogni kezdjen, használhatja a Softstart funkciót a Turbo funkción kívül valamennyi beállításnál:



- Softstart funkció 60 °C feletti élelmiszerekhez.

9.9 Balfordulat

A Balfordulat funkció olyan élelmiszerek kémleletes keveréséhez használható, amelyet nem szeretnének felaprítani.

- A  **21** gomb megnyomásával normál üzemben bármikor meg lehet változtatni az aprítóbetét **29** forgási irányát.
- A Balfordulat funkció csak alacsony sebességfokozatok mellett – 1 és 3 között – aktiválható.
- A  és a  programok használatakor a Balfordulat funkciót a program irányítja.
- A Balfordulat funkció aktiválásához nyomja meg a  **21** gombot.



-  **21** A Balfordulat funkció kikapcsolásához nyomja meg ismét a  gombot.



9.10 Turbó funkció

VIGYÁZAT:

- ⊙ Ha folyadékokat kever össze, akkor legfeljebb 1 liter folyadékot önthet a keverőedénybe **5**, különben a folyadék kifröccsenhet.
- ⊙ Soha ne használja ezt a funkciót a keverőbetét **31** használata közben.

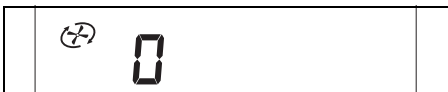
A Turbo funkcióval rövid időre a 10-es (maximális) sebességfokozatra állíthatja a készüléket. Ez a fokozat diófélék, kis mennyiségű fűszernövény vagy hagyma aprítására szolgál.

- A **TURBO 20** gomb fehéren világít: a funkció aktiválható.
- A **TURBO 20** gomb pirosan világít: a gomb zárolva van, a funkció nem állítható be (például ha a keverőedényben lévő élelmiszer hőmérséklete 60 °C felett van).

MEGJEGYZÉS: Ha mégis megnyomja a **TURBO 20** gombot, akkor hangjelzés hallható, és a képernyőn **27** megjelenik a jobbra szimbólum.



- Nyomja meg és tartsa lenyomva a **TURBO 20** gombot, amíg használni szeretné a funkciót.

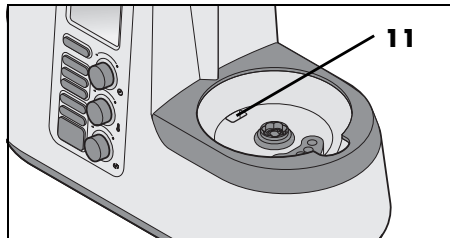


MEGJEGYZÉSEK:

- A Turbo funkció csak akkor működik, ha
 - az aprítóbetét **29** nem forog
 - a keverőedényben lévő élelmiszer hőmérséklete **5** 60 °C alatt van
- A sebesség hirtelen 10-es (maximális) fokozatra vált.

9.11 Átfolyó

A keverőedény talpában **9** található az átfolyó **11**.



Ha a folyadék kifolyik a keverőedényből **5**, az nem gyűlik össze az alapkészülékben **13**, hanem az átfolyó lyukon keresztül az alátétre **11** folyik.

9.12 A készülék elindítása és leállítása

- Egy vagy több érték vagy egy program beállítása után a készüléket a **START/STOP 19** gomb megnyomásával lehet elindítani.
- A **START/STOP 19** gomb ismételt megnyomásával leállítja az éppen aktuális főzési, illetve feldolgozási folyamatot.

10. A keverőedény használata

Alkalmazási terület:

A keverőedény **5** alkalmas például folyadékok keveréséhez, smoothie készítéséhez, jégkockák és diófélék aprításához, valamint főtt vagy puha zöldség és gyümölcs pürésítéséhez.

MEGJEGYZÉSEK:

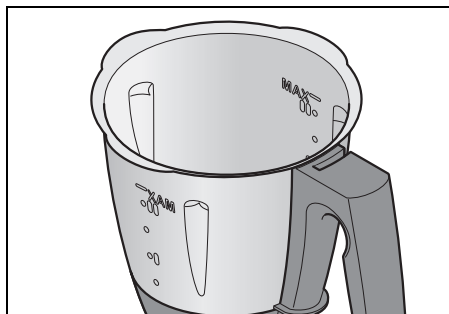
- Jelen használati útmutató a készülék olyan alapvető funkcióit írja le, mint a keverés, aprítás vagy a párolás. A speciális ételek elkészítését lásd a receptkönyvben.
- A receptkönyvben megadott élelmiszer-mennyiségek hámozatlan ételekre vonatkoznak.

10.1 A keverőedény levétele

A keverőedényt **5** csak akkor lehet levenni, ha a fedelet **34** kinyitották.

1. Forgassa el a fedelet **34** az óramutató járásával ellenkező irányba úgy, hogy a reteszelést **12** jelző nyíl a nyitott lakat szimbólumra mutasson.
2. Húzza ki a keverőedényt **5** egyenesen felfelé a befogóból **9**.

10.2 A keverőedényen lévő jelzések



A keverőedény **5** belsejében a töltési mennyiségre vonatkozó jelzések vannak:

- Legalsó jelzés: kb. 0,5 liter
- I jelzés: kb. 1 liter
- Középső jelzés: kb. 1,5 liter
- II jelzés: kb. 2 liter
- Legfelső **MAX** jelzés: kb. 2,2 liter, ami a legnagyobb megengedett töltési mennyiség

VIGYÁZAT:

- ⊙ Ha a 10-es fokozaton vagy a **TURBO 20** gombbal folyadékokat kever össze, akkor legfeljebb 1 liter folyadékot önthet a keverőedénybe **5**, különben a folyadék kifröccsenhet. 10-esnél alacsonyabb sebességfokozaton akár 2,2 liter folyadékot is betölthet a keverőedénybe **5**.

MEGJEGYZÉS: bizonyos munkafolyamatok közben nem szabad túl kevés folyadékot önteni a keverőedénybe **5**, ha azt szeretnénk, hogy a készülék kifogástalanul működjön. Tejszínhab felverésekor például legalább 200 ml tejszínhabra, tojásfehérje felverésekor pedig legalább 2 tojásra van szükség.

10.3 Az aprítóbetét behelyezése és kivétele

Az aprítóbetét **29** élelmiszerek felaprítására szolgál.

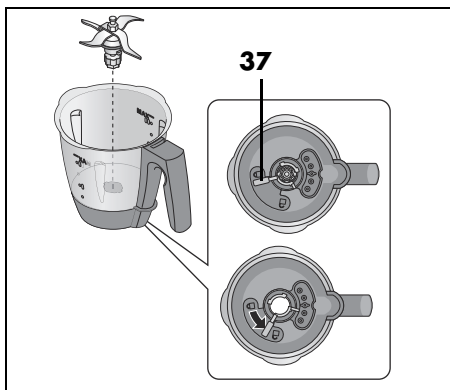
A keverőedény **5** nem használható az aprítóbetét **29** nélkül, mert az aprítóbetét **29** szigeteli a keverőbetét **5** alját.



Vágás általi sérülés VESZÉLYE!

- ⊙ Gondoskodjon róla, hogy az aprítóbetét **29** pengéi különösen élesek legyenek. soha ne érjen pusztá kézzel a pengékhez, nehogy elvágja a kezét.

Az aprítóbetétet **29** a következő módon kell kivenni:



1. Tegye le a keverőedényt **5** vízszintesen.
2. Tolja el a keverőedény **5** alján található kioldókart **37** úgy, hogy az a nyitott zár szimbólumra mutasson.
3. Húzza ki óvatosan az aprítóbetétet **29**.



Az aprítóbetétet **29** a következő módon kell behelyezni:

4. Tegye le a keverőedényt **5** vízszintesen.
5. Helyezze be felülről az aprítóbetétet **29**.
Ügyeljen arra, hogy az aprítóbetét **29**

talpán lévő két bütyök a keverőedény **5** alján lévő mélyedésekbe illeszkedjen.

VIGYÁZAT:

- ⊙ Ügyeljen arra, hogy az aprítóbetét **29** szigetelése **28** megfelelően legyen behelyezve, különben a keverőedény tartalma kiömölhet.

