



MONSIEUR CUISINE
ÉDITION PLUS



Návod k obsluze

SKMK 1100 A1

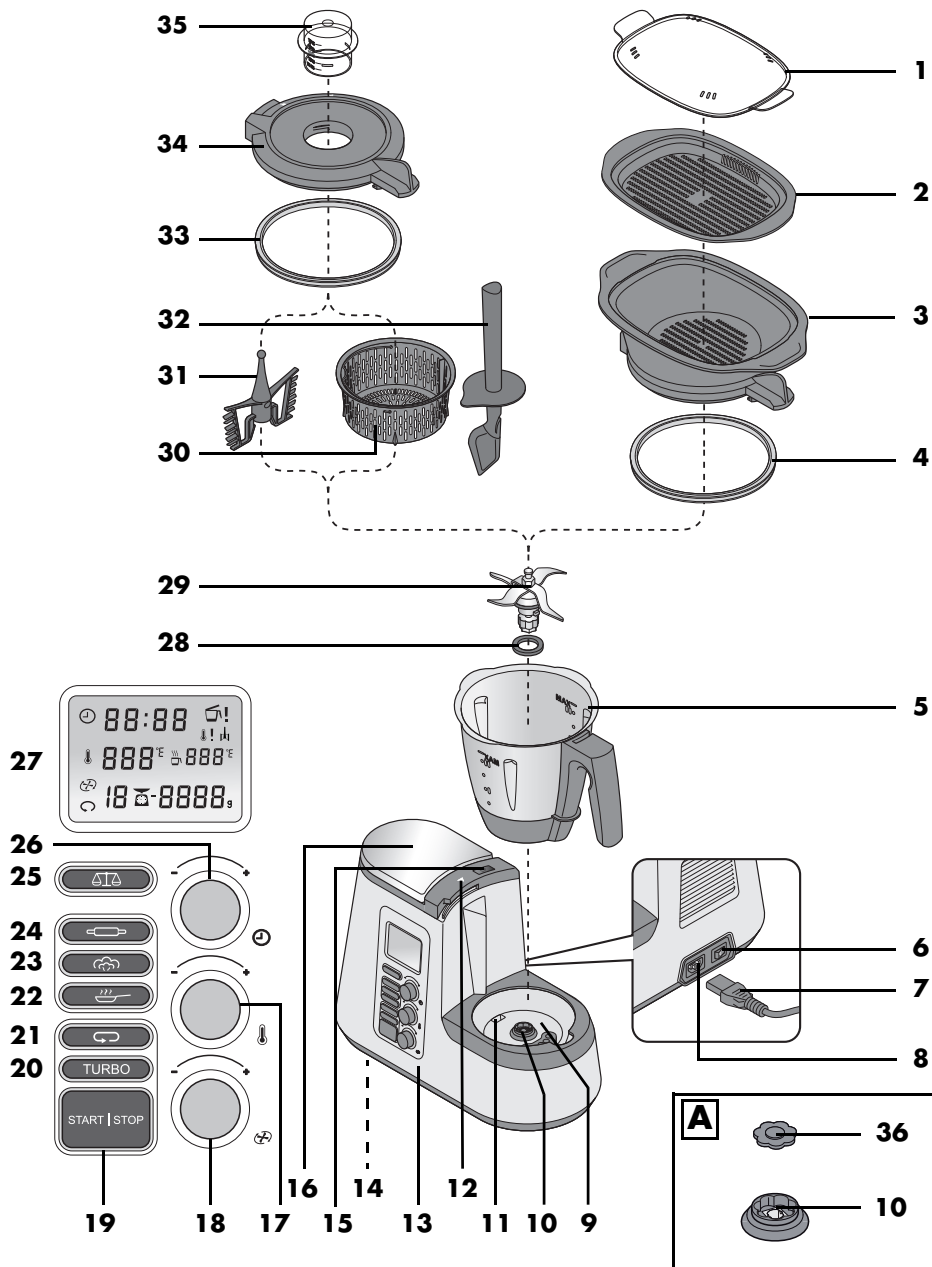


Česky 2

Deutsch..... 40



Přehled / Übersicht












Obsah

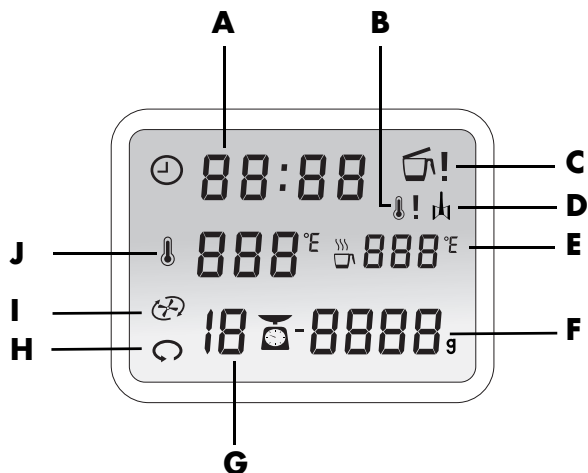
1. Přehled	4
2. Ukazatele displeje	5
3. Přehled funkcí	6
4. Použití k určenému účelu	7
5. Bezpečnostní upozornění	8
6. Rozsah dodávky	12
7. Vybalení a sestavení	12
8. Váha	13
9. Obsluha přístroje	14
9.1 Automatické zajištění	14
9.2 Napájení elektrickým proudem	14
9.3 Zapnutí a vypnutí přístroje	14
9.4 Displej	14
9.5 Obsluha tlačítek	15
9.6 Nastavení času	16
9.7 Nastavení teploty	16
9.8 Nastavení rychlosti	17
9.9 Zpětný chod	17
9.10 Funkce turbo	18
9.11 Přepadový otvor	18
9.12 Zapnutí a zastavení přístroje	18
10. Použití mixovací nádoby	19
10.1 Odebrání mixovací nádoby	19
10.2 Značky v mixovací nádobě	19
10.3 Nasazení a odebrání nástavce s noži	20
10.4 Nasazení mixovací nádoby	20
10.5 Nasazení a odebrání nástavce na míchání	21
10.6 Nasazení víka mixovací nádoby	21
10.7 Použití víka pro plnicí otvor	22
10.8 Vaření a dušení s nástavcem na vaření	22
10.9 Použití špachtle	23
11. Vaření v páře	23
11.1 Obecné informace o programu	23
11.2 Příprava parních nástavců	24
11.3 Zahájení vaření v páře	25
11.4 Kontrola varu	25
11.5 Vaření v páře s nástavcem na vaření	26
11.6 Ochrana proti přehřátí	26
12. Tipy k vaření v páře	26
12.1 Použití parních nástavců	26
12.2 Příprava menu	26

13. Hnětení	27
13.1 Obecné informace o programu	27
13.2 Spuštění programu	27
14. Opékání	27
14.1 Obecné informace o programu	27
14.2 Spuštění programu	28
15. Čištění a údržba přístroje	28
15.1 Čištění základního zařízení	28
15.2 Mytí v myčce	29
15.3 Čištění příslušenství	29
15.4 Čištění, kontrola a výměna těsnění	29
15.5 Čištění, kontrola a výměna špachtle	30
15.6 Odstranění vodního kamene	30
15.7 Uschování	31
15.8 Výměna upínače nožů	31
16. Poruchy, příčina, řešení	33
16.1 Poruchy v provozu	33
16.2 Chybová hlášení na displeji	35
17. Likvidace	36
18. Technické parametry	36
19. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	37

1. Přehled








1		Víka pro parní nástavce
2		Parní nástavec, nízký
3		Parní nástavec, hluboký
4		Těsnění hlubokého parního nástavce (dbejte na správnou polohu)
5		Mixovací nádoba
6	0/1	Hlavní vypínač
7		Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
8		Síťová zdířka
9		Místo pro mixovací nádobu
10		Upínač nožů
11		Přepadový otvor
12		Uzávěr
13		Základní zařízení
14		Přísavky
15		LED pro automatické zajištění
16		Váha
17		Regulátor teploty
18		Regulátor rychlosti
19	START/STOP	Zapnutí a zastavení přístroje
20	TURBO	Tlačítko turbo
21		Změna směru otáčení
22		Program k opékání
23		Program k vaření v páře
24		Program k hnětení těsta
25		Zapnutí váhy / aktivace funkce tara
26		Regulátor času
27		Displej
28		Těsnění nástavce s noži (dbejte na správnou polohu)
29		Nástavec s noži (ve tvaru květu)
30		Nástavec na vaření
31		Nástavec na míchání
32		Špachtle
33		Těsnění víka pro mixovací nádobu (dbejte na správnou polohu)
34		Víko pro mixovací nádobu
35		Odměrka
36		Silikonové krytí
<i>Není zobrazeno:</i>		
37		Páčka zámku

2. Ukazatele displeje



- A** 🕒 ukazatel času (1 sekunda až 90 minut)
- B** 🔥! Funkce turbo není možná, protože teplota je příliš vysoká.
- C** 🏠! mixovací nádoba není správně nasazena nebo není správně uzavřena
- D** 🏠 zvolená rychlost (1 – 4) je vhodná pro nástavec na míchání
- E** 🔥 teplota potravin v mixovací nádobě
- F** 🏠 ukazatel hmotnosti v gramech až do 5 000 g
- G** 🔥 ukazatel rychlosti 1 – 10
- H** 🔄 nastavení zpětného chodu / aktivní
- I** 🔥 symbol pro rychlost
- J** 🔥 nastavená teplota (37 °C – 130 °C)

3. Přehled funkcí

Tlačítko/pracovní nástroj	Funkce	Upozornění
 25 / váha 16	přesné vážení na gramy s funkcí tara (pro zvážení dalších přísad nastavte na 0)	do 5 kg
 21 Zpětný chod	šetrné míchání potravin, které nemají být rozdrčeny	
TURBO 20	krátkodobé zapnutí na nejvyšší rychlost, např. pro rozdrčení ořechů, malého množství bylinek nebo cibule	<ul style="list-style-type: none"> - funkce je uzamčena, pokud je teplota potravin v mixovací nádobě vyšší než 60 °C - v případě tekutin: maximálně do 1 litru - nepoužívejte s nastavcem na míchání 31
nástavec s noži 29	<ul style="list-style-type: none"> - pro drcení, sekání, mixování k drcení ledu - pro program  - s funkcí  k šetrnému míchání 	<ul style="list-style-type: none"> - musí být vždy nasazen, aby utěsnil mixovací nádobu 5 - v případě potřeby předtím potraviny nakrájejte na kousky o cca 3 – 4 cm
nástavec na míchání 31	pro tekuté potraviny <ul style="list-style-type: none"> - šlehání šlehačky (minimálně 200 ml) - šlehání bílků (minimálně 2 kusy) - emulgace (např. majonéza) 	<ul style="list-style-type: none"> - smí se použít pouze s rychlostními stupni 1 až 4 - nesmí se používat s funkcí TURBO
nástavec na vaření 30	na vaření a dušení	do mixovací nádoby 5 vlijte minimálně 500 ml vody
 23	program k šetrnému vaření v páře s parními nastavci 2 a 3 , obzvláště zeleniny, ryb a masa	možné také s nastavcem na vaření 30
 24	k hnětení těsta s nastavcem s noži 29	lze zpracovat maximálně 500 g mouky
 22	k snadnému opékání potravin, např. masa nebo cibule	malé množství, nakrájené na kousky


Děkujeme za vaši důvěru! *Symboly na přístroji*

Gratulujeme vám k vašemu novému kuchyňskému robotu s funkcí vaření „Monsieur Cuisine Édition Plus“.

Pro bezpečné zacházení s výrobkem a zachování celého rozsahu výkonu dbejte následujících pokynů:

- **Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj smíte ovládat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Tento návod k použití uschovejte.**
- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití. Návod k použití je součástí výrobku.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vašim novým kuchyňským robotem s funkcí vaření „Monsieur Cuisine Édition Plus“!

	Symbol udává, že takto označené materiály nemění chuť ani vůni potravin.
	Tento symbol vás varuje před dotykem horkých povrchů.
	Tento symbol Vás varuje před kontaktem s horkou vodní párou.

4. Použití k určenému účelu

Monsieur Cuisine slouží k mixování, kvedlání, šlehání, míchání, drcení, přípravě kaše, drcení ledu, emulgování, vaření v páře, dušení, hnětení, opékání, vaření a vážení potravin a požívatin.

V tomto návodu k použití jsou popsány základní funkce jako mixování, drcení a vaření v páře. Informace k přípravě speciálních pokrmů naleznete v dodané kuchařce.

Přístroj je určen pro použití v soukromé domácnosti. Přístroj se smí používat pouze ve vnitřních prostorách.

Tento přístroj se nesmí používat ke komerčním účelům.

