



MONSIEUR CUISINE ÉDITION PLUS

DE AT Bedienungsanleitung

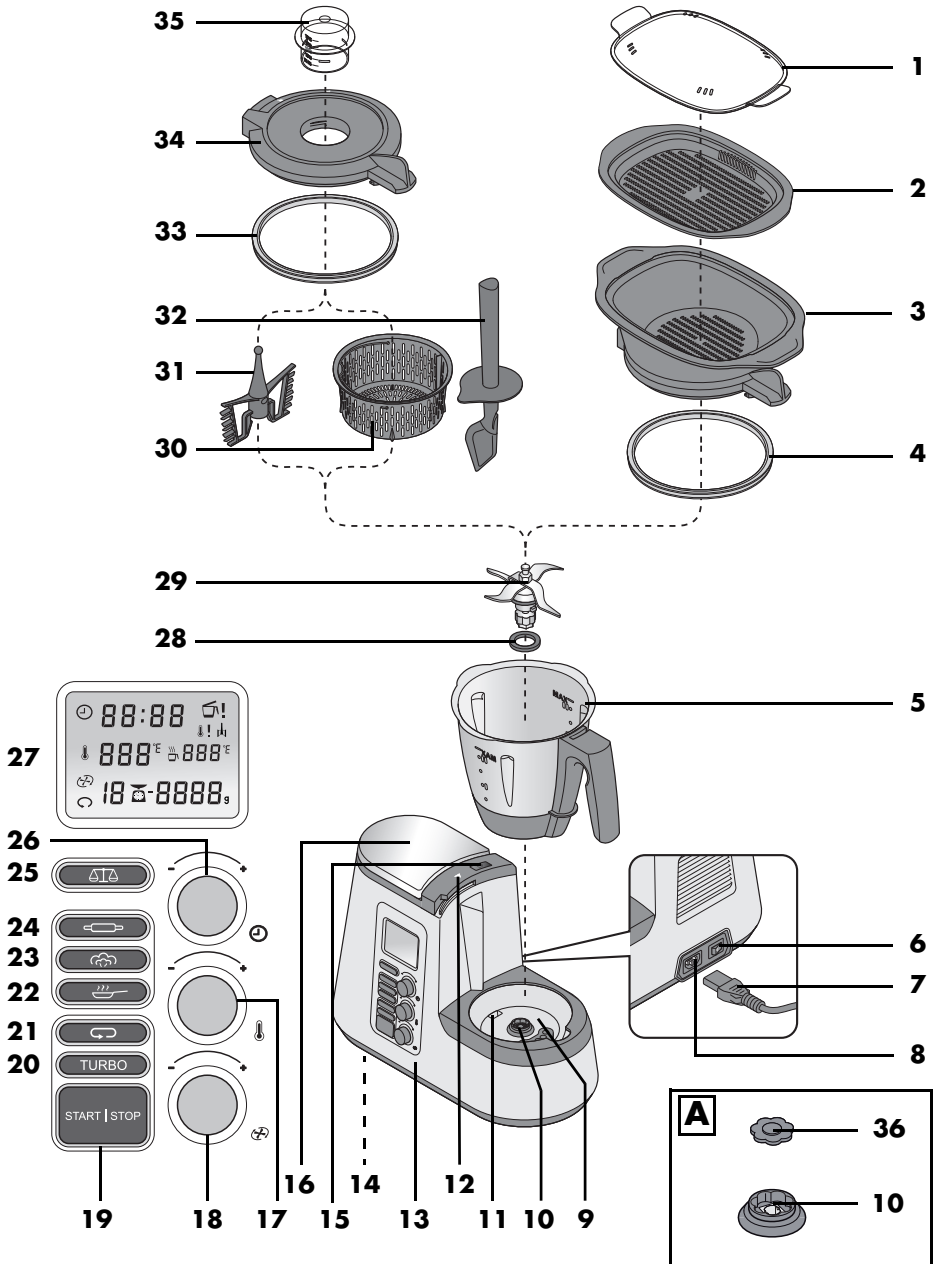
SKMK 1100 A1



Deutsch..... 2



Übersicht












Inhalt

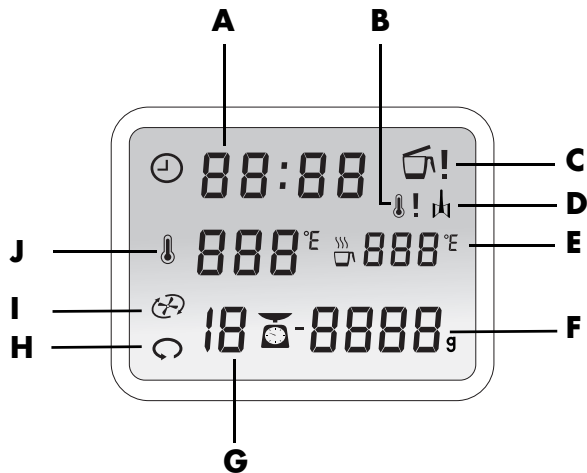
1. Übersicht	4
2. Displayanzeigen	5
3. Funktionen im Überblick	6
4. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	7
5. Sicherheitshinweise	8
6. Lieferumfang	12
7. Auspacken und aufstellen	13
8. Waage	13
9. Gerät bedienen	14
9.1 Automatische Verriegelung	14
9.2 Stromversorgung	15
9.3 Gerät ein- und ausschalten	15
9.4 Display	15
9.5 Tasten bedienen	16
9.6 Zeit einstellen	17
9.7 Temperatur einstellen	17
9.8 Geschwindigkeit einstellen	18
9.9 Linkslauf	18
9.10 Turbo-Funktion	19
9.11 Überlauf	19
9.12 Gerät starten und stoppen	19
10. Mixbehälter verwenden	20
10.1 Mixbehälter abnehmen	20
10.2 Markierungen im Mixbehälter	20
10.3 Messereinsatz einsetzen und entnehmen	21
10.4 Mixbehälter einsetzen	22
10.5 Rühraufsatz einsetzen und entnehmen	22
10.6 Deckel des Mixbehälters aufsetzen	23
10.7 Deckel für die Einfüllöffnung verwenden	23
10.8 Kochen und Dünsten mit dem Kocheinsatz	24
10.9 Spatel verwenden	24
11. Dampfgaren	25
11.1 Allgemeine Programminformationen	25
11.2 Vorbereitung der Dampfeinsätze	25