6. Az aprítóbetét **29** rögzítéséhez mozgassa el a kioldókart **37** a keverőedény **5** alján úgy, hogy az a zárt zár szimbólumra mutasson.



MEGJEGYZÉS: a nagyobb darabokat aprítsa fel jobban körülbelül 3 – 4 cm-es darabokra. A nagyobb darabok ugyanis beakadhatnak a pengékbe.

10.4 A keverőedény behelyezése

1. Helyezze a keverőedényt **5** a talpra **9**.
2. Nyomja enyhén lefelé a keverőedényt **5**, amíg az aprítóbetét **29** virág alakú agya a kés befogóba **10** nem akad.

MEGJEGYZÉSEK:

- Ha nem lehet lenyomni a keverőedényt **5**, akkor mozgassa meg egy kicsit a keverőedényt, hogy az aprítóbetét virág alakú agya **29** a keverőedényben **5** a kés befogóba **10** csússzon.
- Ha nem megfelelően van behelyezve a keverőedény **5**, akkor egy biztonsági mechanizmus megakadályozza a készülék működését.

10.5 A keverőbetét behelyezése és kivétele

A keverőbetét **31** hígán folyós élelmiszerek – mint például tejszínhab vagy tojásfehérje – felverésére, emulgálásra (pl. majonéz) szolgál.

A keverőbetétet **31** az aprítókésre **29** kell helyezni:

- A keverőbetét **31** fogai a kések között helyezkednek el.
- További megjegyzések: lásd „Funkciók áttekintése” a következő oldalon: 6.

VIGYÁZAT:

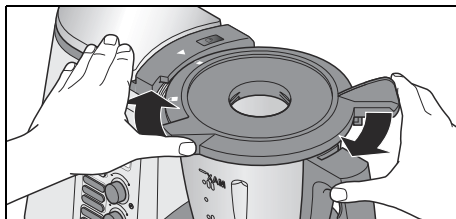
- ⊙ A keverőbetétet **31** csak az 1-4 sebességfokozatokkal szabad használni.
- ⊙ A **TURBO 20** gomb nem használható egyszerre a keverőbetéttel **31**.
- ⊙ A keverőbetét **31** nem használható együtt a lapáttal **32**, mert a lapát beakadhat a keverőbetétbe **31**.
- ⊙ Az élelmiszerek hozzáadásakor ügyeljen arra, hogy azok ne blokkolják a keverőbetétet **31**.

A keverőbetét **31** kivételéhez felfelé húzza le a keverőbetétet.

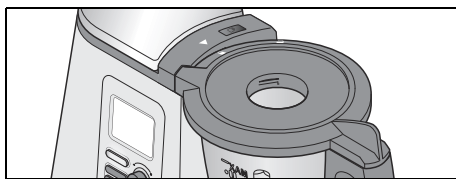
10.6 A keverőedény fedelének felhelyezése

A keverőedény fedelét **34** csak akkor lehet feltenni, ha a keverőedényt **5** megfelelően helyezték fel.

1. Tegye a keverőedény fedelét **34** egy kicsit elfordítva a keverőedényre **5**. A nyitott zár szimbólum a retesz **12** nyílára mutat.



2. Nyomja le és fordítsa el a fedelet **34** mindkét kezével az óramutató járásával megegyező irányban, amíg a zárt zár szimbólum a retesz **12** nyílára mutat. A készüléket csak akkor lehet elindítani, ha a fedél **34** megfelelően van bezárva.



MEGJEGYZÉSEK:

- A fedél könnyebben fog nyílni, ha néhány csepp olajat csöpögtet egy törülközőre, és azzal bedörzsöli a szigetelést **33**.
- A készüléket csak akkor lehet elindítani, ha a fedél **34** megfelelően lett felhelyezve.
- Ahhoz hogy a fedél **34** megfelelő módon beakadjon a reteszbe, ajánlatos a becsavarásakor enyhén megnyomni a zár szimbólumot.
- Ha a fedél **34** nem megfelelően van felhelyezve, a kijelzőn **27** a jobb oldalon látható szimbólum jelenik meg.
- Amikor a készüléket elindítják, a fedél **34** automatikusan reteszelődik, és a **15** LED világít (lásd „Automatikus reteszelés” a következő oldalon 14).



10.7 A betöltőnyílás fedele

A mérőpohár **35** egyrészt lezárja a keverőedényt **5** másrészt pedig mérni lehet vele.

- A keverőedény **5** lezárásához helyezze a mérőpoharat **35** a nyílásával lefelé a fedélbe **34** és az óramutató járásával megegyező irányban reteszelje be.

VIGYÁZAT:

- ⊙ Mielőtt leveszi a mérőpoharat **35**, a sebességet az 1, 2 vagy 3 fokozatra kell állítania, nehogy az élelmiszerek kirepüljenek a készülékből.

- A hozzávalók hozzáadásához rövid időre leveheti a mérőpoharat **35**.
- A hozzávalók leméréséhez fordítsa meg a mérőpoharat **35**, és tegye bele az élelmiszert. A ml-ben megadott értéket kívülről le lehet olvasni.

10.8 Főzés és dinsztelés a főzőbetéttel

1. Öntsön legalább 500 ml vizet a keverőedénybe **5**. Legfeljebb annyi vizet szabad a keverőedénybe **5** önteni, hogy az élelmiszerek hozzáadásával a keverőedény tartalma ne haladja meg a 2,2 litert.
 - Ha valamennyi élelmiszert elfedi a víz, akkor az élelmiszerek főni kezdenek.
 - Ha nem teljesen fedi el a víz az élelmiszereket, akkor azok dinsztelődni kezdenek.
2. Helyezze az élelmiszereket a főzőbetétbe **30**.

MEGJEGYZÉS: ügyeljen arra, hogy a keverőedény tartalma ne érjen túl a **MAX** jelzésen.

3. Helyezze a főzőbetétet **30** a keverőedénybe **5**.

4. Zárja le a keverőedényt **5** a fedéllel **34** és a mérőpohárral **35**.
5. Kapcsolja be a készüléket a főkapcsolóval **6**.
6. Állítsa be a kívánt időt az időszabályozóval ⊖ **26**.
7. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a hőmérsékletszabályozóval ℹ **17**, például főzéshez 100 °C-ra.

A kijelző **27** a beállított időt és a kiválasztott hőmérsékletet mutatja.



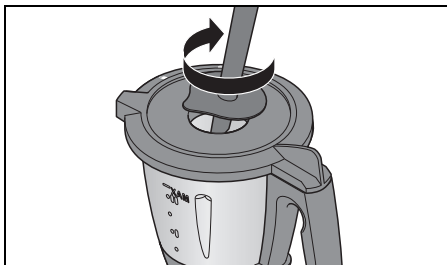
8. Válassza az 1-es sebességfokozatot, ha egyenletesen szeretné felmelegíteni a vizet.
9. Nyomja meg a gombot **START/STOP 19**. A készülék üzemelni kezd.
10. A beállított idő lejártával a készülék leáll, és a gombok világítása kikapcsol.
11. A LED 🔒 **15** néhány másodperc múlva elalszik, és hangjelzés hallható. A készüléket ki lehet nyitni.
12. Nyomja meg a főkapcsolót **6** a készülék kikapcsolásához.

10.9 A lapát használata

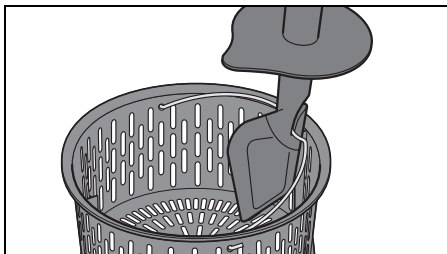
A lapát **32** a hozzávalók keverésére és a főzőbetét **30** kivételére szolgál.

