



## MONSIEUR CUISINE ÉDITION PLUS

**IT** Manuale di istruzioni  
per l'uso

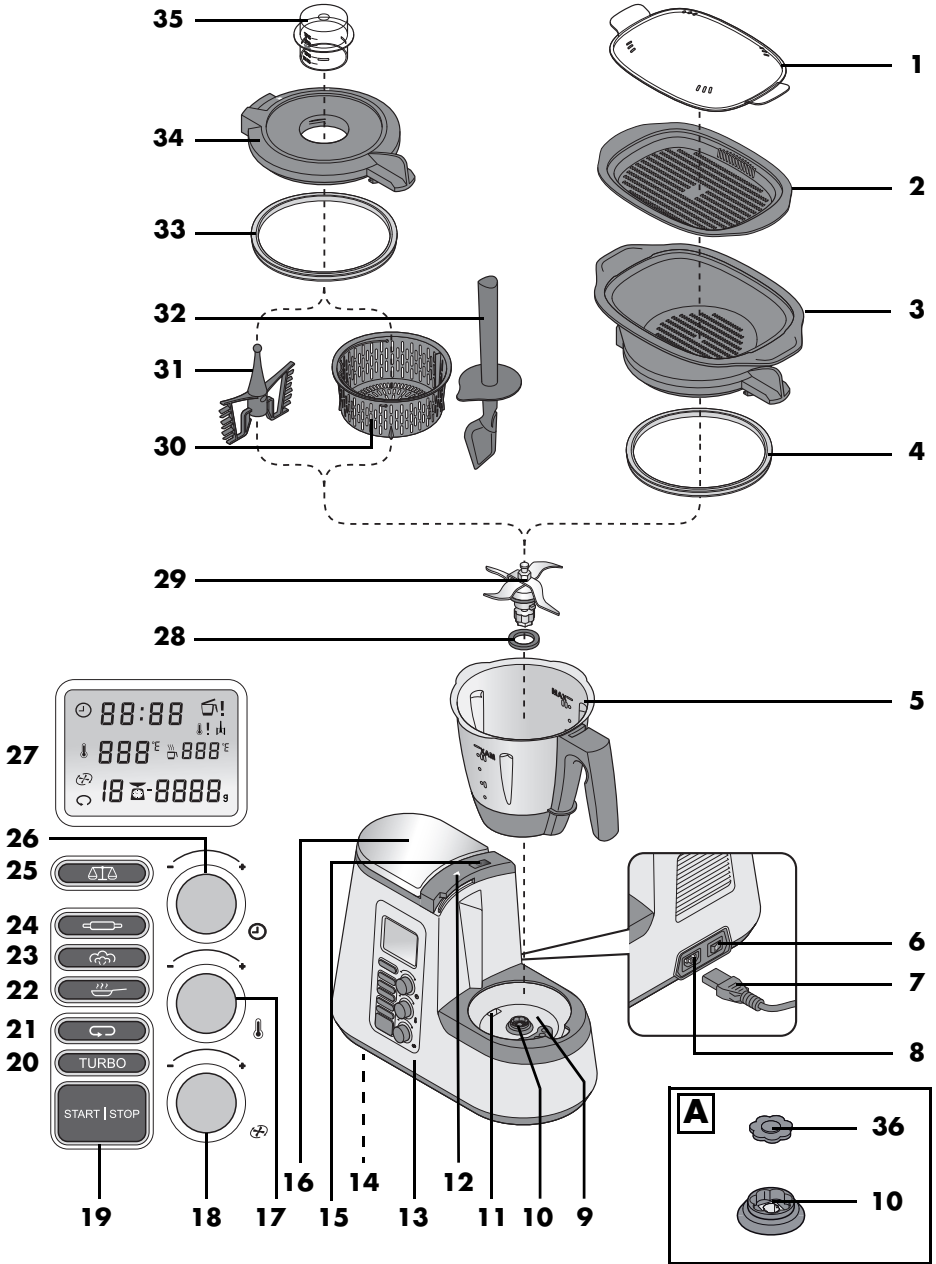
**SKMK 1100 A1**



<b>Italiano</b> .....	<b>2</b>
<b>Deutsch</b> .....	<b>40</b>



# Panoramica / Übersicht












# Indice

<b>1. Panoramica</b>	<b>4</b>
<b>2. Indicazioni del display</b>	<b>5</b>
<b>3. Panoramica delle funzioni</b>	<b>6</b>
<b>4. Uso conforme</b>	<b>7</b>
<b>5. Istruzioni per la sicurezza</b>	<b>8</b>
<b>6. Materiale in dotazione</b>	<b>13</b>
<b>7. Disimballaggio e posizionamento</b>	<b>13</b>
<b>8. Bilancia</b>	<b>14</b>
<b>9. Uso dell'apparecchio</b>	<b>15</b>
9.1 Dispositivo di bloccaggio automatico	15
9.2 Alimentazione elettrica	15
9.3 Accensione e spegnimento dell'apparecchio	15
9.4 Display	15
9.5 Uso dei tasti	16
9.6 Impostazione del tempo	17
9.7 Impostazione della temperatura	17
9.8 Impostazione della velocità	18
9.9 Rotazione sinistrorsa	18
9.10 Funzione turbo	19
9.11 Sfiatore	19
9.12 Avvio e arresto dell'apparecchio	19
<b>10. Utilizzo della caraffa</b>	<b>20</b>
10.1 Rimuovere il recipiente miscelatore	20
10.2 Segni all'interno della caraffa	20
10.3 Inserimento e smontaggio dell'insero lame	21
10.4 Collocazione della caraffa	21
10.5 Collocazione e smontaggio dell'accessorio mixer	22
10.6 Collocazione del coperchio della caraffa	22
10.7 Utilizzo del coperchio per l'apertura di riempimento	23
10.8 Bollitura e cottura al vapore con il cestello di cottura	23
10.9 Utilizzo della spatola	24
<b>11. Cottura al vapore</b>	<b>24</b>
11.1 Informazioni generali sul programma	24
11.2 Preparazione delle vaporiere	25
11.3 Avvio della cottura al vapore	25
11.4 Controllo del punto di cottura	26
11.5 Cottura al vapore con il cestello di cottura	26
11.6 Dispositivo di protezione contro il surriscaldamento	27
<b>12. Suggerimenti per la cottura al vapore</b>	<b>27</b>
12.1 Utilizzo delle vaporiere	27
12.2 Preparazione di menu	27

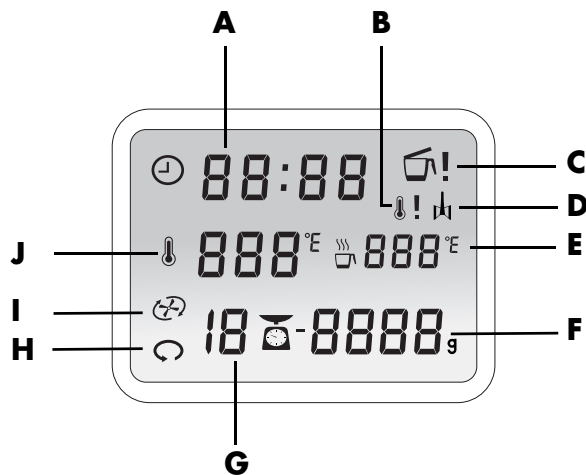












<b>13. Impastare</b>	<b>27</b>
13.1 Informazioni generali sul programma	27
13.2 Avvio del programma	28
<b>14. Rosolatura</b>	<b>28</b>
14.1 Informazioni generali sul programma	28
14.2 Avvio del programma	28
<b>15. Pulizia e manutenzione dell'apparecchio</b>	<b>29</b>
15.1 Pulizia dell'apparecchio base	29
15.2 Pulizia in lavastoviglie	29
15.3 Pulizia degli accessori	30
15.4 Pulizia, controllo e sostituzione delle guarnizioni	30
15.5 Pulizia, controllo e sostituzione della spatola	31
15.6 Decalcificazione	31
15.7 Conservazione	31
15.8 Sostituzione della sede della lama	32
<b>16. Guasti, causa, eliminazione</b>	<b>33</b>
16.1 Guasti durante il funzionamento	33
16.2 Segnalazioni d'errore sul display	35
<b>17. Smaltimento</b>	<b>36</b>
<b>18. Dati tecnici</b>	<b>36</b>
<b>19. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia</b>	<b>37</b>

# 1. Panoramica








- 1 Coperchio dei cestelli vapore
- 2 Cestello vapore, piano
- 3 Cestello vapore, fondo
- 4 Guarnizione del cestello vapore fondo  
(assicurarsi che la posizione sia corretta)
- 5 Caraffa
- 6 **0/1** Interruttore principale
- 7 Cavo di collegamento con spina
- 8 Presa di rete
- 9 Sede per la caraffa
- 10 Sede della lama
- 11 Sfiatore
- 12 Dispositivo di bloccaggio
- 13 Base
- 14 Ventose
- 15  LED del dispositivo di bloccaggio automatico
- 16 Bilancia
- 17  Termostato
- 18  Selettore di velocità
- 19 **START/STOP** Avvio e arresto dell'apparecchio
- 20 **TURBO** Tasto Turbo
- 21  Cambiamento del senso di rotazione
- 22  Programma per rosolare/tostare
- 23  Programma per la cottura al vapore
- 24  Programma per impastare
- 25  Accendere la bilancia / attivare la funzione tara
- 26  Selettore del tempo
- 27 Display
- 28 Guarnizione dell'inserto lame (assicurarsi che la posizione sia corretta)
- 29 Inserto lame (con mozzo a forma di fiore)
- 30 Cestello di cottura
- 31 Accessorio mixer
- 32 Spatola
- 33 Guarnizione del coperchio della caraffa  
(assicurarsi che la posizione sia corretta)
- 34 Coperchio della caraffa
- 35 Misurino
- 36 Copertura di silicone
- 37 *non illustrato:* Leva di sblocco

## 2. Indicazioni del display



- A**  Indicazione del tempo (da 1 secondo a 90 minuti)
- B**  La funzione turbo non è possibile perché la temperatura è troppo alta
- C**  La caraffa non è collocata o non è chiusa correttamente
- D**  La velocità selezionata (1 - 4) è adatta per l'accessorio mixer
- E**  Temperatura degli alimenti nella caraffa
- F**  Indicazione del peso in grammi, fino a 5.000 g
- G**  Indicazione della velocità 1 - 10
- H**  Rotazione sinistrorsa impostata / attiva
- I**  Simbolo della velocità
- J**  Temperatura impostata (37 °C - 130 °C)

### 3. Panoramica delle funzioni

Tasto / strumento di lavoro	Funzione	Note
 <b>25</b> / Bilancia <b>16</b>	Pesatura con precisione al grammo e funzione di tara (mettere su 0 per pesare ulteriori ingredienti)	Fino a 5 kg
 <b>21</b> Rotazione sinistrorsa	Mescolatura delicata di alimenti che non vanno tritati	
<b>TURBO 20</b>	Portare brevemente alla massima velocità, ad es. per tritare noci, piccole quantità di erbe o cipolle	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La funzione è bloccata se la temperatura dell'alimento presente nella caraffa è di oltre 60 °C.</li> <li>- Per i liquidi: fino a massimo 1 litro</li> <li>- Non utilizzare con l'accessorio mixer <b>31</b></li> </ul>
Insero lame <b>29</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Per tritare, tritare, passare per tritare cubetti di ghiaccio</li> <li>- Per il programma </li> <li>- Con la funzione  per una mescolatura delicata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Deve essere sempre collocato per rendere ermetica la caraffa <b>5</b></li> <li>- Eventualmente tritare prima gli alimenti a pezzi con un bordo di circa 3 - 4 cm</li> </ul>
Accessorio mixer <b>31</b>	Per alimenti fluidi <ul style="list-style-type: none"> <li>- Montare la panna (minimo 200 ml)</li> <li>- Per battere albumi (minimo 2 unità)</li> <li>- Emulsionare (ad es. maionese)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Va utilizzato solo ai livelli di velocità da 1 a 4</li> <li>- Non usare con la funzione <b>TURBO</b></li> </ul>
Cestello di cottura <b>30</b>	Per cuocere, anche al vapore	Versare almeno 500 ml di acqua nella caraffa <b>5</b>
 <b>23</b>	Programma per la cottura delicata al vapore con le vaporiere <b>2</b> e <b>3</b> , in particolare per verdure, pesce e carne	Possibile anche con il cestello di cottura <b>30</b>
 <b>24</b>	Per lavorare impasti con l'insero lame <b>29</b>	È possibile lavorare massimo 500 g di farina
 <b>22</b>	Per rosolare leggermente alimenti quali carne o cipolle	Piccole quantità, tagliate a pezzi

## Vi ringraziamo per la vostra fiducia!




Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo robot da cucina con funzione di cottura "Monsieur Cuisine Édition Plus".

Per un impiego sicuro del prodotto e per conoscerne tutto il ventaglio di prestazioni:

- **Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima della prima messa in funzione.**
- **Attenersi soprattutto alle istruzioni per la sicurezza!**
- **È consentito usare l'apparecchio solo come descritto nel manuale d'uso.**
- **Conservare il manuale d'uso.**
- **Se si cede l'apparecchio a terzi, consegnare anche il manuale d'uso. Il manuale di istruzioni per l'uso è parte integrante del prodotto.**

Ci auguriamo che il robot da cucina con funzione di cottura "Monsieur Cuisine Édition Plus" possa darvi molte soddisfazioni.