Předvídatelné nesprávné použití

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Přístroj nepoužívejte k drcení obzvláště tvrdých potravin jako např. kostí nebo muškátových oříšků.

5. Bezpečnostní upozornění

Výstražná upozornění

V případě potřeby jsou v tomto návodu k použití uvedena následující výstražná upozornění:




NEBEZPEČÍ! Vysoké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek poranění a ohrožení života.

VÝSTRAHA! Středně velké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek zranění nebo závažné věcné škody.

POZOR: Nízké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek lehká zranění nebo věcné škody.

UPOZORNĚNÍ: Skutečnosti a zvláštnosti, které by měly být respektovány při zacházení s přístrojem.

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Příklad nesmí používat děti.
- ⊙ Příklad a jeho napájecí vedení uchovávejte mimo dosah dětí.
- ⊙ Čištění a údržbu nesmí vykonávat děti.
- ⊙ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ⊙ Tento přístroj smí používat osoby s omezenými fyzickými, senzoric-
kými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dosta-
tek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud
byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké ne-
bezpečí přitom hrozí.
- ⊙ Příklad nesmí být ponořen do vody.
- ⊙  Povrch přístroje je při provozu velmi horký. Následující části
příkladu berte během provozu pouze kuchyňskými chňapka-
mi nebo rukavicemi:
 - nástavce na vaření v páře,
 - víko na nástavce na vaření v páře,
 - mixovací nádobu,
 - víko na mixovací nádobu a
 - odměrku.
- ⊙ Příklad vždy odpojte z elektrické sítě, pokud není pod dohledem,
před složením, rozložením nebo čištěním.

- ⊙ Berte na vědomí, že čepele nástavce s noži jsou velmi ostré:
 - Nikdy se nedotýkejte čepelí holýma rukama, abyste zabránili řezným ranám.
 - Při ručním mytí používejte natolik čistou vodu, aby byl nástavec s noži dobře vidět, a vy se nezranili o velmi ostré nože.
 - Při vyprazdňování mixovací nádoby dbejte na to, abyste se nedotýkali čepelí nástavce s noži.
 - Při odebrání a nasazování nástavce s noži dbejte na to, abyste se nedotýkali čepelí nástavce s noži.
- ⊙ Při funkci turbo se v mixovací nádobě nesmí nacházet žádné horké přísady. Ty mohou vystříknout z nádoby a způsobit opaření.
- ⊙ Nástavec s noži a nástavec na míchání se po vypnutí dotáčejí. Proto automatické zajištění chrání před otevřením víka před otočením. Obzvláště tekuté pokrmy se mohou také po otočení nástavce s noži ještě pohybovat. Počkejte s otevřením víka, dokud se pokrmy již nehýbají.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
- ⊙ Před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený z elektrické sítě.
- ⊙ Dbejte na to, aby žádná tekutina nepřetekla na zástrčky a zásuvky přístroje.
- ⊙ Respektujte, že povrch topného článku disponuje po použití ještě zbytkovým teplem.
- ⊙ Tento přístroj je rovněž určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a tomu podobnému použití, jako například...
 - ... v kuchyních pro zaměstnance, v obchodech, kancelářích a jiných komerčních oblastech;
 - ... v hospodářských nemovitostech;
 - ... zákaznicky v hotelech, motelech a jiných bytových zařízeních;
 - ... v penzionech s ubytováním se snídaní.
- ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění (viz „Čištění a údržba přístroje“ na straně 28).



NEBEZPEČÍ pro děti

- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim

- ⊙ Elektrospořřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospořřebičů.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem kvůli vlhkosti

- ⊙ Přístroj nesmíte nikdy používat v blízkosti vany, sprchy, umyvadla naplněného vodou apod.
- ⊙ Základní zařízení, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Základní zařízení chraňte před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou.
- ⊙ V případě, že se do základního zařízení dostane tekutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj vlhkýma rukama.
- ⊙ V případě, že přístroj spadl do vody, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Teprve potom přístroj vytáhněte.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem

- ⊙ Síťovou zástrčku zasuněte do zásuvky teprve, když je přístroj kompletně složený.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce s ochrannými kontakty, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.

- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Napájecí vedení neomotávejte kolem přístroje.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku.
- ⊙ Dbejte, aby o napájecí vedení nemohl nikdo zakopnout, nemohl se do něj zamotat nebo na něj stoupnout.
- ⊙ Napájecí vedení držte dále od horkých povrchů (např. plotny).
- ⊙ Dbejte při použití přístroje na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ... pokud došlo k poruše, ... pokud Monsieur Cuisine nepoužíváte, ... předtím než Monsieur Cuisine smontujete nebo demontujete, ... předtím než budete Monsieur Cuisine čistit a ... při bouřce.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud vykazuje viditelná poškození na přístroji nebo napájecím vedení.
- ⊙ K vyloučení ohrožení neprovádějte na výrobku žádné změny.



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání

- ⊙ Přístroj za žádných okolností nepoužívejte bez nádoby.
- ⊙ Nikdy nesahejte do rotujícího nože. Nedávejte lžíce nebo podobné předměty do točících se dílů. Také dlouhé vlasy nebo volné oblečení udržujte v bezpečné vzdálenosti od rotujících částí. Jediná výjimka: Dodaná špachtle je konstruovaná tak, že při míchání ve směru hodinových ručiček nemůže přijít do styku s běžícím nástavcem s noži. Špachtli nesmíte používat s nástavcem na míchání.



NEBEZPEČNÍ POŽÁRU

- ⊙ Položte přístroj před zapnutím na rovný, stabilní, suchý a žáruvzdorný podklad.
- ⊙ Nepřetržitý dohled během provozu není nutný, pravidelná kontrola je však nezbytná. Platí to zejména v případě, že nastavujete velmi dlouhou dobu vaření.



NEBEZPEČÍ poranění popálením

- ⊙ Povrch přístroje je při provozu velmi horký. Parní nástavce i víko pro parní nástavce za provozu uchopujte pouze chňapkou nebo kuchyňskými rukavicemi.
- ⊙ Přístroj přepravujte pouze ve vychlazeném stavu.
- ⊙ Čištění provádějte, až když přístroj vychladne.



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření

- ⊙ Víko pro parní nástavce pokud možno neotevírejte během vaření, protože vychází horká pára.
- ⊙ Berte na vědomí, že z parních otvorů víka pro parní nástavce vystupuje horká pára. Nikdy tyto otvory nezakrývejte, jinak by se v přístroji mohla zadržet pára, která při otevření prudce unikne.
- ⊙ Pokud chcete otevřít víko pro parní nástavce, nejdříve ho na zadní straně lehce nadzdvihněte, abyste od vás odklonili vystupující příval páry.

VÝSTRAHA před věcnými škodami

- ⊙ Přístroj postavte výhradně na rovnou, suchou, neklouzavou a voděodolnou plochu, aby se přístroj nemohl převrátit ani sklouznout.
- ⊙ Nestavte přístroj na horký povrch, např. plotnu.
- ⊙ Nástavec na míchání se smí použít pouze s rychlostními stupni 1 až 4.
- ⊙ Tlačítko **TURBO** se nesmí používat při použití nástavce na míchání.

- ⊙ Použijte mixovací nádobu výhradně s nasazeným víkem, jinak by z nádoby mohla vystříknout tekutina.
- ⊙ Nepřemísťujte přístroj, dokud se v něm ještě nachází pokrmy nebo těsto.
- ⊙ Nepřeplňujte mixovací nádobu, jinak by mohl obsah vystříknout. Přetékající tekutina stéká na podložku. Postavte proto přístroj na voděodolnou podložku.
- ⊙ Dbejte na to, aby se při vaření v páře v přístroji nenacházelo příliš velké nebo příliš malé množství vody.
- ⊙ Přístroj nikdy nestavte pod závěsnou skříňku, protože pára vystupuje nahoru a mohla by skříňku poškodit.
- ⊙ K výrobě páry používejte výlučně čistou vodu.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte naprázdno, protože tím se může přehřát a poškodit motor.
- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Nepoužívejte ostré nebo odírající čisticí prostředky.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými přísavkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které protiskluzové plastové přísavky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.

6. Rozsah dodávky

- 1 kuchyňský robot s funkcí vaření „Monsieur Cuisine Édition Plus“, základní zařízení **13**
- 1 napájecí vedení **7**
- 1 mixovací nádoba **5** s:
 - nástavcem s noži **29**
 - víkem **34** pro mixovací nádobu
 - odměrkou **35**
- 1 nástavec na vaření **30**
- 1 nástavec na míchání **31**
- 1 špachtle **32**
- 1 nástavec na vaření v páře skládající se z:
 - parního nástavce, hlubokého **3**
 - parního nástavce, nízkého **2**
 - vík pro parní nástavce **1**
- 1 kuchařka
- 1 návod k použití

UPOZORNĚNÍ: U množství potravin uvedených v kuchařce se jedná o neloupané potraviny.

7. Vybalení a sestavení

Při výrobě je mnoho dílů za účelem ochrany pokryto tenkým olejovým filmem. Před prvním použitím uveďte přístroj do provozu pouze s vodou, aby se mohly případné zbytky vypařit.

UPOZORNĚNÍ: Při prvních použitích může dojít kvůli zahřátí motoru k lehké tvorbě zápachu. To je nezávadné. Postarejte se o dostatečnou větrání.

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda jsou nepoškozené.
3. **Před prvním použitím přístroj vyčistěte!** (viz „Čištění a údržba přístroje“ na straně 28).
4. Přiveďte 2,2 litru vody v mixovací nádobě **5** k varu a poté je vylijte (viz „Nastavení teploty“ na straně 16).
5. Základní zařízení **13** postavte na rovnou, suchou, neklouzavou a voděodolnou plochu, aby se přístroj nemohl převrátit ani sklouznout.



POZOR:

- ⊙ Přetékající tekutina stéká na podložku. Postavte proto přístroj na voděodolnou podložku.
-


8. Váha

Zabudovaná kuchyňská váha vám umožní přesné vážení na gramy až do 5 kg. Váhu **16** lze snadno obsluhovat a je připravena k provozu, když je víko **34** otevřené.

Jednoduché vážení





1. Přístroj je zapnutý a víko **34** je otevřené.
Tlačítko  **25** svítí bíle.
2. Stiskněte tlačítko  **25**. Displej **27** ukazuje 0000 g.



3. Položte předměty určené k vážení na váhu **16**. Na displeji **27** se ukáže hmotnost až do 5 kilogramů v gramech.
4. Odeberte předměty určené k vážení z váhy **16**.
5. Pro ukončení funkce váhy držte tlačítko  **25** tak dlouho stisknuté, dokud neuslyšíte zvukový signál a ukazatel hmotnosti nezhasne. Můžete také jednoduše zavřít víko **34**.

Vážení s funkcí tara

S funkcí tara můžete hmotnosti nacházející se na váze **16** nastavit na 0 a poté k nim přidat nové předměty určené k vážení.

1. Přístroj je zapnutý a víko **34** je otevřené.
Tlačítko  **25** svítí bíle.
2. Stiskněte tlačítko  **25**. Display **27** ukazuje 0000 g.
3. Položte předměty určené k vážení na váhu **16**. Může to být například i prázdná nebo naplněná miska. Na displeji **27** se ukáže hmotnost až do 5 kilogramů v gramech.
4. Stiskněte krátce tlačítko  **25**, abyste nastavili ukazatel hmotnosti na 0.
5. Přidejte nové předměty určené k vážení ke stávajícím. Na displeji **27** se objeví hmotnost nových předmětů určených k vážení v gramech.
6. Opakujte postup s novými předměty určenými k vážení nebo odeberte předměty určené k vážení z váhy **16**.
7. Pro ukončení funkce váhy držte tlačítko  **25**, tak dlouho stisknuté, dokud neuslyšíte zvukový signál a ukazatel hmotnosti nezhasne. Můžete také jednoduše zavřít víko **34**.


UPOZORNĚNÍ: Když je na váze příliš velká hmotnost, objeví se na ukazateli - - - -.

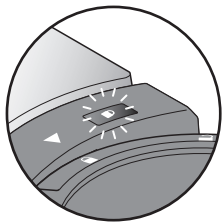
9. Obsluha přístroje


Nastavení popsaná v této kapitole mohou být z bezpečnostních důvodů zvolena pouze tehdy, když je přístroj kompletně složený.

9.1 Automatické zajištění

Tento kuchyňský robot má elektronické zajištění víka na mixovací nádobu **34** příp. hluboký parní nástavec **3**. Toto je ochranná funkce, aby přístroj nebylo možné otevřít, dokud se nástavec s noži **29** točí.

- Toto zajištění se aktivuje vždy poté, když se přístroj spustí.
- LED  **15** svítí, dokud jsou víko **34** příp. parní nástavec **3** zajištěny. V této chvíli není možné víko **34** příp. parní nástavec **3** otevřít.



