

SILVERCREST®



MONSIEUR CUISINE ÉDITION PLUS SKMK 1100 A1

Butterfly Trading S.à r.l.

53 Bd Royal
2449 Luxembourg
Luxembourg

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

04/2022 ID: SKMK 1100 A1_22_V1.1

(NL)

MONSIEUR CUISINE ÉDITION PLUS

Gebraiksaanwijzing

(DE)

MONSIEUR CUISINE ÉDITION PLUS

Bedienungsanleitung

IAN 389505_2201

(NL)

IAN 389505_2201

(NL)



Nederlands 2

Deutsch 40












Inhoud

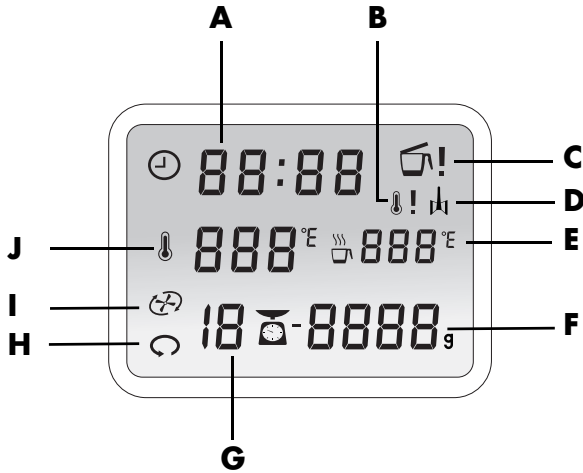
| | |
|---|-----------|
| 1. Overzicht | 4 |
| 2. Display-aanduidingen | 5 |
| 3. Een overzicht van de functies | 6 |
| 4. Correct gebruik | 7 |
| 5. Veiligheidsinstructies | 8 |
| 6. Levering | 12 |
| 7. Uitpakken en plaatsen | 13 |
| 8. Weegschaal | 13 |
| 9. Apparaat bedienen | 14 |
| 9.1 Automatische vergrendeling | 14 |
| 9.2 Stroomvoorziening | 15 |
| 9.3 Apparaat in- en uitschakelen | 15 |
| 9.4 Display | 15 |
| 9.5 Toetsen bedienen | 16 |
| 9.6 Tijd instellen | 17 |
| 9.7 Temperatuur instellen | 17 |
| 9.8 Snelheid instellen | 18 |
| 9.9 Linksloop | 18 |
| 9.10 Turbofunctie | 19 |
| 9.11 Overloop | 19 |
| 9.12 Apparaat starten en stoppen | 19 |
| 10. Mixkom gebruiken | 20 |
| 10.1 Mixkom verwijderen | 20 |
| 10.2 Markeringen in de mixkom | 20 |
| 10.3 Mesinzetstuk plaatsen en verwijderen | 21 |
| 10.4 Mixkom gebruiken | 21 |
| 10.5 Roeropzetstuk plaatsen en verwijderen | 22 |
| 10.6 Deksel van de mixkom plaatsen | 22 |
| 10.7 Deksel voor de vulopening gebruiken | 23 |
| 10.8 Koken en stomen met het kookinzetstuk | 23 |
| 10.9 Spatel gebruiken | 24 |
| 11. Stoomgaren | 24 |
| 11.1 Algemene programma-informatie | 24 |
| 11.2 Voorbereiding van de stoominzetstukken | 25 |
| 11.3 Stoomgaren starten | 25 |
| 11.4 Garingspunt controleren | 26 |
| 11.5 Stoomgaren met het kookinzetstuk | 26 |
| 11.6 Beveiliging tegen oververhitting | 27 |
| 12. Tips voor stoomgaren | 27 |
| 12.1 Stoominzetstukken gebruiken | 27 |
| 12.2 Menu's bereiden | 27 |

| | |
|--|-----------|
| 13. Kneden | 27 |
| 13.1 Algemene programma-informatie | 27 |
| 13.2 Programma starten | 27 |
| 14. Aanbraden | 28 |
| 14.1 Algemene programma-informatie | 28 |
| 14.2 Programma starten | 28 |
| 15. Apparaat reinigen en onderhouden | 29 |
| 15.1 Basisapparaat reinigen | 29 |
| 15.2 Reinigen in de vaatwasmachine | 29 |
| 15.3 Onderdelen reinigen | 30 |
| 15.4 Afdichtingen afwassen, controleren en vervangen | 30 |
| 15.5 Spatel reinigen, controleren en vervangen | 31 |
| 15.6 Ontkalken | 31 |
| 15.7 Opbergen | 31 |
| 15.8 Meshouder vervangen | 32 |
| 16. Storingen, oorzaak, oplossing | 33 |
| 16.1 Storingen in de werking | 33 |
| 16.2 Foutmeldingen op het display | 35 |
| 17. Weggooien | 36 |
| 18. Technische gegevens | 36 |
| 19. Onderdelen bestellen | 37 |
| 20. Website | 37 |
| 21. Garantie van Butterfly Trading S.à r.l. | 38 |