## Simbolo sull'apparecchio

	Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.
	Questo simbolo mette in guardia dal toccare la superficie rovente.
	Questo simbolo mette in guardia dal contatto con il vapore acqueo bollente.

## 4. Uso conforme

Il Monsieur Cuisine serve a mescolare, frullare, sbattere, montare, tritare, passare, tritare cubetti di ghiaccio, emulsionare, cuocere (delicatamente) al vapore, impastare, rosolare e pesare alimenti e nutrienti.

Il presente manuale di istruzioni per l'uso spiega le funzioni di base come la miscelazione, la tritatura e la cottura al vapore. Il ricettario allegato contiene indicazioni per la preparazione di piatti specifici.

L'apparecchio è stato ideato per l'uso domestico. Usare l'apparecchio solo al chiuso. Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

### Uso indebito prevedibile

#### AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio per tritare alimenti particolarmente duri come ad es. ossi o noci moscate.

## 5. Istruzioni per la sicurezza

### Avvertenze di sicurezza

Laddove necessario, nel presente manuale d'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:




**PERICOLO!** Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di danni a persone.

**AVVERTENZA!** Rischio medio: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni o gravi danni materiali.

**CAUTELA:** rischio minimo: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lievi lesioni o danni materiali.

**NOTA:** comportamenti e circostanze particolari da tenere in considerazione durante l'uso dell'apparecchio.

### Istruzioni per un impiego sicuro

- ⊙ I bambini non possono usare l'apparecchio.
- ⊙ Conservare l'apparecchio e il suo cavo di collegamento lontano dalla portata dei bambini.
- ⊙ La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere svolte da bambini.
- ⊙ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo.
- ⊙ Non immergere l'apparecchio in acqua.
- ⊙  Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio diventano molto calde. Toccare le seguenti parti dell'apparecchio solo con presine o guanti da cucina:
  - gli accessori per la cottura a vapore,
  - il coperchio per gli accessori per la cottura a vapore,
  - il recipiente miscelatore,
  - il coperchio del recipiente miscelatore e
  - il misurino.
- ⊙ Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è sorvegliato e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.

- ⊙ Si tenga presente che le lame dell'inserto lame sono molto affilate:
  - Non toccare mai le lame a mani nude per evitare di tagliarsi.
  - Quando si lava a mano, l'acqua dev'essere abbastanza limpida da poter vedere bene l'inserto lame, in modo da non ferirsi con le lame, che sono molto affilate.
  - Quando si svuota la caraffa, assicurarsi di non toccare le lame dell'inserto lame.
  - Quando si toglie e si inserisce l'inserto lame, assicurarsi di non toccare le lame.
- ⊙ Quando si utilizza la funzione turbo, nella caraffa non devono trovarsi ingredienti caldi. Potrebbero infatti venire espulsi causando scottature.
- ⊙ Dopo lo spegnimento, l'inserto lame e l'accessorio mixer continuano a girare per inerzia. Pertanto il dispositivo di bloccaggio automatico impedisce l'apertura del coperchio prima dell'arresto. Gli alimenti, soprattutto quelli liquidi, possono essere ancora in movimento anche dopo l'arresto dell'inserto lame. Prima di aprire il coperchio, attendere l'arresto completo degli alimenti.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando esterno.
- ⊙ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
- ⊙ Assicurarsi di non riversare liquido sopra il connettore dell'apparecchio.
- ⊙ Considerare che la superficie dell'elemento riscaldante dispone ancora di calore residuo dopo l'applicazione.

- ⊙ Questo apparecchio è destinato all'impiego sia in casa che per usi di tipo domestico, ad esempio...
  - ... nelle cucine dei lavoratori in negozi, uffici e altri locali commerciali;
  - ... in tenute rurali;
  - ... da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
  - ... in pensioni con colazione.
- ⊙ Attenersi al capitolo sulla pulizia (vedere "Pulizia e manutenzione dell'apparecchio" a pagina 29).



### **PERICOLO per i bambini**

- ⊙ Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica. Poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.



### **PERICOLO per gli animali domestici e causato dagli animali domestici**

- ⊙ Gli apparecchi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e da lavoro. Inoltre gli animali possono anche causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dagli apparecchi elettrici.



### **PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità**

- ⊙ Non usare mai l'apparecchio in prossimità di una vasca da bagno, una doccia, un lavandino pieno o simili.
- ⊙ Non immergere l'apparecchio base, il cavo di collegamento e la spina in acqua o altri liquidi.
- ⊙ Proteggere l'apparecchio base da umidità, gocce e spruzzi d'acqua.
- ⊙ Se nell'apparecchio base penetrano liquidi, staccare immediatamente la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.
- ⊙ Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- ⊙ Se l'apparecchio cade in acqua, staccare immediatamente la spina, e solo in seguito tirare fuori l'apparecchio.





## **PERICOLO di scossa elettrica**

- ⊙ Inserire la spina in una presa di corrente solo dopo aver montato completamente l'apparecchio.
- ⊙ Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata, facilmente accessibile e dotata di contatto di terra, la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta di omologazione. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ⊙ Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi. Non avvolgere il cavo di collegamento intorno all'apparecchio.
- ⊙ Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete elettrica. Per farlo, estrarre la spina.
- ⊙ Assicurarsi che non sia possibile inciampare sul cavo di collegamento alla rete o che nessuno possa restarvi impigliato o calpestarlo.
- ⊙ Tenere il cavo di collegamento lontano dalle superfici calde (ad es. piastra di cottura).
- ⊙ Durante l'uso dell'apparecchio, assicurarsi che il cavo di collegamento non sia bloccato né schiacciato.
- ⊙ Per scollegare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre la spina, mai il cavo.

- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente, ...
  - ... se si verifica un guasto,
  - ... se non si usa il Monsieur Cuisine,
  - ... prima di montare o smontare il Monsieur Cuisine,
  - ... prima di pulire il Monsieur Cuisine e
  - ... in caso di temporali.
- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio se esso o il cavo di collegamento presentano danni visibili.
- ⊙ Per evitare rischi non apportare alcuna modifica al prodotto.



## **PERICOLO di lesioni da taglio**

- ⊙ L'apparecchio non va fatto funzionare in nessun caso senza recipiente.
- ⊙ Non toccare la lama in rotazione. Non mantenere cucchiaini o oggetti simili sulle parti in rotazione. Tenere lontani dalle parti in rotazioni anche i capelli lunghi e l'abbigliamento non aderente al corpo. Unica eccezione: la struttura della spatola fornita è tale che, quando mescola in senso orario, non può entrare in contatto con l'inserto lame in funzione. Non usare la spatola con l'accessorio mixer.



## **PERICOLO DI INCENDIO**

- ⊙ Prima di accendere l'apparecchio collocarlo su una base piana, stabile, asciutta e resistente al calore.
- ⊙ Durante il funzionamento non è necessaria una sorveglianza costante, ma si raccomanda un controllo regolare. Ciò vale soprattutto quando vengono imposti tempi di cottura molto lunghi.



### **PERICOLO di lesioni da scottature**

- ⊙ Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio diventano molto calde. Durante il funzionamento, toccare i cestelli vapore e il coperchio dei cestelli vapore solo con presine o guanti da cucina.
- ⊙ Trasportare l'apparecchio solo quando si è raffreddato.
- ⊙ Per pulire l'apparecchio attendere che si sia raffreddato.



### **PERICOLO di lesioni da scottatura**

- ⊙ Se possibile, non aprire il coperchio dei cestelli vapore durante la cottura al vapore, poiché esce vapore caldo.
- ⊙ Assicurarsi che dai fori del vapore del coperchio dei cestelli vapore esca vapore caldo. Non chiudere mai queste aperture, altrimenti il vapore può accumularsi nell'apparecchio uscendo poi di colpo al momento dell'apertura.
- ⊙ Se si desidera aprire il coperchio dei cestelli vapore, per prima cosa sollevarlo leggermente dalla parte posteriore in modo da non essere investiti dalla nube di vapore.

### **AVVERTENZA: rischio di danni materiali**

- ⊙ Collocare l'apparecchio solo su una superficie piana, asciutta, non scivolosa e resistente all'acqua, in modo che non possa ribaltarsi né cadere.
- ⊙ Non collocare l'apparecchio su superfici molto calde, ad es. piastre di cottura.
- ⊙ L'accessorio mixer va utilizzato solo ai livelli di velocità da 1 a 4.
- ⊙ Non azionare il tasto **TURBO** quando si utilizza l'accessorio mixer.
- ⊙ La caraffa va usata solo con il coperchio, altrimenti potrebbe venire espulso del liquido.

- ⊙ Non spostare l'apparecchio finché al suo interno si trovano alimenti o impasto.
- ⊙ Non riempire eccessivamente la caraffa, altrimenti il contenuto potrebbe venire espulso. Il liquido che straripa finisce sulla superficie di appoggio. Pertanto collocare l'apparecchio su una superficie resistente all'acqua.
- ⊙ Durante la cottura al vapore, assicurarsi che all'interno dell'apparecchio non si trovi mai troppa o troppo poca acqua.
- ⊙ Non collocare l'apparecchio direttamente sotto un mobiletto pensile, poiché il vapore esce verso l'alto e potrebbe danneggiare il mobile.
- ⊙ Per produrre il vapore usare esclusivamente acqua potabile pulita.
- ⊙ Non far funzionare l'apparecchio a vuoto, poiché il motore potrebbe surriscaldarsi e subire danni.
- ⊙ Utilizzare solo gli accessori originali.
- ⊙ Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo con ventose di plastica. Dato che i mobili sono rivestiti con un gran numero di vernici e materie plastiche e vengono trattati con prodotti diversi, non è possibile escludere del tutto che alcune di queste sostanze contengano componenti in grado di aggredire e indebolire i piedini di plastica con ventose. Eventualmente, collocare un piano di posa antiscivolo sotto l'apparecchio.

## 6. Materiale in dotazione

- 1 robot da cucina con funzione di cottura "Monsieur Cuisine Édition Plus", apparecchio base **13**
- 1 cavo di collegamento **7**
- 1 caraffa **5** con:
  - inserto lame **29**
  - coperchio della caraffa **34**
  - misurino **35**
- 1 cestello di cottura **30**
- 1 accessorio mixer **31**
- 1 spatola **32**
- 1 accessorio per la cottura a vapore costituito da:
  - cestello vapore, fondo **3**
  - cestello vapore, piano **2**
  - coperchio dei cestelli vapore **1**
- 1 Ricettario
- 1 manuale d'uso

---

**NOTA:** Le quantità di alimenti indicate nel ricettario si riferiscono a alimenti non sbucciati o sgusciati.

---

## 7. Disimballaggio e posizionamento

Durante la produzione molti pezzi vengono dotati di una sottile pellicola d'olio a scopo di protezione. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, farlo funzionare solo con acqua per consentire l'evaporazione di eventuali residui.

---

**NOTA:** durante i primi utilizzi l'apparecchio può generare un poco di odore a causa del riscaldamento del motore. Ciò è normale. Assicurare una ventilazione sufficiente.

---

1. Togliere tutto il materiale di imballaggio.
2. Verificare che tutti i pezzi siano presenti e integri.
3. **Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta!** (vedere "Pulizia e manutenzione dell'apparecchio" a pagina 29).
4. Portare 2,2 litri d'acqua ad ebollizione nella caraffa **5**, poi gettarla via (vedere "Impostazione della temperatura" a pagina 17).
5. Collocare la base **13** su una superficie piana, asciutta, non scivolosa e resistente all'acqua, in modo che non possa ribaltarsi né cadere.

---

### ATTENZIONE:

- ⊙ Il liquido che straripa finisce sulla superficie di appoggio. Pertanto collocare l'apparecchio su una superficie resistente all'acqua.
-

## 8. Bilancia

La bilancia da cucina incorporata consente di pesare fino a 5 kg con precisione al grammo.

La bilancia **16** è facile da usare ed è pronta per l'uso quando il coperchio **34** è aperto.

### Pesatura semplice

1. L'apparecchio è acceso e il coperchio **34** è aperto.  
Il tasto  $\Delta \nabla$  **25** si accende con luce bianca.
2. Premere il tasto  $\Delta \nabla$  **25**. Il display **27** indica 0000 g.



3. Collocare gli oggetti da pesare sulla bilancia **16**. Sul display **27** viene indicato il peso in grammi fino a 5 chilogrammi.
4. Togliere gli oggetti da pesare dalla bilancia **16**.
5. Per terminare la funzione di pesatura, premere il tasto  $\Delta \nabla$  **25** finché non si sente un segnale acustico e l'indicazione del peso scompare. Basta anche chiudere il coperchio **34**.

### Pesatura con la funzione di tara

La funzione di tara consente di impostare su 0 grammi i pesi situati sulla bilancia **16** e poi di aggiungere nuovi oggetti da pesare.