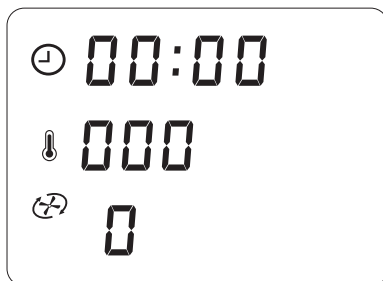
- Po zastavení přístroje zůstává zajištění ještě několik sekund aktivní. Poté zhasne LED  **15** a zazní akustický signál. Víko **34** příp. parní nástavec **3** lze otevřít.
- Čím je vyšší rychlost, tím déle zůstává zajištění aktivní, protože nástavec s noži **29** a pokrmy se déle dotáčí.

9.2 Napájení elektrickým proudem

- Napájecí vedení **7** napojte do síťové zdířky **8** na základním zařízení **13** a následně zasuňte síťovou zástrčku **7** do vhodné zásuvky. Zásuvka musí být také po zapojení kdykoliv dobře přístupná.

9.3 Zapnutí a vypnutí přístroje

- Nastavte hlavní vypínač **6** na zadní straně na **I**:
 - Všechna tlačítka se krátce rozsvítí.
 - Displej **27** svítí a zobrazí krátce indikátor. Poté následuje ukazatel symbolů ovládacích prvků. Všechny nastavitelné hodnoty jsou na **0**.















- Zazní akustický signál.
- Pro vypnutí přístroje nastavte hlavní vypínač **6** na zadní straně na **0**.

9.4 Displej

Na displeji **27** se zobrazí všechna nastavení a provozní hodnoty.

Po cca 5 minutách zhasne osvětlení displeje **27**. Jakmile stisknete libovolné tlačítko nebo otočíte nějaký regulátor, osvětlení displeje **27** se opět na 5 minut rozsvítí.

9.5 Obsluha tlačítek

Svícení / blikání tlačítka	Situace	Funkce tlačítka
START/STOP 19 bliká.	Nastavení byla provedena a pracovní chod může začít.	Stiskněte tlačítko pro zahájení pracovního chodu.
START/STOP 19 svítí.	Pracovní chod běží.	Stiskněte tlačítko pro zastavení pracovního chodu.
TURBO 20 svítí bíle.	Funkce turbo může být aktivovaná.	Držte tlačítko stlačené, dokud budete funkci potřebovat.
TURBO 20 svítí červeně.	Funkce je uzamčena (např. protože je teplota potravin v mixovací nádobě vyšší než 60 °C).	Funkce je zablokována.
Programové tlačítko ( 24 ,  23 ,  22) svítí a START/STOP 19 bliká.	Program je zvolený, ale není spuštěný.	Pro spuštění funkce stiskněte START/STOP 19 .
Programové tlačítko ( 24 ,  23 ,  22) svítí a START/STOP 19 svítí.	Program je zvolený a spuštěný.	Pro předčasné přerušení stiskněte START/STOP 19 .
Programové tlačítko  23 bliká a START/STOP 19 svítí.	Program je zvolený a spuštěný. Běží však ještě 10minutová doba ohřevu.	Program se spustí automaticky. - Přednastavený čas můžete změnit regulátorem času 26 . - Pro spuštění programu před uplynutím 10 minut stiskněte  23 .
 25 svítí bíle. Displej 27 nezobrazuje ukazatel hmotnosti.	Váha je vypnutá.	Nezobrazuje se žádná hmotnost.
 25 svítí bíle. Na displeji vidíte  .	Váha je zapnutá.	Abyste nastavili ukazatel hmotnosti na 0, stiskněte  25 .

9.6 Nastavení času

Otočením regulátoru času ⌚ **26** nastavíte, jak dlouho má var příp. zpracování trvat:

- Otočte regulátorem času **26** ve směru „-“: Snížení času
 - Otočte regulátorem času **26** ve směru „+“: Zvýšení času
- Čas lze nastavit mezi 1 sekundou a 90 minutami.
 - Nastavení probíhá v těchto krocích:
 - do 1 minuty v sekundových krocích,
 - od 1 minuty v 30sekundových krocích,
 - od 10 minut v minutových krocích.
 - Nastavený čas se zobrazí na displeji **27**.



- Po startu funkce se odpočítává čas.
- Nebyl-li zadán žádný čas a žádná teplota, běží ukazatel času od 0 sekund (00:00) do 90 minut (90:00). Poté se přístroj zastaví.
- Během provozu můžete čas změnit.
- Když nastavená doba uplyne, přístroj se zastaví.
- Po několika sekundách zhasne LED **15** a zazní akustický signál. Přístroj lze otevřít.


UPOZORNĚNÍ: Když je rychlostní stupeň nastaven na více než 6 a čas nastavíte na více než 15 minut, čas se během spuštění automaticky sníží na 15 minut.

9.7 Nastavení teploty

Otočením regulátoru teploty **17** nastavíte teplotu vaření:


- Nastavitelná teplota je mezi 37 °C a 130 °C (37, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 85, 90, 95, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130 °C).
- Nastavená teplota se zobrazí na displeji **27**.



- Ke spuštění ohřevu musíte zvolit rychlostní stupeň a nastavit čas.
- Během ohřevu může ukazatel teploty potravin silně kolísat.
- Jakmile je dosaženo zvolené teploty, zazní akustický signál a teplota potravin se zobrazí za symbolem .
- Během provozu můžete teplotu změnit.


UPOZORNĚNÍ: Když je rychlostní stupeň nastaven na více než 3, je funkce ohřevu blokována a nelze nastavit žádnou teplotu.

9.8 Nastavení rychlosti

Otočením regulátoru rychlosti  **18** nastavíte rychlost:


- Rychlost lze nastavit v 10 stupních:
 - stupně 1 – 4: pro nástavec na míchání **31**;
 - stupně 1 – 10: pro nástavec s noži **29**.

POZOR:

- ⊙ Nástavec na míchání **31** se smí použít pouze s rychlostními stupni 1 až 4. Na displeji **27** se objeví odpovídající ukazatel. 
- ⊙ Při mixování tekutin na stupeň 10 se v mixovací nádobě **5** může nacházet maximálně 1 litr, protože jinak může tekutina vystříknout (viz „Použití mixovací nádoby“ na straně 19). Při menších rychlostních stupních než 10 může být mixovací nádoba **5** naplněna až po maximum 2,2 litru.

- Další pokyny: viz „Přehled funkcí“ na straně 6.
- Nastavený rychlostní stupeň se zobrazí na displeji **27**.



- Během provozu můžete rychlostní stupeň změnit.
- V programu  nelze zvolit rychlost.
- Když během provozu změníte rychlost na 0 přístroj se zastaví. Pro pokračování v práci zvolte nějakou rychlost a stisknete tlačítko **START/STOP 19**.
- Když byla zvolena teplota, jsou nyní k dispozici rychlostní stupně 1 – 3.





Pomalý náběh

Aby se zabránilo tomu, že při náhlém zrychlení vystříkne tekutina z horkých potravin z mixovací nádoby **5** nebo aby se přístroj viklal, disponuje přístroj pomalým náběhem pro všechna nastavení kromě funkce turbo:


- Pomalý náběh při teplotách potravin od 60 °C.

9.9 Zpětný chod

Zpětný chod slouží k šetrnému míchání potravin, které nemají být rozdrčeny.

- Stisknutím tlačítka  **21** můžete v normálním provozu kdykoliv změnit směr otáčení nástavce s noži **29**.
- Zpětný chod lze použít pouze při nízkých rychlostních stupních 1 až 3.
- U programů  a  je zpětný chod řízen programem.
- K aktivaci zpětného chodu stiskněte  **21**.



- K deaktivaci zpětného chodu stiskněte opět  **21**.



9.10 Funkce turbo

POZOR:

- Při mixování tekutin se v mixovací nádobě **5** může nacházet maximálně 1 litr, protože jinak může tekutina vystříknout.
- V žádném případě tuto funkci nepoužívejte, pokud používáte nástavec na míchání **31**.

S funkcí turbo můžete krátkodobě zvolit rychlostní stupeň 10 (maximum). To slouží např. k rychlému drcení ořechů, malého množství bylinek nebo cibule.

- **TURBO 20** svítí bíle: Tato funkce je možná.
- **TURBO 20** svítí červeně: Funkce je uzamčena, funkce není možná (např. protože je teplota potravin v mixovací nádobě vyšší než 60 °C).

UPOZORNĚNÍ: Když přesto stisknete tlačítko **TURBO 20**, zazní signál a na displeji **27** se zobrazí symbol vpravo.



- Držte tlačítko **TURBO 20** stlačené, dokud budete funkci potřebovat.

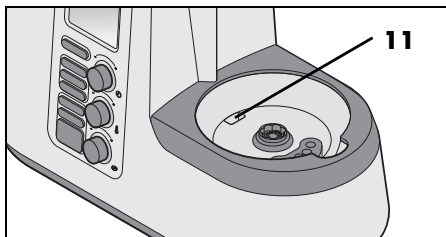


UPOZORNĚNÍ:

- Funkce turbo funguje pouze,
 - když se nástavec s noži **29** netočí.
 - když je teplota potravin v mixovací nádobě **5** nižší než 60 °C.
- Rychlost se prudce zvýší na stupeň 10 (maximum).

9.11 Přepadový otvor

V místě pro mixovací nádobu **9** se nachází přepadový otvor **11**.



Vystupuje-li tekutina z mixovací nádoby **5**, neshromažďuje se v základním zařízení **13**, nýbrž může vystupovat přepadovým otvorem **11** na podložku.

9.12 Zapnutí a zastavení přístroje

- Poté, co jste nastavili jednu nebo více hodnot nebo program, zapnete přístroj tím, že stisknete tlačítko **START/STOP 19**.
- Opětovným stisknutím tlačítka **START/STOP 19** přerušíte běžící proces vaření, popř. zpracování.

10. Použití mixovací nádoby

Oblast použití:

Mixovací nádoba **5** se hodí např. k mixování tekutin, k výrobě smoothie, k drcení kostek ledu a ořechů, k přípravě pyré z vařeného nebo měkké zeleniny a ovoce.

UPOZORNĚNÍ:

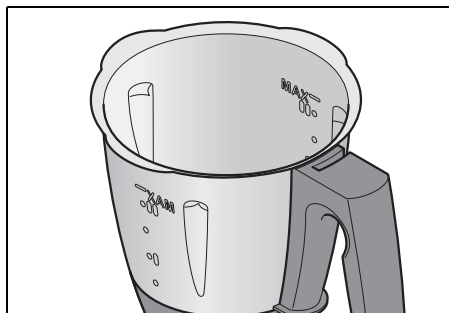
- V tomto návodu k použití jsou popsány základní funkce jako mixování, drcení a vaření v páře. Informace k přípravě speciálních pokrmů naleznete v kuchařce.
- U množství potravin uvedených v kuchařce se jedná o neloupané potraviny.

10.1 Odebrání mixovací nádoby

Mixovací nádobu **5** lze odebrat, pouze když bylo víko **34** otevřeno.

1. Otáčejte víkem **34** proti směru hodinových ručiček, dokud šipka uzávěru **12** neukazuje na symbol otevřeného zámku.
2. Vytáhněte mixovací nádobu **5** rovně nahoru z místa pro mixovací nádobu **9**.

10.2 Značky v mixovací nádobě



Mixovací nádoba **5** má na vnitřní straně značky pro objem náplně:

- Nejnižší značka: cca 0,5 litru
- Značka I: cca 1 litr
- Prostřední značka: cca 1,5 litru
- Značka II: cca 2 litry
- Nejvyšší značka **MAX**: cca 2,2 litru, odpovídá maximálnímu přípustnému objemu náplně

POZOR:

- ⊙ Při mixování tekutin na stupeň 10 nebo tlačítkem **TURBO 20** se v mixovací nádobě **5** může nacházet maximálně 1 litr, protože jinak může tekutina vysříknout. Při menších rychlostních stupních než 10 může být mixovací nádoba **5** naplněna až po maximum 2,2 litru.

UPOZORNĚNÍ: U některých prací by se v mixovací nádobě **5** mělo nacházet dostatek tekutin, aby mohl přístroj nezávadně fungovat. Tak byste např. při šlehání šlehačky měli použít minimálně 200 ml a při šlehání bílků minimálně dva kusy.

10.3 Nasazení a odebrání nástavce s noži

Nástavec s noži **29** slouží k drcení potravin.