1. Overzicht








| | | |
|---------------------------|---|--|
| 1 | | Deksel voor stoominzetstukken |
| 2 | | Stoominzetstuk, plat |
| 3 | | Stoominzetstuk, diep |
| 4 | | Afdichting van het diepe stoominzetstuk (let op de juiste stand) |
| 5 | | Mixkom |
| 6 | 0/I | Hoofdschakelaar |
| 7 | | Aansluitsnoer met stekker |
| 8 | | Netaansluiting |
| 9 | | Houder voor de mixkom |
| 10 | | Meshouder |
| 11 | | Overloop |
| 12 | | Vergrendeling |
| 13 | | Basisapparaat |
| 14 | | Zuignappen |
| 15 |  | LED voor automatische vergrendeling |
| 16 | | Weegschaal |
| 17 |  | Temperatuurregelaar |
| 18 |  | Snelheidsregelaar |
| 19 | START/STOP | Apparaat starten en stoppen |
| 20 | TURBO | Turbo-knop |
| 21 |  | Draairichting veranderen |
| 22 |  | Programma voor het aanbraden |
| 23 |  | Programma voor het stoomgaren |
| 24 |  | Programma voor het kneden van deeg |
| 25 |  | Weegschaal starten / tarrafunctie activeren |
| 26 |  | Tijdregelaar |
| 27 | | Display |
| 28 | | Afdichting van het mesinzetstuk (let op de juiste stand) |
| 29 | | Mesinzetstuk (met bloemvormige naaf) |
| 30 | | Kookinzetstuk |
| 31 | | Roeropzetstuk |
| 32 | | Spatel |
| 33 | | Afdichting van het deksel voor de mixkom (let op de juiste stand) |
| 34 | | Deksel voor de mixkom |
| 35 | | Maatbeker |
| 36 | | Siliconen deksel |
| <i>zonder afbeelding:</i> | | |
| 37 | | Ontgrendelingshendel |

2. Display-aanduidingen



- A** ⌚ Tijdweergave (1 seconde tot 90 minuten)
- B** ⚠ De turbofunctie is niet mogelijk, omdat de temperatuur te hoog is
- C** ⚠ Mixkom is niet juist geplaatst of niet goed gesloten
- D** ⚠ Gekozen snelheid (1 - 4) is geschikt voor het roeropzetstuk
- E** 🌡 Temperatuur van de levensmiddelen in de mixkom
- F** ⚖ Weergave van het gewicht in grammen tot 5000 g
- G** 🌀 Weergave van de snelheid 1 - 10
- H** ↶ Linksdraaiend ingesteld / actief
- I** 🌀 Symbool voor de snelheid
- J** 🌡 Ingestelde temperatuur (37 °C - 130 °C)