VIGYÁZAT:

- ⊙ A lapát **32** nem használható egyszerre a keverőbetéttel **31**. Különben a lapát **32** beakadhat a keverőbetétbe **31**.
- ⊙ Ne használjon egyéb konyhai eszközt a hozzávalók keveréséhez, mert azok a kések közé kerülve megsérülhetnek.
- Alapvetően az **óramutató járásával megegyező** irányban keverje a keverőedény tartalmát. A lapát **32** az óramutató járásával megegyező irányú keverés közben nem érintkezik a mozgó aprítóbetéttel **29**.



A lapát **32** hátoldalán lévő kampóval kivetheti a forró főzőbetétet **30** úgy, hogy nem kell közvetlenül megérintenie azt. Egyszerűen akassza bele a főzőbetét **30** fémvasalátába, és húzza fel a főzőbetétet.



11. Párolás ☁



Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ Az **1** és **34** fedél kinyitásakor, illetve üzem közben forró gőz távozhat.

MEGJEGYZÉSEK:

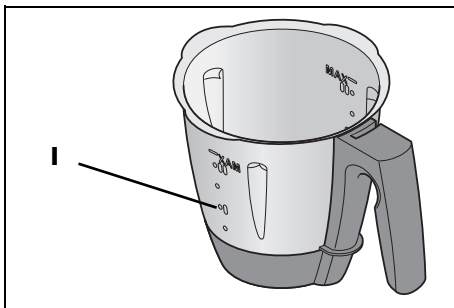
- Az élelmiszer elhelyezésekor ügyeljen arra, hogy szabadon hagyjon néhány rést a párolóbetétben **2** / **3** vagy a főzőbetétben **30**. Csak így biztosítható a gőz szabad eloszlása és a hozzávalók egyenletes főzése.
- Párolás alatt a kés is forog az optimális hőelosztás biztosítása érdekében.
- Jelen használati útmutatót a készülék olyan alapvető funkcióit írja le, mint a keverés, aprítás vagy a párolás. A speciális ételek elkészítését lásd az interneten a www.monsieur-cuisine.com weboldalon.

11.1 Általános programinformációk

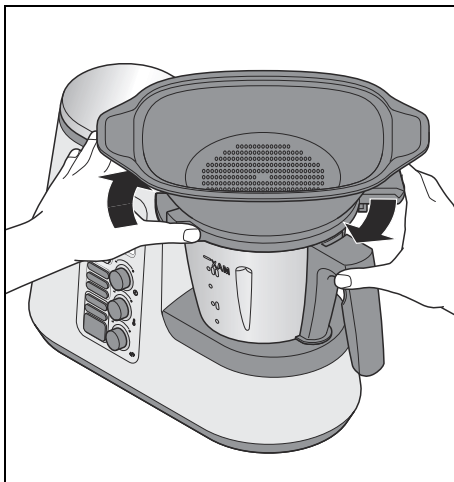
- Előre beállított idő: 20 perc (változtatható)
- Előre beállított hőmérséklet: 120 °C (állandó)
- ☁ A **23** villog, a készülék nem számolja vissza az előre beállított időt: a 10 perces felmelegedési idő zajlik.
- ☁ A **23** világít, a készülék vissza számolja az előre beállított időt: a párolás elkezdődött és most is tart.

11.2 A párolóbetétek előkészítése

1. Helyezze a keverőedényt **5** a talpára **9**.
2. Öntsön 1 liter vizet a keverőedénybe **5**. Ez alulról a második jelzés (**I**) szintjének felel meg.



3. Ellenőrizze, hogy a mély párolóbetét **3** szigetelése **4** megfelelően van behelyezve.
4. Tegye a mély párolóbetét **3** egy kicsit elfordítva a keverőedényre **5**.



5. Fordítsa el a mély párolóbetétet **3** úgy, hogy egyértelműen a helyére akadjon. A készüléket csak akkor lehet elindítani, ha a párolóbetét **3** megfelelően lett behelyezve.

MEGJEGYZÉSEK:

- Ha a párolóbetét **3** nem megfelelően van felhelyezve, a kijelzőn **27** a jobb oldalon látható szimbólum jelenik meg.
- A párolóbetétet **3** könnyebben fel lehet helyezni, ha néhány csepp olajat csöpögtet egy törülközőre, és azzal bedörzsöli a szigetelést **4**.








6. Tegye az élelmiszert a **3** és (szükség esetén) a párolóbetétbe **2**.


MEGJEGYZÉS: akkor is be kell helyezni mind a **3**, mind a párolóbetétet **2**, ha csak a lapos párolóbetétre **2** van szüksége, hogy oldalt ne távozzon a gőz.



7. Helyezze a megtöltött párolóbetétet **2** a **3** párolóbetétre.
8. Zárja le a párolóbetéteket a párolóbetétek fedelével **1**.

11.3 A párolási folyamat elkezdése

1. Kapcsolja be a készüléket a főkapcsolóval **6**.
2. Nyomja meg a gombot  **23** A  **23** világít, és a kijelzőn **27** megjelennek a programértékek.
3. Nyomja meg a gombot **START/STOP 19** Elkezdődik a 10 perces felmelegedési idő. Ez alatt az idő alatt
 - a kijelző **27** nem számolja vissza az időt;
 - a  **23** gomb villog;
 - az előre beállított idő módosítható az időszabályozóval **26**;
 - a LED  **15** automatikusan világít, és az automatikus reteszelés aktíválva van.
4. A 10 perc leteltekor egy rövid hangjelzés hallatszik. A  **23** gomb világít.



MEGJEGYZÉS: ha a programot a 10 perces felmelegedési idő vége előtt szeretné elindítani, akkor nyomja meg egyszer a villogó  **23** gombot.

5. A beállított idő lejártával a **START/STOP 19** és  **23** gombok elsötétednek, és a kijelzőn **27** minden érték 0 értéként jelenik meg (a hőmérsékleten kívül). A LED  **15** elalszik, és hangjelzés hallatszik.
6. Nyomja meg a főkapcsolót **6** a készülék kikapcsolásához.



Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ Az **1** és **34** fedél kinyitásakor, illetve üzem közben forró gőz távozhat.
7. Vegye ki az élelmiszert a párolóbetétekből **2/3**.

11.4 A főzés idejének felülvizsgálata

Ügyeljen arra, hogy ne főzze túl az élelmiszereket, mert a zöldség különben túlságosan megpuhulhat, a hús és a hal pedig kiszáradhat és rágóssá válhat.




Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ A fedél **1** kinyitásakor üzem közben forró gőz távozhat.

Ha főzés közben ellenőrizni szeretné, hogy mennyire főtt meg az étel, a következőképpen járjon el:

1. Óvatosan nyissa fel a párolóbetétek fedelét **1**.
A fedél **1** kinyitásakor ügyeljen arra, hogy ne csapja meg a forró gőz.
2. Teljesen vegye le a készülék fedelét **1**.
3. Ellenőrizze egy hosszabb pálcával vagy villával a megfőzendő élelmiszer állapotát:
 - Ha az élelmiszer megfőtt, a készülék kikapcsolásához nyomja meg a **START/STOP 19** gombot, majd a főkapcsolót **6**.
 - Ha az élelmiszer még nem főtt meg, tegye vissza a fedelet **1**, és készüléket hagyja tovább működni.

11.5 Párolás főzőbetéttel

MEGJEGYZÉS: A  program a főzőbetéttel **30** együtt is használható. Amikor kinyitja a fedelet **34**, hogy ellenőrizze, mennyire főtt meg az étel, a beállítások kitorlódnek. A főzési folyamat folytatásához ismét el kell végezni a beállítást.

1. Öntsön 500 ml vizet a keverőedénybe **5**.
2. Helyezze az ételkészítőt a főzőbetétre **30**.
3. Helyezze a főzőbetétet **30** a keverőedénybe **5**.
4. Zárja le a keverőedényt **5** a fedéllel **34** és a mérőpohárral **35**.
5. Kapcsolja be a készüléket a főkapcsolóval **6**.
6. Indítsa el a programot (lásd „A párolási folyamat elkezdése” a következő oldalon 25).
7. A program végén a fedél **34** kinyílik, és kiveheti a főzőbetétet **30** (lásd „A lapát használata” a következő oldalon 23).
8. A készülék kikapcsolásához nyomja meg a főkapcsolót **6**, vagy kövesse a recept utasításait.