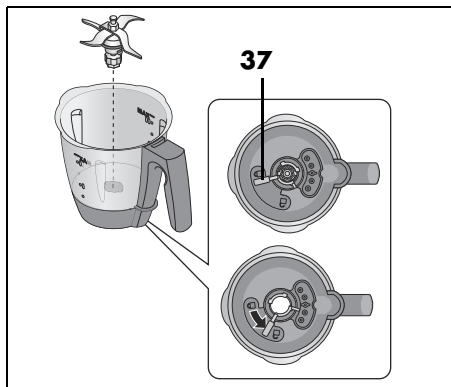
Mixovací nádobu **5** nikdy nepoužívejte bez nástavce s noži **29**, protože nástavec s noži **29** dole utěsní mixovací nádobu **5**.



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

- ⊙ Berte na vědomí, že čepele nástavce s noži **29** jsou velmi ostré. Nikdy se nedotýkejte čepelí holými rukama, abyste zabránili řezným ranám.

Pro odebrání nástavce s noži **29** postupujte následovně:



1. Položte mixovací nádobu **5** vodorovně.
2. Stlačte páčku zámku **37** na spodní straně mixovací nádoby **5**, aby ukazovala na symbol otevřeného zámku.
3. Vytáhněte nástavec s noži **29** opatrně nahoru.



Pro nasazení nástavce s noži **29** postupujte následovně:

4. Položte mixovací nádobu **5** vodorovně.
5. Ze shora nasadte nástavec s noži **29**. Berte na vědomí, že oba výstupky na noze nástavce s noži **29** musí být pro-

strčeny oběma výklenky na dně mixovací nádoby **5**.

POZOR:

- ⊙ Dbejte nato, aby těsnění **28** nástavce s noži **29** správně sedělo, jinak by mohl obsah vytéci.

6. Pro zablokování nástavce s noži **29** stlačte páčku zámku **37** na spodní straně mixovací nádoby **5**, aby ukazovala na symbol zavřeného zámku.



UPOZORNĚNÍ: Velké kusy rozkrájejte na menší o délce zhruba 3 – 4 cm. Větší kusy by se jinak mohly zaseknout v nožích.

10.4 Nasazení mixovací nádoby

1. Mixovací nádobu **5** nasadte do místa pro mixovací nádobu **9**.
2. Stlačte mixovací nádobu **5** lehce dolů, dokud se nástavec s noži **29** ve tvaru květu nechytne do upínače nožů **10**.

UPOZORNĚNÍ:

- Pokud nelze mixovací nádobu **5** stlačit dolů, musíte s ní trochu „zaviklat“, aby nástavec s noži **29** ve tvaru květu v mixovací nádobě **5** sklouzl do upínače nožů **10**.
- Když mixovací nádoba **5** není správně nasazena, bezpečnostní mechanismus zabráni funkci přístroje.

10.5 Nasazení a odebrání nástavce na míchání

Nástavec na míchání **31** slouží k smíchání tekutých potravin, např. k šlehání šlehačky, bílků, emulgování (např. majonézy).

Nástavec na míchání **31** se nasadí na nástavec s noži **29**:

- Křídýlka nástavce na míchání **31** se nachází v meziprostorech nožů.
- Další pokyny: viz „Přehled funkcí“ na straně 6.

POZOR:

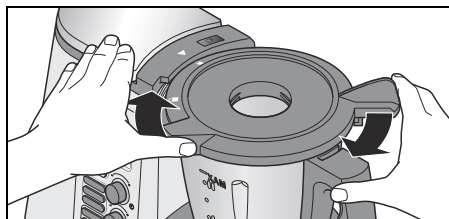
- ⊙ Nástavec na míchání **31** se smí použít pouze s rychlostními stupni 1 až 4.
- ⊙ Tlačítko **TURBO 20** se nesmí používat, když používáte nástavec na míchání **31**.
- ⊙ Při použití nástavce na míchání **31** nesmíte používat špachli **32**, protože by se mohla dostat do nástavce na míchání **31**.
- ⊙ Při přidávání potravin dbejte na to, aby neblokovaly nástavec na míchání **31**.

K odebrání nástavce na míchání **31** ho vytáhněte nahoru.

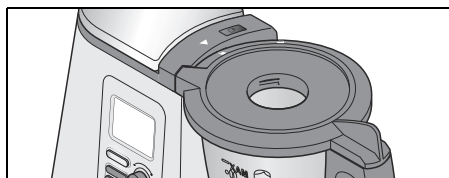
10.6 Nasazení víka mixovací nádoby

Víko pro mixovací nádobu **34** lze nasadit pouze tehdy, když byla mixovací nádoba **5** správně nasazena.

1. Nasadíte a trochu zatočíte víko pro mixovací nádobu **34** na mixovací nádobu **5**.
Symbol otevřeného zámku ukazuje na šipku uzávěru **12**.



2. Stiskněte a otočte víko **34** oběma rukama ve směru hodinových ručiček, dokud symbol uzavřeného zámku neukazuje na šipku uzávěru **12**.
Teprve, když je víko **34** správně uzavřeno, můžete přístroj zapnout.



UPOZORNĚNÍ:

- Aby bylo uzavření víka o něco jednodušší, dejte pár kapek oleje na hadřík a otřete jím těsnění **33**.
- Přístroj lze zapnout pouze tehdy, když je víko **34** správně nasazeno.
- Aby víko **34** správně zapadlo do uzávěru, pomůže při utažení lehce zatlačit na symbol zámku.
- Není-li víko **34** správně nasazeno, objeví se na displeji **27** symbol vpravo.
- Když je přístroj spuštěn, víko **34** se automaticky zajistí a LED **15** svítí (viz „Automatické zajištění“ na straně 14).



10.7 Použití víka pro plnicí otvor

Odměrka **35** slouží současně jako uzávěr pro mixovací nádobu **5** a k odměření přísad.

- Pro uzavření mixovací nádoby **5** nasadte odměrku **35** otvorem dolů do víka **34** a zablokujte ji tím, že ji otočíte ve směru hodinových ručiček.

POZOR:

⊙ Předtím než odeberete odměrku **35**, musíte snížit rychlost na stupeň 1, 2 nebo 3, aby nemohly vystříknout žádné potraviny.

- Pro naplnění přísad můžete odměrku **35** krátce odebrat.
- Pro odměření přísad otočte odměrkou **35** a vložte potraviny. Hodnoty v ml lze přečíst zvenku.

10.8 Vaření a dušení s nástavcem na vaření

1. Naplňte minimálně 500 ml vody do mixovací nádoby **5**. Dejte do mixovací nádoby **5** tolik vody, aby při přidání potravin nebyl překročen maximální objem náplně 2,2 litry.
 - Když jsou potraviny celé zalité vodou, vaří se.
 - Když potraviny nejsou zcela zalité vodou, dusí se.
2. Dejte potraviny do nástavce na vaření **30**.

UPOZORNĚNÍ: Dbejte na to, aby stav hladiny nepřekročil značku **MAX**.

3. Nasadte nástavec na vaření **30** do mixovací nádoby **5**.
4. Uzavřete mixovací nádobu **5** víkem **34** a odměrkou **35**.
5. Zapněte přístroj hlavním vypínačem **6**.
6. Nastavte požadovaný čas na regulátoru času ⊖ **26**.
7. Nastavte požadovanou teplotu na regulátoru teploty ℹ **17**, např. 100 °C k vaření.

Na displeji **27** se ukáže nastavený čas a zvolená teplota.



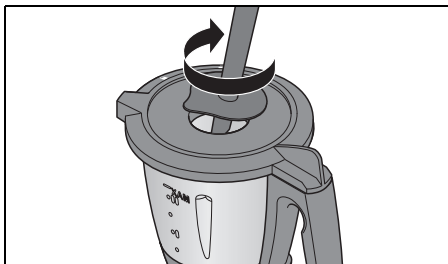
8. Zvolte rychlostní stupeň 1 pro rovnoměrné rozložení tepla ve vodě.
9. Stiskněte tlačítko **START/STOP 19**. Přístroj začne pracovat.
10. Po uplynutí nastaveného času se přístroj zastaví a osvětlení tlačítek zhasne.
11. Po několika sekundách zhasne LED ℹ **15** a zazní akustický signál. Přístroj lze otevřít.
12. Pro vypnutí přístroje stiskněte hlavní vypínač **6**.

10.9 Použití špachtle

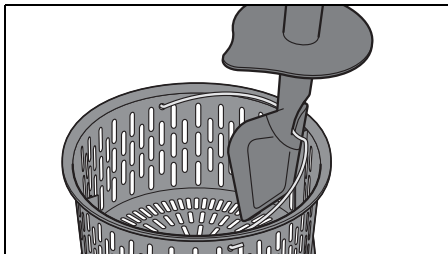
Špachtle **32** slouží k míchání přísad a k odebrání nástavce na vaření **30**.

POZOR:

- ⊙ Špachtle **32** se nesmí používat, když je nasazen nástavec na míchání **31**. Špachtle **32** by se jinak mohla zachytit do nástavce na míchání **31**.
- ⊙ Nepoužívejte žádné jiné kuchyňské náčiní pro míchání přísad. Náčiní by se mohlo dostat do nožů a způsobit škody.
- Zásadně míchejte **ve směru hodinových ručiček**. Špachtle **32** je konstruovaná tak, že při míchání ve směru hodinových ručiček nemůže přijít do styku ani s běžícím nástavcem s noži **29**.



Háčkem na zadní straně špachtle **32** lze odebrat horký nástavec na vaření **30** aniž byste se ho museli přímo dotýkat. Zahákněte jednoduše kovový držák nástavce na vaření **30** a vytáhněte ho nahoru.



11. Vaření v páře ☁



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opáření!

- ⊙ Při otevírání víka **1** příp. **34** během provozu může vystoupit horká pára.

UPOZORNĚNÍ:

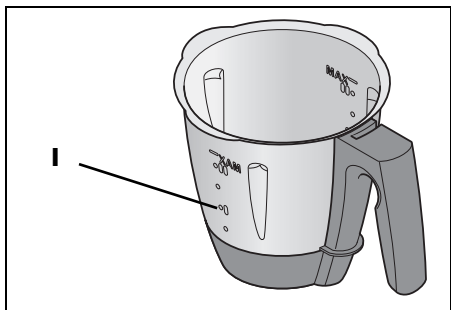
- Při umísťování potravin dbejte na to, aby některé štěrby v parním nástavci **2 / 3** nebo nástavci na vaření **30** zůstaly volné. Pouze tak se může pára volně distribuovat a přísady se rovnoměrně uvaří.
- Během vaření v páře se zároveň otáčí nůž, čímž dochází k optimálnímu rozložení tepla.
- V tomto návodu k použití jsou popsány základní funkce jako mixování, drcení a vaření v páře. Informace o přípravě speciálních pokrmů naleznete na internetových stránkách www.monsieur-cuisine.com.

11.1 Obecné informace o programu

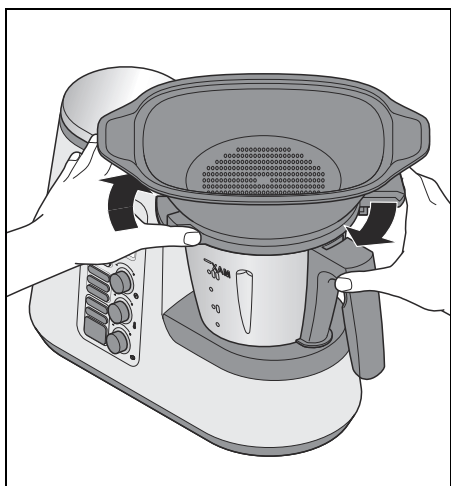
- přednastavený čas: 20 minut (pozměnitelné)
- přednastavená teplota: 120 °C (pevné)
- rychlost: vypnutá, nelze zvolit
- ☁ **23** bliká, přednastavený čas se neodpočítává: Běží 10 minutová doba ohřevu.
- ☁ **23** svítí, přednastavený čas se odpočítává: Vaření v páře je zahájeno a běží.

11.2 Příprava parních nástavců

1. Mixovací nádobu **5** nasadíte do místa pro mixovací nádobu **9**.
2. Naplníte 1 litr vody do mixovací nádoby **5**. To odpovídá druhé značce zespodu (**l**).



3. Zkontrolujte, že těsnění **4** hlubokého parního nástavce **3** správně sedí.
4. Nasadíte a trochu zatočíte hluboký parní nástavec **3** na mixovací nádobu **5**.



5. Otočíte hlubokým nástavcem **3** tak, aby zřetelně zapadl.
Přístroj lze zapnout pouze tehdy, když je parní nástavec **3** správně nasazen.

UPOZORNĚNÍ:

- Není-li parní nástavec **3** správně nasazen, objeví se na displeji **27** symbol vpravo.
- Aby bylo nasazení parního nástavce **3** o něco jednodušší, dejte pár kapek oleje na hadřík a otřete jím těsnění **4**.








6. Dejte potraviny do parních nástavců **3** a (pokud je potřeba) **2**.


UPOZORNĚNÍ: I když potřebujete pouze nízký parní nástavec **2**, musí být vždy nasazen oba parní nástavce **3** a **2**, aby z boku neunikala žádná pára.