11.3 Dampfgaren starten	26
11.4 Garpunkt überprüfen	27
11.5 Dampfgaren mit dem Kocheinsatz	27
11.6 Überhitzungsschutz	27
12. Tipps zum Dampfgaren	28
12.1 Dampfeinsätze verwenden	28
12.2 Menüs zubereiten	28

13. Kneten	28
13.1 Allgemeine Programminformationen	28
13.2 Programm starten	28
14. Anbraten	29
14.1 Allgemeine Programminformationen	29
14.2 Programm starten	29
15. Gerät reinigen und warten	30
15.1 Grundgerät reinigen	30
15.2 Reinigen in der Spülmaschine	30
15.3 Zubehör reinigen	31
15.4 Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen	31
15.5 Spatel reinigen, prüfen und austauschen	32
15.6 Entkalken	32
15.7 Aufbewahren	32
15.8 Messeraufnahme auswechseln	33
16. Störungen, Ursache, Beseitigung	34
16.1 Störungen im Betrieb	34
16.2 Fehlermeldungen im Display	36
17. Entsorgung	37
18. Technische Daten	37
19. Garantie der HOYER Handel GmbH	38

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 30).



GEFAHR für Kinder

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit

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

- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuch-ten Händen.
- ⊙ Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen. Erst danach das Gerät herausnehmen.