11.6 Túlmelegedésvédelem

A készülék túlmelegedés elleni védelemmel van ellátva. Ha már nem maradt víz a keverőedényben **5**, és ezáltal a készülék túlmelegszik, akkor életbe lép az automatikus kikapcsolás funkció.

Ebben az esetben húzza ki a hálózati csatlakozódugót **7**, és hagyja kihűlni a készüléket. Ezután vízzel ismét üzembe helyezheti a készüléket.

12. Típek pároláshoz

A párolás az ételkészítők egyik legegészségesebb elkészítési módja. Nem csak az ételkészítőkben lévő tápanyagok és az ételkészítők színe maradnak változatlanok, hanem a természetes ízük és szerkezetük is. Ezért kevesebb sóra, zsírra és fűszere van szükség.

12.1 Párolóbetétek használata

Szükség szerint használhatja csak a mély párolóbetétet **3** vagy mindkettőt (**2** és **3**). A lapos párolóbetét **2** nem használható a mély párolóbetét **3** nélkül.

12.2 Egy teljes menü elkészítése

Ha egy teljes menüt szeretne elkészíteni, és ezért a két párolóbetétet egymás felett használja, akkor a következőkre kell ügyelnie:

- A húst és a halat mindig az alsó párolóbetétben **3** kell főzni, hogy a lecsorgó lé ne a többi ételre csorogjon.
- Lehetőség szerint a súlyosabb főznievalót kell az alsó párolóbetétben **3** főzni.



13. Tésztagyúrás

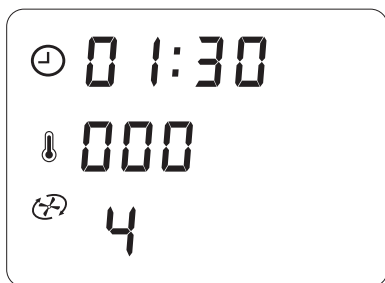
A készülékkel egyszerre legfeljebb 500 g lisztrel lehet dolgozni. A program csak az aprítóbetéttel **29** együtt működtethető.


13.1 Általános programinformációk



- Előre beállított idő: 1:30 perc (változtatható)
- Maximális idő: 3 perc
- Előre beállított hőmérséklet: 0 °C (állandó)
- Előre beállított sebesség: 4 (állandó)
- Jobb-/Balfordulat: a program irányítja

13.2 A program elindítása

1. Helyezze a nyers tésztát a keverőedénybe **5**.
2. Tegye a fedelet **34** a keverőedényre **5**.
3. Kapcsolja be a készüléket a főkapcsolóval **6**.
4. Nyomja meg a  **24** gombot. A  **24** gomb világít, és a kijelzőn **27** megjelennek a programértékek.



5. Nyomja meg a villogó **START/STOP 19** gombot. A program elindul. A beállított idő visszaszámlálódik a kijelzőn **27**. A  **24** gomb világít. A program automatikusan irányítja a jobb-/balfordulatot.

6. A beállított idő lejártával a **START/STOP 19** és  **24** gombok elstédnek, és a kijelzőn **27** minden érték 0 értéként jelenik meg (a hőmérsékleten kívül).
7. A LED  **15** néhány másodperc múlva elalszik, és hangjelzés hallható. A készüléket ki lehet nyitni.
8. A készülék kikapcsolásához nyomja meg a főkapcsolót **6**, vagy kövesse a recept utasításait.

14. Píritás

Ezzel a programmal egy kicsit megpiríthat akár 200 g húst, halat, zöldséget és fűszert, például azért, hogy a sült hús aromája felszabaduljon. A nagy darabokat először kisebbre kell vágni.

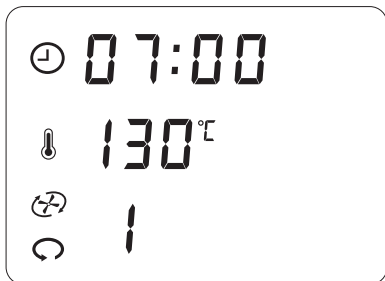
14.1 Általános programinformációk




- Előre beállított idő: 7 perc (változtatható)
- Maximális idő: 14 perc
- Előre beállított hőmérséklet: 130 °C (változtatható)
- Előre beállított sebesség: 1 (állandó)
- Jobb-/Balfordulat: a program irányítja

14.2 A program elindítása

1. Tegyen egy kevés zsiradékot (pl. olajat) a keverőedénybe **5**.
2. Helyezze az élelmiszereket a keverőedénybe **5**.
3. Tegye a fedelet **34** a keverőedényre **5**.
4. Kapcsolja be a készüléket a főkapcsolóval **6**.

5. Nyomja meg a  **22** gombot. A  **22** gomb világít, és a kijelzőn **27** megjelennek a programértékek.



6. Nyomja meg a villogó **START/STOP** gombot **19**.
A program elindul. A beállított idő visszaszámlálódik a kijelzőn **27**. A  **22** gomb világít. A program automatikusan irányítja a balfordulatot. Az aprítóbetét **29** meghatározott időintervallumonként egy rövid balfordulattal indul.
7. A beállított idő lejártával a **START/STOP 19** és  **22** gombok elsötétednek, és a kijelzőn **27** minden érték 0 értéként jelenik meg (a hőmérsékleten kívül).
8. A LED  **15** néhány másodperc múlva elalszik, és hangjelzés hallható. A készüléket ki lehet nyitni.
9. A készülék kikapcsolásához nyomja meg a főkapcsolót **6**, vagy kövesse a recept utasításait.

15. A készülék tisztítása és karbantartása



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A tisztítás megkezdése előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót **7** a csatlakozóaljzatból.
- ⊙ Soha ne merítse az alapkészüléket **13** vízbe.



Vágás általi sérülés VESZÉLYE!

- ⊙ Gondoskodjon róla, hogy az aprítóbetét **29** pengéi különösen élesek legyenek. soha ne érjen pusztá kézzel a pengékhez, nehogy elvágja a kezét.
- ⊙ Az aprítóbetét **29** eltávolítása előtt öblítse ki a keverőedényt **5** vízzel, és tisztítsa meg a pengéket az élelmiszermaradéktól, hogy az aprítóbetétet **29** biztonságosan ki lehessen szedni.
- ⊙ Ha kézzel mossa el a készüléket, olyan tiszta vizet használjon, hogy jól lássa az aprítópengét **29**, nehogy az éles élek elvágják a kezét.

VIGYÁZAT:

- ⊙ Soha ne alkalmazzon dörzsölő, maró vagy súroló hatású tisztítószeret. Ezekről megsérülhet a készülék.

MEGJEGYZÉS: bizonyos élelmiszerek vagy fűszerek (pl. curry) megfesthetik a műanyagot. Ez nem a készülék hibája, és nem káros az egészségre.

15.1 Az alapkészülék tisztítása

1. Az alapkészüléket **13** nedves ronggyal tisztítsa. Használhat egy kevés mosogatószeret is.
2. Tiszta vízzel megnedvesített ronggyal törölje át a készüléket.
3. Csak akkor használja ismét az alapkészüléket **13**, ha már teljesen megszáradt.

15.2 Tisztítás mosogatógépben

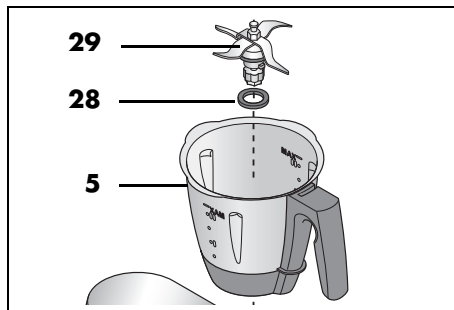
A következő alkatrészek moshatóak mosogatógépben:

- keverőedény **5**
- mérőpohár **35**
- keverőedény fedele **34**
- szigetelés **33**
- aprítóbetét **29**
- szigetelés **28**
- főzőbetét **30**
- keverőbetét **31**
- lapát **32**
- mély párolóbetét **3**
- szigetelés **4**
- lapos párolóbetét **2**
- párolóbetét fedele **1**

A következő alkatrészeket **semmi esetre sem szabad** mosogatógépben mosni:

- alapkészülék **13**
- csatlakozóvezeték **7**

MEGJEGYZÉS: A keverőedény **5** mosogatógépben való tisztítása előtt mindenképpen vegye ki az aprítóbetétet **29**. Minden tisztítás előtt **távolítsa el** a szigetelést **28** az aprítóbetétről **29**.