3. Een overzicht van de functies

| Toets/werkgereedschap | Functie | Aanwijzingen |
|---|--|--|
|  25 / Weegschaal 16 | tot op de gram nauwkeurig wegen met tarrafunctie (op 0 zetten om verdere ingrediënten af te wegen) | tot en met 5 kg |
|  21 Linksloop | zorgvuldig levensmiddelen roeren die niet moeten worden fijn gemaakt | |
| TURBO 20 | korte tijd naar de hoogste snelheid schakelen, bijv. om noten, kleine hoeveelheden kruiden of uien fijn te maken | <ul style="list-style-type: none"> - De functie is geblokkeerd, wanneer de levensmiddelentemperatuur in de mixkom hoger is dan 60 °C. - bij vloeistoffen: tot maximaal 1 liter - niet gebruiken met het roeropzetstuk 31 |
| Mesinzetstuk 29 | <ul style="list-style-type: none"> - voor versnipperen, hakken, pureren - voor het fijnmaken van ijsklontjes - voor het programma  - met de functie  om zorgvuldig te roeren | <ul style="list-style-type: none"> - moet altijd zijn ingezet om de mixkom 5 af te dichten - Maak levensmiddelen evt. vooraf fijn in stukken met een randlengte van ca. 3 - 4 cm |
| Roeropzetstuk 31 | voor dun vloeibare levensmiddelen <ul style="list-style-type: none"> - slagroom kloppen (minimaal 200 ml) - eiwit kloppen (ten minste 2 stuks) - emulgeren (bijv. mayonaise) | <ul style="list-style-type: none"> - mag slechts met de snelheidsstanden 1 tot 4 worden gebruikt - mag niet met de functie TURBO worden gebruikt |
| Kookinzetstuk 30 | voor koken en stomen | doe ten minste 500 ml water in de mixkom 5 |
|  23 | programma voor behoedzaam stoomgaren met de stoominzetstukken 2 en 3 met name voor groenten, vis en vlees | ook mogelijk met het kookinzetstuk 30 |
|  24 | voor het kneden van deeg met het mesinzetstuk 29 | er kan maximaal 500 g meel worden verwerkt |
|  22 | voor het licht aanbraden van levensmiddelen, bijv. vlees of uien | kleine hoeveelheden in stukken gesneden |

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe keukenmachine met kookfunctie "Monsieur Cuisine Édition Plus".

Om het product veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen:

- **Dient u deze handleiding vóór de eerste ingebruikname grondig door te lezen.**
- **Neemt u steeds de veiligheidsinstructies in acht!**
- **Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze handleiding wordt beschreven.**
- **Bewaar deze handleiding goed.**
- **Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze handleiding bij te voegen. De handleiding maakt deel uit van het product.**

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe keukenmachine met kookfunctie "Monsieur Cuisine Édition Plus"!

Symbol op het apparaat

| | |
|---|--|
|  | Dit symbool geeft aan, dat materialen die ermee zijn gemarkeerd, noch de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen. |
|  | Dit symbool waarschuwt voor het aanraken van het hete oppervlak. |
|  | Dit symbool waarschuwt u voor het contact met de hete waterdamp. |

4. Correct gebruik

Monsieur Cuisine is bestemd voor het mengen, mixen, kloppen, roeren, fijnmaken, pureren, ijs-crushen, emulgeren, stoomgaren, stomen, kneden, braden koken en wegen van levens- en voedingsmiddelen.

In deze gebruiksaanwijzing zijn de fundamentele functies beschreven, zoals mixen, fijnmaken en stoomgaren. Gegevens over de bereiding van speciale gerechten treft u aan in het meegeleverde receptenboek.

Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend binnenshuis worden gebruikt.

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik het apparaat niet om bijzonder harde levensmiddelen fijn te maken, zoals botten of nootmuskaatnoten.

5. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig vindt u de volgende waarschuwingen in deze handleiding:




GEVAAR! Hoog risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot letsel leiden.

WAARSCHUWING! Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

LET OP: gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

AANWIJZING: toedrachten en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken.
- ⊙ Bewaar het apparaat en het aansluitsnoer buiten bereik van kinderen.
- ⊙ Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd en onderhouden.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen.
- ⊙ Het apparaat mag niet in water worden gedompeld.
- ⊙  De oppervlakken van het apparaat worden tijdens het gebruik erg heet. Pak de volgende delen van het apparaat tijdens het gebruik alleen vast met pannenlappen of ovenwanten:
 - de stoomgaaropzetstukken,
 - het deksel voor stoomgaaropzetstukken,
 - de mixkom,
 - het deksel voor de mixkom en
 - de maatbeker.
- ⊙ De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact worden getrokken, wanneer het niet onder toezicht staat, vóór het in elkaar zetten, het uit elkaar nemen of het schoonmaken.

- ⊙ Let erop dat de messen van de mesinzetstukken zeer scherp zijn:
 - Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.
 - Gebruik bij het afwassen met de hand zulk helder water dat u het mesinzetstuk goed kunt zien om u niet aan de zeer scherpe messen te verwonden.
 - Let er bij het leegmaken van de mixkom op dat u de messen van het mesinzetstuk niet aanraakt.
 - Let er bij het verwijderen en plaatsen van de mesinzetstukken op dat u de messen van het mesinzetstuk niet aanraakt.
- ⊙ Bij de turbofunctie mogen geen warme ingrediënten in de mixkom zitten. Deze kunnen eruit worden geslingerd en brandwonden veroorzaken.
- ⊙ Het mesinzetstuk en het roeropzetstuk draaien na het uitschakelen na. Daarom beschermt de automatische vergrendeling ertegen dat het deksel wordt geopend voordat het apparaat stilstaat. Met name vloeibare gerechten kunnen na de stilstand van het mesinzetstuk nog bewegen. Wacht met het openen van het deksel totdat de gerechten niet meer bewegen.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Alvorens onderdelen of accessoires te vervangen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact worden getrokken.
- ⊙ Let erop dat er geen vloeistof op de steekverbinding van het apparaat loopt.
- ⊙ Let erop dat het oppervlak van het verwarmingselement na gebruik nog restwarmte heeft.

