



MONSIEUR CUISINE
ÉDITION PLUS

PT Instruções de manejo

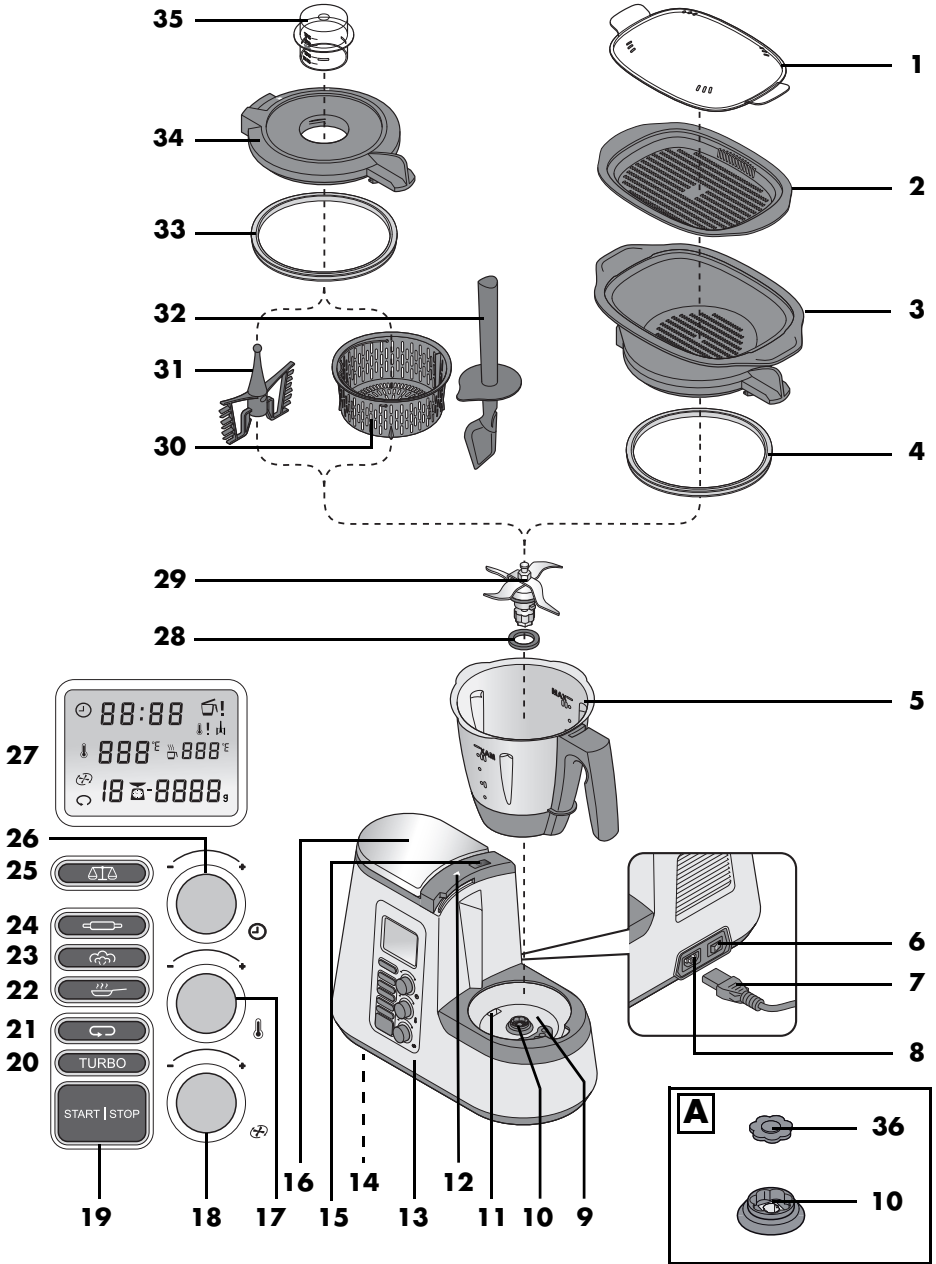
SKMK 1100 A1



Português	2
Deutsch	40



Vista geral / Übersicht












Índice

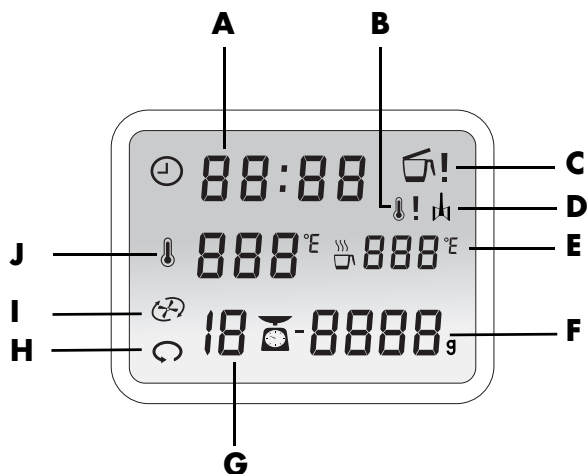
1. Vista geral	4
2. Indicações no visor	5
3. Vista geral das funções	6
4. Utilização correta	7
5. Indicações de segurança	8
6. Material contido nesta embalagem	12
7. Desembalagem e posicionamento	13
8. Balança	13
9. Utilização do aparelho	14
9.1 Bloqueio automático	14
9.2 Alimentação de corrente	15
9.3 Ligar e desligar o aparelho	15
9.4 Visor	15
9.5 Utilização das teclas	16
9.6 Regular o tempo	17
9.7 Regular a temperatura	17
9.8 Regular a velocidade	18
9.9 Rotação para a esquerda	18
9.10 Função Turbo	19
9.11 Vertedouro	19
9.12 Iniciar e parar o aparelho	19
10. Utilização do recipiente de mistura	20
10.1 Retirar o recipiente de mistura	20
10.2 Marcas no recipiente de mistura	20
10.3 Aplicar e retirar o acessório de lâminas	21
10.4 Colocar o recipiente de mistura	21
10.5 Aplicar e retirar o acessório batedor	22
10.6 Colocar a tampa do recipiente de mistura	22
10.7 Utilizar a tampa da abertura de enchimento	23
10.8 Cozer e estufar com o acessório de cozer	23
10.9 Utilizar a espátula	24
11. Cozer ao vapor	24
11.1 Informações gerais relativas ao programa	25
11.2 Preparação dos acessórios para vapor	25
11.3 Iniciar Cozer ao vapor	26
11.4 Controlar o ponto de cozedura	26
11.5 Cozer ao vapor com o acessório de cozer	27
11.6 Proteção contra sobreaquecimento	27
12. Sugestões para cozer ao vapor	27
12.1 Utilizar os acessórios para vapor	27
12.2 Preparar menus	27

13. Amassar	27
13.1 Informações gerais relativas ao programa	28
13.2 Iniciar o programa	28
14. Dourar	28
14.1 Informações gerais relativas ao programa	28
14.2 Iniciar o programa	28
15. Limpeza e manutenção do aparelho	29
15.1 Limpar a unidade base	29
15.2 Limpar na máquina de lavar louça	30
15.3 Limpar os acessórios	30
15.4 Limpar, verificar e substituir as juntas de vedação	30
15.5 Limpar, verificar e substituir a espátula	31
15.6 Descalcificar	31
15.7 Arrumação	32
15.8 Substituir o suporte de lâminas	32
16. Falhas, Causa, Eliminação	34
16.1 Falhas durante o funcionamento	34
16.2 Mensagens de erro no visor	36
17. Eliminar	37
18. Dados técnicos	37
19. Garantia da HOYER Handel GmbH	38

1. Vista geral








- | | | |
|-------------|--|---|
| 1 | | Tampa para os acessórios para vapor |
| 2 | | Acessório para vapor, plano |
| 3 | | Acessório para vapor, fundo |
| 4 | | Junta de vedação do acessório para vapor fundo
(atender à posição correta) |
| 5 | | Recipiente de mistura |
| 6 | 0/I | Interruptor principal |
| 7 | | Cabo de ligação com ficha de alimentação |
| 8 | | Tomada para a fonte de alimentação |
| 9 | | Suporte para o recipiente de mistura |
| 10 | | Suporte de lâminas |
| 11 | | Vertedouro |
| 12 | | Bloqueio |
| 13 | | Unidade base |
| 14 | | Ventosas |
| 15 |  | LED do bloqueio automático |
| 16 | | Balança |
| 17 |  | Regulador de temperatura |
| 18 |  | Regulador de velocidade |
| 19 | START/STOP | Iniciar e parar o aparelho |
| 20 | TURBO | Tecla Turbo |
| 21 |  | Mudar o sentido de rotação |
| 22 |  | Programa para fritar |
| 23 |  | Programa para cozer ao vapor |
| 24 |  | Programa para bater massa |
| 25 |  | Iniciar a balança / ativar a função Tara |
| 26 |  | Regulador de tempo |
| 27 | | Visor |
| 28 | | Junta de vedação do acessório de lâminas
(atender à posição correta) |
| 29 | | Acessório de lâminas (com cubo em forma de flor) |
| 30 | | Acessório de cozer |
| 31 | | Acessório batedor |
| 32 | | Espátula |
| 33 | | Junta de vedação da tampa para o recipiente de mistura
(atender à posição correta) |
| 34 | | Tampa para o recipiente de mistura |
| 35 | | Copo de medição |
| 36 | | Cobertura de silicone |
| sem figura: | | |
| 37 | | Alavanca de desbloqueio |

2. Indicações no visor



- A** 🕒 Indicação do tempo (1 segundo até 90 minutos)
- B** 🌡️! A função Turbo não é possível, porque a temperatura está demasiado alta
- C** 🗑️! O recipiente de mistura não se encontra corretamente colocado ou corretamente fechado
- D** ⬆️ A velocidade selecionada (1 - 4) é adequada para o acessório batedor
- E** 🍲🌡️ Temperatura dos alimentos no recipiente de mistura
- F** 📊 Indicação do peso em gramas, até 5.000 g
- G** 🔄 Indicação da velocidade 1 - 10
- H** 🔄 Rotação à esquerda regulada / ativada
- I** 🔄 Símbolo da velocidade
- J** 🌡️ Temperatura regulada (37 °C - 130 °C)

3. Vista geral das funções

Tecla / Ferramenta de trabalho	Função	Notas
 25 / Balança 16	pesar exatamente em gramas com a função Tara (pôr em 0 para pesar outros ingredientes)	até 5 kg
 21 Rotação para a esquerda	bater suavemente os alimentos que não devam ser triturados	
TURBO 20	ligar a velocidade mais alta por pouco tempo, p. ex., para triturar nozes, pequenas quantidades de ervas aromáticas ou de cebola	<ul style="list-style-type: none"> - a função está bloqueada, quando a temperatura do alimento no recipiente de mistura está mais alta que 60 °C. - em líquidos: até 1 litro no máximo - não utilizar com o acessório batedor 31
Acessório de lâminas 29	<ul style="list-style-type: none"> - para triturar, picar, reduzir a puré - para triturar cubos de gelo - para o programa  - com a função  para bater suavemente 	<ul style="list-style-type: none"> - tem de estar sempre colocado, para vedar o recipiente de mistura 5 - triturar alimentos, se necessário, antes em pedaços com arestas de aprox. 3 - 4 cm de comprimento
Acessório batedor 31	para alimentos líquidos <ul style="list-style-type: none"> - bater nata (no mínimo 200 ml) - bater claras de ovo (no mínimo 2 claras de ovo) - emulsionar (p. ex., maionese) 	<ul style="list-style-type: none"> - só pode ser utilizado com os níveis de velocidade 1 até 4 - não pode ser utilizado com a função TURBO
Acessório de cozer 30	para cozer e estufar	deitar, no mínimo, 500 ml de água no recipiente de mistura 5
 23	programa para cozer suavemente ao vapor com os acessórios para vapor 2 e 3 , em especial, legumes, peixe e carne	também se pode utilizar com o acessório de cozer 30
 24	para amassar massas com o acessório de lâminas 29	pode trabalhar com, no máximo, 500 g de farinha
 22	para dourar ligeiramente alimentos, como p. ex., carne ou cebola	quantidades pequenas, cortadas em pedaços

Obrigado pela sua confiança!




Parabéns pela aquisição da sua nova máquina de cozinha com função de cozedura "Monsieur Cuisine Édition Plus".

Para utilizar o produto com segurança e conhecer todas as suas funcionalidades:

- **Leia atentamente este manual de instruções antes da primeira colocação em funcionamento.**
- **Siga impreterivelmente todas as indicações de segurança!**
- **O aparelho só pode ser utilizado conforme descrito neste manual de instruções.**
- **Guarde este manual de instruções.**
- **Se um dia der este aparelho a outra pessoa, não se esqueça de lhe entregar este manual de instruções. O manual de instruções é parte integrante do produto.**

Esperamos que a sua nova máquina de cozinha com função de cozedura "Monsieur Cuisine Édition Plus" seja motivo de grande satisfação!

Símbolos no aparelho

	○ símbolo indica que os materiais com esta identificação não alteram o sabor ou o aroma dos alimentos.
	Este símbolo adverte-o do contacto com uma superfície muito quente.
	Este símbolo adverte-o do contacto com vapor de água muito quente.

4. Utilização correta

A máquina Monsieur Cuisine serve para misturar, remexer, bater líquidos, mexer, triturar, reduzir a puré, trituração de gelo, emulsionar, cozer ao vapor, estufar, amassar, dourar, cozer e pesar alimentos e produtos nutricionais. Neste manual de instruções descrevem-se as funções básicas, como misturar, triturar e cozer ao vapor. No livro de receitas fornecido encontrará informações para preparar pratos especiais.

Este aparelho foi concebido para o uso doméstico. O aparelho só pode ser utilizado em interiores.

Este aparelho não pode ser utilizado para uso comercial.

Uso indevido previsível

AVISO de danos materiais!

- ⊙ O aparelho não pode ser utilizado para triturar alimentos especialmente duros, como p. ex., ossos ou nozes-moscadas.