15.3 A tartozékok tisztítása

1. Öblítse ki a keverőedényt **5** meleg vízzel, és öntse ki a vizet.
2. Vegye ki az aprítóbetétet **29** (lásd „Az aprítóbetét behelyezése és kivétele” a következő oldalon 20) és a szigetelést **28** (lásd „A szigetelés tisztítása, ellenőrzése és cseréje” a következő oldalon 30).
3. Mossa el az összes tartozékot kézzel mosogatószeres vízzel, vagy tegye mosogatógépbe.
4. Ha kézzel mossa el a tartozékokat, öblítse el őket tiszta vízzel.
5. Teljesen szárítsa meg valamennyi alkatrészt, mielőtt újból használná azokat.
6. A következő használat előtt helyezze vissza az aprítóbetétet **29**.

15.4 A szigetelés tisztítása, ellenőrzése és cseréje

A tisztításhoz vegye ki a **28**, **33** és **4** szigeteléseket, és ellenőrizze, hogy nincsenek-e megsérülve. Ügyeljen az elváltozásokra (pl. porózus anyag vagy repedések).

- A kivett **28**, **33** és **4** szigeteléseket elmoshatja mosogatógépben.
- A sérült **28**, **33** és **4** szigeteléseket cserélje ki. Az új szigetelések utánrendelhetők (lásd „Alkatrészrendelés” a következő oldalon 37).

VIGYÁZAT:

- ⊙ A kivett **28**, **33** és **4** szigeteléseket a következő használat előtt vissza kell tenni vagy ki kell cserélni. A **28**, **33** és **4** szigetelések nélkül a készülék nem üzemeltethető.

Aprítóbetét 29

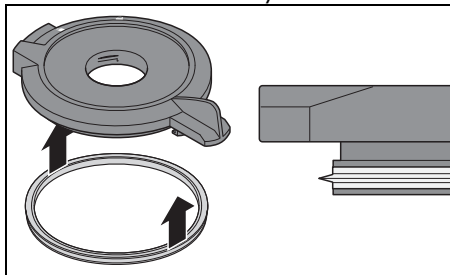
1. Vegye ki az aprítóbetétet **29** a keverőedényből **5** (lásd „Az aprítóbetét behelyezése és kivétele” a következő oldalon 20).
2. Húzza le a szigetelést **28** az aprítóbetétről **29**.
3. Helyezze vissza a megtisztított szigetelést vagy tegyen be újat.
4. A következő használat előtt helyezze vissza az aprítóbetétet **29**.

Mély párolóbetét 3

1. Húzza le a szigetelést **4** a mély aprítóbetét **3** aljáról.
2. Tegye be a megtisztított vagy új szigetelést **4** a mély párolóbetétbe **3**. Ügyeljen arra, hogy a szigetelés teljes felülete illeszkedjen és ne legyen hullámos.

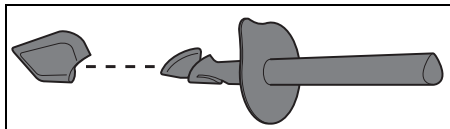
A keverőedény fedele 34

1. Húzza le a szigetelést **33** a keverőedény fedelének **34** az aljáról.
2. Tegye be a megtisztított vagy új szigetelést **33** a keverőedény fedelébe **34**.



15.5 A lapát tisztítása, ellenőrzése és cseréje

A lapáton **32** levehető szilikon kaparó van.



A tisztításhoz vegye le a szilikon kaparót, és ellenőrizze, hogy nincsen-e megsérülve. Ügyeljen az elváltozásokra (pl. porózus anyag vagy repedések).

- Mindkét alkatrész mosogatógépben mosogatható.
- Új szilikon kaparó utánrendelhető (lásd „Alkatrészrendelés” a következő oldalon 37).

15.6 Vízkötelenítés

Ha kemény vizet használ a pároláshoz, a használt alkatrészeket, különösen a keverőedényen **5**, vízkő rakódhat le.

Normál tisztítás

A vízkőlerakódás általában a mosogatógépben vagy kézzel történő tisztítás során eltávolítható.

Enyhe vízkőlerakódás

1. A mosogatógépben vagy a kézzel történő tisztítás során el nem távolítható enyhe vízkőlerakódást eltávolíthatja egy ecetes ronggyal.
2. Végül öblítse le tiszta vízzel.

Komolyabb vízkőlerakódás

VIGYÁZAT:

- ⊗ Ne használjon a kereskedelmi forgalomban kapható vízkőoldót, jégecetét vagy ecetesszenciát. Alkalmazza inkább a következő kémelő módszert:

1. Keverjen össze fele-fele arányban háztartási ecetet és forrásban lévő vizet.
2. Öntse a keveréket a keverőedénybe **5**, illetve helyezze a többi vízköves alkatrészt egy ilyen keverékkel teli edénybe.
3. Hagyja hatni a keveréket 30 percig.

MEGJEGYZÉS: ha hosszabb ideig hagyja a keverékben az alkatrészeket, az nem javítja a vízkőoldó hatást, viszont károsíthatja az alkatrészeket.

4. Végül öblítse le tiszta vízzel.
5. Teljesen szárítsa meg az alkatrészeket, mielőtt eltenné vagy újból használná azokat.

15.7 Tárolás

- Tárolja a készüléket portól és szennyeződéstől védett helyen, ahol gyermekek nem érhetik el.

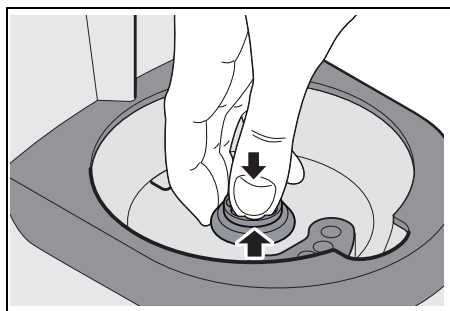
15.8 Kés befogó cseréje

Ha a jelen útmutatóban megadottnál nagyobb mennyiségeket dolgoz fel (pl. tészta 500 g-nál több lisztből), akkor a kés befogó **10** annyira elhasználódhat, hogy az aprítótétét **29** nem forog rendszeren.

Ebben az esetben cserélje ki a kés befogót **10** újra. A jövőben tartsa be a megadott maximális mennyiségeket.

A kép: Utólag is megrendelhető a pót kés befogó **10** és a szilikon burkolat **36** (lásd „Alkatrészrendelés” a következő oldalon 37).

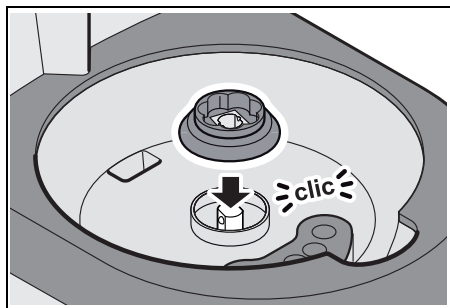
A régi késbefogó eltávolítása



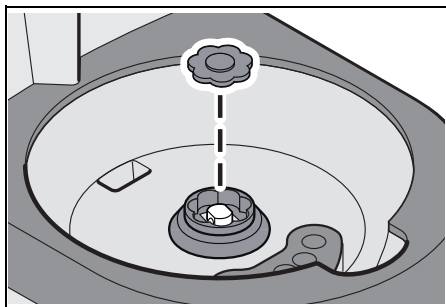
1. A hüvelykujjával nyomja meg a szilikon burkolatot **36**, és egyidejűleg nyúljon a régi késbefogó **10** pereme alá. Felfelé húzza ki a régi késbefogót **10**.