GEFAHR durch Stromschlag

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät 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 30).
4. Bringen Sie einmal 2,2 Liter Wasser in dem Mixbehälter **5** zum Kochen und schütten es anschließend weg (siehe "Temperatur einstellen" auf Seite 17).
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.

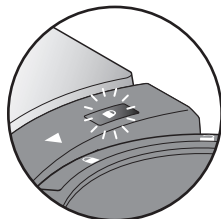
9. Gerät bedienen

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{L} **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.



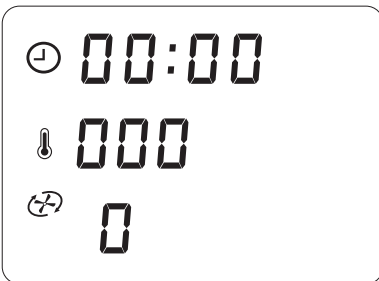
- Nach dem Stoppen der Maschine bleibt die Verriegelung noch einige Sekunden aktiviert. Danach erlischt die LED \mathbb{L} **15** und ein akustisches Signal ertönt. Der Deckel **34** bzw. der Dampfeinsatz **3** kann geöffnet werden.
- Je höher die Geschwindigkeit, desto länger bleibt die Verriegelung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

9.2 Stromversorgung

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

9.3 Gerät ein- und ausschalten

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














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

9.4 Display

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

9.5 Tasten bedienen


Leuchten / Blinken der Taste(n)	Situation	Funktion der Taste
START/STOP 19 blinkt.	Einstellungen wurden vorgenommen und ein Arbeitsgang kann gestartet werden.	Taste drücken, um einen Arbeitsgang zu starten.
START/STOP 19 leuchtet.	Arbeitsgang läuft.	Taste drücken, um einen Arbeitsgang zu stoppen.
TURBO 20 leuchtet weiß.	Turbo-Funktion kann aktiviert werden.	Halten Sie die Taste gedrückt, solange Sie die Funktion benötigen.
TURBO 20 leuchtet rot.	Die Funktion ist gesperrt (z. B. weil die Lebensmittelltemperatur im Mixbehälter über 60 °C liegt).	Die Taste ist blockiert.
Programmtaste ( 24 ,  23 ,  22) leuchtet und START/STOP 19 blinkt.	Das Programm ist gewählt, aber noch nicht gestartet.	START/STOP 19 drücken, um die Funktion zu starten.
Programmtaste ( 24 ,  23 ,  22) leuchtet und START/STOP 19 leuchtet.	Das Programm ist gewählt und gestartet.	Um das Programm vorzeitig abzubrechen, START/STOP 19 drücken.
Programmtaste  23 blinkt und START/STOP 19 leuchtet.	Das Programm ist gewählt und gestartet. Es läuft aber noch die 10-minütige Aufheizzeit.	Das Programm startet automatisch. <ul style="list-style-type: none"> - Die voreingestellte Zeit kann mit dem Zeitregler 26 geändert werden. - Um das Programm vor Ablauf der 10 Minuten zu starten, drücken Sie  23.
 25 leuchtet weiß. Das Display 27 zeigt keine Gewichtsanzeige.	Die Waage ist ausgeschaltet.	Es wird kein Gewicht angezeigt.
 25 leuchtet weiß. Im Display sehen Sie  .	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 20). 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 6.
- 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.

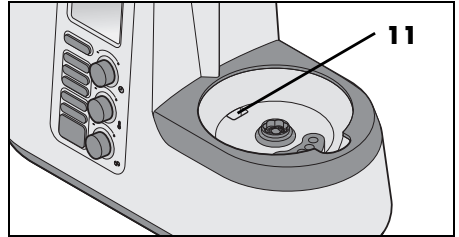


HINWEISE:

- 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:

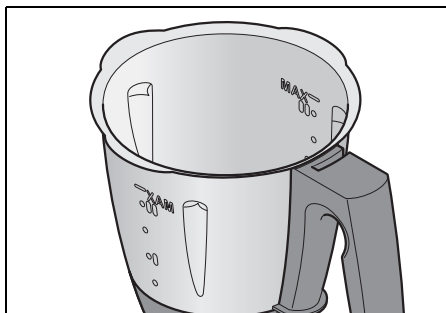
- In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen wie Mixen, Zerkleinern und Dampfgaren beschrieben. Angaben zum Zubereiten spezieller Gerichte finden Sie im Rezeptbuch.
- Bei den angegebenen Lebensmittelmengen im Rezeptbuch handelt es sich um die Mengen der noch ungeschälten Lebensmittel.

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.

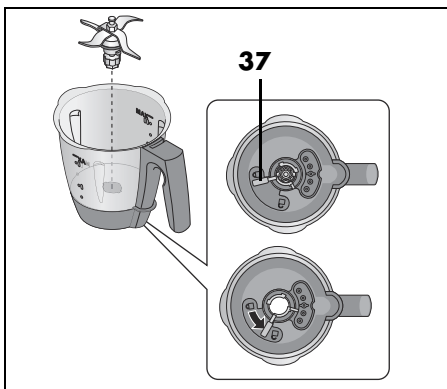
Der Mixbehälter **5** darf nie ohne Messereinsatz **29** verwendet werden, da der Messereinsatz **29** den Mixbehälter **5** unten abdichtet.




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 6.
-

VORSICHT:

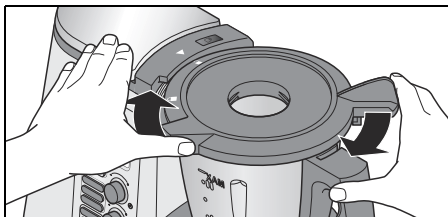
- ⊙ Der Rühraufsatz **31** darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.
 - ⊙ Die Taste **TURBO 20** darf nicht verwendet werden, wenn der Rühraufsatz **31** verwendet wird.
 - ⊙ Bei Verwendung des Rühraufsatzes **31** darf der Spatel **32** nicht verwendet werden, da er in den Rühraufsatz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

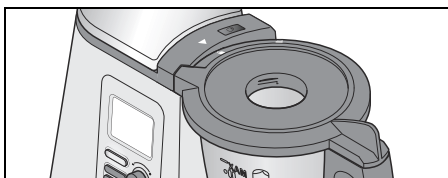
10.6 Deckel des Mixbehälters aufsetzen

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 14).



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.

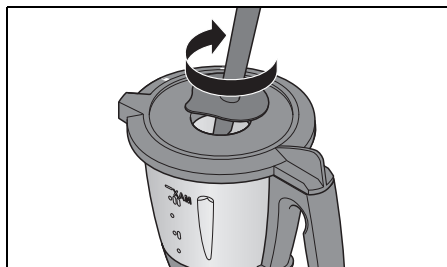
9. Drücken Sie die Taste **START/STOP 19**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.
10. Nach Ablauf der eingestellten Zeit stoppt das Gerät und die Tastenbeleuchtung erlischt.
11. Nach einigen Sekunden erlischt die LED **15** und ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät kann geöffnet werden.
12. Drücken Sie den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

10.9 Spatel verwenden

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

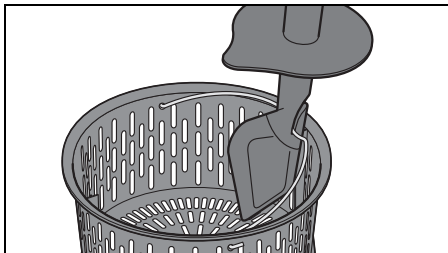
VORSICHT:

- ⊙ 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:

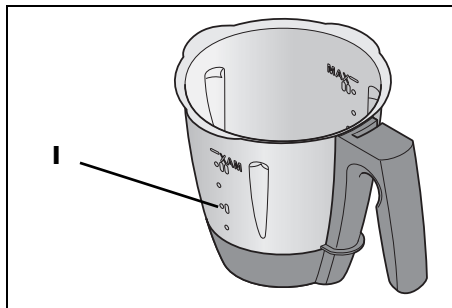
- Achten Sie beim Platzieren der Lebensmittel darauf, dass einige Schlitzte im Dampfeinsatz **2 / 3** oder dem Kocheinsatz **30** frei bleiben. Nur so kann der Dampf sich frei verteilen und die Zutaten werden gleichmäßig gegart.
- Während des Dampfgarens dreht sich das Messer mit, um eine optimale Verteilung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

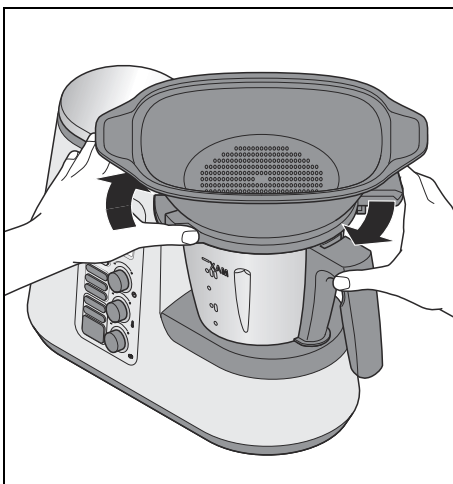
- voreingestellte Zeit: 20 Minuten (veränderbar)
- voreingestellte Temperatur: 120 °C (fest)
- ☁ **23** blinkt, voreingestellte Zeit wird nicht heruntergezählt: Die Aufheizzeit von 10 Minuten läuft.
- ☁ **23** leuchtet, voreingestellte Zeit wird heruntergezählt: Das Dampfgaren ist gestartet und läuft.

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 26).
7. Nach Ablauf des Programmes öffnen Sie den Deckel **34** und entnehmen den Kocheinsatz **30** (siehe "Spatel verwenden" auf Seite 24).
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:

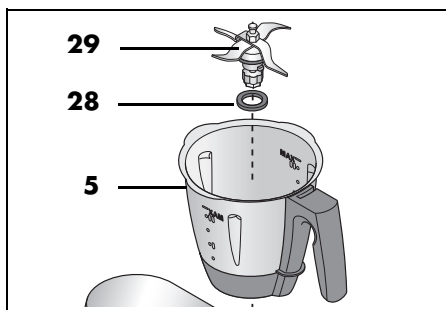
- Mixbehälter **5**
- Messbecher **35**
- Deckel für Mixbehälter **34**
- Dichtung **33**
- Messereinsatz **29**
- Dichtung **28**
- Kocheinsatz **30**
- Rühraufsatz **31**
- Spatel **32**
- Dampfeinsatz, tief **3**
- Dichtung **4**
- Dampfeinsatz, flach **2**
- Deckel für Dampfeinsätze **1**

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 21) und nehmen Sie die Dichtung **28** ab (siehe "Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen" auf Seite 31).
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

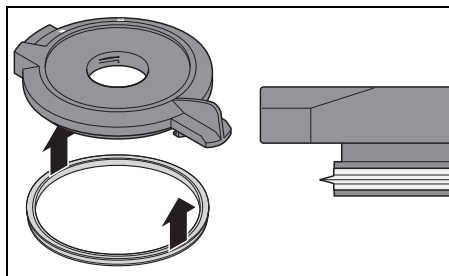
1. Entnehmen Sie den Messereinsatz **29** aus dem Mixbehälter **5** (siehe "Messereinsatz einsetzen und entnehmen" auf Seite 21).
2. Ziehen Sie die Dichtung **28** vom Messereinsatz **29** ab.
3. Setzen Sie die gereinigte Dichtung oder eine neue wieder auf.
4. Setzen Sie vor der nächsten Nutzung den 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.