- ⊙ Dit apparaat is eveneens bestemd om te worden gebruikt in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, zoals ...
 - ... in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere bedrijfssectoren;
 - ... in landbouwbedrijven;
 - ... door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
 - ... in ontbijtpensions.
- ⊙ Neem het hoofdstuk over het schoonmaken (zie "Apparaat reinigen en onderhouden" op pagina 29) in acht.



GEVAAR voor kinderen

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikingsgevaar.



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren

- ⊙ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren van elektrische apparaten uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.



GEVAAR van een elektrische schok door vocht

- ⊙ Het apparaat mag nooit worden gebruikt in de buurt van een badkuip, een douche, een gevulde wasbak o.i.d.
- ⊙ Het basisapparaat, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Bescherm het basisapparaat tegen vocht, druip- en spatwater.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het basisapparaat terechtkomt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Vóór een volgende ingebruikname het apparaat laten controleren.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.

- ⊙ Wanneer het apparaat in het water is gevallen, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Pas daarna mag het apparaat uit het water worden gehaald.



GEVAAR door een elektrische schok

- ⊙ Steek de stekker pas in een stopcontact, wanneer het apparaat volledig is gemonteerd.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact met aardingscontacten, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat.
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Let erop dat niemand over het aansluitsnoer kan struikelen, erop kan gaan staan of er verstrikt in kan raken.
- ⊙ Houd het aansluitsnoer uit de buurt van warme oppervlakken (bijv. kookplaten).
- ⊙ Let er bij gebruik van het apparaat op, dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.

- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan het snoer.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
 - ... wanneer er zich een storing voordoet,
 - ... wanneer u de Monsieur Cuisine niet gebruikt,
 - ... voordat u de Monsieur Cuisine monteert of demonteert,
 - ... voordat u de Monsieur Cuisine reinigt en
 - ... bij onweer.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het aansluitsnoer zichtbaar beschadigd is.
- ⊙ Om risico's te voorkomen, brengt u geen veranderingen aan het artikel aan.



GEVAAR van verwondingen door snijden

- ⊙ Het apparaat mag onder geen beding zonder kom worden gebruikt.
- ⊙ Grijp nooit in het ronddraaiende mes. Houd geen lepel of iets dergelijks tegen de ronddraaiende onderdelen aan. Houd ook lang haar of wijde kleding uit de buurt van ronddraaiende onderdelen. Enige uitzondering: de meegeleverde spatel is op een wijze geconstrueerd dat deze bij het roeren met de wijzers van de klok mee niet met het draaiende mesinzetstuk in contact kan komen. De spatel mag niet samen met het roeropzetstuk worden gebruikt.



BRANDGEVAAR

- ⊙ Zet het apparaat op een vlakke, stevige, droge en hittebestendige ondergrond alvorens het in te schakelen.
- ⊙ Het apparaat hoeft tijdens het gebruik niet continu in het oog te worden gehouden, maar moet wel regelmatig worden gecontroleerd. Dat geldt vooral wanneer er zeer lange gaartijden zijn ingesteld.



GEVAAR van verwondingen door verbranden

- ⊙ De oppervlakken van het apparaat worden tijdens het gebruik erg heet. Pak de stoominzetstukken evenals het deksel voor stoominzetstukken tijdens het gebruik alleen vast met pannelappen of ovenwanten.
- ⊙ Verplaats het apparaat alleen wanneer het afgekoeld is.
- ⊙ Wacht met schoonmaken, totdat het apparaat is afgekoeld.