7. Nasadíte naplněný parní nástavec **2** na parní nástavec **3**.
8. Uzavřete parní nástavce víkem pro parní nástavec **1**.

11.3 Zahájení vaření v páře

1. Zapněte přístroj hlavním vypínačem **6**.
2. Stiskněte tlačítko  **23**. Tlačítko  **23** svítí a na displeji **27** se ukáží hodnoty programu.
3. Stiskněte tlačítko **START/STOP 19**. Začne 10minutová doba ohřevu. Během této doby
 - se čas na displeji **27** neodpočítává;
 - bliká tlačítko  **23**;
 - můžete změnit přednastavený čas regulátorem času **26**;
 - svítí LED  **15** a automatické zajištění je aktivováno.
4. Po uplynutí 10 minut zazní krátký signál. Tlačítko  **23** svítí.



UPOZORNĚNÍ: Pro spuštění programu před uplynutím 10 minut, stiskněte jednou blikající tlačítko  **23**.

5. Po uplynutí nastaveného času tlačítka **START/STOP 19** a  **23** ztmavnou a na displeji **27** se ukáží všechny hodnoty s 0 (kromě teploty). LED  **15** zhasne a zazní akustický signál.
6. Pro vypnutí přístroje stiskněte hlavní vypínač **6**.



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

- ⊙ Při otevírání víka **1** příp. **34** během provozu může vystoupit horká pára.
7. Odeberte potraviny z parních nástavců **2/3**.

11.4 Kontrola varu

Měli byste dbát na to, abyste potraviny příliš dlouho nevařili, protože zelenina by mohla příliš změknout a maso a ryby by se mohly příliš vysušit a ztuhnout.




NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

- ⊙ Při otevírání víka **1** během provozu může vystoupit horká pára.

Pro občasnou kontrolu stavu vařících se potravin, postupujte takto:

1. Opatrně otevřete víko pro parní nástavce **1**.
Při otevírání víka **1** dbejte na to, aby vás nezasáhl příval horké páry.
2. Víko **1** zcela sejměte.
3. Zkontrolujte delší hůlkou nebo vidličkou stav potravin:
 - Když jsou potraviny hotové, stiskněte tlačítko **START/STOP 19** a následně hlavní vypínač **6**, abyste vypnuli přístroj.
 - Když nejsou potraviny ještě hotové, opět nasadte víko **1** a nechejte přístroj dál pracovat.

11.5 Vaření v páře s nástavcem na vaření

UPOZORNĚNÍ: Program  můžete použít také s nástavcem na vaření **30**. Když však otevřete víko **34** pro kontrolu varu, nastavení se smažou. Pro pokračování vaření musíte nastavení opět provést.

1. Naplňte 500 ml vody do mixovací nádoby **5**.
2. Dejte potraviny do nástavce na vaření **30**.
3. Nasadte nástavec na vaření **30** do mixovací nádoby **5**.
4. Uzavřete mixovací nádobu **5** víkem **34** a odměrkou **35**.
5. Zapněte přístroj hlavním vypínačem **6**.
6. Spusťte program (viz „Zahájení vaření v páře“ na straně 25).
7. Po uplynutí programu otevřete víko **34** a odeberte nástavec na vaření **30** (viz „Použití špachtle“ na straně 23).
8. Pro vypnutí přístroje stiskněte hlavní vypínač **6** nebo pokračujte v dalším kroku receptu.

11.6 Ochrana proti přehřátí

Přístroj má ochranu proti přehřátí. Jakmile už není v mixovací nádobě **5** žádná voda, a tím se příliš zvýšila teplota, přístroj se automaticky vypne.

V tomto případě vytáhněte síťovou zástrčku **7** a nechte přístroj zchladnout.

Poté můžete přístroj s vodou opět uvést do provozu.

12. Tipy k vaření v páře

Vaření v páře je jednou z nejzdravějších možností vaření potravin. Z velké části zůstanou zachovány živiny a barvy potravin a poživitele potěší rovněž i přirozená chuť. Proto můžete šetřit solí, tukem i kořením.

12.1 Použití parních nástavců

Podle potřeby můžete používat buď pouze hluboký parní nástavec **3** nebo oba parní nástavce (**2** a **3**).

Nízký parní nástavec **2** nemůžete používat bez hlubokého parního nástavce **3**.

12.2 Příprava menu

Když připravujete celé menu a proto používáte oba parní nástavce nad sebou, respektujte prosím toto:

- Maso a ryby byste vždy měli vařit ve spodním parním nástavci **3**, aby z nich nekapala šťáva na jiné potraviny;
- Nejtěžší potraviny byste měli pokud možno vařit ve spodním parním nástavci **3**.



13. Hnětení

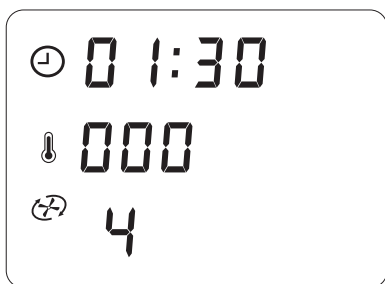
V tomto robotu můžete zpracovat až 500 g mouky. Program lze provozovat pouze s nástavcem s noži **29**.



13.1 Obecné informace o programu


- přednastavený čas: 1:30 minut (pozměnitelné)
- maximální čas: 3 minuty
- přednastavená teplota: 0 °C (pevné)
- přednastavená rychlost: 4 (pevné)
- Chod / zpětný chod: je řízen programem

13.2 Spuštění programu

1. Dejte těsto do mixovací nádoby **5**.
2. Uzavřete mixovací nádobu **5** víkem **34**.
3. Zapněte přístroj hlavním vypínačem **6**.
4. Stiskněte tlačítko  **24**. Tlačítko  **24** svítí a na displeji **27** se ukáží hodnoty programu.



5. Stiskněte blikající tlačítko **START/STOP 19**. Program je spuštěn. Nastavený čas se odpočítává na displeji **27**. Tlačítko  **24** svítí. Chod / zpětný chod řídí program automaticky.
6. Po uplynutí nastaveného času tlačítka **START/STOP 19** a  **24** ztmavnou a na displeji **27** se ukáží všechny hodnoty s 0 (kromě teploty).

7. Po několika sekundách zhasne LED  **15** a zazní akustický signál. Přístroj lze otevřít.
8. Pro vypnutí přístroje stiskněte hlavní vypínač **6** nebo pokračujte v dalším kroku receptu.



14. Opékání

Tímto programem můžete lehce opékat až 200 g masa, ryb, zeleniny a koření, např. pro uvolnění aromatu při opékání. Velké kusy musí být předtím nahrubo rozdrceny.




14.1 Obecné informace o programu

- přednastavený čas: 7 minut (pozměnitelné)
- maximální čas: 14 minut
- přednastavená teplota: 130 °C (pozměnitelné)
- přednastavená rychlost: 1 (pevné)
- Chod / zpětný chod: je řízen programem

14.2 Spuštění programu

1. Do mixovací nádoby **5** dejte trochu tuku (např. oleje).
2. Dejte potraviny do mixovací nádoby **5**.
3. Uzavřete mixovací nádobu **5** víkem **34**.
4. Zapněte přístroj hlavním vypínačem **6**.
5. Stiskněte tlačítko  **22**. Tlačítko  **22** svítí a na displeji **27** se ukáže hodnota programu.



6. Stiskněte blikající tlačítko **START/STOP 19**. Program je spuštěn. Nastavený čas se odpočítává na displeji **27**. Tlačítko  **22** svítí. Zpětný chod řídí program automaticky. V pevném intervalu začne nástavec s noži **29** krátký zpětný chod.
7. Po uplynutí nastaveného času tlačítka **START/STOP 19** a  **22** ztmavnou a na displeji **27** se ukáží všechny hodnoty s **0** (kromě teploty).
8. Po několika sekundách zhasne LED  **15** a zazní akustický signál. Přístroj lze otevřít.
9. Pro vypnutí přístroje stiskněte hlavní vypínač **6** nebo pokračujte v dalším kroku receptu.

15. Čištění a údržba přístroje



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Vytáhněte před každým čištěním síťovou zástrčku **7** ze zásuvky.
- ⊙ Základní zařízení **13** nikdy nenamáčejte do vody.



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku požrání!

- ⊙ Berte na vědomí, že čepele nástavce s noži **29** jsou velmi ostré. Nikdy se nedotýkejte čepelí holými rukama, abyste zabránili řezným ranám.
- ⊙ Před odstraněním nástavce s noži **29** vymyjte mixovací nádobu **5** vodou a zbavte čepele zbytků potravin, abyste mohli nástavec s noži **29** bezpečně odebrat.
- ⊙ Při ručním mytí používejte natolik čistou vodu, aby byl nástavec s noži **29** dobře vidět, a vy se nezranili o velmi ostré nože.

POZOR:

- ⊙ Nepoužívejte v žádném případě drhacích, leptavých nebo odírajících čisticích prostředků. Tím by se mohl přístroj poškodit.

UPOZORNĚNÍ: Určité potraviny nebo koření (např. kari) mohou zbarvit umělou hmotu. To není chyba přístroje a je to zdravotně nezávadné.

15.1 Čištění základního zařízení

1. Čistěte základní zařízení **13** navlhčeným hadříkem. Můžete použít také trochu čisticího prostředku.
2. Utřete nakonec čistým hadříkem s čistou vodou.
3. Základní zařízení **13** znovu použijte, teprve když zcela vyschne.

15.2 Mytí v myčce

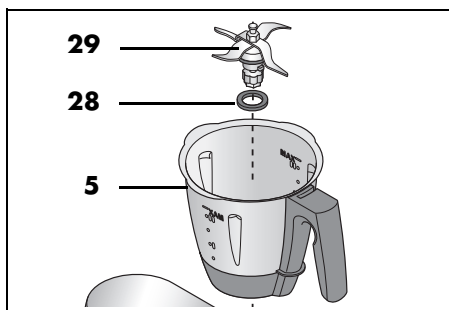
Následující díly jsou vhodné pro mytí v myčce:

- mixovací nádoba **5**
- odměrka **35**
- víko pro mixovací nádobu **34**
- těsnění **33**
- nástavec s noži **29**
- těsnění **28**
- nástavec na vaření **30**
- nástavec na míchání **31**
- špachtle **32**
- parní nástavec, hluboký **3**
- těsnění **4**
- parní nástavec, nízký **2**
- víko pro parní nástavce **1**

V žádném případě nesmíte mýt v myčce následující díly:

- základní zařízení **13**
- Napájecí vedení **7**

UPOZORNĚNÍ: Bezpodmínečně odeberte před mytím mixovací nádobu **5** v myčce nádobí nástavec s noži **29**. Odstraňte **před každým mytím** těsnění **28** z nástavce s noži **29**.



15.3 Čištění příslušenství

1. Mixovací nádobu **5** vypláchněte teplou vodou a vodu vylijte.
2. Odeberte nástavec s noži **29** (viz „Nasazení a odebrání nástavce s noži“ na straně 20) a sejměte těsnění **28** (viz „Čištění, kontrola a výměna těsnění“ na straně 29).
3. Veškeré příslušenství umyjte ručně ve dřezu s vodou a čisticím prostředkem nebo v myčce.
4. Při čištění v ruce poté opláchněte všechny díly čistou vodou.
5. Všechny díly nechte úplně vyschnout předtím, než je opět použijete.
6. Před dalším použitím nástavec s noži **29** opět nasadte.

15.4 Čištění, kontrola a výměna těsnění

Odeberte těsnění **28**, **33** a **4** k čištění a zkontrolujte, zda jsou nepoškozená. Dejte pozor na změny (např. porézní materiál nebo trhliny).

- Odebraná těsnění **28**, **33** a **4** se mohou mýt v myčce.
- Poškozená těsnění **28**, **33** a **4** se musí nahradit novými. Nová těsnění si můžete doobjednat.

POZOR:

- ⊙ Odebraná těsnění **28**, **33** a **4** musí být před dalším použitím opět nasazena nebo nahrazena novými. Provoz bez nasazených těsnění **28**, **33** a **4** není povolen.

Nástavec s noži 29

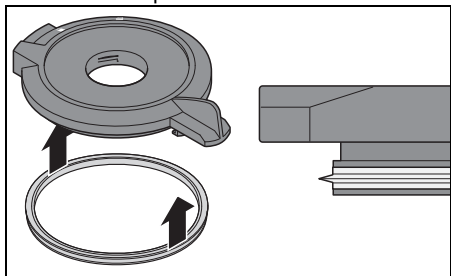
1. Odeberte nástavec s noži **29** z mixovací nádoby **5** (viz „Nasazení a odebrání nástavce s noži“ na straně 20).
2. Vytáhněte těsnění **28** z nástavce s noži **29**.
3. Vyčištěné nebo nové těsnění opět nasadíte.
4. Před dalším použitím nástavec s noži **29** opět nasadíte.