1. L'apparecchio è acceso e il coperchio **34** è aperto.  
Il tasto  $\Delta \nabla$  **25** si accende con luce bianca.
2. Premere il tasto  $\Delta \nabla$  **25**. Il display **27** indica 0000 g.
3. Collocare gli oggetti da pesare sulla bilancia **16**. Può trattarsi ad esempio anche di una ciotola vuota o piena. Sul display **27** viene indicato il peso in grammi fino a 5 chilogrammi.
4. Per portare a 0 il peso indicato, premere brevemente il tasto  $\Delta \nabla$  **25**.
5. Aggiungere i nuovi oggetti da pesare all'oggetto presente.  
Sul display **27** compare il peso dei nuovi oggetti da pesare in grammi.
6. Ripetere l'operazione con nuovi oggetti da pesare o togliere gli oggetti pesati dalla bilancia **16**.
7. Per terminare la funzione di pesatura, premere il tasto  $\Delta \nabla$  **25** finché non si sente un segnale acustico e l'indicazione del peso scompare. Basta anche chiudere il coperchio **34**.

---

**NOTA:** se il peso presente sulla bilancia è eccessivo, sul display compare - - - -.


---

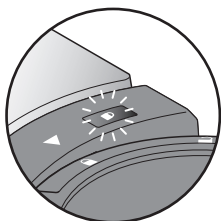
## 9. Uso dell'apparecchio


Per motivi di sicurezza, le impostazioni descritte in questo capitolo possono essere selezionate solo se l'apparecchio è completamente montato.

### 9.1 Dispositivo di bloccaggio automatico

Questo robot da cucina dispone di un dispositivo di bloccaggio elettronico del coperchio della caraffa **34** o del cestello vapore fondo **3**. Si tratta di una funzione di protezione che impedisce l'apertura dell'apparecchio finché l'inserito lame **29** gira.

- Questo dispositivo di bloccaggio viene attivato ogni volta che si avvia l'apparecchio.
- Il LED  **15** resta acceso finché il coperchio **34** o il cestello vapore **3** sono bloccati. In questo intervallo non è possibile aprire il coperchio **34** o il cestello vapore **3**.



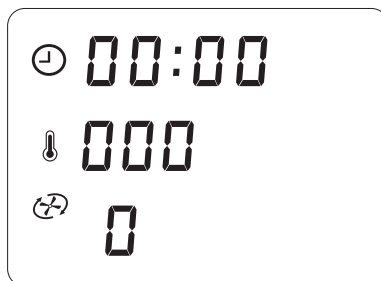
- Dopo l'arresto della macchina il dispositivo di bloccaggio resta attivato per qualche secondo. Poi il LED  **15** si spegne e viene emesso un segnale acustico. A questo punto si può aprire il coperchio **34** o il cestello vapore **3**.
- Quanto maggiore è la velocità, tanto più lungo resta attivo il dispositivo di bloccaggio, poiché l'inserito lame **29** e gli alimenti continuano a girare più a lungo.

### 9.2 Alimentazione elettrica

- Per prima cosa collegare il cavo di collegamento **7** alla presa di rete **8** della base **13**, poi inserire la spina **7** in una presa di corrente adatta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile in ogni momento anche dopo il collegamento.

### 9.3 Accensione e spegnimento dell'apparecchio

- Portare l'interruttore principale **6** sul lato posteriore su **I**:
  - Tutti i tasti si accendono brevemente.
  - Il display **27** si accende e mostra brevemente l'indicazione di controllo. Poi vengono mostrati i simboli di comando. Tutti i valori impostabili si trovano a **0**.











- Si sente un segnale acustico.
- Portare l'interruttore principale **6** sul lato posteriore su **0** per spegnere l'apparecchio.

### 9.4 Display

Sul display **27** vengono mostrate tutte le impostazioni e tutti i valori d'esercizio. Dopo circa 5 minuti, l'illuminazione del display **27** si spegne. Non appena si preme un tasto qualsiasi o si gira un regolatore, l'illuminazione del display **27** si riaccende per 5 minuti.

## 9.5 Uso dei tasti

Accensione / lampeggiamento del tasto o dei tasti	Situazione	Funzione del tasto
<b>START/STOP 19</b> lampeggia.	Sono state effettuate le impostazioni e può iniziare un'operazione.	Premere il tasto per avviare un'operazione.
<b>START/STOP 19</b> lampeggia.	È in corso un'operazione.	Premere il tasto per arrestare l'operazione.
<b>TURBO 20</b> lampeggia con luce bianca.	È possibile attivare la funzione turbo.	Tenere premuto il tasto finché si ha bisogno della funzione.
<b>TURBO 20</b> lampeggia con luce rossa.	La funzione è bloccata (ad es. perché la temperatura degli alimenti all'interno della caraffa supera i 60 °C).	Il tasto è bloccato.
Il tasto di programma (  <b>24</b> ,  <b>23</b> ,  <b>22</b> ) è acceso e <b>START/STOP 19</b> lampeggia.	Il programma è selezionato ma non ancora avviato.	Premere <b>START/STOP 19</b> per avviare la funzione.
Il tasto di programma (  <b>24</b> ,  <b>23</b> ,  <b>22</b> ) è acceso e <b>START/STOP 19</b> lampeggia.	Il programma è selezionato ed avviato.	Per interrompere il programma prima della conclusione, premere <b>START/STOP 19</b> .
Il tasto di programma  <b>23</b> lampeggia e <b>START/STOP 19</b> è acceso.	Il programma è selezionato ed avviato. Tuttavia è ancora in corso il tempo di riscaldamento di 10 minuti.	Il programma si avvia automaticamente. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il tempo preimpostato può essere modificato con il selettore del tempo <b>26</b>.</li> <li>- Per avviare il programma prima che siano trascorsi i 10 minuti, premere  <b>23</b>.</li> </ul>
 <b>25</b> è acceso con luce bianca. Il display <b>27</b> non indica il peso.	La bilancia è spenta.	Non viene indicato il peso.
 <b>25</b> è acceso con luce bianca. Sul display compare  .	La bilancia è accesa.	Premere  <b>25</b> per portare a 0 il peso indicato.

## 9.6 Impostazione del tempo

Girando il selettore del tempo ⌚ **26** è possibile impostare la durata della cottura o della preparazione:

- Girare il selettore del tempo **26** in direzione “-”: ridurre il tempo
- Girare il selettore del tempo **26** in direzione “+”: aumentare il tempo
- È possibile impostare una durata compresa tra 1 secondo e 90 minuti.
- L'impostazione avviene nei seguenti passi:
  - fino a 1 minuto, in passi di un secondo
  - a partire da 1 minuto, in passi di 30 secondi
  - a partire da 10 minuti, in passi di un minuto
- Il tempo impostato viene indicato sul display **27**.



- Dopo l'avvio della funzione, il tempo viene contato alla rovescia.
- Se non si è impostata né la durata né la temperatura, l'indicazione del tempo va da 0 (00:00) a 90 minuti (90:00). Poi l'apparecchio si arresta.
- Durante il funzionamento è possibile modificare la durata.
- Quando il tempo impostato è trascorso, l'apparecchio si arresta.
- Dopo qualche secondo il LED 🔒 **15** si spegne e viene emesso un segnale acustico. A questo punto si può aprire l'apparecchio.

**NOTA:** se è impostato un livello di velocità maggiore di 6 e si imposta un tempo superiore a 15 minuti, all'avvio il tempo viene ridotto automaticamente a 15 minuti.

## 9.7 Impostazione della temperatura

La temperatura di cottura si imposta girando il termostato 🌡 **17**:


- È possibile impostare una temperatura compresa tra 37 °C e 130 °C (37, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 85, 90, 95, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130 °C).
- La temperatura impostata viene indicata sul display **27**.



- Per avviare il processo di riscaldamento occorre selezionare un livello di velocità ed eseguire un'impostazione temporale.
- Durante il riscaldamento l'indicazione della temperatura dell'alimento può subire forti variazioni.
- Una volta raggiunta la temperatura selezionata, viene emesso un segnale acustico e la temperatura dell'alimento viene indicata dopo il simbolo 🍲.
- Durante il funzionamento è possibile modificare la temperatura.


**NOTA:** Se è impostata una velocità maggiore di 3, la funzione di riscaldamento è bloccata non è possibile impostare la temperatura.

## 9.8 Impostazione della velocità

La velocità si imposta girando il selettore di velocità  **18**:


- Si possono impostare 10 livelli di velocità:
  - livelli 1 - 4: per l'accessorio mixer **31**;
  - livelli 1 - 10: per l'inserito lame **29**.

### ATTENZIONE:

- ⊙ L'accessorio mixer **31** va utilizzato solo ai livelli di velocità da 1 a 4. Sul display **27** compare un'apposita indicazione. 
- ⊙ Quando si mescolano liquidi con il livello di velocità 10, nella caraffa **5** può trovarsi massimo 1 litro, altrimenti il liquido può venire espulso (vedere "Utilizzo della caraffa" a pagina 20). Con livelli di velocità inferiori a 10, è possibile riempire la caraffa **5** fino a un massimo di 2,2 litri.

- Per ulteriori informazioni: vedere "Panoramica delle funzioni" a pagina 6.
- La velocità impostata è indicata sul display **27**.



- Durante il funzionamento è possibile modificare la velocità.
- Nel programma  non è possibile selezionare la velocità.
- Se durante il funzionamento si porta la velocità a 0, l'apparecchio si arresta. Per continuare a lavorare, selezionare una velocità e premere il tasto **START/STOP 19**.
- Se si è selezionata una temperatura, sono disponibili solo i livelli di velocità da 1 a 3.




## Avviamento dolce


Per evitare che un'accelerazione improvvisa causi l'espulsione di alimenti caldi dalla caraffa **5** o che l'apparecchio inizi a traballare, per tutte le impostazioni, esclusa la funzione turbo, esiste un avviamento dolce:

- Avviamento dolce con alimenti a temperature a partire da 60 °C.


## 9.9 Rotazione sinistrorsa

La rotazione sinistrorsa serve a mescolare delicatamente alimenti che non vanno triturati.

- Durante il funzionamento normale, premendo il tasto  **21** è possibile cambiare in qualsiasi momento il senso di rotazione dell'inserito lame **29**.
- La rotazione sinistrorsa è disponibile solo a velocità bassa, livello da 1 a 3.
- Nei programmi  e  la rotazione sinistrorsa è gestita dal programma.

- Premere  **21** per attivare la rotazione sinistrorsa.



- Premere nuovamente  **21** per disattivare la rotazione sinistrorsa.





## 9.10 Funzione turbo

### ATTENZIONE:

- Quando si mescolano liquidi, nella caraffa **5** può trovarsi massimo 1 litro, altrimenti il liquido può venire espulso.
- Non usare in nessun caso questa funzione quando si utilizza l'accessorio mixer **31**.

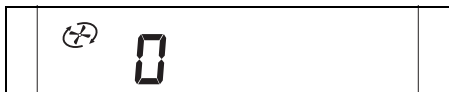
La funzione turbo consente di selezionare per breve tempo il livello di velocità 10 (massimo). Ciò serve ad es. a tritare velocemente noci, piccole quantità di erbe o cipolle.

- **TURBO 20** lampeggia con luce bianca: la funzione è possibile.
- **TURBO 20** lampeggia con luce rossa: il tasto è bloccato (ad es. perché la temperatura degli alimenti all'interno della caraffa supera i 60 °C).

**NOTA:** se tuttavia si preme il tasto **TURBO 20**, viene emesso un segnale e sul display **27** compare il simbolo riportato a destra.



- Premere e tenere premuto il tasto **TURBO 20** finché si ha bisogno della funzione.

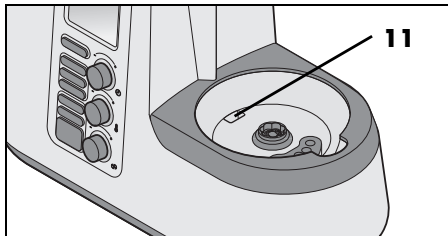


### NOTE:

- La funzione turbo funziona solo
  - se l'inserito lame **29** non gira.
  - se la temperatura degli alimenti all'interno della caraffa **5** è inferiore a 60 °C.
- La velocità viene aumentata di colpo al livello 10 (massimo).

## 9.11 Sfiatore

Nella sede della caraffa **9** si trova uno sfiatore **11**.



Se dalla caraffa **5** esce del liquido, esso non si accumula nell'apparecchio base **13** e può invece finire sulla superficie di appoggio attraverso lo sfiatore **11**.

## 9.12 Avvio e arresto dell'apparecchio

- Dopo aver impostato uno o più valori o un programma, avviare l'apparecchio premendo il tasto **START/STOP 19**.
- Premendo nuovamente il tasto **START/STOP 19** si interrompe una cottura o una preparazione in corso.

## 10. Utilizzo della caraffa

### Campo di applicazione:

Il recipiente miscelatore **5** si adatta per esempio alla miscelazione di liquidi per la produzione di frappè, per tritare cubetti di ghiaccio e noci, per passare verdure fermentate e morbide.

### NOTE:

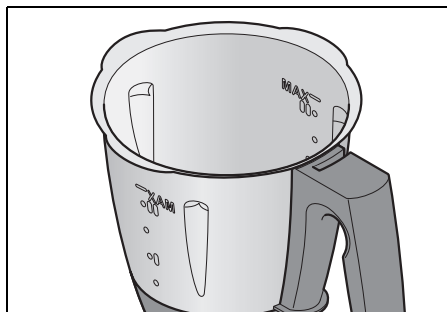
- Il presente manuale di istruzioni per l'uso spiega le funzioni di base come la miscelazione, la tritatura e la cottura al vapore. Il ricettario contiene indicazioni per la preparazione di piatti specifici.
- Le quantità di alimenti indicate nel ricettario si riferiscono a alimenti non sbucciati o sgusciati.