GEVAAR van verwondingen door verbranden

- ⊙ Open het deksel voor stoominzetstukken, indien mogelijk, niet tijdens het garingproces, omdat er dan hete stoom naar buiten komt.
- ⊙ Let erop dat uit de stoomopeningen van het deksel voor stoominzetstukken hete stoom naar buiten komt. Dek deze openingen nooit af, omdat de stoom zich anders in het apparaat kan ophopen en deze bij het openen krachtig naar buiten komt.
- ⊙ Wanneer u het deksel voor stoominzetstukken wilt openen, til dan eerst de achterzijde licht op, zodat de stoomvraag die naar buiten komt, van u afstroomt.

WAARSCHUWING voor materiële schade

- ⊙ Plaats het apparaat uitsluitend op een vlakke, droge, antislip- en waterdichte ondergrond, zodat het apparaat noch kan omvallen noch kan wegglijden.
- ⊙ Plaats het apparaat niet op een warm oppervlak, bijv. kookplaten.
- ⊙ Het roeropzetstuk mag slechts met de snelheidsstanden 1 tot 4 worden gebruikt.
- ⊙ De toets **TURBO** mag niet worden gebruikt bij gebruik van het roeropzetstuk.

- ⊙ Gebruik de mixkom uitsluitend met een geplaatst deksel, omdat er anders vloeistof uit kan worden geslingerd.
- ⊙ Verplaats het apparaat niet zolang er zich nog gerechten of deeg in het apparaat bevinden.
- ⊙ Vul de mixkom niet te vol, omdat de inhoud er anders uit kan worden geslingerd. Overlopende vloeistof stroomt over de ondergrond. Plaats het apparaat daarom op een waterdichte ondergrond.
- ⊙ Let erop dat er bij het stoomgaren nooit te veel of te weinig water in het apparaat zit.
- ⊙ Plaats het apparaat niet direct onder een hangend (keuken)kastje, omdat er stoom aan de bovenkant naar buiten komt die het meubel zou kunnen beschadigen.
- ⊙ Gebruik uitsluitend schoon drinkwater om stoom te genereren.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet wanneer de kom leeg is, omdat de motor hierdoor heet kan worden en kan beschadigen.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele onderdelen.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipzuignappen. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten, die de kunststof zuignappen aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.

6. Levering

- 1 keukenmachine met kookfunctie "Monsieur Cuisine Édition Plus", basisapparaat **13**
- 1 aansluitsnoer **7**
- 1 mixkom **5** met:
 - mesinzetstuk **29**
 - deksel voor de mixkom **34**
 - maatbeker **35**
- 1 kookinzetstuk **30**
- 1 roeropzetstuk **31**
- 1 spatel **32**
- 1 stoomgaaropzetstuk, bestaande uit:
 - stoominzetstuk, diep **3**
 - stoominzetstuk, plat **2**
 - deksel voor stoominzetstukken **1**
- 1 receptenboek
- 1 handleiding

AANWIJZING: De opgegeven hoeveelheden levensmiddelen in het receptenboek zijn van ongeschilde levensmiddelen.

7. Uitpakken en plaatsen

Tijdens de productie krijgen veel onderdelen een dun laagje olie ter bescherming. Gebruik het apparaat vóór het eerste gebruik alleen met water, zodat eventueel aanwezige resten kunnen verdampen.

AANWIJZING: tijdens het eerste gebruik kan er door verwarming van de motor een lichte geur vrijkomen. Dat vormt geen gevaar. Zorg voor voldoende ventilatie.

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig en onbeschadigd zijn.
3. **Maak het apparaat schoon alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!** (zie "Apparaat reinigen en onderhouden" op pagina 29).
4. Breng één keer 2,2 liter water in de mixerkom **5** aan de kook en gooi het vervolgens weg (zie "Temperatuur instellen" op pagina 17).
5. Plaats het basisapparaat **13** op een vlakke, droge, antislip- en waterdichte ondergrond, zodat het apparaat noch kan omvallen noch kan wegglijden.

LET OP:

- ⊙ Overlopende vloeistof stroomt over de ondergrond. Plaats het apparaat daarom op een waterdichte ondergrond.
-

8. Weegschaal

Met de ingebouwde keukenweegschaal kunt u tot op de gram nauwkeurig wegen tot en met 5 kg.

De weegschaal **16** is eenvoudig te bedienen en is gereed voor gebruik, wanneer het deksel **34** is geopend.

Eenvoudig wegen

1. Het apparaat is ingeschakeld en het deksel **34** is geopend.
De toets $\Delta \nabla$ **25** brandt wit.
2. Druk op de toets $\Delta \nabla$ **25**. Op het display **27** staat 0000 g.