Esetleg egy kicsit „rángatnia” kell, hogy a késbefogót **10** ki lehessen húzni.

Új késbefogó behelyezése



2. Helyezze fel az új késbefogót **10** a hajtótengelyre. A késbefogó **10** mélyedését a hajtótengely lapos oldalához kell illeszteni. A késbefogó **10** egy „kattintással” rákattan a hajtótengelyre.



3. Helyezze a szilikon burkolatot **36** a késbefogóra **10**.

16. Meghibásodás, okok és elhárításuk

Ha készüléke nem megfelelően működik, először ellenőrizze az ellenőrzőlistán felsorolt problémákat. Lehetséges, hogy csak kisebb problémáról van szó, amelyet egyedül is képes megoldani.





ÁRAMÜTÉS veszélye!

⊗ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani!

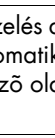
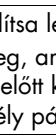
16.1 Üzemzavar

Meghibásodás	Ok	Elhárítás
A készülék nem indul.	A keverőedény 5 rosszul van behelyezve	Helyezze be a keverőedényt 5 a megfelelő módon (lásd „A keverőedény behelyezése” a következő oldalon 20).
	A fedél 34 vagy a mély párolóbetét 3 rosszul van feltéve a keverőedényre 5 .	Helyezze be a fedelet 34 vagy a mély párolóbetétet 3 a megfelelő módon.
	Nincs áramellátás	Ellenőrizze a hálózati csatlakozódugót 7 , a főkapcsolót 6 és esetleg a biztosítékokat.
Az aprítóbetét 29 nem forog.	A késbefogó 10 elhasználódott? Ez pl. akkor történhet, ha túl nagy mennyiségű tésztát dolgozott fel.	Cserélje ki a késbefogót 10 újra (lásd „Kés befogó cseréje” a következő oldalon 32), és a jövőben tartsa be a megadott maximális mennyiségeket.

Meghibásodás	Ok	Elhárítás
Folyadék a készülék alatt	Az aprítóbetét 29 rosszul van behelyezve, és ezért a keverőedény 5 tömitetlen.	Helyezze be az aprítóbetétét 29 a megfelelő módon (lásd „Az aprítóbetét behelyezése és kivétele” a következő oldalon 20).
	Az aprítóbetét szigetelése 28 hibás.	Helyezzen be új szigetelést 28 (lásd „A szigetelés tisztítása, ellenőrzése és cseréje” a következő oldalon 30).
	A keverőedényből 5 kifolyó folyadék az alapkészülékben 13 lévő átfolyón 11 keresztül az alátétre folyt. (lásd „Átfolyó” a következő oldalon 18)	Ha a 10-es fokozaton vagy a TURBO 20 gombbal folyadékokat kever össze, akkor legfeljebb 1 liter folyadékot önthet a keverőedénybe 5 , különben a folyadék kifröccsenhet. 10-esnél alacsonyabb sebességfokozaton akár 2,2 liter folyadékot is betölthet a keverőedénybe 5 .
A keverőedény 5 fedelénél 34 folyadék szivárog.	A szigetelés 33 rosszul van behelyezve.	Helyezze be a szigetelést 33 a megfelelő módon (lásd „A szigetelés tisztítása, ellenőrzése és cseréje” a következő oldalon 30).
	A szigetelés 33 hibás.	Helyezzen be új szigetelést 33 (lásd „A szigetelés tisztítása, ellenőrzése és cseréje” a következő oldalon 30).
Nem lehet beállítani a hőmérsékletet.	A 4 – 10 sebességfokozatok egyikét választották ki.	Válassza ki a 0 – 3 sebességfokozatok egyikét (lásd „Sebesség beállítása” a következő oldalon 17)
A készülék egyes részei elszíneződtek.	Bizonyos élelmiszerek vagy fűszerek (pl. curry) megfesthetik a műanyagot. Ez nem a készülék hibája.	Nem kell semmit tenni, mert az elszíneződés nem káros az egészségre.
Nem lehet a 3-asnál nagyobb sebességfokozatot beállítani.	Be van állítva a hőmérséklet.	Állítsa a hőmérsékletet 0-ra.
A készülék 15 perc után leáll.	A 7 - 10 sebességfokozatok egyikét választották ki. Ezen sebességfokozatoknál a készülék legfeljebb 15 percig működik szünet nélkül.	Válassza ki a 0-6 sebességfokozatok egyikét (lásd „Sebesség beállítása” a következő oldalon 17)
A beállított idő a bekapcsolásnál automatikusan 15:00 órára áll.		

Meghibásodás	Ok	Elhárítás
A fedelet 34 /a mély párolóbetétet 3 nem lehet kinyitni.	Az elektronikus reteszelés aktíválva van (lásd „Automatikus reteszelés” a következő oldalon 14).	Állítsa le a készüléket, és várja meg, amíg a LED  15 elalszik, mielőtt kinyitja a fedelet 34 /a mély párolóbetétet 3 .
	Megpróbálta kinyitni a fedelet 34 /a mély párolóbetétet 3 , mialatt a LED  15 világított? Esetleg az elektronikus reteszelés blokkolt.	Fordítsa el a fedelet 34 /a mély párolóbetétet 3 két kézzel az óramutató járásával megegyező irányba, amíg teljesen le nincs zárva (lásd „A keverőedény fedelének felhelyezése” a következő oldalon 21), ill. (lásd „A párolóbetétek előkészítése” a következő oldalon 24).

16.2 Hibaüzenetek a kijelzőn

Kijelző	Ok	Elhárítás
E3	Az eszköz túl van terhelve. Szag / füst képződhet.	<ul style="list-style-type: none"> A készülékkel egyszerre legfeljebb 500 g liszttel lehet dolgozni. Hagyja a készüléket teljesen kihűlni. Ezután a készülék újra használatra kész.
	A fedél 34 vagy a mély párolóbetét 3 rosszul van feltéve a keverőedényre 5 .	Zárja be megfelelően a fedelet 34 (lásd „A keverőedény fedelének felhelyezése” a következő oldalon 21). Vagy zárja be megfelelően a párolóbetétet 3 (lásd „A párolóbetétek előkészítése” a következő oldalon 24).
	A turbó funkció nem állítható be, mivel a keverőedényben 5 lévő élelmiszer hőmérséklete 60 °C felett van.	Állítsa be a sebességet a fordulatszám-szabályozóval 18 (lásd „Sebesség beállítás” a következő oldalon 17).
HHH	A keverőedényben 5 túl magas a hőmérséklet. Túl kevés élelmiszer vagy folyadék van a keverőedényben 5 .	Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja kihűlni a keverőedényt. Majd tegyen eleendő élelmiszert vagy folyadékot a keverőedénybe 5 .
----	A mérleg túl van terhelve.	Vegye le a súlyt a mérlegről.

17. Eltávolítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerekese szemetestároló szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemetébe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni.



Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgy vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg. Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.



Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.

18. Műszaki adatok

Modell:	SKMK 1200 E5
Hálózati feszültség:	230 V ~ 50/60 Hz
Védelmi osztály:	I
Teljesítmény:	1 200 watt Mixer: 800 watt Főzés: 1 000 watt
A keverőedény maximális töltési mennyisége 5 :	2,2 liter
A mérleg 16 maximális súlyterhelése:	5 kg

MEGJEGYZÉS: A felhasználónak semmit nem kell tennie, hogy a termék átálljon 50 és 60 Hz között. A termék alkalmazkodik az 50 Hz-hez és a 60 Hz-hez is.

Használt szimbólumok

	Ellenőrzött biztonság. A készülékeknek meg kell felelniük az általánosan elismert műszaki szabályoknak és a termékek biztonságáról szóló törvény (ProdSG) rendelkezéseinek.
	A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi.
	Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a csomagolást környezetbarát módon kell leselejtezni.
	Újrahasznosítható anyagok: Karton (a hullámkartonon kívül)
	Ez a jelzés olyan részeket jelöl, amelyek mosogatógépben is moshatók.

A műszaki változtatások jogát fenntartjuk.