### 10.1 Rimuovere il recipiente miscelatore

La caraffa **5** può essere tolto solo dopo aver aperto il coperchio **34**.

1. Girare il coperchio **34** in senso antiorario finché la freccia del dispositivo di bloccaggio **12** non sia rivolta verso il simbolo del lucchetto aperto.
2. Sollevare la caraffa **5** verticalmente verso l'alto separandolo dalla sede **9**.

### 10.2 Segni all'interno della caraffa



La caraffa **5** presenta al suo interno segni relativi alla quantità di riempimento:

- Segno più basso: circa 0,5 litri
- Segno I: circa 1 litro
- Segno intermedio: circa 1,5 litri
- Segno II: circa 2 litri
- Segno più alto **MAX**: circa 2,2 litri, corrisponde alla massima quantità di riempimento ammessa

### ATTENZIONE:

- ⊙ Quando si mescolano liquidi con il livello di velocità 10 o con il tasto **TURBO 20**, nella caraffa **5** può trovarsi massimo 1 litro, altrimenti il liquido può venire espulso. Con livelli di velocità inferiori a 10, è possibile riempire la caraffa **5** fino a un massimo di 2,2 litri.

**NOTA:** Per alcuni lavori è preferibile che il liquido presente nella caraffa **5** non sia troppo poco, in modo che l'apparecchio possa funzionare correttamente. Ad es., quando si monta panna è meglio utilizzare 200 ml e quando si sbattono gli albumi è meglio utilizzare almeno due.

## 10.3 Inserimento e smontaggio dell'inserto lame

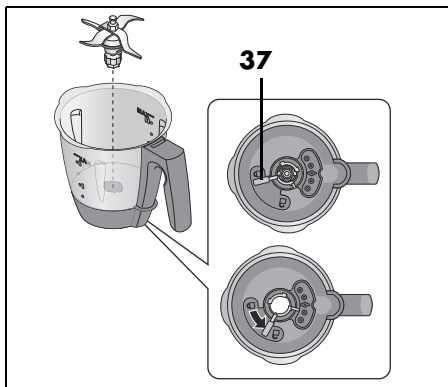
L'inserto lame **29** serve a tritare alimenti. Non utilizzare mai la caraffa **5** senza inserto lame **29**, poiché l'inserto lame **29** assicura la chiusura ermetica della caraffa **5** in basso.



### PERICOLO di lesioni da taglio!

- Si tenga presente che le lame dell'inserto lame **29** sono molto affilate. Non toccare mai le lame a mani nude per evitare di tagliarsi.

Per togliere l'inserto lame **29**, procedere come segue:



- Collocare la caraffa **5** in posizione orizzontale.
- Premere la leva di sblocco **37** situata sul lato inferiore della caraffa **5** in modo che sia rivolta verso il simbolo del lucchetto aperto.
- Premere con attenzione l'inserto lame **29** verso l'alto.



Per inserire l'inserto lame **29**, procedere come segue:

- Collocare la caraffa **5** in posizione orizzontale.

- Inserire l'inserto lame **29** dall'alto. Si tenga presente che le due sporgenze sulla base dell'inserto lame **29** devono inserirsi nei due incavi presenti sul fondo della caraffa **5**.

### ATTENZIONE:

- Assicurarsi che la guarnizione **28** dell'inserto lame **29** sia correttamente in sede, altrimenti il contenuto potrebbe fuoriuscire.

- Per bloccare l'inserto lame **29**, azionare la leva di sblocco **37** situata sul lato inferiore della caraffa **5** in modo che sia rivolta verso il simbolo del lucchetto chiuso.



**NOTA:** tritare i pezzi grandi in pezzi più piccoli con bordi di circa 3 - 4 cm di lunghezza. In caso contrario i pezzi più grandi potrebbero incastrarsi tra le lame.

## 10.4 Collocazione della caraffa

- Collocare la caraffa **5** nella sede **9**.
- Premere la caraffa **5** leggermente verso il basso, finché il mozzo a forma di fiore dell'inserto lame **29** non s'incastra nella sede della lama **10**.

### NOTE:

- Qualora non fosse possibile spingere la caraffa **5** verso il basso, bisognerà "scuoterlo" un po' in modo che il mozzo a forma di fiore dell'inserto lame **29** presente nella caraffa **5** scivoli nella sede della lama **10**.
- Se la caraffa **5** non è collocata correttamente, il meccanismo di sicurezza impedisce il funzionamento dell'apparecchio.

## 10.5 Collocazione e smontaggio dell'accessorio mixer

L'accessorio mixer **31** serve a mescolare alimenti fluidi, ad es. per montare panna, sbattere albumi, emulsionare (ad es. maionese). L'accessorio mixer **31** va collocato sull'inserito lame **29**:

- Le alette dell'accessorio mixer **31** si trovano negli spazi intermedi tra le lame.
- Per ulteriori informazioni: vedere "Panoramica delle funzioni" a pagina 6.

### ATTENZIONE:

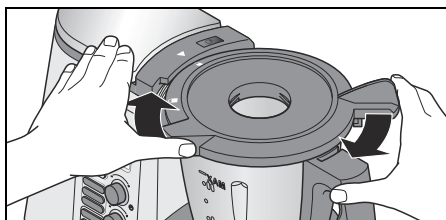
- ⊙ L'accessorio mixer **31** va utilizzato solo ai livelli di velocità da 1 a 4.
- ⊙ Non è consentito servirsi del tasto **TURBO 20** quando si usa l'accessorio mixer **31**.
- ⊙ Quando si utilizza l'accessorio mixer **31**, non usare la spatola **32**, altrimenti potrebbe finire nell'accessorio mixer **31**.
- ⊙ Quando si inseriscono gli alimenti, assicurarsi che non blocchino l'accessorio mixer **31**.

Per togliere l'accessorio mixer **31**, tirarlo verso l'alto.

## 10.6 Collocazione del coperchio della caraffa

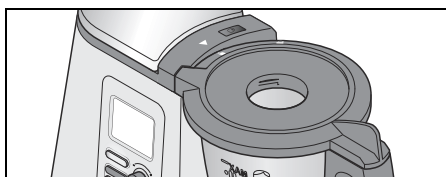
Il coperchio della caraffa **34** può essere collocato solo se la caraffa **5** è stata posizionata correttamente.

1. Collocare il coperchio della caraffa **34** sulla caraffa **5** girandolo un poco. Il simbolo del lucchetto aperto è rivolto verso la freccia del dispositivo di bloccaggio **12**.



2. Premere il coperchio **34** e girarlo con le due mani in senso orario finché il simbolo del lucchetto chiuso non è rivolto verso la freccia del dispositivo di bloccaggio **12**.

L'apparecchio può avviarsi solo se il coperchio **34** è chiuso correttamente.



### NOTE:

- Per agevolare un poco la chiusura del coperchio, applicare qualche goccia d'olio a uno straccio e usarlo per strofinare la guarnizione **33**.
- È possibile avviare l'apparecchio solo se il coperchio **34** è collocato correttamente.
- Per innestare correttamente il coperchio **34** nel dispositivo di bloccaggio, risulta utile premere leggermente sul simbolo del lucchetto mentre lo si gira.
- Se il coperchio **34** non è collocato correttamente, sul display **27** compare il simbolo illustrato a destra.
- Quando si avvia l'apparecchio, il coperchio **34** si blocca automaticamente e si accende il LED **15** (vedere "Dispositivo di bloccaggio automatico" a pagina 15).



## 10.7 Utilizzo del coperchio per l'apertura di riempimento

Il misurino **35** funge contemporaneamente da chiusura per la caraffa **5** e da strumento per misurare gli ingredienti.

- Per chiudere la caraffa **5**, inserire il misurino **35** nel coperchio **34** con l'apertura verso il basso e bloccarlo girandolo in senso orario.

### ATTENZIONE:



- ⊙ Prima di togliere il misurino **35**, ridurre la velocità al livello 1, 2 o 3 in modo da evitare che vengano espulsi degli alimenti.

- È possibile togliere brevemente il misurino **35** per introdurre gli alimenti.
- Per misurare gli alimenti, capovolgere il misurino **35** e introdurre gli alimenti. I valori in ml possono essere letti dall'esterno.

## 10.8 Bollitura e cottura al vapore con il cestello di cottura


1. Versare almeno 500 ml d'acqua nella caraffa **5**. Versare nella caraffa **5** come massimo una quantità d'acqua tale che, quando si aggiungono gli alimenti, non venga superata la quantità di riempimento massima di 2,2 litri.
  - Se tutti gli alimenti sono coperti dall'acqua, vengono bolliti.
  - Se gli alimenti non sono completamente coperti dall'acqua, vengono cotti al vapore.
2. Introdurre gli alimenti nel cestello di cottura **30**.

**NOTA:** Assicurarsi che il livello di riempimento non superi il segno **MAX**.

3. Inserire il cestello di cottura **30** nella caraffa **5**.
4. Chiudere la caraffa **5** con il coperchio **34** e con il misurino **35**.
5. Accendere l'apparecchio dall'interruttore principale **6**.
6. Impostare il tempo desiderato con il selettore del tempo  **26**.
7. Impostare la temperatura desiderata con il termostato  **17**, ad es. 100 °C per la bollitura.

Sul display **27** sono indicati il tempo impostato e la temperatura selezionata.



8. Selezionare la velocità 1 per una distribuzione uniforme del calore nell'acqua.
9. Premere il tasto **START/STOP 19**. L'apparecchio inizia a lavorare.
10. Allo scadere del tempo impostato l'apparecchio si arresta e i tasti si spengono.
11. Dopo qualche secondo il LED  **15** si spegne e viene emesso un segnale acustico. A questo punto si può aprire l'apparecchio.
12. Premere l'interruttore principale **6** per spegnere l'apparecchio.

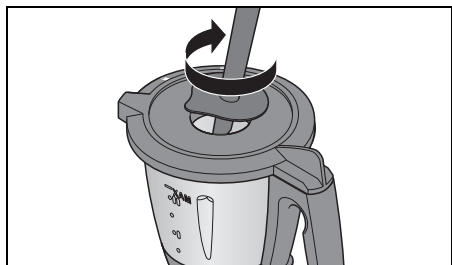
## 10.9 Utilizzo della spatola

La spatola **32** serve a mescolare gli ingredienti e a togliere il cestello di cottura **30**.

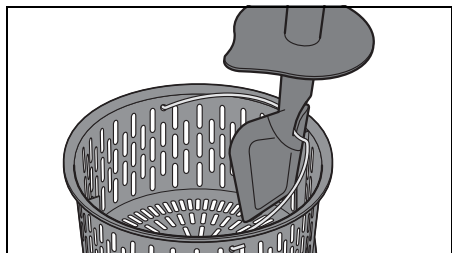
### ATTENZIONE:

- ⊙ Non usare la spatola **32** se è inserito l'accessorio mixer **31**. In caso contrario la spatola **32** potrebbe incastrarsi nell'accessorio mixer **31**.
- ⊙ Non usare nessun altro utensile da cucina per mescolare gli ingredienti. L'utensile potrebbe finire contro le lame causando dei danni.

- In linea di principio, mescolare **in senso orario**. La struttura della spatola **32** è tale che, quando si mescola in senso orario, non può entrare in contatto con l'inserito lame **29** neppure quando questo è in funzione.



Il gancio situato sul lato posteriore della spatola **32** consente di estrarre il cestello di cottura **30** caldo senza doverlo toccare direttamente. Basta agganciarvi l'archetto metallico del cestello di cottura **30** ed estrarre il cestello verso l'alto.



## 11. Cottura al vapore





### PERICOLO di lesioni da scottatura!

- ⊙ Quando si apre il coperchio **1** o **34** durante il funzionamento, può fuoriuscire del vapore caldo.

### NOTE:

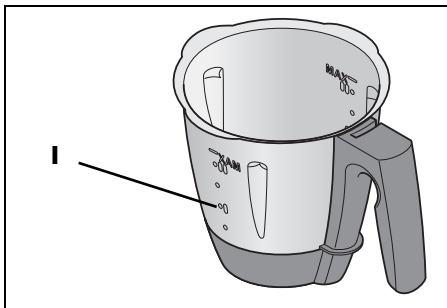
- Quando si dispongono gli alimenti, prestare attenzione al fatto che alcune fessure nel cestello per la cottura a vapore **2 / 3** o nel cestello di cottura **30** rimangano libere. Soltanto così il vapore può distribuirsi liberamente e gli ingredienti vengono cotti in modo uniforme.
- Durante la cottura al vapore la lama ruota per assicurare una distribuzione ottimale del calore.
- Il presente manuale di istruzioni per l'uso spiega le funzioni di base come la miscelazione, la tritatura e la cottura al vapore. Indicazioni per la preparazione di piatti specifici sono disponibili alla pagina internet [www.monsieur-cuisine.com](http://www.monsieur-cuisine.com).