Hluboký parní nástavec 3

1. Vytáhněte těsnění **4** ze spodní strany hlubokého parního nástavce **3**.
2. Vyčištěné nebo nové těsnění **4** nasadíte do hlubokého parního nástavce **3**.
Dbejte na to, aby těsnění po celé ploše hladce přiléhalo a netvořilo vlny.

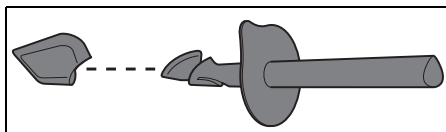
Víko mixovací nádoby 34

1. Vytáhněte těsnění **33** ze spodní strany víka pro mixovací nádobu **34**.
2. Vyčištěné nebo nové těsnění **33** nasadíte do víka pro mixovací nádobu **34**.



15.5 Čištění, kontrola a výměna špachtle

Špachtle **32** má odnímatelnou silikonovou stěrku.



Odeberte silikonovou stěrku k čištění a zkontrolujte, zda je nepoškozená. Dejte pozor na změny (např. porézní materiál nebo trhliny).

- Oba díly můžete mýt v myčce nádobí.
- Novou silikonovou stěrku si můžete objednat.

15.6 Odstranění vodního kamene

Při vaření v páře s vápenatou vodou se může na použitých dílech, obzvláště v mixovací nádobě **5**, usazovat vodní kámen.

Běžné čištění

Ve většině případů odstraníte vápenné usazeniny mytím v myčce nebo v ruce.

Lehké vápenné usazeniny

1. Lehké vápenné usazeniny, které nejde odstranit běžným mytím v ruce nebo v myčce, odstraníte hadříkem, na který nanese trochu octa.
2. Poté opláchněte čistou vodou.

Větší vápenné usazeniny

POZOR:

- ⊙ Nepoužívejte běžné odstraňovače vodního kamene ani ledovou kyselinu octovou nebo octovou esenci. Používejte následující šetrnou metodu.

1. Připravte směs z 50 % světlého octa a 50 % vařící vody.
2. Naplňte tuto směs do mixovací nádoby **5** příp. vložte další zanesené díly do nádoby s touto směsí.
3. Nechejte tuto směs 30 minut působit.

UPOZORNĚNÍ: Delší doba působení odvápnění nezlepší, může však trvale poškodit díly.

4. Opláchněte čistou vodou.
5. Díly nechejte úplně vyschnout předtím, než je opět použijete.

15.7 Uschování

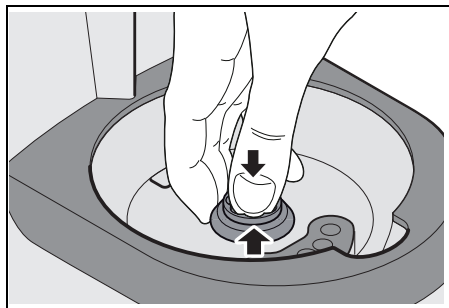
- Uchovávejte přístroj chráněný před prachem a nečistotami a mimo dosah dětí.

15.8 Výměna upínače nožů

Když zpracováváte větší množství, než je uvedeno v tomto návodu (např. těsto obsahující více než 500 g mouky), může se upínač nožů **10** opotřebovat tak, že se nástavec s noži **29** již neotáčí správně. V tomto případě vyměňte upínač nožů **10** za nový. V budoucnu dbejte uvedených maximálních množství.

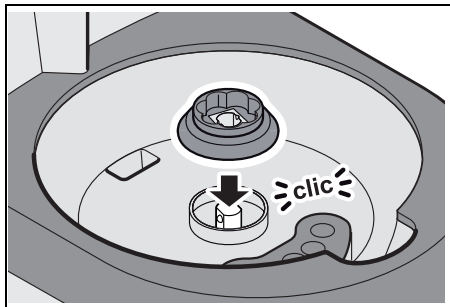
Obrázek A: Náhradní upínač nožů **10** a silikonový kryt **36** si můžete doobjednat.

Odstranění starého upínače nožů

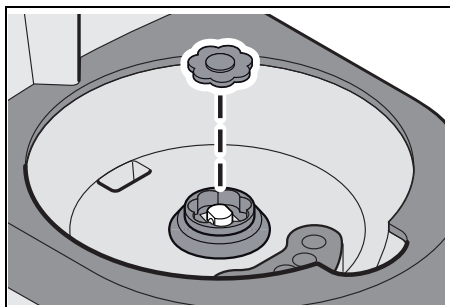


1. Zatlačte palcem na silikonové krytí **36** a současně chytněte pod okraj starého upínače nožů **10**. Vytáhněte starý upínač nožů **10** nahoru. V případě potřeby budete muset trochu „škrubnout“, aby šlo upínač nožů **10** vytáhnout.

Nasazení nového upínače nožů



2. Nasadte nový upínač nožů **10** na hnací nápravu. Vybrání upínače nožů **10** přitom musí být správně nasazeno na zploštělé strany hnací nápravy. Upínač nožů **10** zapadne „kliknutím“ na hnací nápravě.



- Nasadte silikonové krytí **36** do upínače nožů **10**.

16. Poruchy, příčina, řešení

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadavků, projděte si, prosím, nejdříve tento kontrolní seznam. Možná se jedná o nepatrný problém, který můžete sami odstranit.





NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!



⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

16.1 Poruchy v provozu

Porucha	Příčina	Řešení
Přístroj se nespustil.	Mixovací nádoba 5 není správně nasazena	Nasadit správně mixovací nádobu 5 (viz „Nasazení mixovací nádoby“ na straně 20).
	Víko 34 nebo hluboký parní nástavec 3 nejsou správně nasazeny na mixovací nádobu 5 .	Nasadit správně víko 34 nebo hluboký parní nástavec 3 .
	Bez napájení proudem	Zkontrolovat síťovou zástrčku 7 , hlavní vypínač 6 a příp. pojistku.
Nástavec s noži 29 se netočí.	Je upínač nožů 10 opotřebovaný? To se může stát např. když jste zpracovávali příliš velké množství těsta.	Vyměňte upínač nožů 10 za nový (viz „Výměna upínače nožů“ na straně 31) a dbejte v budoucnu uvedených maximálních množství.
Tekutina pod přístrojem	Nástavec s noži 29 není správně nasazen a mixovací nádoba 5 tím netěsní.	Nasadit správně nástavec s noži 29 (viz „Nasazení a odebrání nástavce s noži“ na straně 20).
	Těsnění 28 nástavce s noži je defektní.	Nasadit nové těsnění 28 (viz „Čištění, kontrola a výměna těsnění“ na straně 29).
	Z mixovací nádoby 5 vytekla tekutina a přepadovým otvorem 11 v základním zařízení 13 se roztekla na podložku (viz „Přepadový otvor“ na straně 18).	Při mixování tekutin na stupeň 10 nebo tlačítkem TURBO 20 se v mixovací nádobě 5 může nacházet maximálně 1 litr, protože jinak může tekutina vystříknout. Při menších rychlostních stupních než 10 může být mixovací nádoba 5 naplněna až po maximum 2,2 litru.

Porucha	Příčina	Řešení
U víka 34 mixovací nádoby 5 vystupuje teplota.	Těsnění 33 není správně nasazeno.	Nasadit správně těsnění 33 (viz „Čištění, kontrola a výměna těsnění“ na straně 29)
	Těsnění 33 je defektní.	Nasadit nové těsnění 33 (viz „Čištění, kontrola a výměna těsnění“ na straně 29)
Nelze nastavit teplotu.	Byl zvolen rychlostní stupeň 4 – 10.	Zvolit rychlostní stupeň 0–3 (viz „Nastavení rychlostí“ na straně 17)
Díly přístroje jsou zbarvené.	Určité potraviny nebo koření (např. kari) mohou zbarvit umělou hmotu. Není to záhada přístroje	Náprava není nutná, protože je to zdravotně nezávadné.
Nelze zvolit větší rychlostní stupeň než 3.	Je nastavena teplota.	Nastavit teplotu na 0.
Přístroj se zastaví po 15 minutách.	Byl zvolen rychlostní stupeň 7–10. Při těchto rychlostních stupních pracuje přístroj maximálně 15 minut bez přestávk.	Zvolit rychlostní stupeň 0 – 6 (viz „Nastavení rychlostí“ na straně 17).
Nastavený čas se při zapnutí automaticky zobrazí na 15:00.		
Víko 34 / hluboký parní nástavec 3 nelze otevřít.	Elektronické zajištění je aktivováno (viz „Automatické zajištění“ na straně 14).	Zastavte přístroj a vyčkejte, dokud LED  15 nezhasne, předtím než otevřete víko 34 / hluboký parní nástavec 3 .
	Zkoušeli jste otevřít víko 34 / hluboký parní nástavec 3 , zatímco svítila LED  15 ? Případně je blokováno elektronické zajištění.	Otočte víko 34 / hluboký parní nástavec 3 oběma rukama ve směru hodinových ručiček, dokud nejsou úplně uzavřeny (viz „Nastavení víka mixovací nádoby“ na straně 21) příp. (viz „Příprava parních nástavců“ na straně 24).

16.2 Chybová hlášení na displeji

Zobrazení	Příčina	Řešení
E3	Přístroj je přetížený. Může dojít k tvorbě zápachu nebo kouře.	<ul style="list-style-type: none"> • V tomto robotu můžete zpracovat až 500 g mouky. • Nechejte přístroj úplně zchladnout. Poté je opět připraven k použití.
	Víko 34 nebo hluboký parní nástavec 3 nejsou správně nasazeny na mixovací nádobu 5 .	Zavřít správně víko 34 (viz „Nasazení víka mixovací nádoby“ na straně 21). Nebo zavřít správně parní nástavec 3 (viz „Příprava parních nástavců“ na straně 24).
	Funkce turbo není možná, protože je teplota potravin v mixovací nádobě 5 vyšší než 60 °C.	Nastavte rychlost regulátorem rychlosti 18 (viz „Nastavení rychlosti“ na straně 17).
HHH	Teplota v mixovací nádobě 5 je příliš vysoká. V mixovací nádobě 5 je příliš málo potravin nebo tekutin.	Vypněte přístroj a nechejte mixovací nádobu vychladnout. Následně dejte do mixovací nádoby 5 dostatek potravin nebo tekutin.
----	Váha je přetížená.	Odeberte nějakou hmotnost z váhy.

17. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU. Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.



Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.



Obal

Chcete-li obal zlikvidovat, řiďte se příslušnými předpisy k ochraně životního prostředí ve vaší zemi.

Použité symboly

	Geprüfte Sicherheit (testovaná bezpečnost): přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnic EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Výrobek neobsahuje bisfenol A.

18. Technické parametry

Technické změny vyhrazeny.

Model:	SKMK 1100 A1
Síťové napětí:	230 V ~ 50 Hz
Ochranná třída:	I
Výkon:	1 100 W Mixér: 800 W Vaření: 1 050 W
Maximální objem náplně mixovací nádoby 5 :	2,2 litry
Maximální nosnost váhy 16 :	5 kg

19. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník, na tento přístroj jste získali 3 letou záruku od data nákupu. V případě vad tohoto výrobku vám vůči prodávajícímu náleží zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou naší níže popsanou zárukou omezena.

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uschovejte si prosím dobře originál účtenky. Tento podklad bude vyžadován jako důkaz nákupu.

Vyskytne-li se během tří let od data koupě tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám podle naší volby zdarma opravíme, vyměníme nebo vám vrátíme částku odpovídající kupní ceně. Předpokladem pro poskytnutí záruky je to, že během tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popisem toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní došlo.

Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte opravený nebo nový výrobek. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční lhůta.

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky neprodlužuje. To platí také pro náhradní a opravené díly. Případné škody a vady vyskytující se již při nákupu musíte ihned po rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení záruční lhůty jsou případné opravy zpoplatněné.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním byl svědomitě testován.

Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

Ze záruky jsou vyloučeny díly podléhající rychlému opotřebení, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a poškození křehkých dílů, např. vypínačů, osvětlení nebo skleněných dílů.

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek používán poškozený a nevhodně nebo tak byl udržován. Pro vhodné použití výrobku musíte přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k použití. Bezpodmínečně se musíte vyvarovat účelům použití a manipulaci, od kterých jste v návodu k použití zrazováni nebo před kterými jste varováni. Výrobek je určen pouze k soukromému, nikoliv komerčnímu použití. Při neoprávněném a nevhodném použití, použití síly a při zásadách, které nebyly provedeny autorizovaným servisním střediskem, záruka zaniká.