5. Indicações de segurança

Indicações de aviso

Quando necessário, são utilizadas as seguintes indicações de aviso neste manual de instruções:




PERIGO! Risco elevado: não considerar o aviso, pode causar danos no corpo e na vida de pessoas.

AVISO! Risco médio: não considerar o aviso pode causar ferimentos ou danos materiais graves.

CUIDADO: risco reduzido: não considerar o aviso, pode causar ferimentos ligeiros ou danos materiais.

NOTA: particularidades e considerações a ter durante o manejo do aparelho.

Instruções para uma utilização segura

- ⊙ O aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- ⊙ Guarde o aparelho e o respetivo cabo de ligação fora do alcance de crianças.
- ⊙ A limpeza e a manutenção de utilizador não podem ser efetuadas por crianças.
- ⊙ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ⊙ Não permita que o aparelho seja utilizado por crianças e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou, ainda, por pessoas sem experiência e/ou sem conhecimentos sobre o aparelho, a menos que sejam vigiadas ou que tenham recebido informações sobre a utilização do mesmo e os perigos daí resultantes, por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- ⊙ O aparelho não pode ser imerso em água.
- ⊙  Durante o funcionamento, as superfícies do aparelho aquecem muito. Quando o aparelho está em funcionamento, só deve agarrar nas seguintes partes utilizando uma pega ou luvas de cozinha:
 - os acessórios para vapor,
 - a tampa do acessório para vapor,
 - o recipiente de mistura,
 - a tampa do recipiente de mistura e
 - o copo de medição.
- ⊙ O aparelho deve ser sempre desligado da rede eléctrica quando não esteja sob vigilância, e antes de ser montado, desmontado ou limpo.

- ⊙ Tenha em atenção que as lâminas do acessório de lâminas estão muito afiadas:
 - Não toque nunca com as mãos nas lâminas, para evitar cortes.
 - Quando lavar à mão, a água deve estar tão clara que lhe permita ver bem o acessório de lâminas para evitar cortar-se nas lâminas muito afiadas.
 - Tenha o cuidado de não tocar nas lâminas do acessório de lâminas, quando esvaziar o recipiente de mistura.
 - Tenha o cuidado de não tocar nas lâminas, quando retirar ou colocar o acessório de lâminas.
- ⊙ Com a função Turbo não pode estar nenhum ingrediente muito quente no recipiente de mistura. Estes podem ser projetados para fora e causar queimaduras.
- ⊙ O acessório de lâminas e o acessório batedor continuam em rotação depois da máquina ter sido desligada. Por isso, o bloqueio automático protege, quando se abre a tampa antes de eles pararem. Especialmente os alimentos líquidos ainda se podem mover mesmo após a paragem do acessório de lâminas. Antes de abrir a tampa, espere até os alimentos se encontrarem parados.
- ⊙ Este aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto.
- ⊙ O aparelho deve ser desligado no interruptor e desligado da tomada de corrente, antes da troca de acessórios ou de peças adicionais que tenham movimento durante o funcionamento do aparelho.
- ⊙ Certifique-se de que não há nenhum líquido derramado na ficha do aparelho.
- ⊙ Tenha em atenção que a superfície do elemento de aquecimento ainda dispõe de calor residual depois da aplicação.

- ⊙ Este aparelho destina-se a uma utilização doméstica ou semelhante, como por exemplo ...
 - ... em cozinhas para uso de funcionários em lojas, escritórios ou outros estabelecimentos comerciais;
 - ... em empreendimentos agrícolas;
 - ... para uso de hóspedes em hotéis, motéis ou outros estabelecimentos residenciais;
 - ... em pensões só com pequeno-almoço.
- ⊙ Consulte o capítulo referente à limpeza (ver "Limpeza e manutenção do aparelho" na página 29).



PERIGO para crianças

- ⊙ O material de embalagem não é um brinquedo. As crianças não podem brincar com os sacos de plástico, pois existe o perigo de sufocamento.



PERIGO para e causado por animais domésticos e animais úteis

- ⊙ Os aparelhos elétricos podem causar perigos para animais domésticos e animais úteis. Além disso, os animais também podem causar danos no aparelho. Por isso, por princípio mantenha os animais afastados dos aparelhos elétricos.



PERIGO de choque elétrico por humidade

- ⊙ O aparelho nunca deve ser utilizado próximo de uma banheira, de um chuveiro, de um lavatório com água, ou semelhante.
- ⊙ A unidade base, o cabo de ligação e a ficha de alimentação não podem ser mergulhados na água ou noutros líquidos.
- ⊙ Proteja a unidade base contra a humidade e contra gotas e salpicos de água.
- ⊙ Se entrar líquido na unidade base, desligue imediatamente a ficha de alimentação da tomada de corrente. Antes de

utilizar novamente o aparelho, é necessário que este seja verificado por um técnico.

- ⊙ Não maneje o aparelho com as mãos molhadas/húmidas.
- ⊙ Se o aparelho cair em água, retire imediatamente a ficha de alimentação da tomada de corrente. Só depois é que pode tirar o aparelho da água.



PERIGO devido a choque elétrico

- ⊙ Só introduza a ficha de alimentação na tomada de corrente, depois de montar completamente o aparelho.
- ⊙ Ligue a ficha de alimentação apenas a uma tomada de corrente com contato de ligação à terra devidamente instalada, com fácil acesso, e cuja tensão corresponda ao que vem indicado na placa de características do aparelho. A tomada de corrente deve permanecer facilmente acessível depois de feita a ligação.
- ⊙ Certifique-se de que o cabo de ligação não sofre danos causados por arestas vivas ou pontos de alta temperatura. Não enrole o cabo de ligação em volta do aparelho.
- ⊙ Mesmo depois de desligado, o aparelho continua ligado à eletricidade. Para o desligar, é necessário desligar a ficha de alimentação da tomada de corrente.

- ⊙ Certifique-se de que o cabo de ligação nunca deixará ninguém tropeçar ou ficar preso, ou poderá ser pisado.
- ⊙ Mantenha o cabo de ligação afastado de superfícies muito quentes (p. ex., de uma placa elétrica).
- ⊙ Ao utilizar o aparelho tenha o cuidado de não deixar que o cabo de ligação fique preso ou entalado.
- ⊙ Ao desligar a ficha de alimentação da tomada de corrente, nunca puxe pelo cabo.
- ⊙ Desligue a ficha de alimentação da tomada de corrente, ...
 - ... se surgir uma avaria,
 - ... se não utilizar o Monsieur Cuisine,
 - ... antes de montar ou desmontar o Monsieur Cuisine,
 - ... antes de limpar o Monsieur Cuisine e
 - ... em caso de trovoada.
- ⊙ Não utilize o aparelho caso existam danos visíveis no mesmo ou no cabo de ligação.
- ⊙ Para evitar quaisquer riscos, não altere o artigo de forma alguma.



PERIGO de ferimentos por corte

- ⊙ O aparelho não pode funcionar em nenhuma circunstância sem recipiente.
- ⊙ Nunca toque na lâmina a rodar. Não mantenha nenhuma colher ou outra coisa semelhante nas peças a rodar. Mantenha também afastado das peças rotativas o cabelo comprido e a roupa larga. Única exceção: a espátula fornecida foi construída de modo que, quando bate no sentido dos ponteiros do relógio, não pode tocar no acessório de lâminas, quando este está a funcionar. Não utilizar a espátula com o acessório batedor.



PERIGO DE INCÊNDIO

- ⊙ Antes de ligar o aparelho, coloque-o sobre uma superfície plana, estável, seca e resistente ao calor.
- ⊙ Não é necessário vigiar continuamente durante o funcionamento, mas deve-se controlar regularmente. Isto aplica-se, em especial, quando se regularam tempos de cozedura longos.



PERIGO de ferimentos por queimadura

- ⊙ Durante o funcionamento, as superfícies do aparelho aquecem muito. Só agarre nos acessórios para vapor e na tampa para os acessórios para vapor a funcionar com pegas ou luvas de cozinha.
- ⊙ Só transporte o aparelho depois de ele se encontrar frio.
- ⊙ Antes de limpar o aparelho, espere até que ele tenha arrefecido.



PERIGO de ferimentos por escaldadela

- ⊙ Não tire a tampa para os acessórios para vapor, de preferência durante o processo de cozedura, porque sai vapor muito quente.
- ⊙ Tenha cuidado, porque sai vapor muito quente pelas aberturas da tampa para os acessórios para vapor. Nunca tape estas aberturas, porque, se o fizesse, poderia acumular-se vapor no aparelho e este vapor seria projetado para fora de repente ao abrir.
- ⊙ Se deseja tirar a tampa para os acessórios para vapor, primeiro eleve-a um pouco na traseira, para desviar de si a torrente de vapor que sai.

AVISO de danos materiais

- ⊙ Coloque o aparelho unicamente numa superfície plana, seca, antiderrapante e resistente à água, para evitar que ele possa cair ou deslizar do seu lugar.

- ⊙ Nunca coloque o aparelho em superfícies muito quentes, como p. ex., as placas elétricas.
- ⊙ O acessório batedor só pode ser utilizado com os níveis de velocidade 1 até 4.
- ⊙ A tecla **TURBO** não pode ser utilizada quando se utiliza o acessório batedor.
- ⊙ Utilize unicamente o recipiente de mistura com a tampa posta, porque de contrário, o líquido poderia ser projetado para fora.
- ⊙ Não mude nada no aparelho, enquanto ainda houver alimentos ou massa no aparelho.
- ⊙ Não encha demasiado o recipiente de mistura, porque de contrário, o seu conteúdo poderia ser projetado para fora. O líquido transbordado corre para a base. Por isso, coloque o aparelho sobre uma base resistente à água.
- ⊙ Certifique-se de que, ao cozer ao vapor, nunca há água a mais ou a menos no aparelho.
- ⊙ Não coloque o aparelho diretamente por baixo de um armário de cozinha, porque o vapor sai para cima e pode danificar o armário.
- ⊙ Utilize unicamente água potável para produzir vapor.
- ⊙ Não ponha o aparelho vazio a funcionar, porque de contrário, o motor poderá aquecer muito e avariar-se.
- ⊙ Utilize apenas o acessório original.
- ⊙ Não utilize produtos de limpeza corrosivos ou abrasivos.
- ⊙ O aparelho tem pés com ventosas em plástico antiderrapantes. Uma vez que os móveis são cobertos com uma variedade de vernizes e de plásticos e são tratados com diferentes produtos de conservação, não é possível excluir totalmente que alguns desses produtos contêm componentes que ataquem e amolecem os pés com ventosas em plástico. Se necessário, coloque uma base antiderrapante por baixo do aparelho.

6. **Material contido nesta embalagem**

- 1 Máquina de cozinha com função de cozedura "Monsieur Cuisine Édition Plus", unidade base **13**
- 1 Cabo de ligação **7**
- 1 Recipiente de mistura **5** com:
 - Acessório de lâminas **29**
 - Tampa **34** para o recipiente de mistura
 - Copo de medição **35**
- 1 Acessório de cozer **30**
- 1 Acessório batedor **31**
- 1 Espátula **32**
- 1 Acessório para cozer ao vapor, consistindo em:
 - Acessório para vapor, fundo **3**
 - Acessório para vapor, plano **2**
 - Tampa para os acessórios para vapor **1**
- 1 livro de receitas
- 1 Manual de instruções

NOTA: as quantidades de alimentos indicadas no livro de receitas referem-se a alimentos não descascados (com pele).

7. Desembalagem e posicionamento

Muitas peças são protegidas por uma camada fina de óleo durante a fabricação. Antes da primeira utilização, ponha o aparelho a funcionar só com água para que se possa vaporizar qualquer resíduo eventualmente existente.

NOTA: durante os primeiros aquecimentos pode surgir um pouco de cheiro estranho, devido ao aquecimento do motor. Isto é normal. Cuide de ventilação suficiente.

1. Remova todo o material de embalagem.
2. Verifique se todos os componentes estão presentes e não apresentam danos.
3. **Limpe o aparelho antes da primeira utilização!** (ver "Limpeza e manutenção do aparelho" na página 29).
4. Ferva uma vez 2,2 litros de água no recipiente de mistura **5** e depois deite a água fora (ver "Regular a temperatura" na página 17).
5. Unidade base **13** numa superfície plana, seca, antiderrapante e resistente à água, para evitar que ele possa cair ou deslizar do seu lugar.

CUIDADO:

- ⊙ O líquido transbordado corre para a base. Por isso, coloque o aparelho sobre uma base resistente à água.

8. Balança

A balança de cozinha incorporada permite-lhe pesar com precisão até 5 kg.

A balança **16** é simples de utilizar e está operacional quando a tampa **34** está aberta.

Pesagem normal

1. O aparelho está ligado e a tampa **34** está aberta.

A tecla $\Delta \nabla$ **25** acende-se com cor branca.

2. Prima a tecla $\Delta \nabla$ **25**. No visor **27** aparece 0000 g.



3. Coloque o alimento na balança **16**. No visor **27** aparece o peso até 5 kilogramas, indicado em gramas.
4. Retire da balança **16** o alimento que pesou.
5. Para terminar a função de pesagem, prima a tecla $\Delta \nabla$ **25** até ouvir um sinal acústico e a indicação do peso se apagar. Pode também simplesmente fechar a tampa **34**.



Pesar com a função Tara

Com a função Tara pode colocar pesos que se encontram na balança **16** em 0 gramas, e depois adicionar um novo alimento.

1. O aparelho está ligado e a tampa **34** está aberta.

A tecla $\Delta \nabla$ **25** acende-se com cor branca.

2. Prima a tecla $\Delta \nabla$ **25**. No visor **27** aparece 0000 g.
3. Coloque o alimento na balança **16**. Isto poderá ser, por exemplo, uma tigela vazia ou cheia. No visor **27** aparece o peso até 5 kilogramas, indicado em gramas.

4. Prima brevemente a tecla  **25** para pôr a indicação do peso em 0.
5. Adicione o novo alimento ao alimento já ali posto.
No visor **27** aparece o peso do novo alimento indicado em gramas.
6. Repita o procedimento com outro alimento, ou retire o alimento da balança **16**.
7. Para terminar a função de pesagem, prima a tecla  **25** até ouvir um sinal acústico e a indicação do peso se apagar. Pode também simplesmente fechar a tampa **34**.