3. Leg het weeggoed op de weegschaal **16**. Op het display **27** wordt het gewicht tot 5 kilogram in grammen weergegeven.
4. Neem het weeggoed van de weegschaal **16** af.
5. Druk zo lang op de toets $\Delta \nabla$ **25**, totdat u een geluidssignaal hoort en de weergave van het gewicht dooft om de weegfunctie te beëindigen. U kunt ook gewoon het deksel **34** sluiten.

Wegen met de tarrafunctie

Met de tarrafunctie kunt u gewichten die zich op de weegschaal **16** bevinden, op 0 gram zetten en dan nieuw weeggoed toevoegen.

1. Het apparaat is ingeschakeld en het deksel **34** is geopend.
De toets $\Delta \nabla$ **25** brandt wit.
2. Druk op de toets $\Delta \nabla$ **25**. Op het display **27** staat 0000 g.
3. Leg het weeggoed op de weegschaal **16**. Dat kan bijvoorbeeld ook een lege of gevulde schotel zijn. Op het display **27** wordt het gewicht tot 5 kilogram in grammen weergegeven.
4. Druk kort op de toets $\Delta \nabla$ **25** om de weergave van het gewicht op 0 te zetten.
5. Voeg het nieuwe weeggoed bij het aanwezige weeggoed.
Op het display **27** verschijnt het gewicht van het nieuwe weeggoed in grammen.
6. Herhaal het proces met nieuw weeggoed of neem het weeggoed van de weegschaal **16** af.
7. Druk zo lang op de toets $\Delta \nabla$ **25**, totdat u een geluidssignaal hoort en de weergave van het gewicht dooft om de weegfunctie te beëindigen. U kunt ook gewoon het deksel **34** sluiten.

AANWIJZING: wanneer er teveel gewicht op de weegschaal ligt, verschijnt ---- op het display.

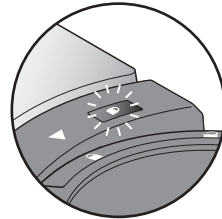
9. Apparaat bedienen

Het is om veiligheidsredenen alleen mogelijk om de in dit hoofdstuk beschreven instellingen te kiezen, wanneer het apparaat volledig in elkaar is gezet.

9.1 Automatische vergrendeling

Deze keukenmachine beschikt over een elektronische vergrendeling van het deksel voor de mixkom **34** resp. het diepe stoominzetstuk **3**. Dit is een beveiligingsfunctie zodat het apparaat niet kan worden geopend, zo lang het mesinzetstuk **29** draait.

- Deze vergrendeling wordt altijd geactiveerd wanneer het apparaat wordt gestart.
- De LED \blacksquare **15** brandt zo lang het deksel **34** resp. het stoominzetstuk **3** is vergrendeld. Gedurende deze periode kan het deksel **34** resp. het stoominzetstuk **3** niet worden geopend.



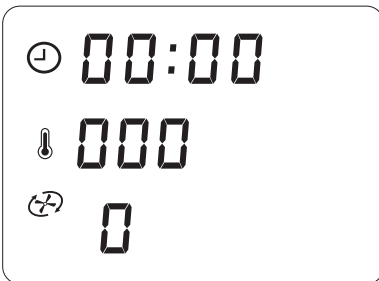
- Nadat de machine is gestopt, blijft de vergrendeling nog enkele seconden geactiveerd. Daarna dooft de LED \blacksquare **15** en hoort u een geluidssignaal. Nu kan het deksel **34** resp. het stoominzetstuk **3** worden geopend.
- Hoe hoger de snelheid is, des te langer blijft de vergrendeling actief, omdat het mesinzetstuk **29** en de gerechten langer nadraaien.

9.2 Stroomvoorziening

- Sluit het aansluitsnoer **7** eerst aan op de netaansluiting **8** op het basisapparaat **13** en steek vervolgens de stekker **7** in een geschikt stopcontact. Het stopcontact moet ook na het aansluiten altijd goed toegankelijk zijn.

9.3 Apparaat in- en uitschakelen

- Zet de hoofdschakelaar **6** aan de achterzijde op **I**:
 - Alle toetsen worden kort verlicht.
 - Het display **27** is verlicht en geeft kortdurend een controle-aanduiding weer. Daarna worden de besturingsymbolen weergegeven. Alle instelbare waarden staan op **0**.



- Er klinkt een geluidssignaal.
- Zet de hoofdschakelaar **6** aan de achterzijde op **0** om het apparaat uit te schakelen.