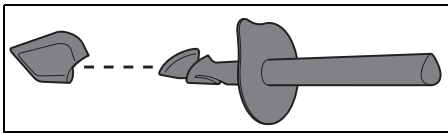
Deckel des Mixbehälters 34

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

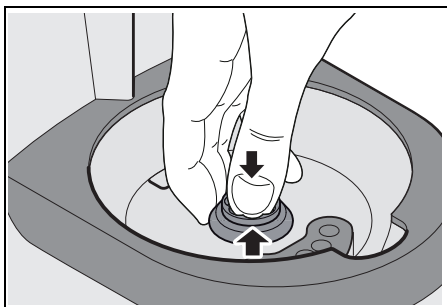
Wenn Sie größere Mengen verarbeiten als in dieser Anleitung angegeben (z. B. Teig mit mehr als 500 g Mehl), kann die Messeraufnahme **10** so abgenutzt werden, dass der Messereinsatz **29** nicht mehr richtig dreht.

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

Bild A:

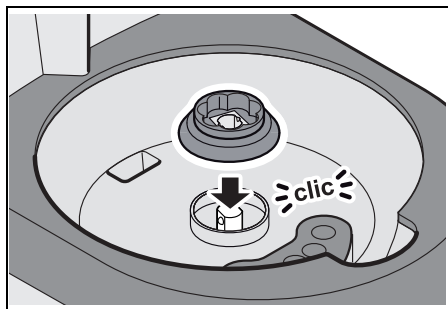
Sie können die Ersatz-Messeraufnahme **10** und die Silikon-Abdeckung **36** nachbestellen.

Alte Messeraufnahme entfernen

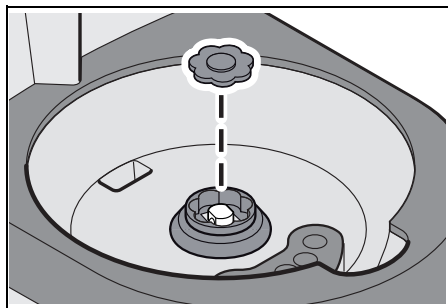


1. Drücken Sie mit dem Daumen auf die Silikon-Abdeckung **36** und greifen Sie gleichzeitig unter den Rand der alten Messeraufnahme **10**. Ziehen Sie die alte Messeraufnahme **10** nach oben heraus.
Eventuell müssen Sie ein bisschen „ruckeln“, damit sich die Messeraufnahme **10** herausziehen lässt.

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 22).
	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 33) 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 21).
	Dichtung 28 des Messereinsatzes ist defekt.	Neue Dichtung 28 einsetzen (siehe "Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen" auf Seite 31).
	Flüssigkeit ist aus dem Mixbehälter 5 ausgetreten und durch den Überlauf 11 im Grundgerät 13 auf die Unterlage geflossen (siehe "Überlauf" auf Seite 19).	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 31).
	Dichtung 33 ist defekt.	Neue Dichtung 33 einsetzen (siehe "Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen" auf Seite 31)
Es lässt sich keine Temperatur einstellen.	Es wurde eine Geschwindigkeitsstufe 4 - 10 gewählt.	Geschwindigkeitsstufe 0 - 3 wählen (siehe "Geschwindigkeit einstellen" auf Seite 18)
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 18).
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 14).	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 23) bzw. (siehe "Vorbereitung der Dampfeinsätze" auf Seite 25).

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 23). Oder Dampfeinsatz 3 korrekt schließen (siehe "Vorbereitung der Dampfeinsätze" auf Seite 25).
	Die Turbo-Funktion ist nicht möglich, weil die Lebensmitteltemperatur im Mixbehälter 5 über 60 °C liegt.	Stellen Sie die Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler 18 ein (siehe "Geschwindigkeit einstellen" auf Seite 18).
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

Stand der Informationen:

11/2023 ID: SKMK 1100 A1_23_V1.1