NOTA: quando há demasiado peso na balança, aparece a indicação - - - -.

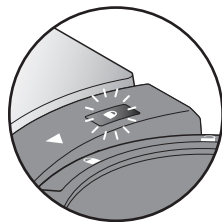
9. Utilização do aparelho


Por razões de segurança, as regulações descritas neste capítulo só poderão ser selecionadas quando o aparelho se encontra completamente montado.

9.1 Bloqueio automático

Esta máquina de cozinha dispõe de um bloqueio eletrónico da tampa do recipiente de mistura **34** ou do acessório para vapor **3** fundo. Este bloqueio é uma função de proteção, para que o aparelho não possa ser aberto enquanto o acessório de lâminas **29** rodar.

- Este bloqueio ativa-se sempre que o aparelho é posto em funcionamento.
- O LED  **15** acende-se, enquanto a tampa **34** ou o acessório para vapor **3** estão bloqueados. Durante este tempo, não se pode abrir a tampa **34** nem o acessório para vapor **3**.



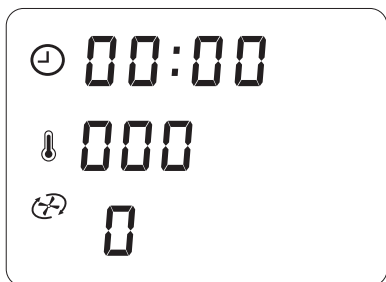
- Após a máquina parar, o bloqueio ainda permanece ativado durante alguns segundos. Depois o LED  **15** apaga-se e ouve-se um sinal acústico. A tampa **34** ou o acessório para vapor **3** podem ser abertos.
- Quanto mais alta for a velocidade, tanto mais tempo permanecerá o bloqueio ativo, porque o acessório de lâminas **29** e os alimentos irão rodar durante mais tempo.

9.2 Alimentação de corrente

- Ligue primeiro o cabo de ligação **7** com a tomada **8** no unidade base **13** e depois introduza a ficha de alimentação **7** numa tomada de corrente adequada. A tomada de corrente deve permanecer acessível em qualquer momento depois de feita a ligação.

9.3 Ligar e desligar o aparelho

- Ponha o interruptor principal **6** na parte traseira em **I**:
 - Todas as teclas se acendem por pouco tempo.
 - O visor **27** acende-se e aparece uma breve indicação de controlo. Depois aparece um símbolo de comando. Todos os valores reguláveis estão em **0**.















- Ouve-se um sinal acústico.
- Para desligar o aparelho, ponha o interruptor principal **6** na parte traseira em **0**.

9.4 Visor

No visor **27** aparecem todas as regulações e todos os valores operacionais. Após 5 minutos a iluminação do visor **27** apaga-se. Assim que se prime uma tecla qualquer ou se roda um regulador, a iluminação do visor **27** acende-se de novo durante 5 minutos.

9.5 Utilização das teclas

Acender/Piscar da(s) tecla(s)	Situação	Função da tecla
START/STOP 19 pisca.	Depois de efetuadas as regulações, pode iniciar-se uma operação.	Premir a tecla para iniciar uma operação.
START/STOP 19 acende-se.	A operação decorre.	Premir a tecla para parar uma operação.
TURBO 20 acende-se com luz branca.	A função Turbo pode ser ativada.	Mantenha premida a tecla, enquanto necessitar da função.
TURBO 20 acende-se com luz vermelha.	A função está bloqueada (p. ex., porque a temperatura do alimento no recipiente de mistura está mais alta que 60 °C).	A tecla está bloqueada.
A tecla do programa ( 24 ,  23 ,  22) acende-se e START/STOP 19 pisca.	O programa foi selecionado, mas ainda não foi iniciado.	Premir START/STOP 19 para iniciar a função.
A tecla do programa acende-se ( 24 ,  23 ,  22) e START/STOP 19 acende-se.	O programa foi selecionado e iniciado.	Para interromper o programa antes do tempo, prima START/STOP 19 .
A tecla  23 do programa pisca e START/STOP 19 acende-se.	O programa foi selecionado e iniciado. Porém, o tempo de aquecimento ainda funciona durante 10 minutos.	O programa inicia-se automaticamente. <ul style="list-style-type: none"> - O tempo pré-regulado pode ser alterado com o regulador de tempo 26. - Para iniciar o programa antes de terminarem os 10 minutos, prima  23.
 25 acende-se com luz branca. O visor 27 não apresenta qualquer indicação do peso.	A balança está desligada.	Não é apresentado qualquer peso.
 25 acende-se com luz branca. No visor poderá ver  .	A balança está ligada.	Para pôr a indicação do peso em 0, prima  25 .

9.6 Regular o tempo

Rodando o regulador de tempo ⌚ **26**

pode definir-se o tempo que deve durar o processo de cozedura ou o tratamento:

- Rodar o regulador de tempo **26** no sentido "-": o tempo diminui
- Rodar o regulador de tempo **26** no sentido "+": o tempo aumenta
- O tempo regulável varia entre 1 segundo e 90 minutos.
- A regulação é feita do seguinte modo:
 - até 1 minuto, em passos de um segundo,
 - a partir de 1 minuto, em passos de 30 segundos,
 - a partir de 10 minutos, em passos de um minuto.
- O tempo regulado aparece indicado no visor **27**.



- Quando se inicia o funcionamento, o tempo é contado de forma regressiva.
- Se não houver prescrição do tempo ou da temperatura, a indicação do tempo aumenta de 0 segundos (00:00) até 90 minutos (90:00). Depois o aparelho para.
- O tempo pode ser alterado durante o funcionamento.
- Terminado o tempo regulado, o aparelho para.
- Após alguns segundos o LED 🔒 **15** apaga-se e ouve-se um sinal acústico. Agora já pode abrir o aparelho.

NOTA: quando se regulou um nível de velocidade maior que 6 e se regula um tempo superior a 15 minutos, no começo do funcionamento o tempo reduz-se automaticamente para 15 minutos.

9.7 Regular a temperatura

Rodando o regulador de temperatura 🔥 **17**, regula-se a temperatura de cozedura:

- A temperatura regulável varia entre 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).
- A temperatura regulada aparece no visor **27**.




- Para iniciar o processo de aquecimento é necessário seleccionar um nível de velocidade e regular o tempo.
- Durante a fase de aquecimento, a temperatura dos alimentos indicada pode variar muito.
- Logo que se atingiu a temperatura regulada, ativa-se um sinal acústico e a temperatura dos alimentos aparece atrás do símbolo 🔈.
- A temperatura pode ser alterada durante o funcionamento.

NOTA: quando se regulou um nível de velocidade mais alta que 3, a função de aquecimento bloqueia-se e não é possível regular a temperatura.

9.8 Regular a velocidade

Rodando o regulador de velocidade

 **18**, regula-se a velocidade:

- A velocidade pode ser regulada com 10 níveis diferentes:
- Níveis 1 - 4: para o acessório batedor **31**;
- Níveis 1 - 10: para o acessório de lâminas **29**.


CUIDADO:

- ⊙ O acessório batedor **31** só pode ser utilizado com os níveis de velocidade 1 até 4. No visor **27** aparece a indicação correspondente.
- ⊙ Quando se misturam líquidos no nível 10, o recipiente de mistura **5** só pode conter no máximo 1 litro de líquido, porque, de outro modo, o líquido poderá ser projetado para fora (ver "Utilização do recipiente de mistura" na página 20). Em níveis de velocidade mais baixas que 10, o recipiente de mistura **5** só pode conter no máximo 2,2 litros.



- Para mais notas: ver "Vista geral das funções" na página 6.
- O nível de velocidade definida aparece indicada no visor **27**.



- O nível de velocidade pode ser alterada durante o funcionamento.
- No programa  não é possível selecionar nenhuma velocidade.
- Se a velocidade for alterada para 0 durante o funcionamento, o aparelho para. Para continuar a trabalhar, seleccione uma velocidade e prima a tecla **START/STOP 19**.

- Depois de se ter seleccionado uma temperatura, só se dispõe dos níveis de velocidade 1 - 3.




Arranque suave


Para evitar que a aceleração repentina projete o líquido do alimento muito quente para fora do recipiente de mistura **5**, ou que o aparelho comece a oscilar, há um arranque suave em todas as regulações, excepto na função Turbo:

- Arranque suave, quando a temperatura do alimento é mais alta que 60 °C.


9.9 Rotação para a esquerda

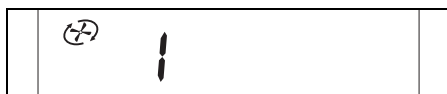
A rotação para a esquerda serve para bater suavemente alimentos que não devam ser triturados.

- Premindo a tecla  **21** pode-se mudar o sentido de rotação do acessório de lâminas **29** em qualquer momento para o funcionamento normal.
- A rotação para a esquerda só é aplicável em velocidades baixas - níveis 1 até 3.
- Nos programas  e , a rotação para a esquerda é comandada pelo programa.

- Premir  **21** para ativar a rotação para a esquerda.



- Premir  **21** de novo para desativar a rotação para a esquerda.



9.10 Função Turbo

CUIDADO:

- ⊙ Quando se misturam líquidos, o recipiente de mistura **5** só pode conter no máximo 1 litro de líquido, porque de outro modo o líquido poderá ser projetado para fora.
- ⊙ Não utilize nunca esta função, se estiver a utilizar o acessório batedor **31**.

Com a função Turbo pode seleccionar por pouco tempo o nível de velocidade 10 (máximo). Esta serve para triturar, p. ex., nozes, pequenas quantidades de ervas aromáticas ou de cebola.

- **TURBO 20** acende-se com luz branca: a função é possível.
- **TURBO 20** acende-se com luz vermelha: a tecla está bloqueada, a função não é possível (p. ex., porque a temperatura do alimento no recipiente de mistura está mais alta que 60 °C).

NOTA: porém, premindo a tecla **TURBO 20**, ouve-se um sinal acústico e no visor **27** aparece o símbolo à direita.



- Prima e mantenha a tecla **TURBO 20** premida, enquanto necessitar da função.

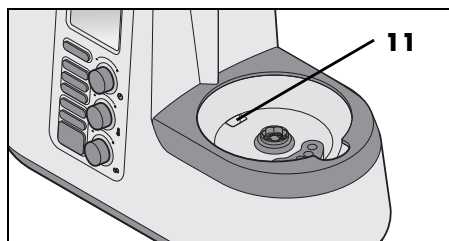


NOTAS:

- A função Turbo só funciona,
 - se o acessório de lâminas **29** não rodar.
 - se a temperatura do alimento no recipiente de mistura **5** está mais baixa que 60 °C.
- A velocidade aumenta de repente para o nível 10 (máximo).

9.11 Vertedouro

Na fixação do recipiente de mistura **9** existe um vertedouro **11**.



Quando sai líquido do recipiente de mistura **5**, ele não se acumula na unidade base **13**, porque pode sair para a base pelo orifício de vertedouro **11**.

9.12 Iniciar e parar o aparelho

- Após ter regulado um ou mais valores ou um programa, o aparelho começa a funcionar quando premir a tecla **START/STOP 19**.
- Premindo de novo a tecla **START/STOP 19** interrompe-se o processo de cozedura ou de tratamento a decorrer.

10. Utilização do recipiente de mistura

Campo de aplicação:

O recipiente de mistura **5** é adequado, por exemplo, para misturar líquidos, fazer batidos, triturar cubos de gelo e nozes, fazer purés a partir de frutas e legumes confecionados ou macios.

NOTAS:

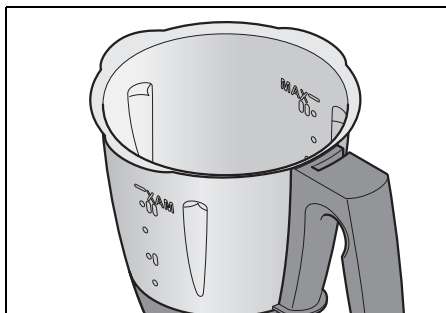
- Neste manual de instruções descrevem-se as funções básicas, como misturar, triturar e cozer ao vapor. No livro de receitas encontrará informações para preparar pratos especiais.
- As quantidades de alimentos indicadas no livro de receitas referem-se a alimentos não descascados (com pele).

10.1 Retirar o recipiente de mistura

O recipiente de mistura **5** só pode ser retirado, depois de se abrir a tampa **34**.

1. Rode a tampa **34** no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até a seta do bloqueio **12** apontar para o símbolo com cadeado aberto.
2. Eleve o recipiente de mistura **5** para cima em posição vertical e retire-o da suporte **9**.

10.2 Marcas no recipiente de mistura



O recipiente de mistura **5** tem marcas por dentro para indicar a capacidade:

- Marca inferior: aprox. 0,5 litro
- Marca I: aprox. 1 litro
- Marca do meio: aprox. 1,5 litro
- Marca II: aprox. 2 litros
- Marca superior **MAX**: aprox. 2,2 litros, corresponde à capacidade máxima permitida

CUIDADO:

- ⊙ Quando se misturam líquidos no nível 10 ou com a tecla **TURBO 20**, o recipiente de mistura **5** só pode conter no máximo 1 litro de líquido, porque, de outro modo, o líquido poderá ser projetado para fora. Em níveis de velocidade mais baixas que 10, o recipiente de mistura **5** só pode conter no máximo 2,2 litros.

NOTA: Em certos trabalhos não deve haver muito pouco líquido no recipiente de mistura **5**, para que o aparelho funcione perfeitamente. Assim, p. ex., quando bater nata, deve haver no mínimo 200 ml e, quando bater claras de ovo, deve dispor de 2 claras no mínimo.

10.3 Aplicar e retirar o acessório de lâminas

O acessório de lâminas **29** serve para triturar alimentos.