9.4 Display

Op het display **27** worden alle instellingen en gebruikswaarden weergegeven. Na ca. 5 minuten gaat de verlichting van het display **27** uit. Zodra u op een willekeurige toets drukt of aan een regelaar draait, schakelt de verlichting van het display **27** opnieuw gedurende 5 minuten in.

9.5 Toetsen bedienen


| Verlichte / knipperende toets(en) | Situatie | Functie van de toets |
|---|---|---|
| START/STOP 19 knippert. | Instellingen zijn uitgevoerd en er kan een werkproces worden gestart. | Druk op de toets om een werkproces te starten. |
| START/STOP 19 brandt. | Het werkproces wordt uitgevoerd. | Druk op de toets om een werkproces te stoppen. |
| TURBO 20 is wit verlicht. | De turbofunctie kan worden geactiveerd. | Houd de toets ingedrukt, zolang u de functie nodig hebt. |
| TURBO 20 brandt rood. | De functie is geblokkeerd (bijv. omdat de levensmiddeltemperatuur in de mixkom hoger is dan 60 °C). | De toets is geblokkeerd. |
| Programmatoets ( 24 ,  23 ,  22) is verlicht en START/STOP 19 knippert. | Het programma is gekozen, maar nog niet gestart. | Druk op START/STOP 19 om de functie te starten. |
| Programmatoets ( 24 ,  23 ,  22) is verlicht en START/STOP 19 is verlicht. | Het programma is gekozen en gestart. | Druk op START/STOP 19 om het programma voortijdig af te breken. |
| Programmatoets  23 knippert en START/STOP 19 is verlicht. | Het programma is gekozen en gestart. Gedurende 10 minuten wordt het apparaat echter nog opgewarmd. | Het programma start automatisch. <ul style="list-style-type: none"> - De vooraf ingestelde tijd kan met de tijdregelaar 26 worden gewijzigd. - Druk op  23 om het programma vóór het verstrijken van de 10 minuten te starten. |
|  25 brandt wit. Het display 27 geeft geen gewicht weer. | De weegschaal is uitgeschakeld. | Er wordt geen gewicht weergegeven. |
|  25 brandt wit. Op het display ziet u  . | De weegschaal is ingeschakeld. | Druk op  25 om de weergave van het gewicht op 0 te zetten. |

9.6 Tijd instellen

Met de tijdregelaar  **26** stelt u door middel van draaien in, hoe lang het kookproces of de verwerking dient te duren:


- draai de tijdregelaar **26** in de richting “-”: tijd verkorten
- draai de tijdregelaar **26** in de richting “+”: tijd verlengen
- De instelbare tijd ligt tussen 1 seconde en 90 minuten.
- Via de volgende stappen kan de tijd worden ingesteld:
 - tot 1 minuut in stappen van een seconde;
 - vanaf 1 minuut in stappen van 30 seconden;
 - vanaf 10 minuten in stappen van een minuut.
- De ingestelde tijd wordt op het display **27** weergegeven.



- Nadat de functie is gestart, wordt de tijd afgeteld.
- Als er geen tijd en geen temperatuur werd opgegeven, telt de tijd van 0 seconden (00:00) tot 90 minuten (90:00) op. Daarna stopt het apparaat.
- Tijdens de werking kan de tijd worden gewijzigd.
- Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, stopt het apparaat.
- Na enkele seconden dooft de LED  **15** en hoort u een geluidssignaal. U kunt het apparaat openen.


AANWIJZING: wanneer een snelheidsstand hoger dan 6 is ingesteld en u een tijd van meer dan 15 minuten instelt, wordt de tijd bij het starten automatisch tot 15 minuten beperkt.

9.7 Temperatuur instellen

Op de temperatuurregelaar  **17** stelt u door draaien de garingstemperatuur in:


- De instelbare temperatuur ligt tussen 37 °C en 130 °C (37, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 85, 90, 95, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130 °C).
- De ingestelde temperatuur wordt op het display **27** weergegeven.



- Voor het starten van het opwarmproces moet een snelheidsstand en een tijdinstelling worden gekozen.
- Tijdens het opwarmen kan de weergave van de levensmiddelentemperatuur sterk schommelen.
- Zodra de gekozen temperatuur is bereikt, klinkt er een geluidssignaal en wordt de temperatuur van de levensmiddelen achter het symbool  weergegeven.
- Tijdens de werking kan de temperatuur worden gewijzigd.