19. Alkatrészrendelés

A weboldalunkon elolvashatja, hogy melyik alkatrészeket lehet utánrendelni.

Online rendelés

shop.monsieur-cuisine.com



1. Szkenelje a QR-kódot az okostelefonjával/tabletjével.
2. A QR-kóddal megnyit egy weboldalt, ahol megteheti az utánrendelést.

20. Weboldal

Weboldal:

www.monsieur-cuisine.com



21. Garancia

(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	Monsieur Cuisine Édition Plus
Gyártási szám:	362034_2007
A termék típusa:	SKMK 1200 E5
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	főzőfunkcióval rendelkező konyhagép „Monsieur Cuisine Édition Plus”, alapkészülék, csatlakozóvezeték, keverőedény a következőkkel: <ul style="list-style-type: none">- aprítóbetét- a keverőedény fedele- mérőpohár főzőbetét, keverőbetét, lapát, párológység a következő részekkel: <ul style="list-style-type: none">- mély párolóbetét- lapos párolóbetét- párolóbetét fedele pótalkatrész: kés befogó szilikon burkolattal, receptkönyv
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Tasköprüstraße 3 DE-22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Teknihall Elektronik GmbH Breitefeld 15 DE-64839 Münster GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoyer@lidl.hu

Az importáló és forgalmazó cég-neve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6
--	--

1. A jótállási idő a Magyar Köztársaság területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 3 év.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet (nyugtát).
3. A vásárlástól számított három napon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetészerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben. A fogyasztó jótállási kifogásáról a forgalmazó (szerviz) jegyzőkönyvet köteles felvenni, amelyben rögzíteni kell a fogyasztó nevét, címét, a fogyasztási cikk (termék) megnevezését, vételárát, a vásárlás időpontját, a hiba bejelentésének időpontját, a hiba leírását, a fogyasztó által érvényesíteni kívánt igényt, a kifogás rendezésének módját. Amennyiben a kifogás rendezésének módja a fogyasztó igényétől eltér, ennek indokolását a jegyzőkönyvben meg kell adni. A jegyzőkönyv másolatát a fogyasztónak át kell adni. Ha a kötelezett a fogyasztó igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról legkésőbb három munkanapon belül köteles értesíteni a fogyasztót. A jótállás ideje alatt a fogyasztó kérheti a termék kijavítását, ki-

cserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárát. Ha a forgalmazó, vagy szerviz a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a forgalmazó költségére kijavíthatja, vagy mással kijavíttathatja. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése, kijavítása esetén a kicserélt, vagy kijavított termékre, illetve alkatrészre újra kezdődik.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetészerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumibroncsok stb.) rendeltetészerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a

terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

A www.lidl-service.com weboldalról letöltheti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **362034_2007** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.



Garanciaakártya 362034_2007

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje:












Inhalt

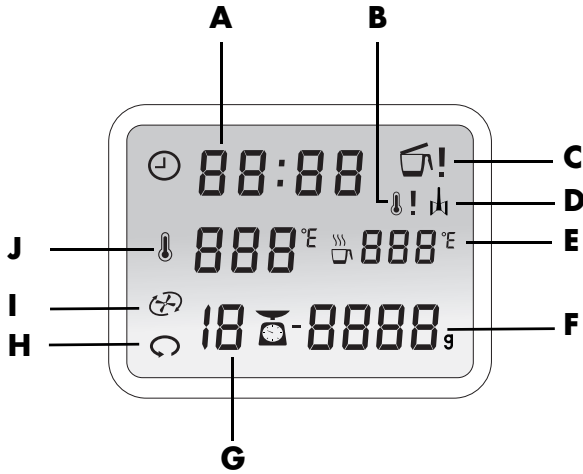
1. Übersicht	44
2. Displayanzeigen	45
3. Funktionen im Überblick	46
4. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	47
5. Sicherheitshinweise	48
6. Lieferumfang	53
7. Auspacken und aufstellen	53
8. Waage	54
9. Gerät bedienen	55
9.1 Automatische Verriegelung	55
9.2 Stromversorgung	55
9.3 Gerät ein- und ausschalten	55
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	77

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, Eiscrushing, 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 Dampfgaraufsätze,
 - den Deckel für Dampfgaraufsätze,
 - 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 Dampfgeräten 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.

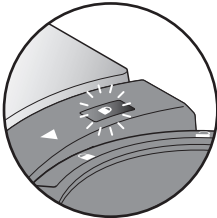
9. Gerät bedienen


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.



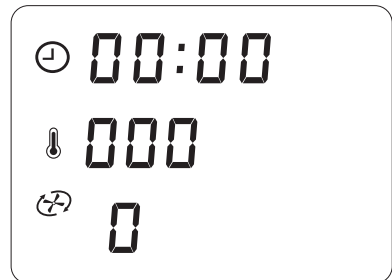
- Nach dem Stoppen der Maschine bleibt die Verriegelung noch einige Sekunden aktiviert. Danach erlischt die LED  **15** und ein akustisches Signal ertönt. Der Deckel **34** bzw. der Dampfeinsatz **3** kann geöffnet werden.
- Je höher die Geschwindigkeit, desto länger bleibt die Verriegelung aktiv, weil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

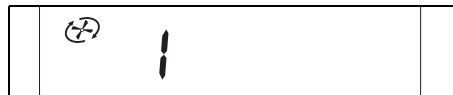
9.9 Linkslauf

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.

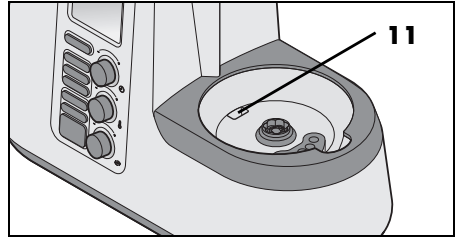


HINWEISE:

- 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:

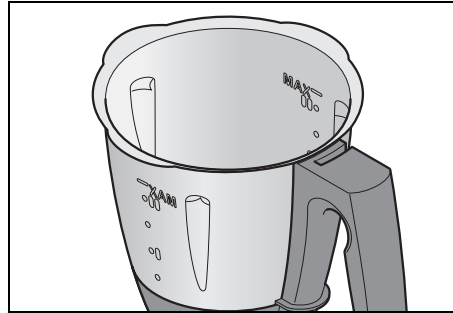
- In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen wie Mixen, Zerkleinern und Dampfgaren beschrieben. Angaben zum Zubereiten spezieller Gerichte finden Sie im Rezeptbuch.
- Bei den angegebenen Lebensmittelmengen im Rezeptbuch handelt es sich um die Mengen der noch ungeschälten Lebensmittel.

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.

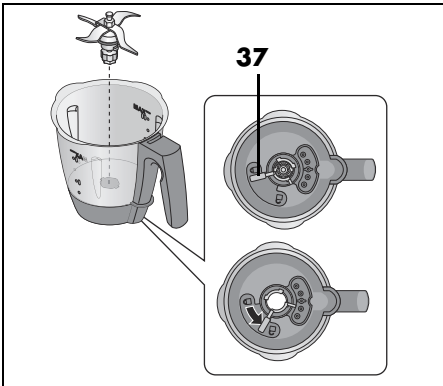
Der Mixbehälter **5** darf nie ohne Messereinsatz **29** verwendet werden, da der Messereinsatz **29** den Mixbehälter **5** unten abdichtet.



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** 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.

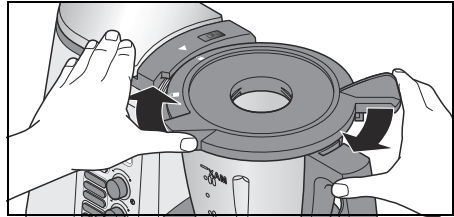
Um den Rühraufsatz **31** zu entnehmen, ziehen Sie ihn nach oben ab.

10.6 Deckel des Mixbehälters aufsetzen

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

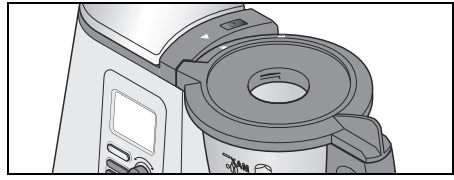
1. Setzen Sie den Deckel für den Mixbehälter **34** etwas verdreht auf den Mixbehälter **5**.