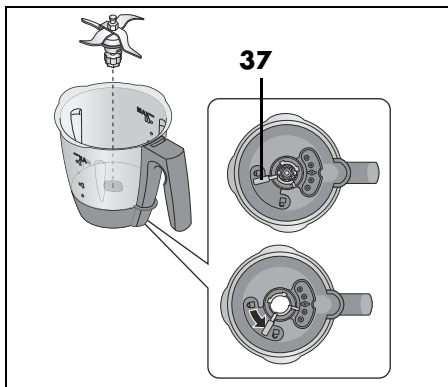
O recipiente de mistura **5** nunca pode funcionar sem o acessório de lâminas **29**, porque o acessório de lâminas **29** veda o recipiente de mistura **5** por baixo.




PERIGO de ferimentos por corte!

- ⊙ Tenha em atenção que as lâminas do acessório de lâminas **29** estão muito afiadas. Não toque nunca com as mãos nas lâminas, para evitar cortes.

Para retirar o acessório de lâminas **29** proceda do modo seguinte:




1. Coloque o recipiente de mistura **5** na posição horizontal.
2. Prima a alavanca de desbloqueio **37** na parte inferior do recipiente de mistura **5**, de modo que ela fique a apontar para o símbolo do cadeado aberto. 
3. Puxe o acessório de lâminas **29** para cima com cuidado.

Para encaixar o acessório de lâminas **29**, proceda do modo seguinte:

4. Coloque o recipiente de mistura **5** na posição horizontal.
5. Encaixe o acessório de lâminas **29** pela parte de cima. Tenha em atenção que os dois ressaltos na base do acessório de lâminas **29** têm de entrar nas duas ranhuras no fundo do recipiente de mistura **5**.

CUIDADO:

- ⊙ Certifique-se de que a junta de vedação **28** do acessório de lâminas **29** assenta corretamente, porque, de outro modo, o conteúdo poderia verter.
6. Para bloquear o acessório de lâminas **29**, acione a alavanca de desbloqueio **37** na parte inferior do recipiente de mistura **5**, de modo que ela fique a apontar para o símbolo do cadeado aberto. 

NOTA: triture pedaços grandes em pedaços mais pequenos com arestas de aproximadamente 3 - 4 cm de comprimento. De outro modo, os pedaços maiores poderiam ficar presos nas lâminas.

10.4 Colocar o recipiente de mistura

1. Coloque o recipiente de mistura **5** no suporte **9**.
2. Pressione o recipiente de mistura **5** levemente para baixo até que o cubo em forma de flor do acessório de lâminas **29** engate no suporte de lâminas **10**.

NOTAS:

- Se não for possível pressionar o recipiente de mistura **5** para baixo, é necessário "oscilar" um pouco para que o cubo em forma de flor do acessório de lâminas **29** encaixe no recipiente de mistura **5** do suporte de lâminas **10**.
- Se o recipiente de mistura **5** não encaixou corretamente, um mecanismo de segurança impede a função do aparelho.

10.5 Aplicar e retirar o acessório batedor

O acessório batedor **31** serve para misturar alimentos líquidos, p. ex., para bater nata, bater claras de ovo e emulsionar (p. ex., maionese).

A acessório batedor **31** é encaixado no acessório de lâminas **29**:

- As pás do acessório batedor **31** encontram-se nos espaços entre as lâminas.
- Para mais notas: ver "Vista geral das funções" na página 6.

CUIDADO:

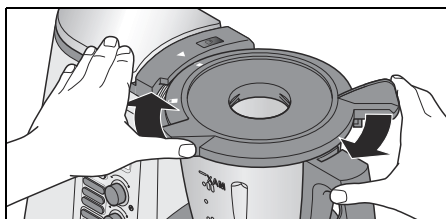
- ⊙ O acessório batedor **31** só pode ser utilizado com os níveis de velocidade 1 até 4.
- ⊙ A tecla **TURBO 20** não pode ser utilizada, quando se está a utilizar o acessório batedor **31**.
- ⊙ Quando se utiliza o acessório batedor **31**, não se pode utilizar a espátula **32**, porque ela poderia tocar no acessório batedor **31**.
- ⊙ Quando adicionar alimentos, certifique-se de que eles não bloqueiam o acessório batedor **31**.

Para retirar o acessório batedor **31**, puxe-o para cima.

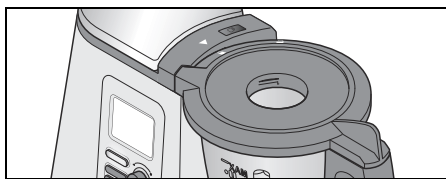
10.6 Colocar a tampa do recipiente de mistura

A tampa para o recipiente de mistura **34** só se deixa colocar, se o recipiente de mistura **5** se encontra corretamente encaixado.

1. Coloque a tampa para o recipiente de mistura **34** um pouco deslocada sobre o recipiente de mistura **5**.
O símbolo do cadeado aberto aponta para a seta do bloqueio **12**.



2. Prima e rode a tampa **34** com as duas mãos no sentido dos ponteiros do relógio, até o símbolo do cadeado fechado apontar para a seta do bloqueio **12**. Só quando a tampa **34** se encontra corretamente fechada é que o aparelho pode começar a funcionar.



NOTAS:

- Para poder fechar a tampa mais facilmente, deite umas gotas de óleo num pano e depois esfregue com ele a junta de vedação **33**.
- O aparelho só começará a funcionar, se a tampa **34** estiver corretamente colocada.
- Para que a tampa **34** encaixe corretamente no bloqueio, é útil, ao fechá-la, premir um pouco o símbolo com cadeado.

- Se a tampa **34** não estiver corretamente colocada, no visor **27** aparece o símbolo à direita.
- Quando se põe o aparelho em funcionamento, a tampa **34** bloqueia-se automaticamente e o LED **15** acende-se (ver "Bloqueio automático" na página 14).



10.7 Utilizar a tampa da abertura de enchimento

O copo de medição **35** serve ao mesmo tempo como fecho do recipiente de mistura **5** e para medir os ingredientes.

- Para fechar o recipiente de mistura **5**, ponha o copo de medição **35** com a abertura para baixo na tampa **34** e bloqueie-o, rodando no sentido dos ponteiros do relógio.

CUIDADO:

- ⊙ Antes de retirar o copo de medição **35**, é necessário reduzir a velocidade para o nível 1, 2 ou 3, para assegurar que nenhum alimento possa ser projetado para fora.
- Para verter os ingredientes, pode tirar o copo de medição **35** por pouco tempo.
- Para medir os ingredientes, rode o copo de medição **35** e verta os alimentos dentro dele. Os valores em ml podem ser lidos por fora.

10.8 Cozer e estufar com o acessório de cozer

1. Deite, no mínimo, 500 ml de água no recipiente de mistura **5**. Deite o máximo de água no recipiente de mistura **5**, mas de modo que a adição de alimentos não ultrapasse a capacidade máxima de 2,2 litros.
 - Se todos os alimentos estiverem cobertos de água, eles serão cozidos em água.
 - Se todos os alimentos não estiverem cobertos de água, eles serão cozidos ao vapor.
2. Verta os alimentos para dentro do acessório de cozer **30**.


NOTA: tenha o cuidado de não deixar a capacidade ultrapassar a marca **MAX**.

3. Coloque o acessório de cozer **30** no recipiente de mistura **5**.
4. Feche o recipiente de mistura **5** com a tampa **34** e com o copo de medição **35**.
5. Ligue o aparelho no interruptor principal **6**.
6. Regule no regulador de tempo \ominus **26** o tempo que deseja.
7. Regule no regulador de temperatura \uparrow **17** a temperatura que deseja, p. ex., 100 °C para cozer.

No visor **27** aparecem o tempo regulado e a temperatura selecionada.



8. Selecione o nível de velocidade 1 para que o calor se distribua uniformemente na água.
9. Prima a tecla **START/STOP 19**.
O aparelho começa a trabalhar.

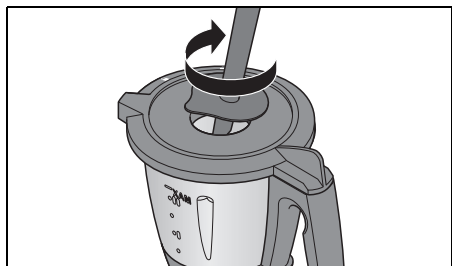
10. Após terminar o tempo regulado, o aparelho para e a iluminação das teclas apaga-se.
11. Após alguns segundos o LED  **15** apaga-se e ouve-se um sinal acústico. Agora já pode abrir o aparelho.
12. Prima o interruptor principal **6** para desligar o aparelho.

10.9 Utilizar a espátula

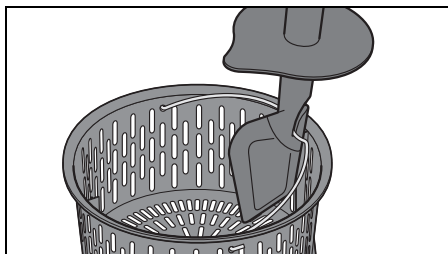
A espátula **32** serve para mexer os ingredientes e para retirar o acessório de cozer **30**.

CUIDADO:

- ⊙ A espátula **32** não pode ser utilizada, quando se aplicou o acessório batedor **31**. De outro modo a espátula **32** poderia ficar presa no acessório batedor **31**.
 - ⊙ Não utilize nenhum outro utensílio de cozinha para mexer os ingredientes. A ferramenta poderia tocar nas lâminas e causar danos.
-
- Bata sempre **no sentido dos ponteiros do relógio**. A espátula **32** foi construída de modo que, quando bate no sentido dos ponteiros do relógio, não pode tocar no acessório de lâminas **29** mesmo quando este está a funcionar.



Com o gancho na traseira da espátula **32** pode retirar-se o acessório de cozer **30** muito quente, sem que seja necessário tocar nele diretamente. Enganche simplesmente o estribo de metal do acessório de cozer **30** e, para o extrair, puxe-o para cima.



11. Cozer ao vapor





PERIGO de ferimentos por escaldadela!

- ⊙ Se tirar a tampa **1** ou **34** durante o funcionamento, pode sair vapor muito quente.

NOTAS:

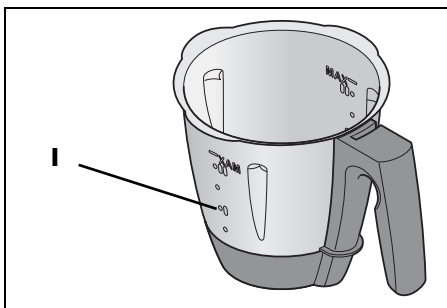
- Ao colocar os alimentos, certifique-se de que algumas das ranhuras do acessório para vapor **2 / 3** ou de cozer **30** ficam desobstruídos. Só assim o vapor se poderá espalhar e cozinhar uniformemente os ingredientes.
- Durante a cozedura a vapor, a lâmina roda para garantir a distribuição ideal do calor.
- Neste manual de instruções descrevem-se as funções básicas, como misturar, triturar e cozer ao vapor. Encontra mais informações sobre como preparar pratos especiais na página de Internet www.monsieur-cuisine.com.

11.1 Informações gerais relativas ao programa

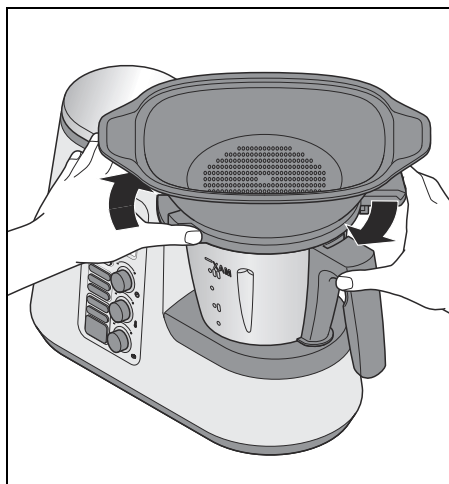
- tempo pré-regulado: 20 minutos (variável)
- temperatura pré-regulada: 120 °C (fixa)
-  **23** pisca, o tempo pré-regulado não está em contagem regressiva: está a decorrer o tempo de aquecimento de 10 minutos.
-  **23** acende-se, o tempo pré-regulado está em contagem regressiva: teve início o processo de cozer ao vapor e a cozedura segue.

11.2 Preparação dos acessórios para vapor

1. Coloque o recipiente de mistura **5** na suporte **9**.
2. Deite 1 litro de água no recipiente de mistura **5**. Isto corresponde à segunda marcação a contar de baixo para cima (I).




3. Verifique se a junta de vedação **4** do acessório para vapor fundo **3** assenta corretamente.
4. Coloque o acessório para vapor fundo **3** um pouco deslocado sobre o recipiente de mistura **5**.



5. Rode o acessório para vapor fundo **3** até ouvir ele encaixar. O aparelho só começará a funcionar, se o acessório para vapor **3** estiver corretamente colocado.

NOTAS:

- Se o acessório para vapor **3** não estiver corretamente colocado, no visor **27** aparece o símbolo à direita. 
- Para poder colocar o acessório para vapor **3** mais facilmente, deite umas gotas de óleo num pano e depois esfregue com ele a junta de vedação **4**.






6. Verta os alimentos para dentro do acessório para vapor **3** e (se for necessário) **2**.

NOTA: se só precisar do acessório para vapor plano **2**, terá de utilizar sempre os dois acessórios para vapor **3** e **2**, para evitar a saída de vapor pelos lados.


7. Coloque o acessório para vapor **2** cheio sobre o acessório para vapor **3**.



8. Feche os acessórios para vapor com a tampa para os acessórios para vapor **1**.

11.3 Iniciar Cozer ao vapor

1. Ligue o aparelho no interruptor principal **6**.
2. Prima a tecla  **23**. A tecla  **23** acende-se e os valores do programa aparecem no visor **27**.
3. Prima a tecla **START/STOP 19**. Tem início o tempo de aquecimento de 10 minutos. Durante este tempo,
 - não há contagem regressiva do tempo no visor **27**;
 - a tecla  **23** pisca;
 - o tempo pré-regulado pode ser alterado com o regulador de tempo **26**;
 - o LED  **15** acende-se e o bloqueio automático ativa-se.
4. Terminado o tempo de 10 minutos, ativa-se um sinal acústico curto. A tecla  **23** acende-se.