### 11.1 Informazioni generali sul programma

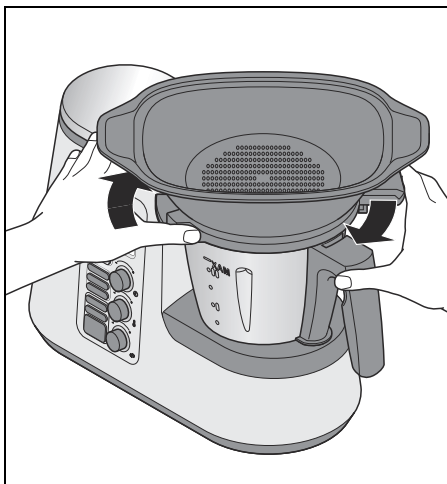
- Tempo preimpostato: 20 minuti (modificabile)
- Temperatura preimpostata: 120 °C (fissa)
-  **23** lampeggia, non avviene il conto alla rovescia del tempo preimpostato: sta trascorrendo il tempo di riscaldamento di 10 minuti.
-  **23** acceso, il tempo preimpostato viene contato alla rovescia: la cottura al vapore è iniziata ed è in corso.

## 11.2 Preparazione delle vaporiere

1. Collocare la caraffa **5** nella sede **9**.
2. Versare 1 litro d'acqua nella caraffa **5**. Ciò corrisponde al secondo segno dal basso (**I**).



3. Controllare se la guarnizione **4** del cestello vapore fondo **3** è collocata correttamente.
4. Collocare il cestello vapore fondo **3** sulla caraffa **5** girandolo un poco.



5. Girare il cestello vapore fondo **3** in modo che s'innesti in modo udibile. È possibile avviare l'apparecchio solo se il cestello vapore **3** è collocato correttamente.

### NOTE:

- Se il cestello vapore **3** non è collocato correttamente, sul display **27** compare il simbolo illustrato a destra.
- Per rendere più semplice l'applicazione del cestello vapore **3**, inserire alcune gocce d'olio su un panno e sfregare la guarnizione **4** con queste.








6. Introdurre gli alimenti nei cestelli vapore **3** e (se necessario) **2**.

**NOTA:** anche se si ha bisogno solo del cestello vapore piano **2**, bisogna collocare sempre entrambi i cestelli vapore **3** e **2** in modo che non fuoriesca vapore dai lati.


7. Collocare il cestello vapore pieno **2** sul cestello vapore **3**.
8. Chiudere i cestelli vapore con il coperchio dei cestelli vapore **1**.



## 11.3 Avvio della cottura al vapore

1. Accendere l'apparecchio dall'interruttore principale **6**.
2. Premere il tasto  **23**. Il tasto  **23** si accende e i valori del programma vengono indicati sul display **27**.
3. Premere il tasto **START/STOP 19**. Inizia un tempo di riscaldamento di 10 minuti. Durante questo intervallo
  - il tempo indicato sul display **27** non viene contato alla rovescia;
  - il tasto  **23** lampeggia;
  - è possibile modificare il tempo preimpostato con il selettore del tempo **26**;
  - il LED  **15** resta acceso e il dispositivo di bloccaggio automatico è attivato.

4. Dopo 10 minuti viene emesso un breve segnale. Il tasto  **23** si accende.



**NOTA:** per avviare il programma prima che siano trascorsi i 10 minuti, premere una volta il tasto lampeggiante  **23**.

5. Allo scadere del tempo impostato i tasti **START/STOP 19** e  **23** si spengono e sul display **27** tutti i valori vengono indicati con 0 (tranne la temperatura).  
Il LED  **15** si spegne e viene emesso un segnale acustico.
6. Premere l'interruttore principale **6** per spegnere l'apparecchio.



#### **PERICOLO di lesioni da scottatura!**

- ⊙ Quando si apre il coperchio **1** o **34** durante il funzionamento, può fuoriuscire del vapore caldo.

7. Togliere gli alimenti dai cestelli vapore **2/3**.

### **11.4 Controllo del punto di cottura**

Bisognerebbe fare attenzione a non cuocere gli alimenti troppo a lungo, altrimenti le verdure possono ammorbidirsi troppo e la carne e il pesce possono diventare troppo asciutti e duri.




#### **PERICOLO di lesioni da scottatura!**

- ⊙ Quando si apre il coperchio **1** durante il funzionamento, può fuoriuscire del vapore bollente.

Per controllare di tanto in tanto lo stato degli alimenti, procedere come segue:

1. Aprire con attenzione il coperchio dei cestelli vapore **1**.  
Quando si apre il coperchio **1**, fare attenzione a non venire investiti da un'ondata di vapore bollente.
2. Togliere completamente il coperchio **1**.
3. Controllare lo stato degli alimenti con una bacchetta lunga o una forchetta:
  - Se gli alimenti sono pronti, premere il tasto **START/STOP 19** e poi l'interruttore principale **6** per spegnere l'apparecchio.
  - Se gli alimenti non sono ancora pronti, ricollocare il coperchio **1** e lasciare che l'apparecchio continui a lavorare.

### **11.5 Cottura al vapore con il cestello di cottura**

**NOTA:** è possibile utilizzare il programma  anche con il cestello di cottura **30**. Se tuttavia si apre il coperchio **34** per controllare il punto di cottura, le impostazioni verranno annullate. Per proseguire la cottura bisognerà effettuare nuovamente le impostazioni.

1. Versare 500 ml d'acqua nella caraffa **5**.
2. Introdurre gli alimenti nel cestello di cottura **30**.
3. Inserire il cestello di cottura **30** nella caraffa **5**.
4. Chiudere la caraffa **5** con il coperchio **34** e con il misurino **35**.
5. Accendere l'apparecchio dall'interruttore principale **6**.
6. Avviare il programma (vedere "Avvio della cottura al vapore" a pagina 25).



- Al termine del programma, aprire il coperchio **34** ed estrarre il cestello di cottura **30** (vedere "Utilizzo della spatola" a pagina 24).
- Premere l'interruttore principale **6** per spegnere l'apparecchio o passare alla fase successiva della ricetta.

### **11.6 Dispositivo di protezione contro il surriscaldamento**

L'apparecchio è dotato di una protezione contro il surriscaldamento. Non appena non si trova più acqua nella caraffa **5** e di conseguenza la temperatura sale troppo, l'apparecchio si spegne automaticamente. In questo caso staccare la spina **7** e lasciare raffreddare l'apparecchio. Poi è possibile rimettere in funzione l'apparecchio con acqua.

## **12. Suggerimenti per la cottura al vapore**

La cottura al vapore è una delle possibilità più sane di cuocere lentamente gli alimenti. Oltre al mantenimento di gran parte delle sostanze nutritive e del colore degli alimenti, per la gioia dei buongustai anche il sapore e la consistenza restano naturali. Di conseguenza si possono usare con parsimonia sale, grasso e spezie.

### **12.1 Utilizzo delle vaporiere**

A seconda dei casi è possibile usare solo il cestello vapore fondo **3** o entrambi i cestelli vapore (**2** e **3**).

Non è possibile usare il cestello vapore piano **2** senza il cestello vapore fondo **3**.

### **12.2 Preparazione di menu**

Se si prepara un intero menu e dunque si utilizzano le due vaporiere una sopra l'altra, tenere conto di quanto segue:

- È preferibile cuocere la carne e il pesce sempre nel cestello vapore **3** inferiore, in modo che il succo che sgocciola non finisca sugli altri alimenti;
- Se possibile, gli alimenti più pesanti andrebbero cotti nel cestello vapore **3** inferiore.



## **13. Impastare**

La macchina consente di lavorare un massimo di 500 g di farina. Il programma richiede solo l'inserito lame **29**.




### **13.1 Informazioni generali sul programma**

- Tempo preimpostato: 1:30 minuti (modificabile)
- Tempo massimo: 3 minuti
- Temperatura preimpostata: 0 °C (fissa)
- Velocità preimpostata: 4 (fissa)
- Rotazione destrorsa/sinistrorsa: viene gestita dal programma

## 13.2 Avvio del programma

1. Introdurre la massa dell'impasto nella caraffa **5**.
2. Chiudere la caraffa **5** con il coperchio **34**.
3. Accendere l'apparecchio dall'interruttore principale **6**.
4. Premere il tasto  **24**. Il tasto  **24** si accende e i valori del programma vengono indicati sul display **27**.



5. Premere il tasto lampeggiante **START/STOP 19**.  
Il programma viene avviato. Il tempo impostato viene contato alla rovescia sul display **27**. Il tasto  **24** si accende. Il programma gestisce automaticamente la rotazione destrorsa/sinistrorsa.
6. Allo scadere del tempo impostato i tasti **START/STOP 19** e  **24** si spengono e sul display **27** tutti i valori vengono indicati con 0 (tranne la temperatura).
7. Dopo qualche secondo il LED  **15** si spegne e viene emesso un segnale acustico. A questo punto si può aprire l'apparecchio.
8. Premere l'interruttore principale **6** per spegnere l'apparecchio o passare alla fase successiva della ricetta.



## 14. Rosolatura

Questo programma consente di rosolare leggermente fino a 200 g di carne, pesce, verdura e spezie, ad esempio per liberare gli aromi. Precedentemente occorre frantumare i pezzi grandi.

### 14.1 Informazioni generali sul programma


- Tempo preimpostato: 7 minuti (modificabile)
- Tempo massimo: 14 minuti
- Temperatura preimpostata: 130 °C (modificabile)
- Velocità preimpostata: 1 (fissa)
- Rotazione destrorsa/sinistrorsa: viene gestita dal programma



### 14.2 Avvio del programma

1. Versare un poco di grasso (ad es. olio) nella caraffa **5**.
2. Introdurre gli alimenti nella caraffa **5**.
3. Chiudere la caraffa **5** con il coperchio **34**.
4. Accendere l'apparecchio dall'interruttore principale **6**.
5. Premere il tasto  **22**. Il tasto  **22** si accende e i valori del programma vengono indicati sul display **27**.



6. Premere il tasto lampeggiante **START/STOP 19**.

Il programma viene avviato. Il tempo impostato viene contato alla rovescia sul display **27**. Il tasto  **22** si accende. Il programma gestisce automaticamente la rotazione sinistrorsa. Ad intervalli fissi l'insero lame **29** si avvia con una breve rotazione sinistrorsa.

- Allo scadere del tempo impostato i tasti **START/STOP 19** e  **22** si spengono e sul display **27** tutti i valori vengono indicati con 0 (tranne la temperatura).
- Dopo qualche secondo il LED  **15** si spegne e viene emesso un segnale acustico. A questo punto si può aprire l'apparecchio.
- Premere l'interruttore principale **6** per spegnere l'apparecchio o passare alla fase successiva della ricetta.

## 15. Pulizia e manutenzione dell'apparecchio



### PERICOLO di scossa elettrica!

- Prima di qualsiasi intervento di pulizia, staccare la spina **7** dalla presa di corrente.
- Non immergere mai l'apparecchio base **13** in acqua.



### PERICOLO di lesioni da taglio!

- Si tenga presente che le lame dell'insero lame **29** sono molto affilate. Non toccare mai le lame a mani nude per evitare di tagliarsi.
- Prima di togliere l'insero lame **29**, sciacquare la caraffa **5** con acqua e togliere dalle lame eventuali resti di alimenti, in modo da poter estrarre in sicurezza l'insero lame **29**.
- Quando si lava a mano, l'acqua dev'essere abbastanza limpida da poter vedere bene l'insero lame **29**, in modo da

non ferirsi con le lame, che sono molto affilate.

### ATTENZIONE:

- Non utilizzare in nessun caso detergenti corrosivi, abrasivi o graffianti. L'apparecchio potrebbe subire dei danni.

**NOTA:** Alcuni alimenti o alcune spezie (ad es. il curry) possono causare alterazioni del colore della plastica. Non si tratta di un errore dell'apparecchio ed è un fenomeno innocuo.

### 15.1 Pulizia dell'apparecchio base

- Pulire l'apparecchio base **13** con uno straccio umido. Si può usare anche un poco di detergente.
- Quindi passarvi uno straccio pulito con acqua senza detergente.
- Riutilizzare l'apparecchio base **13** solo quando è completamente asciutto.

### 15.2 Pulizia in lavastoviglie

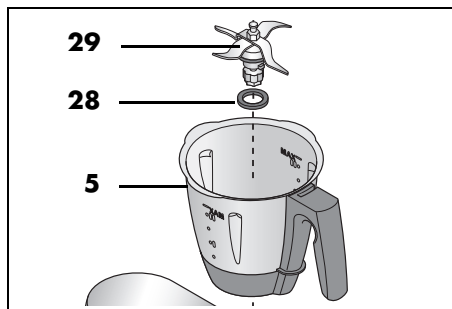
Le parti seguenti sono adatte al lavaggio in lavastoviglie:

- caraffa **5**
- misurino **35**
- coperchio della caraffa **34**
- guarnizione del coperchio della caraffa **33**
- insero lame **29**
- guarnizione dell'insero lame **28**
- cestello di cottura **30**
- accessorio mixer **31**
- spatola **32**
- cestello vapore, fondo **3**
- guarnizione del cestello vapore fondo **4**
- cestello vapore, piano **2**
- coperchio dei cestelli vapore **1**

Non pulire i seguenti pezzi **in nessun caso** in lavastoviglie:

- apparecchio base **13**
- Cavo di collegamento **7**

**NOTA:** prima di lavare la caraffa **5** in lavastoviglie, rimuovere assolutamente l'inserto lame **29**. **Prima della pulizia** rimuovere la guarnizione **28** dall'inserto lame **29**.