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.



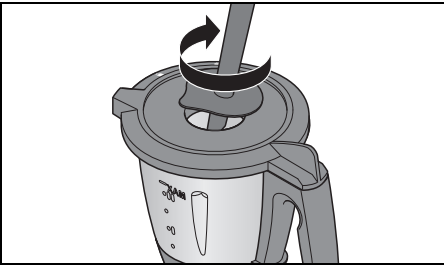
8. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 1 für eine gleichmäßige Verteilung der Wärme im Wasser.
9. Drücken Sie die Taste **START/STOP 19**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.
10. Nach Ablauf der eingestellten Zeit stoppt das Gerät und die Tastenbeleuchtung erlischt.
11. Nach einigen Sekunden erlischt die LED **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

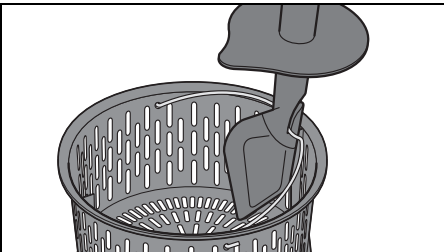
Der Spatel **32** dient zum Umrühren von Zutaten und zum Entnehmen des Kocheinsatzes **30**.

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:

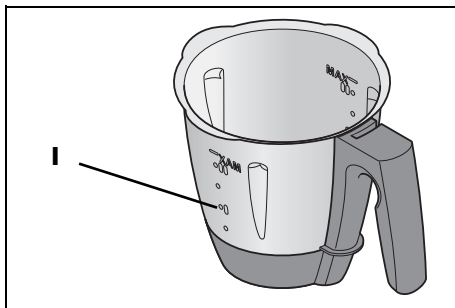
- Achten Sie beim Platzieren der Lebensmittel darauf, dass einige Schlitzes im Dampfeinsatz **2 / 3** oder dem Kocheinsatz **30** frei bleiben. Nur so kann der Dampf sich frei verteilen und die Zutaten werden gleichmäßig gegart.
- Während des Dampfgarens dreht sich das Messer mit, um eine optimale Verteilung 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

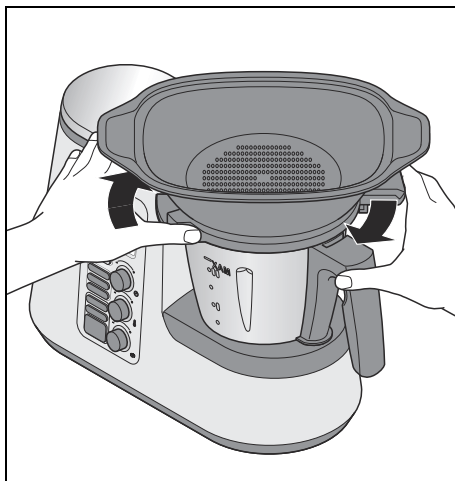
- voreingestellte Zeit: 20 Minuten (veränderbar)
- voreingestellte Temperatur: 120 °C (fest)
- ☁ **23** blinkt, voreingestellte Zeit wird nicht heruntergezählt: Die Aufheizzeit von 10 Minuten läuft.
- ☁ **23** leuchtet, voreingestellte Zeit wird heruntergezählt: Das Dampfgaren ist gestartet und läuft.

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

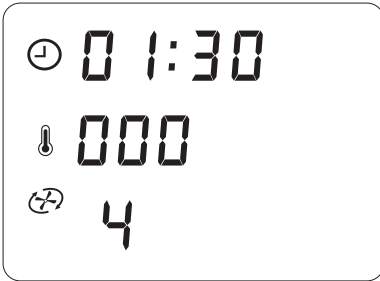
Mit der Maschine können Sie bis zu maximal 500 g Mehl verarbeiten. Das Programm wird nur mit dem Messereinsatz **29** betrieben.




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

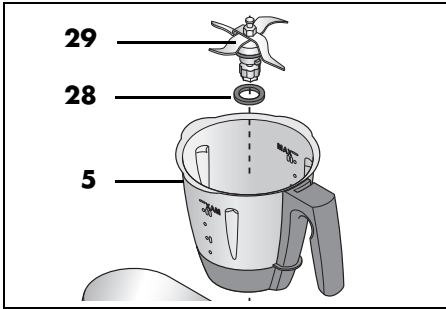
Folgende Teile sind spülmaschinene geeignet:

- 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

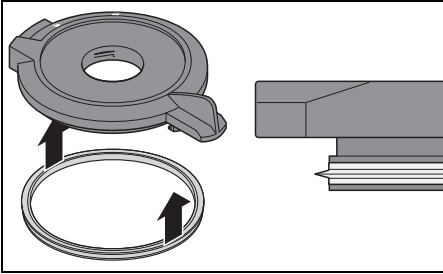
1. Entnehmen Sie den Messereinsatz **29** aus dem Mixbehälter **5** (siehe "Messereinsatz einsetzen und entnehmen" auf Seite 61).
2. Ziehen Sie die Dichtung **28** vom Messereinsatz **29** ab.
3. Setzen Sie die gereinigte Dichtung oder eine neue wieder auf.
4. Setzen Sie vor der nächsten Nutzung den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

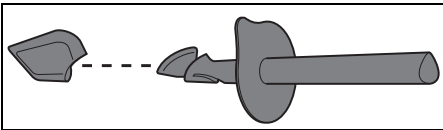
Deckel des Mixbehälters 34

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 Haushaltessig 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

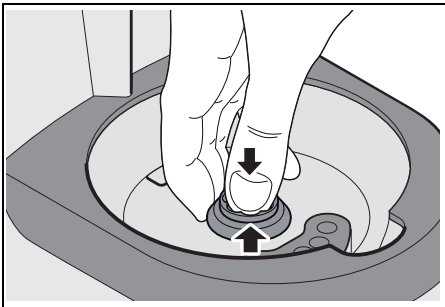
Wenn Sie größere Mengen verarbeiten als in dieser Anleitung angegeben (z. B. Teig mit mehr als 500 g Mehl), kann die Messeraufnahme **10** so abgenutzt werden, dass der Messereinsatz **29** nicht mehr richtig dreht.

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

Bild A:

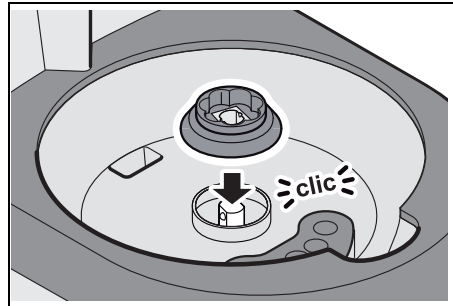
Sie können die Ersatz-Messeraufnahme **10** und die Silikon-Abdeckung **36** nachbestellen (siehe "Zubehör bestellen" auf Seite 77).

Alte Messeraufnahme entfernen

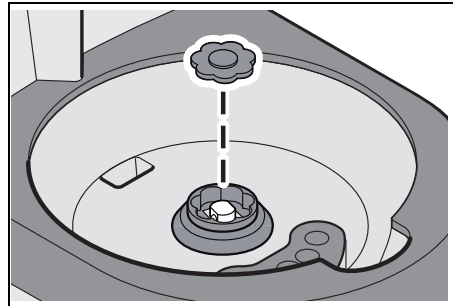


1. Drücken Sie mit dem Daumen auf die Silikon-Abdeckung **36** und greifen Sie gleichzeitig unter den Rand der alten Messeraufnahme **10**. Ziehen Sie die alte Messeraufnahme **10** nach oben heraus.
Eventuell müssen Sie ein bisschen „ruckeln“, damit sich die Messeraufnahme **10** herausziehen lässt.

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.

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 Kassensbon 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 (Kassensbon) 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 Anliegen zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 362034_2007** und den Kassensbon 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 (Kassensbon) 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



Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(kostenfrei)

E-Mail: hoyer@lidl.de



Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.at



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