NOTA: para iniciar o programa antes de terminarem os 10 minutos, prima uma vez a tecla  **23** que pisca.

5. Após terminar o tempo regulado, as teclas **START/STOP 19** e  **23** escurecem e no visor **27** aparecem todos os valores com 0 (excepto os da temperatura).
O LED  **15** apaga-se e ouve-se um sinal acústico.
6. Prima o interruptor principal **6** para desligar o aparelho.



PERIGO de ferimentos por escaldadura!

- ⊙ Se tirar a tampa **1** ou **34** durante o funcionamento, pode sair vapor muito quente.
7. Retire os alimentos dos acessórios para vapor **2/3**.

11.4 Controlar o ponto de cozedura

Tenha o cuidado de não deixar cozer os alimentos durante demasiado tempo, porque os legumes poderiam ficar muito moles, e a carne e o peixe demasiado secos e duros.




PERIGO de ferimentos por escaldadura!

- ⊙ Se tirar a tampa **1** durante o funcionamento, pode sair vapor muito quente.

Para verificar de vez em quando o estado de cozedura dos alimentos, proceda do modo seguinte:

1. Tire com cuidado a tampa para o acessório para vapor **1**.
Quando tirar a tampa **1**, tenha cuidado em não ser atingido por uma torrente de vapor muito quente.
2. Tire a tampa **1**.
3. Verifique o estado dos alimentos com uma vara comprida ou um garfo:
 - Se os alimentos estão prontos, prima a tecla **START/STOP 19** e depois o interruptor principal **6** para desligar o aparelho.
 - Se os alimentos ainda não estão prontos, ponha de novo a tampa **1** e deixe o aparelho continuar a funcionar.

11.5 Cozer ao vapor com o acessório de cozer

NOTA: também pode utilizar o programa  com o acessório de cozer **30**. Porém, se tirar a tampa **34** para verificar o estado de cozedura, perdem-se todas as regulações efetuadas. Para continuar o processo de cozedura terá de repetir de novo todas as regulações.

1. Deite 500 ml de água no recipiente de mistura **5**.
2. Verta os alimentos para dentro do acessório de cozer **30**.
3. Coloque o acessório de cozer **30** no recipiente de mistura **5**.
4. Feche o recipiente de mistura **5** com a tampa **34** e com o copo de medição **35**.
5. Ligue o aparelho no interruptor principal **6**.
6. Inicie o programa (ver "Iniciar Cozer ao vapor" na página 26).
7. Terminado o programa, abra a tampa **34** e retire o acessório de cozer **30** (ver "Utilizar a espátula" na página 24).
8. Prima o interruptor principal **6** para desligar o aparelho, ou siga para o passo seguinte da receita.

11.6 Proteção contra sobreaquecimento

O aparelho possui uma proteção contra sobreaquecimento. O aparelho desliga-se automaticamente, quando já não há líquido no recipiente de mistura **5**, o que causa um grande aumento de temperatura. Neste caso, desligue a ficha de alimentação **7** da tomada de corrente e deixe o aparelho arrefecer.

Depois já pode pôr de novo o aparelho a funcionar.

12. Sugestões para cozer ao vapor

Cozer ao vapor é uma das formas mais saudáveis de cozinhar alimentos. Os nutrientes e a cor dos alimentos conservam-se em grande parte e o sabor natural e a consistência também deleitam o gourmet. Desta forma é possível reduzir o sal, a gordura e as especiarias.

12.1 Utilizar os acessórios para vapor

De acordo com as necessidades poderá utilizar só o acessório para vapor fundo **3** ou os dois acessórios para vapor (**2** e **3**). O acessório para vapor plano **2** não pode ser utilizado sem o acessório para vapor fundo **3**.

12.2 Preparar menus

Quando preparar um menu completo e utilizar os dois acessórios para vapor sobrepostos, atenda ao seguinte:

- A carne e o peixe deverão ser sempre cozinhados no acessório para vapor **3** que está em baixo, para que o molho que vai escorrer, não caia sobre o outro alimento;
- Os alimentos de maior peso deverão ser cozinhados, de preferência, no acessório para vapor **3** que está por baixo.



13. Amassar

Com a máquina pode trabalhar no máximo 500 g de farinha. O programa só funciona com o acessório de lâminas **29**.



13.1 Informações gerais relativas ao programa


- tempo pré-regulado: 1:30 minutos (variável)
- tempo máximo: 3 minutos
- temperatura pré-regulada: 0 °C (fixa)
- velocidade pré-regulada: 4 (fixa)
- Rotação para a direita/esquerda: é comandada pelo programa

13.2 Iniciar o programa

1. Coloque a massa no recipiente de mistura **5**.
2. Feche o recipiente de mistura **5** com a tampa **34**.
3. Ligue o aparelho no interruptor principal **6**.
4. Prima a tecla  **24**. A tecla  **24** acende-se e os valores do programa são indicados no visor **27**.



5. Prima a tecla **START/STOP 19** que está a piscar. O programa começa a funcionar. O tempo regulado é contado no visor **27** de modo regressivo. A tecla  **24** acende-se. O programa comanda automaticamente a rotação para a direita/esquerda.
6. Após terminar o tempo regulado, as teclas **START/STOP 19** e  **24** escurecem e no visor **27** aparecem todos os valores com 0 (excepto os da temperatura).

7. Após alguns segundos o LED  **15** apaga-se e ouve-se um sinal acústico. Agora já pode abrir o aparelho.
8. Prima o interruptor principal **6** para desligar o aparelho, ou siga para o passo seguinte da receita.

14. Dourar



Com o programa pode dourar ligeiramente, no máximo, 200 g de carne, peixe, legumes e especiarias, p. ex., para libertar os aromas de torrado. Os pedaços maiores têm de ser cortados em pedaços mais pequenos.

14.1 Informações gerais relativas ao programa




- tempo pré-regulado: 7 minutos (variável)
- tempo máximo: 14 minutos
- temperatura pré-regulada: 130 °C (variável)
- velocidade pré-regulada: 1 (fixa)
- Rotação para a direita/esquerda: é comandada pelo programa

14.2 Iniciar o programa

1. Deite um pouco de gordura (p. ex., óleo) no recipiente de mistura **5**.
2. Verta os alimentos para dentro do recipiente de mistura **5**.
3. Feche o recipiente de mistura **5** com a tampa **34**.
4. Ligue o aparelho no interruptor principal **6**.

5. Prima a tecla  **22**. A tecla  **22** acende-se e os valores do programa são indicados no visor **27**.



6. Prima a tecla **START/STOP 19** que está a piscar.
O programa começa a funcionar. O tempo regulado é contado no visor **27** de modo regressivo. A tecla  **22** acende-se. O programa comanda automaticamente a rotação em sentido inverso aos ponteiros do relógio. Num intervalo de tempo fixo, o acessório de lâminas **29** inicia uma curta rotação para a esquerda.
7. Após terminar o tempo regulado, as teclas **START/STOP 19** e  **22** escurecem e no visor **27** aparecem todos os valores com 0 (excepto os da temperatura).
8. Após alguns segundos o LED  **15** apaga-se e ouve-se um sinal acústico. Agora já pode abrir o aparelho.
9. Prima o interruptor principal **6** para desligar o aparelho, ou siga para o passo seguinte da receita.

15. Limpeza e manutenção do aparelho



PERIGO devido a choque elétrico!

- ⊙ Antes de qualquer limpeza, desligue a ficha de alimentação **7** da tomada de corrente.
- ⊙ Não introduza nunca a unidade base **13** em água.



PERIGO de ferimentos por corte!

- ⊙ Tenha em atenção que as lâminas do acessório de lâminas **29** estão muito afiadas. Não toque nunca com as mãos nas lâminas, para evitar cortes.
- ⊙ Antes de retirar o acessório de lâminas **29** lave o recipiente de mistura **5** com água e elimine os restos de alimentos nas lâminas, para que possa retirar o acessório de lâminas **29** com segurança.
- ⊙ Quando lavar à mão, a água deve estar tão clara que lhe permita ver bem o acessório de lâminas **29** para evitar cortar-se nas lâminas muito afiadas.

CUIDADO:

- ⊙ Não use produtos de limpeza abrasivos, corrosivos ou que risquem. Se o fizer, poderia danificar o aparelho.

NOTA: Determinados alimentos ou especiarias (p. ex., o caril) podem mudar a cor do plástico. Isto não é nenhuma falha do aparelho e é inofensivo para a saúde.

15.1 Limpar a unidade base

1. Limpe a unidade base **13** com um pano húmido. Também pode usar um pouco de detergente.
2. Enxague com um pano limpo com água limpa.
3. Só utilize de novo a unidade base **13**, quando ela estiver completamente seca.

15.2 Limpar na máquina de lavar louça

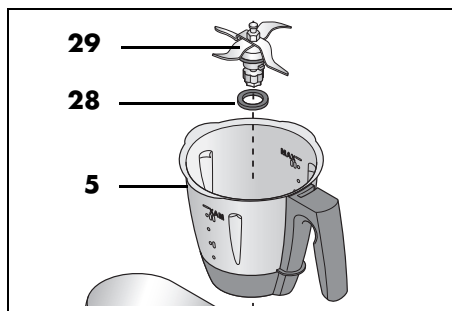
As seguintes peças podem ser lavadas à máquina:

- Recipiente de mistura **5**
- Copo de medição **35**
- Tampa para o recipiente de mistura **34**
- Junta de vedação **33**
- Acessório de lâminas **29**
- Junta de vedação **28**
- Acessório de cozer **30**
- Acessório batedor **31**
- Espátula **32**
- Acessório para vapor, fundo **3**
- Junta de vedação **4**
- Acessório para vapor, plano **2**
- Tampa para os acessórios para vapor **1**

As peças a seguir indicadas **nunca** poderão ser limpas na máquina de lavar louça:

- Unidade base **13**
- Cabo de ligação **7**

NOTA: antes de limpar o recipiente de mistura **5** na máquina de lavar louça, retire impreterivelmente o acessório de lâminas **29**. Remova **antes de cada limpeza** a junta de vedação **28** do acessório de lâminas **29**.



15.3 Limpar os acessórios

1. Lave o recipiente de mistura **5** com água quente e deite a água fora.
2. Retire o acessório de lâminas **29** (ver "Aplicar e retirar o acessório de lâminas" na página 21) e tire a junta de vedação **28** (ver "Limpar, verificar e substituir as juntas de vedação" na página 30).
3. Limpe todos os acessórios à mão numa lava-louça com água de lavagem ou na máquina de lavar louça.
4. Quando lavar à mão, lave todas as peças com água limpa.
5. Deixe secar completamente todas as peças antes de as utilizar novamente.
6. Antes da próxima utilização, coloque de novo o acessório de lâminas **29**.

15.4 Limpar, verificar e substituir as juntas de vedação

Retire as juntas de vedação **28**, **33** e **4** para as limpar e verifique, se elas estão danificadas. Atenda a qualquer alteração (p. ex., material poroso ou rasgado).

- As juntas de vedação **28**, **33** e **4** retiradas podem ser limpas na máquina de lavar louça.
- As juntas de vedação **28**, **33** e **4** danificadas terão de ser substituídas por novas. Pode encomendar juntas de vedação novas.

CUIDADO:

- ⊙ As juntas de vedação **28**, **33** e **4** retiradas terão de ser colocadas de novo ou substituídas por novas, antes da próxima utilização. Sem as juntas de vedação **28**, **33** e **4** colocadas, não é permitido pôr o aparelho em operação.

Acessório de lâminas 29

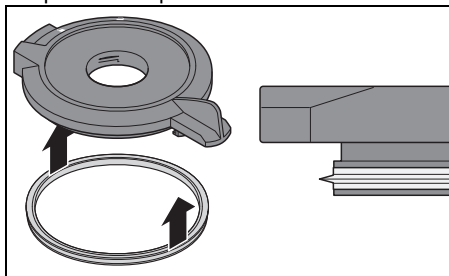
1. Retire o acessório de lâminas **29** do recipiente de mistura **5** (ver "Aplicar e retirar o acessório de lâminas" na página 21).
2. Retire a junta de vedação **28** do acessório de lâminas **29**.
3. Coloque de novo a junta de vedação limpa ou uma nova.
4. Antes da próxima utilização, coloque de novo o acessório de lâminas **29**.

Acessório para vapor fundo 3

1. Retire a junta de vedação **4** pela parte inferior do acessório para vapor fundo **3**.
2. Coloque de novo a junta de vedação **4** limpa ou uma nova no acessório para vapor fundo **3**. Atenda a que a junta de vedação assente lisa em toda a sua superfície e não fique ondulada.

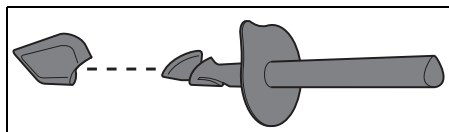
Tampa do recipiente de mistura 34

1. Retire a junta de vedação **33** pela parte inferior da tampa para recipiente de mistura **34**.
2. Coloque de novo a junta de vedação **33** limpa ou uma nova na tampa para o recipiente de mistura **34**.



15.5 Limpar, verificar e substituir a espátula

A espátula **32** tem um raspador de silicone amovível.



Remova o raspador de silicone para o limpar e verifique, se ele está danificado. Atenda a qualquer alteração (p. ex., material poroso ou rasgado).

- As duas partes podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
- Pode encomendar um novo raspador de silicone.

15.6 Descalcificar

Quando se coze a vapor com água calcária, pode depositar-se calcário nas peças utilizadas, em especial no recipiente de mistura **5**.

Limpeza normal

Na maioria dos casos, os depósitos de calcário são eliminados por uma limpeza na máquina de lavar louça ou à mão.

Pequenos depósitos de calcário

1. Pequenos depósitos de calcário que não podem ser removidos por uma limpeza normal à mão ou na máquina de lavar louça, deverão ser eliminados com um pano no qual se deitou um pouco de vinagre de cozinha.
2. Passe-o por água limpa.

Grandes depósitos de calcário

CUIDADO:

⊗ Não utilize produtos de descalcificação habituais, ácido acético glacial ou ácido acético puro. Utilize o seguinte método suave.