### 15.3 Pulizia degli accessori

1. Sciacquare la caraffa **5** con acqua calda e ribaltarla per farne scolare l'acqua.
2. Rimuovere l'inserto lama **29** (vedere "Inserimento e smontaggio dell'inserto lama" a pagina 21) e prelevare la guarnizione **28** (vedere "Pulizia, controllo e sostituzione delle guarnizioni" a pagina 30).
3. Pulire tutti gli accessori a mano in un lavello con acqua e detergente per stoviglie o in lavastoviglie.
4. In caso di pulizia a mano sciacquare tutti i pezzi con acqua pulita.
5. Far asciugare completamente tutti i pezzi prima di riutilizzarli.
6. Prima di riutilizzare l'apparecchio, inserirvi nuovamente l'inserto lame **29**.

### 15.4 Pulizia, controllo e sostituzione delle guarnizioni

Per pulire le guarnizioni **28**, **33** e **4**, toglierle e controllare se sono intatte. Prestare attenzione ad eventuali alterazioni (ad es. materiale poroso o strappi).

- Una volta tolte, le guarnizioni **28**, **33** e **4** possono essere pulite in lavastoviglie.
- Se danneggiate, le guarnizioni **28**, **33** e **4** devono essere sostituite con guarnizioni nuove. È possibile ordinare delle guarnizioni nuove.

#### ATTENZIONE:

- ⊙ Se si sono rimosse le guarnizioni **28**, **33** e **4**, reinserirle o sostituirle con guarnizioni nuove prima di riutilizzare l'apparecchio. Non è consentito utilizzare l'apparecchio se le guarnizioni **28**, **33** e **4** non sono collocate.

#### Inserto lame 29

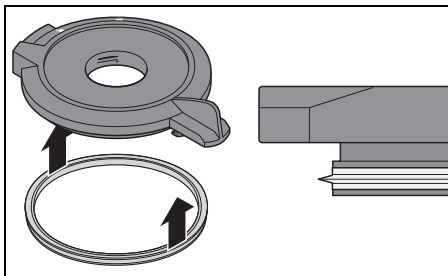
1. Togliere l'inserto lama **29** dalla caraffa **5** (vedere "Inserimento e smontaggio dell'inserto lama" a pagina 21).
2. Staccare la guarnizione **28** dall'inserto lama **29**.
3. Inserire la stessa guarnizione pulita o una guarnizione nuova.
4. Prima di riutilizzare l'apparecchio, inserirvi nuovamente l'inserto lama **29**.

#### Cestello vapore fondo 3

1. Staccare la guarnizione **4** dal lato inferiore del cestello vapore fondo **3**.
2. Inserire la stessa guarnizione pulita o una nuova guarnizione **4** nel cestello vapore fondo **3**. Assicurarsi che la guarnizione poggia piana su tutta la superficie e non presenti rughe.

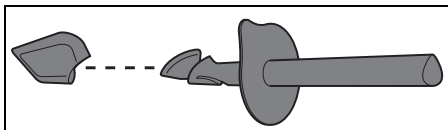
### **Coperchio della caraffa 34**

1. Staccare la guarnizione **33** dal lato inferiore del coperchio della caraffa **34**.
2. Inserire la stessa guarnizione pulita o una nuova guarnizione **33** nel coperchio della caraffa **34**.



### **15.5 Pulizia, controllo e sostituzione della spatola**

La spatola **32** presenta un raschietto di silicone amovibile.



Per pulire il raschietto di silicone rimuoverlo e verificare che sia intatto. Prestare attenzione ad eventuali alterazioni (ad es. materiale poroso o strappi).

- Entrambi i pezzi possono essere puliti in lavastoviglie.
- È possibile ordinare un nuovo raschietto di silicone.

### **15.6 Decalcificazione**

Quando si cucina al vapore con acqua contenente calcare, può accumularsi del calcare sui pezzi, in particolare sulla caraffa **5**.

#### **Pulizia normale**

Nella maggior parte dei casi è possibile eliminare i depositi di calcare con una pulizia manuale o in lavastoviglie.

### **Depositi di calcare leggeri**

1. I depositi di calcare leggeri che non è possibile eliminare con una normale pulizia a mano o in lavastoviglie possono essere rimossi con uno straccio imbevuto di un poco di aceto.
2. Risciacquare con acqua pulita.

### **Forti incrostazioni di calcare**

#### **ATTENZIONE:**

- ⊙ Non utilizzare prodotti anticalcare comuni né acido acetico o essenza d'aceto. Servirsi del seguente metodo delicato.

1. Creare una miscela composta per il 50 % da aceto chiaro e per il 50 % da acqua in ebollizione.
2. Versare questa miscela nella caraffa **5** o collocare altri pezzi incrostati di calcare in un recipiente riempito con questa miscela.
3. lasciare agire la miscela per 30 minuti.

**NOTA:** tempi di azione più lunghi non migliorano l'operazione di eliminazione del calcare ma possono causare danni duraturi ai pezzi.

4. Risciacquare con acqua pulita.
5. Far asciugare completamente tutti i pezzi prima di riutilizzarli.

### **15.7 Conservazione**

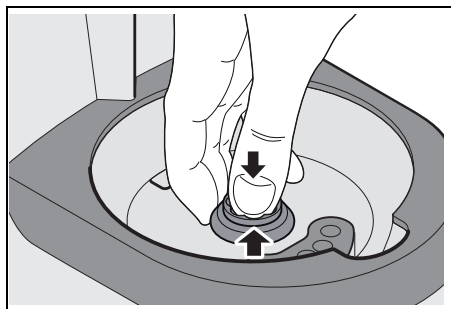
- Conservare l'apparecchio al riparo da polvere e sporcizia e fuori della portata dei bambini.

## 15.8 Sostituzione della sede della lama

Qualora le quantità lavorate siano superiori rispetto a quanto indicato nelle presenti istruzioni (ad es. un impasto con più di 500 g di farina), è possibile che la sede della lama **10** si usuri, impedendo così all'inserito lame **29** di girare correttamente. In questo caso, sostituire la sede della lama **10** con una nuova. In futuro, attenersi alle quantità massime indicate.

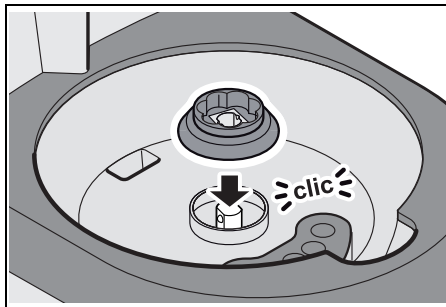
**Figura A:** È possibile ordinare successivamente la sede di ricambio della lama **10** e la copertura di silicone **36**.

### Rimozione della sede della lama vecchia

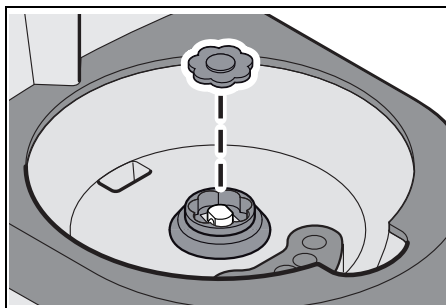


1. Premere con il pollice sulla copertura di silicone **36** afferrando contemporaneamente il bordo della sede della lama **10** vecchia. Estrarre verso l'alto la sede della lama **10** vecchia. Potrebbe essere necessario tirare con un po' di vigore per poter estrarre la sede **10**.

### Inserire una nuova sede della lama



2. Collocare la nuova sede della lama **10** sull'asse motore. L'incavo della sede della lama **10** deve essere posizionato in modo che s'infilii perfettamente sui lati piatti dell'asse motore. La sede della lama **10** s'incasta sull'asse motore con un "clic".



- Inserire la copertura di silicone **36** nella sede della lama **10**.

## 16. Guasti, causa, eliminazione

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere il seguente elenco di controllo, poiché l'anomalia di funzionamento potrebbe essere dovuta a un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.



### PERICOLO di scossa elettrica!



⊙ Non tentare in nessun caso di riparare il dispositivo da soli.

### 16.1 Guasti durante il funzionamento



Guasto	Causa	Eliminazione
L'apparecchio non si avvia.	Caraffa <b>5</b> non inserita correttamente	Inserire correttamente la caraffa <b>5</b> (vedere "Collocazione della caraffa" a pagina 21).
	Il coperchio <b>34</b> o il cestello vapore fondo <b>3</b> non sono collocati correttamente sulla caraffa <b>5</b> .	Collocare correttamente il coperchio <b>34</b> o il cestello vapore fondo <b>3</b> .
	Assenza di alimentazione elettrica	Controllare la spina <b>7</b> , l'interruttore principale <b>6</b> ed eventualmente il fusibile.
L'insero lame <b>29</b> non gira.	La sede della lama <b>10</b> è usurata? Potrebbe essere per esempio che abbiate lavorato una quantità di impasto troppo grande.	In questo caso, sostituire la sede della lama <b>10</b> con una nuova (vedere "Sostituzione della sede della lama" a pagina 32) e in futuro attenersi alle quantità massime indicate.

<b>Guasto</b>	<b>Causa</b>	<b>Eliminazione</b>
Liquido sotto l'apparecchio	L'inserto lame <b>29</b> non è inserito correttamente e di conseguenza la caraffa <b>5</b> perde.	Inserire correttamente l'inserto lame <b>29</b> (vedere "Inserimento e smontaggio dell'inserto lame" a pagina 21).
	La guarnizione <b>28</b> dell'inserto lame è difettosa.	Inserire una nuova guarnizione <b>28</b> (vedere "Pulizia, controllo e sostituzione delle guarnizioni" a pagina 30).
	Dalla caraffa <b>5</b> è fuoriuscito del liquido che è finito sulla superficie di appoggio attraverso lo sfioratore <b>11</b> dell'apparecchio base <b>13</b> . (vedere "Sfioratore" a pagina 19)	Quando si mescolano liquidi con il livello di velocità 10 o con il tasto <b>TURBO 20</b> , nella caraffa <b>5</b> può trovarsi massimo 1 litro, altrimenti il liquido può venire espulso. Con livelli di velocità inferiori a 10, è possibile riempire la caraffa <b>5</b> fino a un massimo di 2,2 litri.
Dal coperchio <b>34</b> della caraffa <b>5</b> esce del liquido.	Guarnizione <b>33</b> non inserita correttamente.	Inserire correttamente la guarnizione <b>33</b> (vedere "Pulizia, controllo e sostituzione delle guarnizioni" a pagina 30).
	La guarnizione <b>33</b> è difettosa.	Inserire una nuova guarnizione <b>33</b> (vedere "Pulizia, controllo e sostituzione delle guarnizioni" a pagina 30)
Non è possibile impostare la temperatura.	È stato selezionato un livello di velocità da 4 a 10.	Selezionare un livello di velocità da 0 a 3 (vedere "Impostazione della velocità" a pagina 18)
Il colore di alcune parti dell'apparecchio è alterato.	Alcuni alimenti o alcune spezie (ad es. il curry) possono causare alterazioni del colore della plastica. Non si tratta di un errore dell'apparecchio	Non è necessario alcun rimedio poiché il fenomeno è innocuo.
Non è possibile selezionare una velocità maggiore di 3.	È impostata una temperatura.	Portare la temperatura a 0.
L'apparecchio si arresta dopo 15 minuti.	È stato selezionato un livello di velocità da 7 a 10. A questi	Selezionare un livello di velocità da 0 a 6 (vedere "Impostazione della velocità" a pagina 18).
Il tempo impostato passa automaticamente a 15:00 all'accensione.	livelli di velocità l'apparecchio funziona per massimo 15 minuti senza pausa.	



Guasto	Causa	Eliminazione
Non è possibile aprire il coperchio <b>34</b> / il cestello vapore fondo <b>3</b> .	Il dispositivo di bloccaggio elettronico è attivato (vedere "Dispositivo di bloccaggio automatico" a pagina 15).	Arrestare l'apparecchio e attendere lo spegnimento del LED  <b>15</b> prima di aprire il coperchio <b>34</b> / il cestello vapore fondo <b>3</b> .
	Si è tentato di aprire il coperchio <b>34</b> / il cestello vapore fondo <b>3</b> mentre il LED  <b>15</b> era acceso? Eventualmente il dispositivo di bloccaggio elettronico è bloccato.	Girare il coperchio <b>34</b> / il cestello vapore fondo <b>3</b> con entrambe le mani in senso orario fino a chiuderlo completamente (vedere "Collocazione del coperchio della caraffa" a pagina 22) o (vedere "Preparazione delle vaporiere" a pagina 25).

## 16.2 Segnalazioni d'errore sul display

Indicazione	Causa	Eliminazione
E3	L'apparecchio è sovraccarico. L'apparecchio può emettere odori/fumo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La macchina consente di lavorare un massimo di 500 g di farina.</li> <li>Far raffreddare completamente l'apparecchio. Dopodiché sarà nuovamente pronto per l'uso.</li> </ul>
	Il coperchio <b>34</b> o il cestello vapore fondo <b>3</b> non sono collocati correttamente sulla caraffa <b>5</b> .	Chiudere correttamente il coperchio <b>34</b> (vedere "Collocazione del coperchio della caraffa" a pagina 22). Oppure chiudere correttamente il cestello vapore <b>3</b> (vedere "Preparazione delle vaporiere" a pagina 25).
	La funzione turbo non è possibile perché la temperatura dell'alimento presente all'interno della caraffa <b>5</b> è superiore a 60 °C.	Impostare la velocità con il selettore di velocità <b>18</b> (vedere "Impostazione della velocità" a pagina 18).
HHH	La temperatura nella caraffa <b>5</b> è troppo alta. Nella caraffa <b>5</b> sono presenti troppo pochi alimenti o liquidi	Spegnere l'apparecchio e lasciare raffreddare la caraffa. Quindi introdurre nella caraffa <b>5</b> una quantità di alimenti o liquidi sufficiente.
----	La bilancia è sovraccarica.	Togliere peso dalla bilancia.