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 384165_2107** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

Zákaznický servis

Prostřednictvím našeho kontaktního formuláře obdržíte všechny potřebné informace o službách:

<https://shop.monsieur-cuisine.com/de/content/10-service>



IAN: 384165_2107



Dodavatel

Respektujte prosím to, že níže uvedená adresa **není adresou servisu**. Nejdříve kontaktuje výše uvedené servisní středisko.










HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NĚMECKO

Inhalt

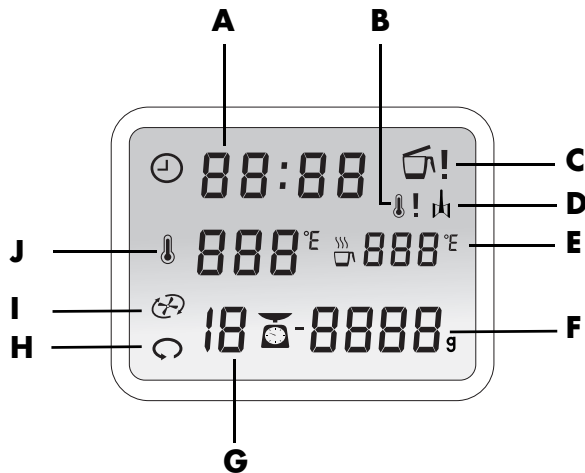
1. Übersicht	42
2. Displayanzeigen	43
3. Funktionen im Überblick	44
4. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	45
5. Sicherheitshinweise	46
6. Lieferumfang	50
7. Auspacken und aufstellen	51
8. Waage	51
9. Gerät bedienen	52
9.1 Automatische Verriegelung	52
9.2 Stromversorgung	53
9.3 Gerät ein- und ausschalten	53
9.4 Display	53
9.5 Tasten bedienen	54
9.6 Zeit einstellen	55
9.7 Temperatur einstellen	55
9.8 Geschwindigkeit einstellen	56
9.9 Linkslauf	56
9.10 Turbo-Funktion	57
9.11 Überlauf	57
9.12 Gerät starten und stoppen	57
10. Mixbehälter verwenden	58
10.1 Mixbehälter abnehmen	58
10.2 Markierungen im Mixbehälter	58
10.3 Messereinsatz einsetzen und entnehmen	59
10.4 Mixbehälter einsetzen	60
10.5 Rühraufsatz einsetzen und entnehmen	60
10.6 Deckel des Mixbehälters aufsetzen	61
10.7 Deckel für die Einfüllöffnung verwenden	61
10.8 Kochen und Dünsten mit dem Kocheinsatz	62
10.9 Spatel verwenden	62
11. Dampfgaren	63
11.1 Allgemeine Programminformationen	63
11.2 Vorbereitung der Dampfeinsätze	63
11.3 Dampfgaren starten	64
11.4 Garpunkt überprüfen	65
11.5 Dampfgaren mit dem Kocheinsatz	65
11.6 Überhitzungsschutz	65
12. Tipps zum Dampfgaren	66
12.1 Dampfeinsätze verwenden	66
12.2 Menüs zubereiten	66

13. Kneten	66
13.1 Allgemeine Programminformationen	66
13.2 Programm starten	66
14. Anbraten	67
14.1 Allgemeine Programminformationen	67
14.2 Programm starten	67
15. Gerät reinigen und warten	68
15.1 Grundgerät reinigen	68
15.2 Reinigen in der Spülmaschine	68
15.3 Zubehör reinigen	69
15.4 Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen	69
15.5 Spatel reinigen, prüfen und austauschen	70
15.6 Entkalken	70
15.7 Aufbewahren	70
15.8 Messeraufnahme auswechseln	71
16. Störungen, Ursache, Beseitigung	72
16.1 Störungen im Betrieb	72
16.2 Fehlermeldungen im Display	74
17. Entsorgung	75
18. Technische Daten	75
19. Garantie der HOYER Handel GmbH	76

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 |
| ohne Abbildung: | | |
| 37 | | 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 Lebensmitteltemperatur im Mixbehälter über 60 °C beträgt. - bei Flüssigkeiten: bis maximal 1 Liter - nicht verwenden mit dem Rühraufsatz 31
Messereinsatz 29	<ul style="list-style-type: none"> - zum Zerkleinern, Hacken, Pürieren - zum Zerkleinern von Eiswürfeln - für das Programm  - mit der Funktion  zum schonenden Rühren 	<ul style="list-style-type: none"> - muss immer eingesetzt sein, um den Mixbehälter 5 abzudichten - Lebensmittel ggf. vorher in Stücke von ca. 3 - 4 cm Kantenlänge zerkleinern
Rühraufsatz 31	für dünnflüssige Lebensmittel <ul style="list-style-type: none"> - Sahne schlagen (mindestens 200 ml) - Eiweiß schlagen (mindestens 2 Stück) - Emulgieren (z. B. Mayonnaise) 	<ul style="list-style-type: none"> - darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden - darf nicht mit der Funktion TURBO verwendet werden
Kocheinsatz 30	zum Kochen und Dünsten	mindestens 500 ml Wasser in den Mixbehälter 5 geben
 23	Programm zum schonenden Dampfgaren mit den Dampfeinsätzen 2 und 3 , insbesondere für Gemüse, Fisch und Fleisch	auch möglich mit dem Kocheinsatz 30
 24	zum Kneten von Teigen mit dem Messereinsatz 29	es können maximal 500 g Mehl verarbeitet werden
 22	zum leichten Anbraten von Lebensmitteln, z. B. Fleisch oder Zwiebeln	kleine Mengen, in Stücke geschnitten

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!



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

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

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

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

Symbole am Gerät

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

4. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Monsieur Cuisine dient zum Mixen, Quirlen, Aufschlagen, Rühren, Zerkleinern, Eiscrushen, Pürieren, Emulgieren, Dampfgaren, Dünsten, Kneten, Anbraten, Kochen und Wiegen von Lebens- und Nahrungsmitteln. In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen wie Mixen, Zerkleinern und Dampfgaren beschrieben. Angaben zum Zubereiten spezieller Gerichte finden Sie im mitgelieferten Rezeptbuch. Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden. Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

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

5. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:




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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät und seine Anschlussleitung außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- ⊙ Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Das Gerät darf nicht in Wasser eingetaucht werden.
- ⊙  Die Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Fassen Sie folgende Geräteteile im Betrieb nur mit Topflappen oder Küchenhandschuhen an:
 - die 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 68).



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 einer 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 kom-plett montiert ist.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose mit Schutzkon-takten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem An-schließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlus-sleitung 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 Netzste-cker.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlus-sleitung 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
 - 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 Dampfschwall 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 Dampfgaren 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 unterschied-

lichen 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 68).
4. Bringen Sie einmal 2,2 Liter Wasser in dem Mixbehälter **5** zum Kochen und schütten es anschließend weg (siehe "Temperatur einstellen" auf Seite 55).
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 der Deckel **34** geöffnet ist.

Einfaches Wiegen

1. Das Gerät ist eingeschaltet und der Deckel **34** ist geöffnet.
Die Taste  **25** leuchtet weiß.
2. Drücken Sie die Taste  **25**. 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. Um die Wiegefunktion zu beenden, drücken Sie so lange auf die Taste  **25**, bis Sie einen Signalton hören und die Gewichtsanzeige erlischt. Sie können auch einfach den Deckel **34** schließen.

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 und der Deckel **34** ist geöffnet.
Die Taste Δ **25** leuchtet weiß.
2. Drücken Sie die Taste Δ **25**. 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 kurz auf die Taste Δ **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. Um die Wiegefunktion zu beenden, drücken Sie so lange auf die Taste Δ **25**, bis Sie einen Signalton hören und die Gewichtsanzeige erlischt. Sie können auch einfach den Deckel **34** schließen.

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

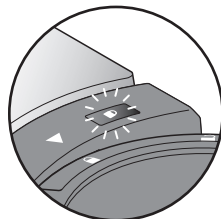
9. Gerät bedienen

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 \mathbb{A} **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.



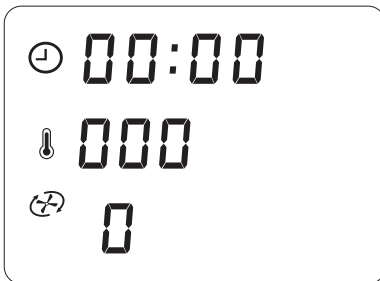
- Nach dem Stoppen der Maschine bleibt die Verriegelung noch einige Sekunden aktiviert. Danach erlischt die LED \mathbb{A} **15** und ein akustisches Signal ertönt. Der Deckel **34** bzw. der Dampfeinsatz **3** kann geöffnet werden.
- Je höher die Geschwindigkeit, desto länger bleibt die Verriegelung 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 Lebensmittltemperatur 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 weiß. Das Display 27 zeigt keine Gewichtsanzeige.	Die Waage ist ausgeschaltet.	Es wird kein Gewicht angezeigt.
(☰) 25 leuchtet weiß. Im Display sehen Sie ☰ 0000.	Die Waage ist eingeschaltet.	Um die Gewichtsanzeige auf 0 zu stellen, drücken Sie kurz (☰) 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 58). 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 44.
- 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.

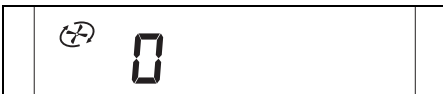
Mit der Turbo-Funktion können Sie kurzfristig die Geschwindigkeitsstufe 10 (Maximum) wählen. Dies dient z. B. dazu, um Nüsse, kleine Mengen Kräuter oder Zwiebeln schnell zu zerkleinern.

- **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 Lebensmittelltemperatur im Mixbehälter über 60 °C liegt).

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



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

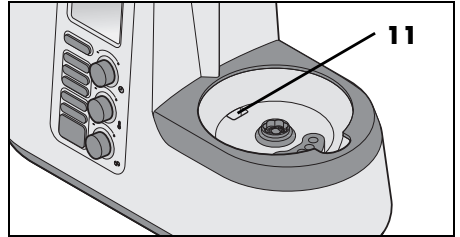


HINWEISE:

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

9.11 Überlauf

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



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

9.12 Gerät starten und stoppen

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

10. Mixbehälter verwenden

Einsatzbereich:

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

HINWEISE:

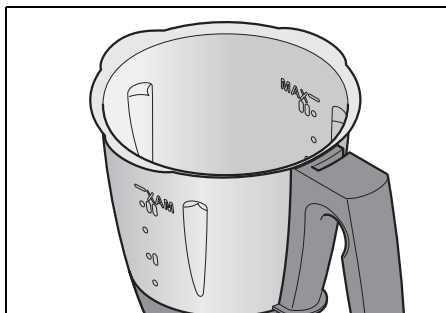
- In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen wie Mixen, Zerkleinern und Dampfgaren beschrieben. Angaben zum Zubereiten spezieller Gerichte finden Sie im Rezeptbuch.
- Bei den angegebenen Lebensmittelmengen im Rezeptbuch handelt es sich um die Mengen der noch ungeschälten Lebensmittel.

10.1 Mixbehälter abnehmen

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

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

10.2 Markierungen im Mixbehälter



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

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

VORSICHT:

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

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

10.3 Messereinsatz einsetzen und entnehmen

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

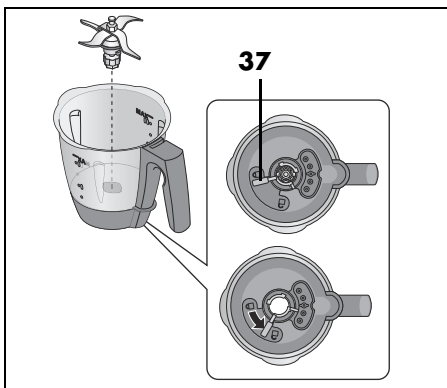
Der Mixbehälter **5** darf nie ohne Messereinsatz **29** verwendet werden, da der Messereinsatz **29** den Mixbehälter **5** unten abdichtet.




GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

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

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



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


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

4. Legen Sie den Mixbehälter **5** waagrecht hin.
5. Setzen Sie den Messereinsatz **29** von oben ein.

Beachten Sie, dass die beiden Nocken am Fuss des Messereinsatzes **29** durch die beiden Aussparungen im Boden des Mixbehälters **5** gesteckt werden müssen.

VORSICHT:

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

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

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

10.4 Mixbehälter einsetzen

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

HINWEISE:

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

10.5 Rühraufsatz einsetzen und entnehmen

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

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

- Die Flügel des Rühraufsatzes **31** befinden sich in den Messerzwischenräumen.
 - Für weitere Hinweise: siehe „Funktionen im Überblick“ auf Seite 44.
-

VORSICHT:

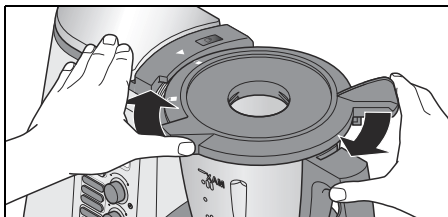
- ⊙ Der Rühraufsatz **31** darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.
 - ⊙ Die Taste **TURBO 20** darf nicht verwendet werden, wenn der Rühraufsatz **31** verwendet wird.
 - ⊙ Bei Verwendung des Rühraufsatzes **31** darf der Spatel **32** nicht verwendet werden, da er in den Rühraufsatz **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.