1. Faça uma mistura com 50 % de vinagre branco de cozinha e 50 % de água a ferver.
2. Deite esta mistura no recipiente de mistura **5** ou coloque quaisquer outras peças com calcário num recipiente com esta mistura.
3. Deixe a mistura atuar durante 30 minutos.

NOTA: tempos de aplicação mais longos não melhoram a descalcificação e, a longo prazo, podem danificar as peças.

4. Passe-o por água limpa.
5. Antes de usar novamente o aparelho, deixe os acessórios secar completamente.

15.7 Arrumação

- Conserve o aparelho protegido do pó e da sujidade e fora do alcance das crianças.

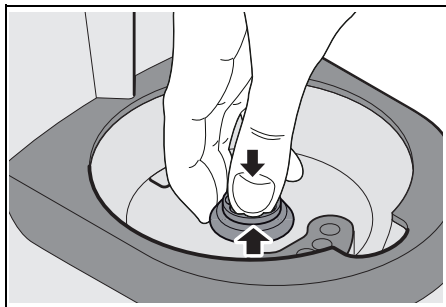
15.8 Substituir o suporte de lâminas

Se processar quantidades maiores do que as indicadas nestas instruções (por ex., massa com mais de 500 g de farinha), o suporte de lâminas **10** pode ficar de tal forma gasto que o acessório de lâminas **29** deixa de rodar corretamente.

Nesse caso, substitua o suporte de lâminas **10** por um novo. De futuro, tome em consideração as quantidades máximas indicadas.

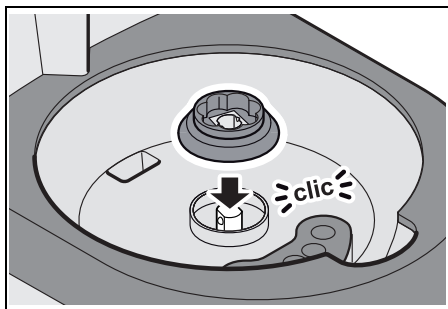
Figura A: Pode encomendar posteriormente o suporte de lâminas sobresselente **10** e a cobertura de silicone **36**.

Retirar o suporte de lâminas antigo

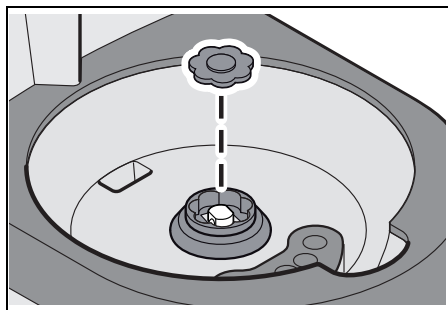


1. Pressione a cobertura de silicone **36** com o polegar e agarre simultaneamente o suporte de lâminas **10** antigo por baixo do rebordo. Retire o suporte de lâminas **10** antigo puxando-o para cima. Poderá ser necessário "oscilar" um pouco para que o suporte de lâminas **10** saia.

Colocar um suporte de lâminas novo



2. Coloque o novo suporte de lâminas **10** no eixo de acionamento. O entalhe no suporte de lâminas **10** tem de ser colocado nos lados planos do eixo de acionamento. O suporte de lâminas **10** encaixa no eixo de acionamento com um "clique".



- Coloque a cobertura de silicone **36** no suporte de lâminas **10**.

16. Falhas, Causa, Eliminação

Se o seu aparelho não funcionar corretamente, siga primeiro esta lista de verificação. Talvez se trate apenas de um pequeno problema que você mesmo poderá resolver.





PERIGO devido a choque elétrico!

⊙ Nunca tente reparar o aparelho sozinho.



16.1 Falhas durante o funcionamento

Falha	Causa	Eliminação
O aparelho não começa a funcionar.	O recipiente de mistura 5 não se encontra corretamente colocado	Colocar o recipiente de mistura 5 corretamente (ver "Colocar o recipiente de mistura" na página 21).
	A tampa 34 ou o acessório para vapor 3 não se encontram corretamente colocados no recipiente de mistura 5 .	Colocar a tampa 34 ou o acessório para vapor fundo 3 corretamente.
	Não há alimentação de corrente	Verificar a ficha de alimentação 7 , o interruptor principal 6 e eventualmente o fusível.
O acessório de lâminas 29 não roda.	O suporte de lâminas 10 está gasto? Isto pode acontecer se, por ex., for processada uma quantidade demasiado grande de massa.	Substitua o suporte de lâminas 10 por um novo (ver "Substituir o suporte de lâminas" na página 32) e, de futuro, tome em consideração as quantidades máximas indicadas.

Falha	Causa	Eliminação
Líquido por baixo do aparelho	O acessório de lâminas 29 não se encontra corretamente colocado e por isso o recipiente de mistura 5 não veda.	Colocar o acessório de lâminas 29 corretamente (ver "Aplicar e retirar o acessório de lâminas" na página 21).
	A junta de vedação 28 do acessório de lâminas está defeituosa.	Colocar uma junta de vedação 28 nova (ver "Limpar, verificar e substituir as juntas de vedação" na página 30).
	Saiu líquido do recipiente de mistura 5 que correu pelo vertedouro 11 na unidade base 13 para a base. (ver "Vertedouro" na página 19)	Quando se misturam líquidos ao nível 10 ou com a tecla TURBO 20 , o recipiente de mistura 5 só pode conter no máximo 1 litro, porque de outro modo o líquido poderá ser projetado para fora. Em níveis de velocidade mais baixas que 10, o recipiente de mistura 5 só pode conter no máximo 2,2 litros.
Sai líquido na tampa 34 do recipiente de mistura 5 .	A junta de vedação 33 não se encontra corretamente colocada.	Colocar a junta de vedação 33 corretamente (ver "Limpar, verificar e substituir as juntas de vedação" na página 30).
	A junta de vedação 33 está defeituosa.	Colocar uma junta de vedação 33 nova (ver "Limpar, verificar e substituir as juntas de vedação" na página 30).
Não é possível regular a temperatura.	Foi selecionada um nível de velocidade entre 4 e 10.	Selecionar um nível de velocidade entre 0 e 3 (ver "Regular a velocidade" na página 18).
Peças do aparelho mudaram de cor.	Determinados alimentos ou especiarias (p. ex., o caril) podem mudar a cor do plástico. Isto não é nenhuma falha do aparelho.	Não é necessário tomar outras medidas porque é inofensivo para a saúde.
Não é possível selecionar um nível de velocidade mais alta que 3.	Há uma temperatura regulada.	Pôr a temperatura em 0.
O aparelho para após 15 minutos.	Foi selecionado um nível de velocidade entre 7 e 10. A estes níveis de velocidade, o aparelho trabalha no máximo 15 minutos sem pausa.	Nível de velocidade entre 0 e 6 (ver "Regular a velocidade" na página 18).
Ao ligar, o tempo regulado ajusta-se automaticamente para 15:00.		

Falha	Causa	Eliminação
A tampa 34 / o acessório para vapor fundo 3 não se deixam abrir.	O bloqueio eletrónico ativou-se (ver "Bloqueio automático" na página 14).	Pare o aparelho e espere até o LED  15 se apagar, antes de abrir a tampa 34 / o acessório para vapor fundo 3 .
	Tentou abrir a tampa 34 / o acessório para vapor fundo 3 , enquanto o LED  15 estava aceso? Possivelmente o bloqueio eletrónico está bloqueado.	Rode a tampa 34 ou o acessório para vapor fundo 3 com as duas mãos, no sentido dos ponteiros do relógio, até a tampa (ver "Colocar a tampa do recipiente de mistura" na página 22) ou o acessório para vapor (ver "Preparação dos acessórios para vapor" na página 25) fecharem completamente.

16.2 Mensagens de erro no visor

Indicação	Causa	Eliminação
E3	O aparelho está sobrecarregado. Pode aparecer cheiro / fumo.	<ul style="list-style-type: none"> Com a máquina pode trabalhar no máximo 500 g de farinha. Deixe o aparelho arrefecer completamente. Depois ele está de novo operacional.
	A tampa 34 ou o acessório para vapor 3 não se encontram corretamente colocados no recipiente de mistura 5 .	Fechar a tampa 34 corretamente (ver "Colocar a tampa do recipiente de mistura" na página 22). Ou fechar o acessório para vapor 3 corretamente (ver "Preparação dos acessórios para vapor" na página 25).
	A função Turbo não é possível, porque a temperatura do alimento no recipiente de mistura 5 está mais alta que 60 °C.	Regule a velocidade com o regulador de velocidade 18 (ver "Regular a velocidade" na página 18).
HHH	A temperatura dentro do recipiente de mistura 5 está muito alta. Há poucos alimentos ou líquidos no recipiente de mistura 5 .	Desligue o aparelho e deixe arrefecer o recipiente de mistura. A seguir ponha suficientes alimentos ou líquidos no recipiente de mistura 5 .
----	A balança está sobrecarregada.	Retire peso da balança.

17. Eliminar

Este produto está em conformidade com a diretiva europeia 2012/19/EU. O símbolo do contentor de lixo com rodas com uma cruz significa que, na União Europeia, o produto tem de ser deixado numa recolha de lixo separada. Isto é válido para o produto e para todos os acessórios com este símbolo. Os produtos assinalados não podem ser eliminados com o lixo doméstico normal, tendo de ser entregues num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.









Este símbolo de reciclagem marca, p. ex., um objeto ou partes de material com reciclagem valiosa. A reciclagem ajuda a reduzir a utilização de matérias-primas e a preservar o ambiente.



Embalagem

Se pretender eliminar a embalagem, respeite as respectivas normas ambientais em vigor no seu país.

Símbolos utilizados

	Geprüfte Sicherheit (segurança testada): os aparelhos devem cumprir as regras técnicas geralmente reconhecidas e devem estar em conformidade com a lei de segurança de produtos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Com a marcação CE a HOYER Handel GmbH declara a conformidade UE.
	Este símbolo recorda que se deve eliminar a embalagem ecologicamente.
	Os materiais reutilizáveis estão marcados com o símbolo de reciclagem (3 setas). O material pode ser especificado através do número de reciclagem no centro (aqui: 21) e/ou uma abreviatura (aqui: PAP).
	O símbolo indica que as peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
	O produto não contém bisfenol A.

18. Dados técnicos

Modelo:	SKMK 1100 A1
Tensão nominal:	230 V ~ 50 Hz
Classe de proteção:	I
Potência:	1.100 watts Misturador: 800 watts Cozer: 1.050 watts
Capacidade máxima do recipiente de mistura 5 :	2,2 litros
Peso máximo admissível na balança 16 :	5 kg

Reservamo-nos o direito a alterações de ordem técnica.

19. Garantia da HOYER Handel GmbH

Estimado Cliente,

A garantia do seu aparelho é de 3 anos a partir da data de compra. Caso este produto apresente deficiências, assistem-lhe direitos legais em relação ao vendedor. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia a seguir apresentada.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor conserve o talão de caixa original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se, dentro do prazo de três anos, contado a partir da data de compra deste produto, surgir um defeito do material ou de fabrico, nós procederemos à sua reparação, substituição ou ao reembolso do preço de compra – conforme a nossa escolha – que serão gratuitos para si. Esta garantia pressupõe a apresentação do aparelho com defeito juntamente com o respectivo comprovativo de compra (talão de caixa) quando dentro do prazo de três anos, bem como uma breve descrição do defeito e de quando ele surgiu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, o produto será reparado ou substituído por outro novo. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais a reclamação por defeito

O prazo de garantia não é prolongado com a prestação da garantia. Isto é válido também para peças substituídas e peças reparadas. Danos e deficiências eventualmente existentes já no momento da compra devem ser comunicadas imediatamente após a abertura da embalagem. Depois de decorrido o prazo de garantia, as reparações estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi produzido sob directivas rigorosas de qualidade e inspeccionado antes da entrega.

A garantia é válida para defeitos materiais ou de fabrico.

Estão excluídas da garantia as peças de desgaste que estão sujeitas ao desgaste normal e danos em peças frágeis, como por exemplo interruptores, lâmpadas ou outras peças fabricadas em vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, não for utilizado adequadamente, ou não receber a manutenção necessária. Para uma utilização adequada do produto devem ser cumpridas rigorosamente todas as indicações constantes no manual de instruções. Devem ser absolutamente evitadas utilizações e acções que sejam desaconselhadas ou para as quais seja advertido no manual de instruções.

O aparelho destina-se apenas a uma utilização privada, não sendo adequado para uma utilização industrial. A garantia perde a validade no caso de manuseamento impróprio, uso de força, e por intervenções que não tenham sido realizadas pelos nossos centros de assistência técnica autorizados.

Accionamento da garantia

Para assegurar um processamento rápido do seu caso, siga as seguintes indicações:

- Sempre que precise de entrar em contacto com os nossos serviços, por favor tenha à mão o número do artigo **IAN: 384165_2107** e o talão de caixa como comprovativo da compra.
- O número do artigo encontra-se na placa indicadora do tipo, numa gravação, na página do título do seu manual (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, na traseira ou na parte inferior do aparelho.

- Caso surjam falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica a seguir indicado, **por telefone** ou por **e-mail**.
- Poderá depois enviar o artigo considerado com defeito para o endereço da assistência técnica que lhe for comunicado, sem custos de porte para si, juntando o comprovativo de compra (talão de caixa) e uma descrição do defeito e de quando o mesmo surgiu.

Serviço de assistência ao cliente

Através do nosso formulário de contacto pode obter todas as informações de serviço necessárias:

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



IAN: 384165_2107



Fornecedor

Por favor tenha em atenção que o endereço abaixo **não é um endereço da assistência técnica**. Contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica acima indicado.










HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANHA

Inhalt

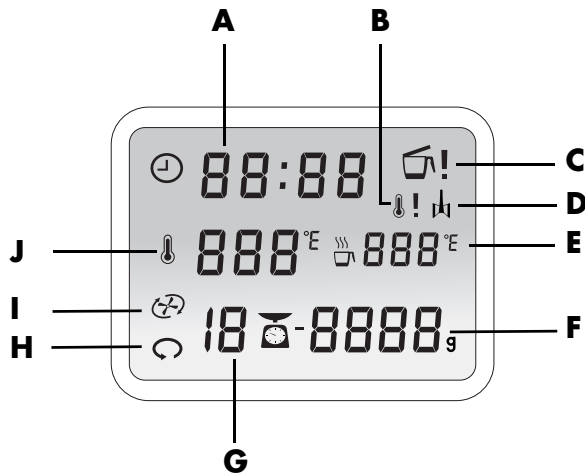
1. Übersicht	42
2. Displayanzeigen	43
3. Funktionen im Überblick	44
4. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	45
5. Sicherheitshinweise	46
6. Lieferumfang	50
7. Auspacken und aufstellen	51
8. Waage	51
9. Gerät bedienen	52
9.1 Automatische Verriegelung	52
9.2 Stromversorgung	53
9.3 Gerät ein- und ausschalten	53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

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

1. Übersicht








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

2. Displayanzeigen



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

3. Funktionen im Überblick

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!




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

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

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

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

Symbole am Gerät

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

4. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

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

5. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:




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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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

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

- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in haus-haltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispiels-weise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen ge-werblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 68).



GEFAHR für Kinder

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit

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

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



GEFAHR durch Stromschlag

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät kom-plett montiert ist.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose mit Schutzkon-takten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem An-schließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlus-sleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzste-cker.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlus-sleitung nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann.

- ⊙ Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Flächen (z. B. Herdplatte) fern.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie den Monsieur Cuisine nicht benutzen
 - bevor Sie den Monsieur Cuisine montieren oder demontieren
 - bevor Sie den Monsieur Cuisine reinigen
 - bei Gewitter
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät oder der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden

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



BRANDGEFAHR

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



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung

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



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen

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

WARNUNG vor Sachschäden

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

lichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststoffsaugfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

6. Lieferumfang

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

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

7. Auspacken und aufstellen

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

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

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
3. **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 68).
4. Bringen Sie einmal 2,2 Liter Wasser in dem Mixbehälter **5** zum Kochen und schütten es anschließend weg (siehe "Temperatur einstellen" auf Seite 55).
5. Stellen Sie das Gerät **13** auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.



VORSICHT:

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


8. Waage

Die eingebaute Küchenwaage erlaubt Ihnen grammgenaues Wiegen bis zu 5 kg. Die Waage **16** ist einfach zu bedienen und einsatzbereit, wenn der Deckel **34** geöffnet ist.

Einfaches Wiegen

1. Das Gerät ist eingeschaltet und der Deckel **34** ist geöffnet.
Die Taste  **25** leuchtet weiß.
2. Drücken Sie die Taste  **25**. Das Display **27** zeigt 0000 g.



3. Legen Sie das Wiegegut auf die Waage **16**. Im Display **27** wird das Gewicht bis 5 Kilogramm in Gramm angezeigt.
4. Nehmen Sie das Wiegegut von der Waage **16**.
5. Um die Wiegefunktion zu beenden, drücken Sie so lange auf die Taste  **25**, bis Sie einen Signalton hören und die Gewichtsanzeige erlischt. Sie können auch einfach den Deckel **34** schließen.

Wiegen mit der Tara-Funktion

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

1. Das Gerät ist eingeschaltet und der Deckel **34** ist geöffnet.
Die Taste Δ **25** leuchtet weiß.
2. Drücken Sie die Taste Δ **25**. Das Display **27** zeigt 0000 g.
3. Legen Sie das Wiegegut auf die Waage **16**. Das kann zum Beispiel auch eine leere oder gefüllte Schüssel sein. Im Display **27** wird das Gewicht bis 5 Kilogramm in Gramm angezeigt.
4. Drücken Sie kurz auf die Taste Δ **25**, um die Gewichtsanzeige auf 0 zu stellen.
5. Geben Sie das neue Wiegegut zu dem vorhandenen Wiegegut dazu. Im Display **27** erscheint das Gewicht des neuen Wiegegutes in Gramm.
6. Wiederholen Sie den Vorgang mit neuem Wiegegut oder nehmen Sie das Wiegegut von der Waage **16**.
7. Um die Wiegefunktion zu beenden, drücken Sie so lange auf die Taste Δ **25**, bis Sie einen Signalton hören und die Gewichtsanzeige erlischt. Sie können auch einfach den Deckel **34** schließen.

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

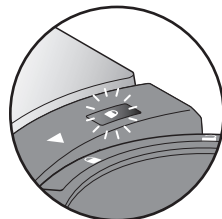
9. Gerät bedienen

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

9.1 Automatische Verriegelung

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

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



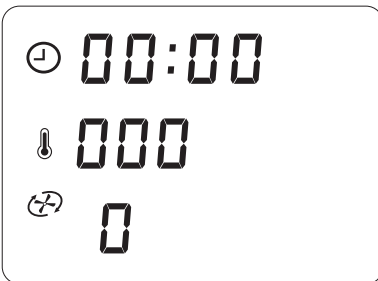
- Nach dem Stoppen der Maschine bleibt die Verriegelung noch einige Sekunden aktiviert. Danach erlischt die LED \mathbb{L} **15** und ein akustisches Signal ertönt. Der Deckel **34** bzw. der Dampfeinsatz **3** kann geöffnet werden.
- Je höher die Geschwindigkeit, desto länger bleibt die Verriegelung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

9.2 Stromversorgung

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

9.3 Gerät ein- und ausschalten

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



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

9.4 Display

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

9.5 Tasten bedienen


Leuchten / Blinken der Taste(n)	Situation	Funktion der Taste
START/STOP 19 blinkt.	Einstellungen wurden vorgenommen und ein Arbeitsgang kann gestartet werden.	Taste drücken, um einen Arbeitsgang zu starten.
START/STOP 19 leuchtet.	Arbeitsgang läuft.	Taste drücken, um einen Arbeitsgang zu stoppen.
TURBO 20 leuchtet weiß.	Turbo-Funktion kann aktiviert werden.	Halten Sie die Taste gedrückt, solange Sie die Funktion benötigen.
TURBO 20 leuchtet rot.	Die Funktion ist gesperrt (z. B. weil die Lebensmittelltemperatur im Mixbehälter über 60 °C liegt).	Die Taste ist blockiert.
Programmtaste (☰) 24 , (☰) 23 , (☰) 22 leuchtet und START/STOP 19 blinkt.	Das Programm ist gewählt, aber noch nicht gestartet.	START/STOP 19 drücken, um die Funktion zu starten.
Programmtaste (☰) 24 , (☰) 23 , (☰) 22 leuchtet und START/STOP 19 leuchtet.	Das Programm ist gewählt und gestartet.	Um das Programm vorzeitig abzubrechen, START/STOP 19 drücken.
Programmtaste (☰) 23 blinkt und START/STOP 19 leuchtet.	Das Programm ist gewählt und gestartet. Es läuft aber noch die 10-minütige Aufheizzeit.	Das Programm startet automatisch. <ul style="list-style-type: none"> - Die voreingestellte Zeit kann mit dem Zeitregler 26 geändert werden. - Um das Programm vor Ablauf der 10 Minuten zu starten, drücken Sie (☰) 23.
(☰) 25 leuchtet weiß. Das Display 27 zeigt keine Gewichtsanzeige.	Die Waage ist ausgeschaltet.	Es wird kein Gewicht angezeigt.
(☰) 25 leuchtet weiß. Im Display sehen Sie ☰ 0000.	Die Waage ist eingeschaltet.	Um die Gewichtsanzeige auf 0 zu stellen, drücken Sie kurz (☰) 25 .

9.6 Zeit einstellen

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

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



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


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

9.7 Temperatur einstellen

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

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



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


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

9.8 Geschwindigkeit einstellen

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


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

VORSICHT:

- ⊙ Der Rühraufsatz **31** darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden. Im Display **27** erscheint eine entsprechende Anzeige. 
- ⊙ Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 darf sich maximal 1 Liter im Mixbehälter **5** befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden kann (siehe "Mixbehälter verwenden" auf Seite 58). Bei kleineren Geschwindigkeitsstufen als 10 darf der Mixbehälter **5** bis zum Maximum von 2,2 Litern gefüllt sein.

- Für weitere Hinweise: siehe „Funktionen im Überblick“ auf Seite 44.
- Die eingestellte Geschwindigkeitsstufe wird im Display **27** angezeigt.



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




Softstart


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

- Softstart bei Lebensmittel-Temperaturen ab 60 °C.


9.9 Linkslauf

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

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

-  **21** drücken, um den Linkslauf zu aktivieren.



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



9.10 Turbo-Funktion

VORSICHT:

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

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

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

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



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

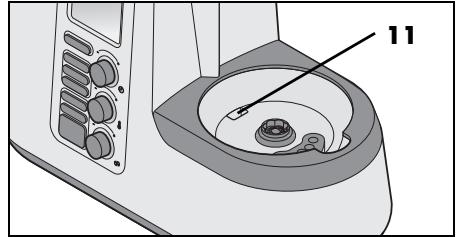


HINWEISE:

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

9.11 Überlauf

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



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

9.12 Gerät starten und stoppen

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

10. Mixbehälter verwenden

Einsatzbereich:

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

HINWEISE:

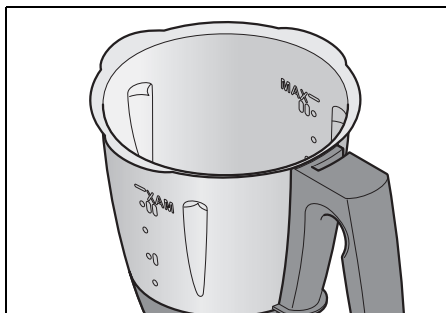
- In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen wie Mixen, Zerkleinern und Dampfgaren beschrieben. Angaben zum Zubereiten spezieller Gerichte finden Sie im Rezeptbuch.
- Bei den angegebenen Lebensmittelmengen im Rezeptbuch handelt es sich um die Mengen der noch ungeschälten Lebensmittel.

10.1 Mixbehälter abnehmen

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

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

10.2 Markierungen im Mixbehälter



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

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

VORSICHT:

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

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

10.3 Messereinsatz einsetzen und entnehmen

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

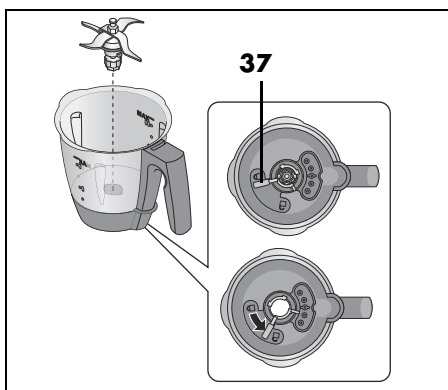
Der Mixbehälter **5** darf nie ohne Messereinsatz **29** verwendet werden, da der Messereinsatz **29** den Mixbehälter **5** unten abdichtet.




GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

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

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



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


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

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

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

VORSICHT:

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

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

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

10.4 Mixbehälter einsetzen

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

HINWEISE:

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

10.5 Rühraufsatz einsetzen und entnehmen

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

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

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

VORSICHT:

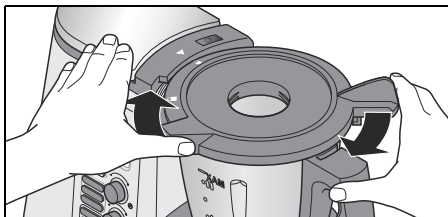
- ⊙ Der Rühraufsatz **31** darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.
 - ⊙ Die Taste **TURBO 20** darf nicht verwendet werden, wenn der Rühraufsatz **31** verwendet wird.
 - ⊙ Bei Verwendung des Rühraufsatzes **31** darf der Spatel **32** nicht verwendet werden, da er in den Rühraufsatz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

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

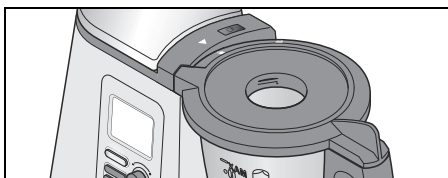
10.6 Deckel des Mixbehälters aufsetzen

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



1. Setzen Sie den Deckel für den Mixbehälter **34** etwas verdreht auf den Mixbehälter **5**.
Das Symbol des geöffneten Schlosses zeigt auf den Pfeil der Verriegelung **12**.



2. Drücken und drehen Sie den Deckel **34** mit beiden Händen im Uhrzeigersinn, bis das Symbol des geschlossenen Schlosses auf den Pfeil der Verriegelung **12** zeigt.
Erst wenn der Deckel **34** richtig verschlossen ist, kann das Gerät starten.



HINWEISE:

- Um das Schließen des Deckels etwas einfacher zu machen, geben Sie einige Tropfen Öl auf ein Tuch und reiben die Dichtung **33** damit ein.
 - Das Gerät lässt sich nur starten, wenn der Deckel **34** korrekt aufgesetzt ist.
 - Damit der Deckel **34** korrekt in die Verriegelung einrastet, ist es hilfreich, beim Zudrehen leicht auf das Schloss-Symbol zu drücken.
- Ist der Deckel **34** nicht korrekt aufgesetzt, erscheint im Display **27** das Symbol rechts.

 - Wenn das Gerät gestartet wird, wird der Deckel **34** automatisch verriegelt und die LED  **15** leuchtet (siehe "Automatische Verriegelung" auf Seite 52).

10.7 Deckel für die Einfüllöffnung verwenden

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

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

VORSICHT:

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

10.8 Kochen und Dünsten mit dem Kocheinsatz

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

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

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

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



8. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 1 für eine gleichmäßige Verteilung der Wärme im Wasser.