## 17. Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici.



Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.



### Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.

## 18. Dati tecnici

Modello:	SKMK 1100 A1
Tensione di rete:	230 V ~ 50 Hz
Classe di protezione:	I
Potenza:	1.100 watt Miscelare: 800 watt Bollire: 1.050 watt
Quantità di riempimento massima della caraffa <b>5</b> :	2,2 litri
Portata massima della bilancia <b>16</b> :	5 kg

### Simboli utilizzati

	<b>Sicurezza verificata (GS).</b> Gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti.
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.
	Il prodotto non contiene bisfenolo A.

Con riserva di modifiche tecniche.

## **19. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia**

Gentile cliente,  
questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

### **Condizioni della garanzia**

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

### **Periodo di garanzia e diritti per i difetti**

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

### **Entità della garanzia**

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

**La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.**

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

## **Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia**

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 384165\_2107** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.
- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

## **Servizio clienti**

Tramite il nostro modulo di contatto otterrete tutte le informazioni necessarie sull'assistenza:

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



**IAN: 384165\_2107**



## **Fornitore**

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza**.

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH  
Kühnhöfe 12  
22761 Hamburg  
GERMANIA












# Inhalt

<b>1. Übersicht</b>	<b>42</b>
<b>2. Displayanzeigen</b>	<b>43</b>
<b>3. Funktionen im Überblick</b>	<b>44</b>
<b>4. Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>45</b>
<b>5. Sicherheitshinweise</b>	<b>46</b>
<b>6. Lieferumfang</b>	<b>50</b>
<b>7. Auspacken und aufstellen</b>	<b>51</b>
<b>8. Waage</b>	<b>51</b>
<b>9. Gerät bedienen</b>	<b>52</b>
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
<b>10. Mixbehälter verwenden</b>	<b>58</b>
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
<b>11. Dampfgaren</b>	<b>63</b>
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
<b>12. Tipps zum Dampfgaren</b>	<b>66</b>
12.1 Dampfeinsätze verwenden	66
12.2 Menüs zubereiten	66

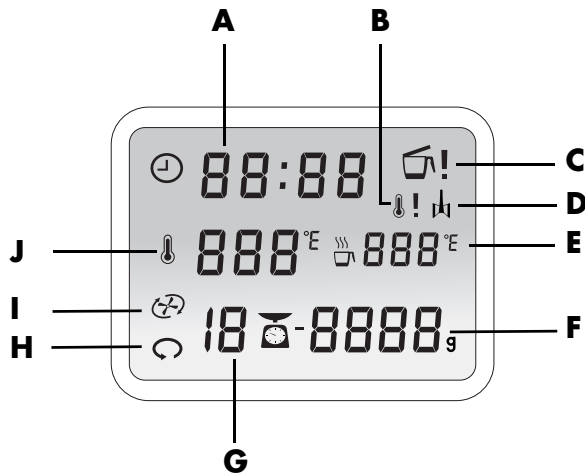
<b>13. Kneten</b>	<b>66</b>
13.1 Allgemeine Programminformationen	66
13.2 Programm starten	66
<b>14. Anbraten</b>	<b>67</b>
14.1 Allgemeine Programminformationen	67
14.2 Programm starten	67
<b>15. Gerät reinigen und warten</b>	<b>68</b>
15.1 Grundgerät reinigen	68
15.2 Reinigen in der Spülmaschine	68
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
<b>16. Störungen, Ursache, Beseitigung</b>	<b>72</b>
16.1 Störungen im Betrieb	72
16.2 Fehlermeldungen im Display	74
<b>17. Entsorgung</b>	<b>75</b>
<b>18. Technische Daten</b>	<b>75</b>
<b>19. Garantie der HOYER Handel GmbH</b>	<b>76</b>

# 1. Übersicht

- |                 |  |  |
|-----------------|--|--|
| 1               |  | Deckel für Dampfeinsätze   |
| 2               |  | Dampfeinsatz, flach  |
| 3               |  | Dampfeinsatz, tief   |
| 4               |  | Dichtung des tiefen Dampfeinsatzes<br>(richtige Position beachten)       |
| 5               |  | Mixbehälter  |
| 6               | <b>0/I</b>   | 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              | <b>START/STOP</b>  | Gerät starten und stoppen  |
| 20              | <b>TURBO</b>   | 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<br>(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
 <b>25</b> / Waage <b>16</b>	grammgenaues Wiegen mit Tara-Funktion (auf 0 stellen, um weitere Zutaten abzuwiegen)	bis zu 5 kg
 <b>21</b> Linkslauf	schonendes Rühren von Lebensmitteln, die nicht zerkleinert werden sollen	
<b>TURBO 20</b>	kurzfristig auf die höchste Geschwindigkeit schalten, z. B. um Nüsse, kleine Mengen Kräuter oder Zwiebeln zu zerkleinern	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Funktion ist gesperrt, wenn die Lebensmittelltemperatur im Mixbehälter über 60 °C beträgt.</li> <li>- bei Flüssigkeiten: bis maximal 1 Liter</li> <li>- nicht verwenden mit dem Rühraufsatz <b>31</b></li> </ul>
Messereinsatz <b>29</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zum Zerkleinern, Hacken, Pürieren</li> <li>- zum Zerkleinern von Eiswürfeln</li> <li>- für das Programm </li> <li>- mit der Funktion  zum schonenden Rühren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- muss immer eingesetzt sein, um den Mixbehälter <b>5</b> abzudichten</li> <li>- Lebensmittel ggf. vorher in Stücke von ca. 3 - 4 cm Kantenlänge zerkleinern</li> </ul>
Rühraufsatz <b>31</b>	für dünnflüssige Lebensmittel <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sahne schlagen (mindestens 200 ml)</li> <li>- Eiweiß schlagen (mindestens 2 Stück)</li> <li>- Emulgieren (z. B. Mayonnaise)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden</li> <li>- darf nicht mit der Funktion <b>TURBO</b> verwendet werden</li> </ul>
Kocheinsatz <b>30</b>	zum Kochen und Dünsten	mindestens 500 ml Wasser in den Mixbehälter <b>5</b> geben
 <b>23</b>	Programm zum schonenden Dampfgaren mit den Dampfeinsätzen <b>2</b> und <b>3</b> , insbesondere für Gemüse, Fisch und Fleisch	auch möglich mit dem Kocheinsatz <b>30</b>
 <b>24</b>	zum Kneten von Teigen mit dem Messereinsatz <b>29</b>	es können maximal 500 g Mehl verarbeitet werden
 <b>22</b>	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  $\Delta \nabla$  **25** leuchtet weiß.
2. Drücken Sie die Taste  $\Delta \nabla$  **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  $\Delta \nabla$  **25**, um die Gewichtsanzeige auf 0 zu stellen.
5. Geben Sie das neue Wiegegut zu dem vorhandenen Wiegegut dazu. Im Display **27** erscheint das Gewicht des neuen Wiegegutes in Gramm.
6. Wiederholen Sie den Vorgang mit neuem Wiegegut oder nehmen Sie das Wiegegut von der Waage **16**.
7. Um die Wiegefunktion zu beenden, drücken Sie so lange auf die Taste  $\Delta \nabla$  **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.

---

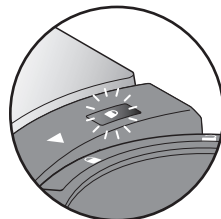
## 9. Gerät bedienen

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  $\nabla$  **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.



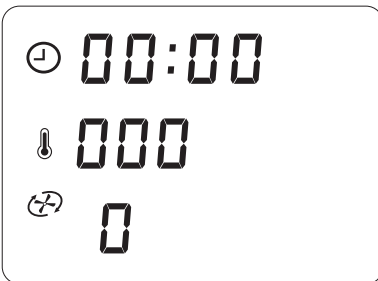
- Nach dem Stoppen der Maschine bleibt die Verriegelung noch einige Sekunden aktiviert. Danach erlischt die LED  $\nabla$  **15** und ein akustisches Signal ertönt. Der Deckel **34** bzw. der Dampfeinsatz **3** kann geöffnet werden.
- Je höher die Geschwindigkeit, desto länger bleibt die Verriegelung 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
<b>START/STOP 19</b> blinkt.	Einstellungen wurden vorgenommen und ein Arbeitsgang kann gestartet werden.	Taste drücken, um einen Arbeitsgang zu starten.
<b>START/STOP 19</b> leuchtet.	Arbeitsgang läuft.	Taste drücken, um einen Arbeitsgang zu stoppen.
<b>TURBO 20</b> leuchtet weiß.	Turbo-Funktion kann aktiviert werden.	Halten Sie die Taste gedrückt, solange Sie die Funktion benötigen.
<b>TURBO 20</b> leuchtet rot.	Die Funktion ist gesperrt (z. B. weil die Lebensmittltemperatur im Mixbehälter über 60 °C liegt).	Die Taste ist blockiert.
Programmtaste (☰) <b>24</b> , (☰) <b>23</b> , (☰) <b>22</b> leuchtet und <b>START/STOP 19</b> blinkt.	Das Programm ist gewählt, aber noch nicht gestartet.	<b>START/STOP 19</b> drücken, um die Funktion zu starten.
Programmtaste (☰) <b>24</b> , (☰) <b>23</b> , (☰) <b>22</b> leuchtet und <b>START/STOP 19</b> leuchtet.	Das Programm ist gewählt und gestartet.	Um das Programm vorzeitig abzubrechen, <b>START/STOP 19</b> drücken.
Programmtaste (☰) <b>23</b> blinkt und <b>START/STOP 19</b> 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"> <li>- Die voreingestellte Zeit kann mit dem Zeitregler <b>26</b> geändert werden.</li> <li>- Um das Programm vor Ablauf der 10 Minuten zu starten, drücken Sie (☰) <b>23</b>.</li> </ul>
(☰) <b>25</b> leuchtet weiß. Das Display <b>27</b> zeigt keine Gewichtsanzeige.	Die Waage ist ausgeschaltet.	Es wird kein Gewicht angezeigt.
(☰) <b>25</b> leuchtet weiß. Im Display sehen Sie ☰ 0000.	Die Waage ist eingeschaltet.	Um die Gewichtsanzeige auf 0 zu stellen, drücken Sie kurz (☰) <b>25</b> .

## 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.

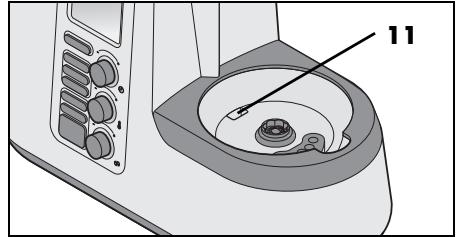


### HINWEISE:

- 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:

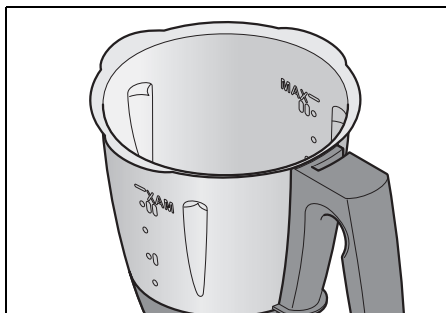
- In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen wie Mixen, Zerkleinern und Dampfgaren beschrieben. Angaben zum Zubereiten spezieller Gerichte finden Sie im Rezeptbuch.
- Bei den angegebenen Lebensmittelmengen im Rezeptbuch handelt es sich um die Mengen der noch ungeschälten Lebensmittel.

### 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.

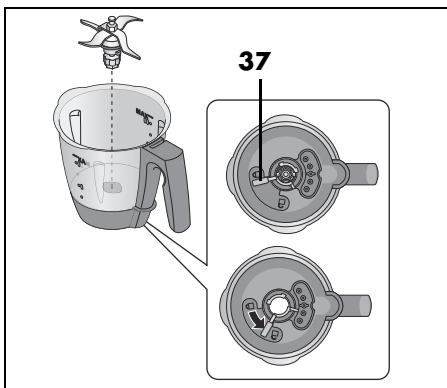
Der Mixbehälter **5** darf nie ohne Messereinsatz **29** verwendet werden, da der Messereinsatz **29** den Mixbehälter **5** unten abdichtet.




### 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:

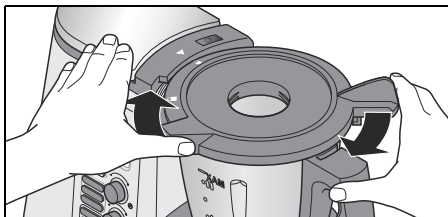
- ⊙ Der Rühraufsatz **31** darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.
  - ⊙ Die Taste **TURBO 20** darf nicht verwendet werden, wenn der Rühraufsatz **31** verwendet wird.
  - ⊙ Bei Verwendung des Rühraufsatzes **31** darf der Spatel **32** nicht verwendet werden, da er in den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

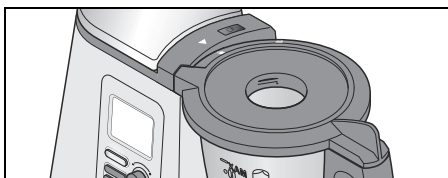
## 10.6 Deckel des Mixbehälters aufsetzen

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.