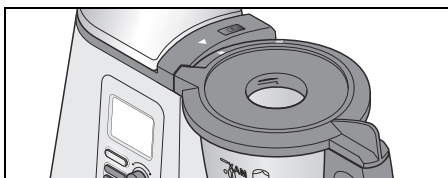
10.6 Deckel des Mixbehälters aufsetzen

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 52).



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.

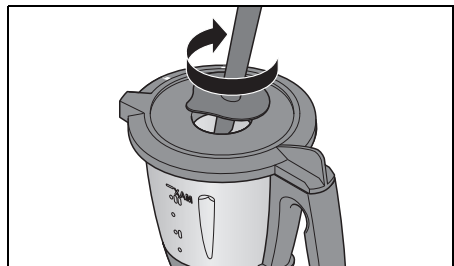
9. Drücken Sie die Taste **START/STOP 19**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.
10. Nach Ablauf der eingestellten Zeit stoppt das Gerät und die Tastenbeleuchtung erlischt.
11. Nach einigen Sekunden erlischt die LED **15** und ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät kann geöffnet werden.
12. Drücken Sie den Hauptschalter **6**, um das Gerät auszuschalten.

10.9 Spatel verwenden

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

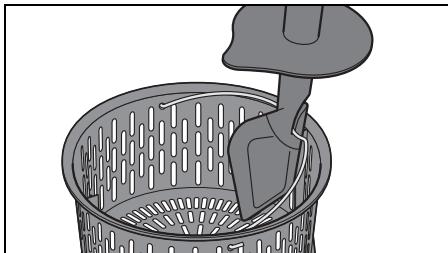
VORSICHT:

- ⊙ 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:

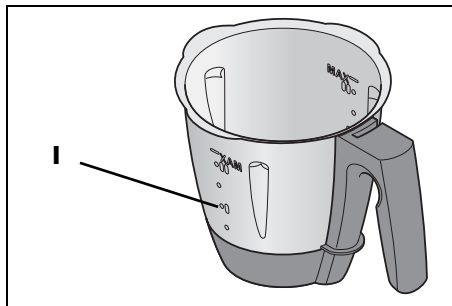
- Achten Sie beim Platzieren der Lebensmittel darauf, dass einige Schlitze im Dampfeinsatz **2 / 3** oder dem Kocheinsatz **30** frei bleiben. Nur so kann der Dampf sich frei verteilen und die Zutaten werden gleichmäßig gegart.
- Während des Dampfgarens dreht sich das Messer mit, um eine optimale Verteilung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

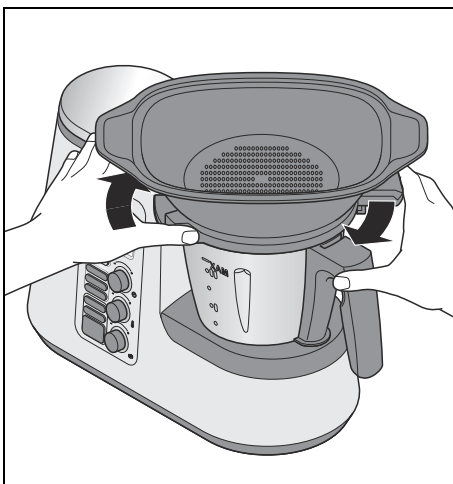
- voreingestellte Zeit: 20 Minuten (veränderbar)
- voreingestellte Temperatur: 120 °C (fest)
- ☁ **23** blinkt, voreingestellte Zeit wird nicht heruntergezählt: Die Aufheizzeit von 10 Minuten läuft.
- ☁ **23** leuchtet, voreingestellte Zeit wird heruntergezählt: Das Dampfgaren ist gestartet und läuft.

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 Dampfgeren 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 64).
7. Nach Ablauf des Programmes öffnen Sie den Deckel **34** und entnehmen den Kocheinsatz **30** (siehe "Spatel verwenden" auf Seite 62).
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

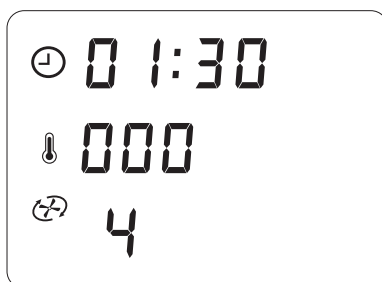
Mit der Maschine können Sie bis zu maximal 500 g Mehl verarbeiten. Das Programm wird nur mit dem Messereinsatz **29** betrieben.



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

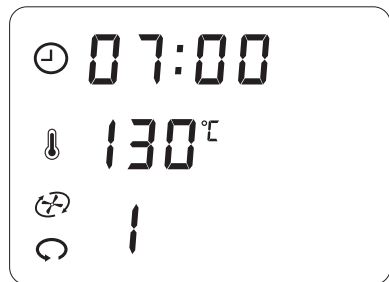
Mit dem Programm können Sie bis zu 200 g Fleisch, Fisch, Gemüse und Gewürze leicht anbraten, z. B. um Röstaromen freizusetzen. Große Stücke müssen zuvor grob zerkleinert werden.




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 spülmaschinengeeignet:

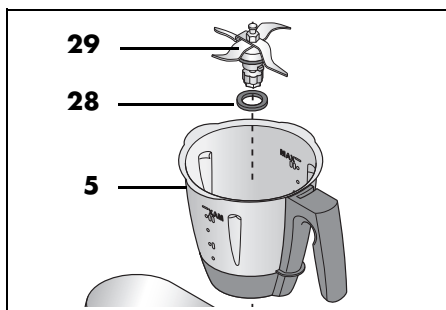
- Mixbehälter **5**
- Messbecher **35**
- Deckel für Mixbehälter **34**
- Dichtung **33**
- Messereinsatz **29**
- Dichtung **28**
- Kocheinsatz **30**
- Rühraufsatz **31**
- Spatel **32**
- Dampfeinsatz, tief **3**
- Dichtung **4**
- Dampfeinsatz, flach **2**
- Deckel für Dampfeinsätze **1**

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 warmen Wasser aus und kippen Sie das Wasser weg.
2. Entnehmen Sie den Messereinsatz **29** (siehe "Messereinsatz einsetzen und entnehmen" auf Seite 59) und nehmen Sie die Dichtung **28** ab (siehe "Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen" auf Seite 69).
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.

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

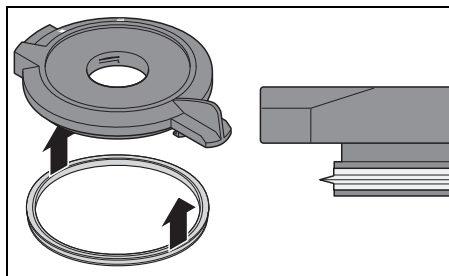
1. Entnehmen Sie den Messereinsatz **29** aus dem Mixbehälter **5** (siehe "Messereinsatz einsetzen und entnehmen" auf Seite 59).
2. Ziehen Sie die Dichtung **28** vom Messereinsatz **29** ab.
3. Setzen Sie die gereinigte Dichtung oder eine neue wieder auf.
4. Setzen Sie vor der nächsten Nutzung den 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.

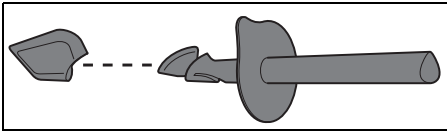
Deckel des Mixbehälters 34

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 Silikonschaber 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 Silikonschaber können Sie nachbestellen.

15.6 Entkalken

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

Normale Reinigung

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

Leichte Kalkablagerungen

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

Größere Kalkablagerungen

VORSICHT:

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

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

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

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

15.7 Aufbewahren

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

15.8 Messeraufnahme auswechseln

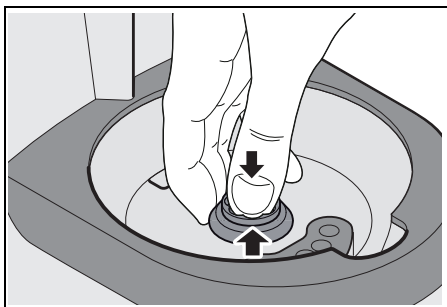
Wenn Sie größere Mengen verarbeiten als in dieser Anleitung angegeben (z. B. Teig mit mehr als 500 g Mehl), kann die Messeraufnahme **10** so abgenutzt werden, dass der Messereinsatz **29** nicht mehr richtig dreht.

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

Bild A:

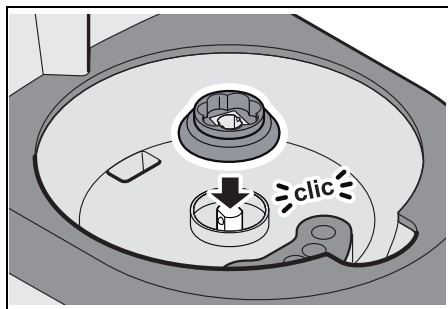
Sie können die Ersatz-Messeraufnahme **10** und die Silikon-Abdeckung **36** nachbestellen.

Alte Messeraufnahme entfernen

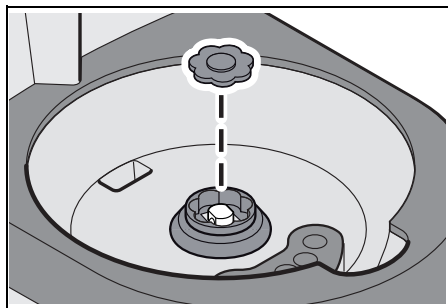


1. Drücken Sie mit dem Daumen auf die Silikon-Abdeckung **36** und greifen Sie gleichzeitig unter den Rand der alten Messeraufnahme **10**. Ziehen Sie die alte Messeraufnahme **10** nach oben heraus.
Eventuell müssen Sie ein bisschen „ruckeln“, damit sich die Messeraufnahme **10** herausziehen lässt.

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 60).
	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 71) 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 59).
	Dichtung 28 des Messereinsatzes ist defekt.	Neue Dichtung 28 einsetzen (siehe "Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen" auf Seite 69).
	Flüssigkeit ist aus dem Mixbehälter 5 ausgetreten und durch den Überlauf 11 im Grundgerät 13 auf die Unterlage geflossen (siehe "Überlauf" auf Seite 57).	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 69).
	Dichtung 33 ist defekt.	Neue Dichtung 33 einsetzen (siehe "Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen" auf Seite 69).
Es lässt sich keine Temperatur einstellen.	Es wurde eine Geschwindigkeitsstufe 4 - 10 gewählt.	Geschwindigkeitsstufe 0 - 3 wählen (siehe "Geschwindigkeit einstellen" auf Seite 56).
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.	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 56).
Die eingestellte Zeit wird beim Einschalten automatisch auf 15:00 gesetzt.		

Störung	Ursache	Beseitigung
Der Deckel 34 / der tiefe Dampfeinsatz 3 lässt sich nicht öffnen.	Die elektronische Verriegelung ist aktiviert (siehe "Automatische Verriegelung" auf Seite 52).	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 61) bzw. (siehe "Vorbereitung der Dampfeinsätze" auf Seite 63).

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 61). Oder Dampfeinsatz 3 korrekt schließen (siehe "Vorbereitung der Dampfeinsätze" auf Seite 63).
	Die Turbo-Funktion ist nicht möglich, weil die Lebensmittelltemperatur im Mixbehälter 5 über 60 °C liegt.	Stellen Sie die Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler 18 ein (siehe "Geschwindigkeit einstellen" auf Seite 56).
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

Verpackung und Gerät müssen gemäß den Umweltvorschriften Ihres Landes entsorgt werden.

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.



18. Technische Daten

Modell:	SKMK 1100 A1
Netzspannung:	230 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1.100 Watt Mixer: 800 Watt Kochen: 1.050 Watt
Maximale Füllmenge Mixbehälter 5 :	2,2 Liter
Maximale Gewichtsbelastbarkeit der Waage 16 :	5 kg

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.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Das Produkt enthält kein Bisphenol A.

Technische Änderungen vorbehalten.

19. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 384165_2107** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

Kundenservice

Über unser Kontaktformular erhalten Sie alle nötigen Service-Informationen:

<https://shop.monsieur-cuisine.com/de/content/10-service>



IAN: 384165_2107



Lieferant

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stav informací - Stand der Information:

11/2023 ID: SKMK 1100 A1_23_V1.1