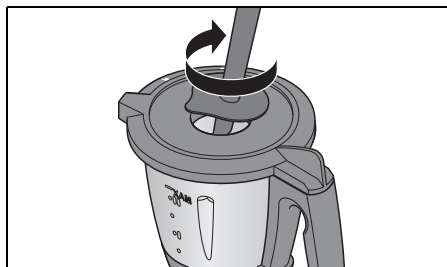
9. Drücken Sie die Taste **START/STOP 19**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.
10. Nach Ablauf der eingestellten Zeit stoppt das Gerät und die Tastenbeleuchtung erlischt.
11. Nach einigen Sekunden erlischt die LED **15** und ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät kann geöffnet werden.
12. Drücken Sie den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

10.9 Spatel verwenden

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

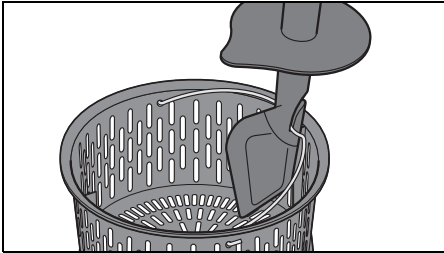
VORSICHT:

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



Mit dem Haken an der Rückseite des Spatels **32** lässt sich der heiße Kocheinsatz **30** entnehmen, ohne ihn direkt berühren zu

müssen. Haken Sie einfach den Metallbügel des Kocheinsatzes **30** ein und ziehen ihn nach oben heraus.



11. Dampfgaren ☁



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

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

HINWEISE:

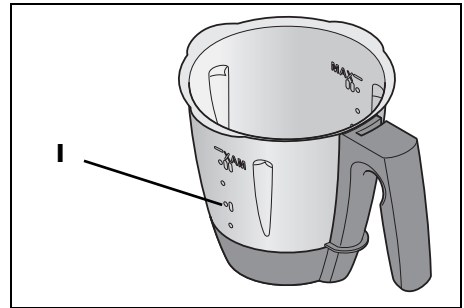
- Achten Sie beim Platzieren der Lebensmittel darauf, dass einige Schlitzte im Dampfeinsatz **2 / 3** oder dem Kocheinsatz **30** frei bleiben. Nur so kann der Dampf sich frei verteilen und die Zutaten werden gleichmäßig gegart.
- Während des Dampfgarens dreht sich das Messer mit, um eine optimale Verteilung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

11.1 Allgemeine Programm- informationen

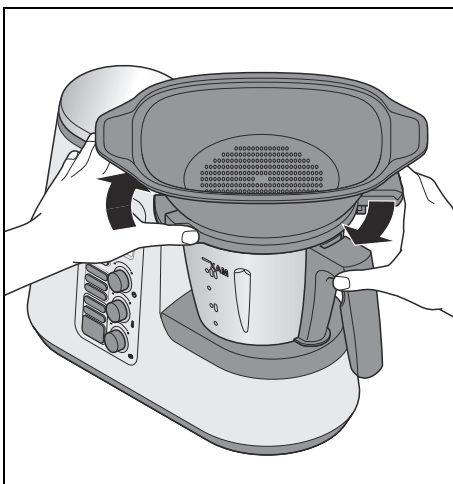
- voreingestellte Zeit: 20 Minuten (veränderbar)
- voreingestellte Temperatur: 120 °C (fest)
- ☁ **23** blinkt, voreingestellte Zeit wird nicht heruntergezählt: Die Aufheizzeit von 10 Minuten läuft.
- ☁ **23** leuchtet, voreingestellte Zeit wird heruntergezählt: Das Dampfgaren ist gestartet und läuft.

11.2 Vorbereitung der Dampfeinsätze

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



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



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

HINWEISE:

- Ist der Dampf einsatz **3** nicht korrekt aufgesetzt, erscheint im Display **27** das Symbol rechts.
- Um das Aufsetzen des Dampf einsatzes **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 Dampf einsätze **3** und (falls erforderlich) **2**.


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



7. Setzen Sie den befüllten Dampf einsatz **2** auf den Dampf einsatz **3**.
8. Verschließen Sie die Dampf einsätze mit dem Deckel für Dampf einsätze **1**.

11.3 Dampf garen 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 Dampf einsätzen **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

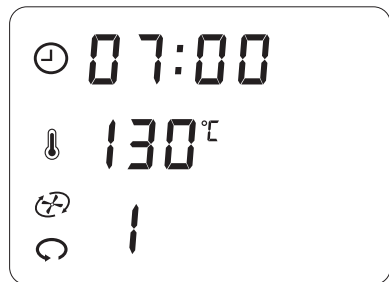
Mit dem Programm können Sie bis zu 200 g Fleisch, Fisch, Gemüse und Gewürze leicht anbraten, z. B. um Röstaromen freizusetzen. Große Stücke müssen zuvor grob zerkleinert werden.




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:

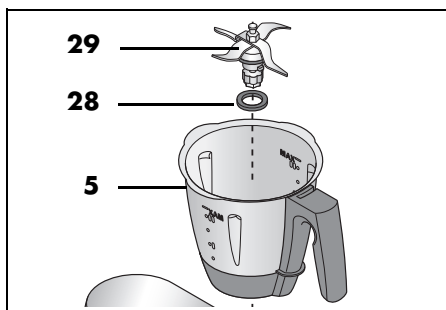
- Mixbehälter **5**
- Messbecher **35**
- Deckel für Mixbehälter **34**
- Dichtung **33**
- Messereinsatz **29**
- Dichtung **28**
- Kocheinsatz **30**
- Rühraufsatz **31**
- Spatel **32**
- Dampfeinsatz, tief **3**
- Dichtung **4**
- Dampfeinsatz, flach **2**
- Deckel für Dampfeinsätze **1**

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

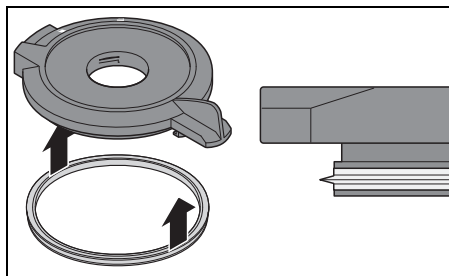
1. Entnehmen Sie den Messereinsatz **29** aus dem Mixbehälter **5** (siehe "Messereinsatz einsetzen und entnehmen" auf Seite 59).
2. Ziehen Sie die Dichtung **28** vom Messereinsatz **29** ab.
3. Setzen Sie die gereinigte Dichtung oder eine neue wieder auf.
4. Setzen Sie vor der nächsten Nutzung den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

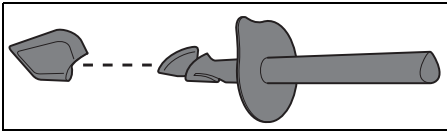
Deckel des Mixbehälters 34

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

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

15.6 Entkalken

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

Normale Reinigung

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

Leichte Kalkablagerungen

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

Größere Kalkablagerungen

VORSICHT:

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

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

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

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

15.7 Aufbewahren

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

15.8 Messeraufnahme auswechseln

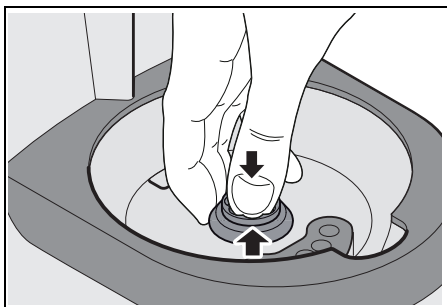
Wenn Sie größere Mengen verarbeiten als in dieser Anleitung angegeben (z. B. Teig mit mehr als 500 g Mehl), kann die Messeraufnahme **10** so abgenutzt werden, dass der Messereinsatz **29** nicht mehr richtig dreht.

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

Bild A:

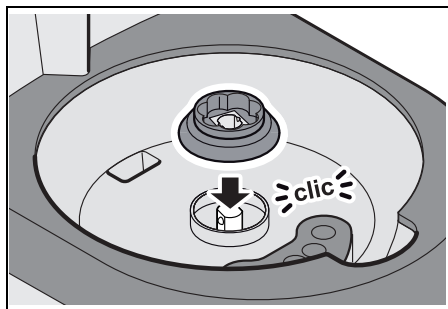
Sie können die Ersatz-Messeraufnahme **10** und die Silikon-Abdeckung **36** nachbestellen.

Alte Messeraufnahme entfernen

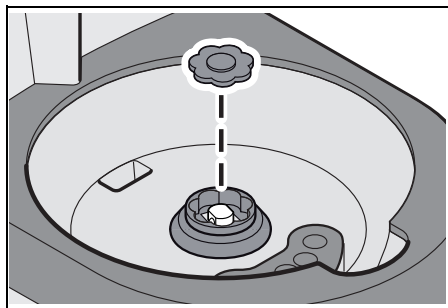


1. Drücken Sie mit dem Daumen auf die Silikon-Abdeckung **36** und greifen Sie gleichzeitig unter den Rand der alten Messeraufnahme **10**. Ziehen Sie die alte Messeraufnahme **10** nach oben heraus.
Eventuell müssen Sie ein bisschen „ruckeln“, damit sich die Messeraufnahme **10** herausziehen lässt.

Neue Messeraufnahme einsetzen



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



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

16. Störungen, Ursache, Beseitigung

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





GEFAHR durch Stromschlag!

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



16.1 Störungen im Betrieb

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

Störung	Ursache	Beseitigung
Flüssigkeit unter dem Gerät	Messereinsatz 29 ist nicht korrekt eingesetzt und Mixbehälter 5 dadurch undicht.	Messereinsatz 29 korrekt einsetzen (siehe "Messereinsatz einsetzen und entnehmen" auf Seite 59).
	Dichtung 28 des Messereinsatzes ist defekt.	Neue Dichtung 28 einsetzen (siehe "Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen" auf Seite 69).
	Flüssigkeit ist aus dem Mixbehälter 5 ausgetreten und durch den Überlauf 11 im Grundgerät 13 auf die Unterlage geflossen (siehe "Überlauf" auf Seite 57).	Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 oder mit der Taste TURBO 20 darf sich maximal 1 Liter im Mixbehälter 5 befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden kann. Bei kleineren Geschwindigkeitsstufen als 10 darf der Mixbehälter 5 bis zum Maximum von 2,2 Litern gefüllt sein.
Am Deckel 34 des Mixbehälters 5 tritt Flüssigkeit aus.	Dichtung 33 ist nicht korrekt eingesetzt.	Dichtung 33 korrekt einsetzen (siehe "Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen" auf Seite 69).
	Dichtung 33 ist defekt.	Neue Dichtung 33 einsetzen (siehe "Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen" auf Seite 69).
Es lässt sich keine Temperatur einstellen.	Es wurde eine Geschwindigkeitsstufe 4 - 10 gewählt.	Geschwindigkeitsstufe 0 - 3 wählen (siehe "Geschwindigkeit einstellen" auf Seite 56).
Teile des Gerätes verfärbt.	Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze (z. B. Curry) können den Kunststoff verfärben. Dies ist kein Gerätefehler.	Abhilfe nicht notwendig, da gesundheitlich unbedenklich.
Es lässt sich keine größere Geschwindigkeitsstufe als 3 wählen.	Es ist eine Temperatur eingestellt.	Temperatur auf 0 stellen.
Das Gerät stoppt nach 15 Minuten.	Es wurde eine Geschwindigkeitsstufe 7 - 10 gewählt. Bei diesen Geschwindigkeitsstufen arbeitet das Gerät maximal 15 Minuten ohne Pause.	Geschwindigkeitsstufe 0 - 6 wählen (siehe "Geschwindigkeit einstellen" auf Seite 56).
Die eingestellte Zeit wird beim Einschalten automatisch auf 15:00 gesetzt.		

Störung	Ursache	Beseitigung
Der Deckel 34 / der tiefe Dampfeinsatz 3 lässt sich nicht öffnen.	Die elektronische Verriegelung ist aktiviert (siehe "Automatische Verriegelung" auf Seite 52).	Stoppen Sie das Gerät und warten Sie ab, bis die LED  15 erloschen ist, bevor Sie den Deckel 34 / den tiefen Dampfeinsatz 3 öffnen.
	Haben Sie versucht, den Deckel 34 / den tiefen Dampfeinsatz 3 zu öffnen, während die LED  15 leuchtete? Eventuell ist die elektronische Verriegelung blockiert.	Drehen Sie den Deckel 34 / den tiefen Dampfeinsatz 3 mit beiden Händen im Uhrzeigersinn, bis dieser vollständig geschlossen ist (siehe "Deckel des Mixbehälters aufsetzen" auf Seite 61) bzw. (siehe "Vorbereitung der Dampfeinsätze" auf Seite 63).

16.2 Fehlermeldungen im Display

Anzeige	Ursache	Beseitigung
E3	Das Gerät ist überlastet. Es kann zu einer Geruchs-/ Rauchentwicklung kommen.	<ul style="list-style-type: none"> • Mit der Maschine können Sie bis zu maximal 500 g Mehl verarbeiten. • Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Danach ist es wieder einsatzbereit.
	Deckel 34 oder tiefer Dampfeinsatz 3 sind nicht korrekt auf den Mixbehälter 5 aufgesetzt.	Deckel 34 korrekt schließen (siehe "Deckel des Mixbehälters aufsetzen" auf Seite 61). Oder Dampfeinsatz 3 korrekt schließen (siehe "Vorbereitung der Dampfeinsätze" auf Seite 63).
	Die Turbo-Funktion ist nicht möglich, weil die Lebensmittelltemperatur im Mixbehälter 5 über 60 °C liegt.	Stellen Sie die Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler 18 ein (siehe "Geschwindigkeit einstellen" auf Seite 56).
HHH	Temperatur im Mixbehälter 5 ist zu hoch. Es sind zu wenig Lebensmittel oder Flüssigkeiten im Mixbehälter 5 .	Schalten Sie das Gerät aus und lassen den Mixbehälter abkühlen. Anschließend geben Sie ausreichend Lebensmittel oder Flüssigkeiten in den Mixbehälter 5 .
----	Die Waage ist überlastet.	Nehmen Sie Gewicht von der Waage.

17. Entsorgung

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

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



18. Technische Daten

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

Verwendete Symbole

	Geprüfte Sicherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Das Produkt enthält kein Bisphenol A.

Technische Änderungen vorbehalten.

19. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

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

Kundenservice

Über unser Kontaktformular erhalten Sie alle nötigen Service-Informationen:

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



IAN: 384165_2107



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist.

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Estado das informações - Stand der Information:

11/2023 ID: SKMK 1100 A1_23_V1.1