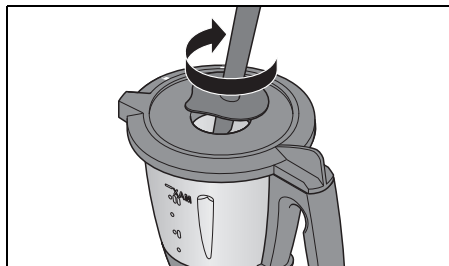
9. Drücken Sie die Taste **START/STOP 19**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.
10. Nach Ablauf der eingestellten Zeit stoppt das Gerät und die Tastenbeleuchtung erlischt.
11. Nach einigen Sekunden erlischt die LED **15** und ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät kann geöffnet werden.
12. Drücken Sie den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

## 10.9 Spatel verwenden

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

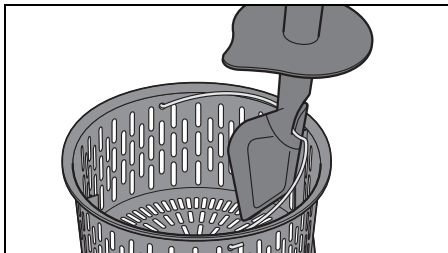
### VORSICHT:

- ⊙ 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:

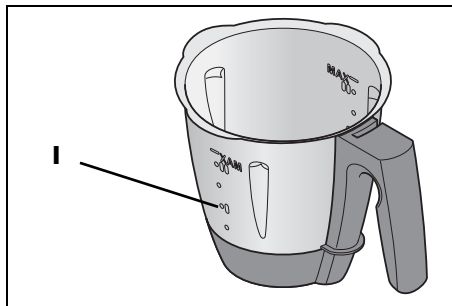
- Achten Sie beim Platzieren der Lebensmittel darauf, dass einige Schlitzte im Dampfeinsatz **2 / 3** oder dem Kocheinsatz **30** frei bleiben. Nur so kann der Dampf sich frei verteilen und die Zutaten werden gleichmäßig gegart.
- Während des Dampfgarens dreht sich das Messer mit, um eine optimale Verteilung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

## 11.1 Allgemeine Programm- informationen

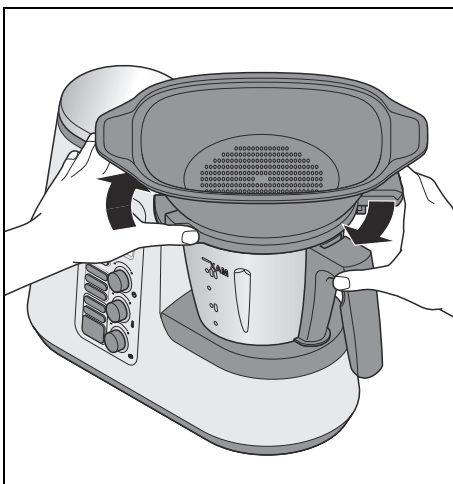
- voreingestellte Zeit: 20 Minuten (veränderbar)
- voreingestellte Temperatur: 120 °C (fest)
- ☁ **23** blinkt, voreingestellte Zeit wird nicht heruntergezählt: Die Aufheizzeit von 10 Minuten läuft.
- ☁ **23** leuchtet, voreingestellte Zeit wird heruntergezählt: Das Dampfgaren ist gestartet und läuft.

## 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.





- 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.
- 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).
- Nach einigen Sekunden erlischt die LED  **15** und ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät kann geöffnet werden.
- Drücken Sie den Hauptschalter **6**, um das Gerät auszuschalten oder gehen Sie zum nächsten Rezeptschritt.



## 14. Anbraten

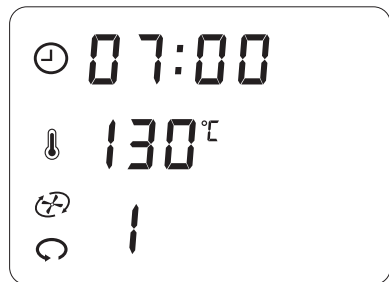
Mit dem Programm können Sie bis zu 200 g Fleisch, Fisch, Gemüse und Gewürze leicht anbraten, z. B. um Röstaromen freizusetzen. Große Stücke müssen zuvor grob zerkleinert werden.




### 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

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



- 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.
- 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).
- Nach einigen Sekunden erlischt die LED  **15** und ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät kann geöffnet werden.
- 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:

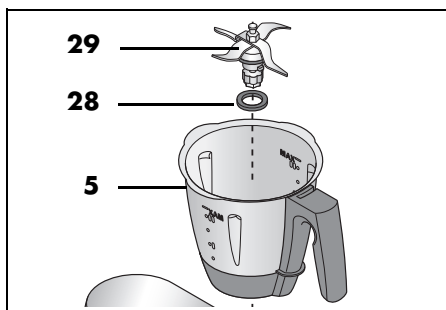
- Mixbehälter **5**
- Messbecher **35**
- Deckel für Mixbehälter **34**
- Dichtung **33**
- Messereinsatz **29**
- Dichtung **28**
- Kocheinsatz **30**
- Rühraufsatz **31**
- Spatel **32**
- Dampfeinsatz, tief **3**
- Dichtung **4**
- Dampfeinsatz, flach **2**
- Deckel für Dampfeinsätze **1**

**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

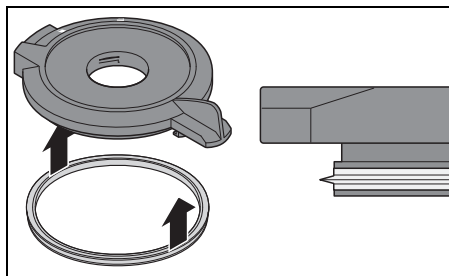
1. Entnehmen Sie den Messereinsatz **29** aus dem Mixbehälter **5** (siehe "Messereinsatz einsetzen und entnehmen" auf Seite 59).
2. Ziehen Sie die Dichtung **28** vom Messereinsatz **29** ab.
3. Setzen Sie die gereinigte Dichtung oder eine neue wieder auf.
4. Setzen Sie vor der nächsten Nutzung den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

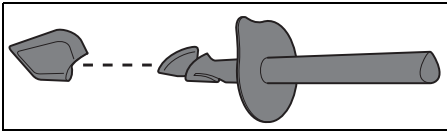
## Deckel des Mixbehälters 34

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

- Beide Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Einen neuen Silikon-Schaber können Sie nachbestellen.

## 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

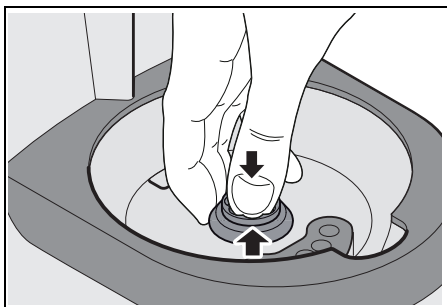
Wenn Sie größere Mengen verarbeiten als in dieser Anleitung angegeben (z. B. Teig mit mehr als 500 g Mehl), kann die Messeraufnahme **10** so abgenutzt werden, dass der Messereinsatz **29** nicht mehr richtig dreht.

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

### Bild A:

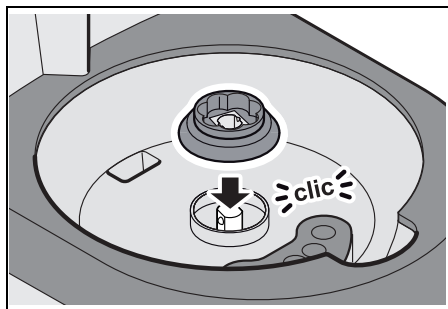
Sie können die Ersatz-Messeraufnahme **10** und die Silikon-Abdeckung **36** nachbestellen.

### Alte Messeraufnahme entfernen

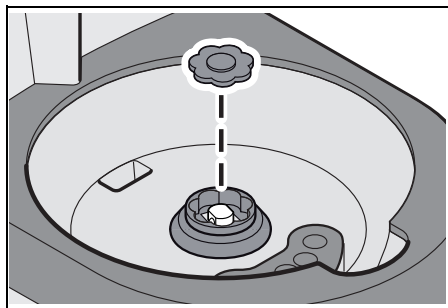


1. Drücken Sie mit dem Daumen auf die Silikon-Abdeckung **36** und greifen Sie gleichzeitig unter den Rand der alten Messeraufnahme **10**. Ziehen Sie die alte Messeraufnahme **10** nach oben heraus.  
Eventuell müssen Sie ein bisschen „ruckeln“, damit sich die Messeraufnahme **10** herausziehen lässt.

## 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 <b>5</b> nicht korrekt eingesetzt	Mixbehälter <b>5</b> korrekt einsetzen (siehe "Mixbehälter einsetzen" auf Seite 60).
	Deckel <b>34</b> oder tiefer Dampfeinsatz <b>3</b> sind nicht korrekt auf den Mixbehälter <b>5</b> aufgesetzt.	Deckel <b>34</b> oder tiefen Dampfeinsatz <b>3</b> korrekt aufsetzen.
	Keine Stromversorgung	Netzstecker <b>7</b> , Hauptschalter <b>6</b> und evtl. Sicherung überprüfen.
Messereinsatz <b>29</b> dreht sich nicht.	Ist die Messeraufnahme <b>10</b> abgenutzt? Dies kann z. B. dann passieren, wenn Sie eine zu große Menge Teig verarbeitet haben.	Tauschen Sie die Messeraufnahme <b>10</b> gegen eine neue aus (siehe "Messeraufnahme auswechseln" auf Seite 71) und beachten Sie zukünftig die angegebenen Maximalmengen.

<b>Störung</b>	<b>Ursache</b>	<b>Beseitigung</b>
Flüssigkeit unter dem Gerät	Messereinsatz <b>29</b> ist nicht korrekt eingesetzt und Mixbehälter <b>5</b> dadurch undicht.	Messereinsatz <b>29</b> korrekt einsetzen (siehe "Messereinsatz einsetzen und entnehmen" auf Seite 59).
	Dichtung <b>28</b> des Messereinsatzes ist defekt.	Neue Dichtung <b>28</b> einsetzen (siehe "Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen" auf Seite 69).
	Flüssigkeit ist aus dem Mixbehälter <b>5</b> ausgetreten und durch den Überlauf <b>11</b> im Grundgerät <b>13</b> auf die Unterlage geflossen (siehe "Überlauf" auf Seite 57).	Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 oder mit der Taste <b>TURBO 20</b> darf sich maximal 1 Liter im Mixbehälter <b>5</b> befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden kann. Bei kleineren Geschwindigkeitsstufen als 10 darf der Mixbehälter <b>5</b> bis zum Maximum von 2,2 Litern gefüllt sein.
Am Deckel <b>34</b> des Mixbehälters <b>5</b> tritt Flüssigkeit aus.	Dichtung <b>33</b> ist nicht korrekt eingesetzt.	Dichtung <b>33</b> korrekt einsetzen (siehe "Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen" auf Seite 69).
	Dichtung <b>33</b> ist defekt.	Neue Dichtung <b>33</b> 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 <b>34</b> / der tiefe Dampfeinsatz <b>3</b> 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  <b>15</b> erloschen ist, bevor Sie den Deckel <b>34</b> / den tiefen Dampfeinsatz <b>3</b> öffnen.
	Haben Sie versucht, den Deckel <b>34</b> / den tiefen Dampfeinsatz <b>3</b> zu öffnen, während die LED  <b>15</b> leuchtete? Eventuell ist die elektronische Verriegelung blockiert.	Drehen Sie den Deckel <b>34</b> / den tiefen Dampfeinsatz <b>3</b> 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"> <li>• Mit der Maschine können Sie bis zu maximal 500 g Mehl verarbeiten.</li> <li>• Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Danach ist es wieder einsatzbereit.</li> </ul>
	Deckel <b>34</b> oder tiefer Dampfeinsatz <b>3</b> sind nicht korrekt auf den Mixbehälter <b>5</b> aufgesetzt.	Deckel <b>34</b> korrekt schließen (siehe "Deckel des Mixbehälters aufsetzen" auf Seite 61). Oder Dampfeinsatz <b>3</b> korrekt schließen (siehe "Vorbereitung der Dampfeinsätze" auf Seite 63).
	Die Turbo-Funktion ist nicht möglich, weil die Lebensmitteltemperatur im Mixbehälter <b>5</b> über 60 °C liegt.	Stellen Sie die Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler <b>18</b> ein (siehe "Geschwindigkeit einstellen" auf Seite 56).
HHH	Temperatur im Mixbehälter <b>5</b> ist zu hoch. Es sind zu wenig Lebensmittel oder Flüssigkeiten im Mixbehälter <b>5</b> .	Schalten Sie das Gerät aus und lassen den Mixbehälter abkühlen. Anschließend geben Sie ausreichend Lebensmittel oder Flüssigkeiten in den Mixbehälter <b>5</b> .
----	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 <b>5</b> :	2,2 Liter
Maximale Gewichtsbelastbarkeit der Waage <b>16</b> :	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

Versione delle informazioni - Stand der Information:

11/2023 ID: SKMK 1100 A1\_23\_V1.1