AANWIJZING: wanneer de snelheidsstand hoger is ingesteld dan 3, is de verwarmingsfunctie geblokkeerd en kan er geen temperatuur worden ingesteld.

9.8 Snelheid instellen

Op de snelheidsregelaar  **18** stelt u door draaien de snelheid in:

- De snelheid kan worden ingesteld in 10 standen:
 - stand 1 - 4: voor roeropzetstuk **31**;
 - stand 1 - 10: voor mesinzetstuk **29**.

LET OP:

- ⊙ Het roeropzetstuk **31** mag slechts met de snelheidsstanden 1 tot 4 worden gebruikt.  Op het display **27** verschijnt een overeenkomstige weergave.
- ⊙ Bij het mixen van vloeistoffen op stand 10 mag maximaal 1 liter in de mixkom **5** zitten, omdat er anders vloeistof uit kan worden geslingerd (zie "Mixkom gebruiken" op pagina 20). Bij lagere snelheidsstanden dan 10 mag de mixkom **5** maximaal zijn gevuld met 2,2 liter.

- Voor bijkomende aanwijzingen: zie "Een overzicht van de functies" op pagina 6.
- De ingestelde snelheidsstand wordt weergegeven op het display **27**.



- Tijdens de werking kan de snelheidsstand worden gewijzigd.
- In het programma  is het niet mogelijk om de snelheid te kiezen.
- Wanneer u tijdens de werking de snelheid naar 0 wijzigt, stopt het apparaat. Om verder te werken, kiest u een snelheid en drukt u op de knop **START/STOP 19**.
- Wanneer er een temperatuur werd gekozen, zijn alleen de snelheidsstanden 1 - 3 beschikbaar.





Softstart

Om te voorkomen dat bij een plotselinge versnelling vloeistof van warm, te garen levensmiddel uit de mixkom **5** wordt geslingerd of dat het apparaat gaat wiebelen, is er een softstart voor alle instellingen behalve voor de turbofunctie:

- Softstart bij temperaturen van levensmiddelen vanaf 60 °C.

9.9 Linksloop

De linksloop is bestemd voor het zorgvuldig roeren van levensmiddelen die niet moeten worden fijn gemaakt.

- Door op de toets  **21** te drukken, kan de draairichting van het mesinzetstuk **29** te allen tijde naar de normale werking worden gewijzigd.
- De linksloop kan alleen worden gebruikt bij lage snelheid - stand 1 tot 3.
- Bij de programma's  en  wordt de linksloop door het programma geregeld.
- Druk op  **21** om de linksloop te activeren.



- Druk opnieuw op  **21** om de linksloop te deactiveren.



9.10 Turbofunctie

LET OP:

- ⊙ Bij het mixen van vloeistoffen mag er maximaal 1 liter in de mixkom **5** zitten, omdat er anders vloeistof uit kan worden geslingerd.
- ⊙ Gebruik deze functie nooit, wanneer het roeropzetstuk **31** wordt gebruikt.

Met de turbofunctie kunt u korte tijd snelheidsstand 10 (maximum) kiezen. Deze is bijv. bestemd om noten, kleine hoeveelheden kruiden of uien snel fijn te maken.

- **TURBO 20** is wit verlicht: de functie is mogelijk.
- **TURBO 20** is rood verlicht: de toets is geblokkeerd, de functie is niet mogelijk (bijv. omdat de levensmiddelen temperatuur in de mixkom hoger is dan 60 °C).

AANWIJZING: wanneer u toch nog op de toets **TURBO 20** drukt, hoort u een signaal en verschijnt op het display **27** het symbool rechts.



- Druk op de toets **TURBO 20** en houd deze ingedrukt, zolang u de functie nodig hebt.

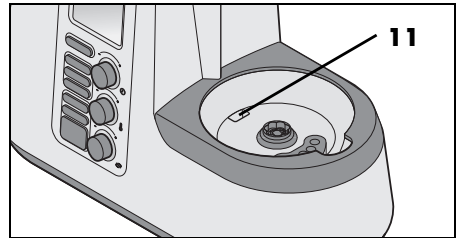


AANWIJZINGEN:

- De turbofunctie werkt alleen,
 - wanneer het mesinzetstuk **29** niet draait.
 - wanneer de temperatuur van de levensmiddelen in de mixkom **5** lager is dan 60 °C.
- De snelheid wordt in een mum van tijd naar stand 10 (maximum) verhoogd.

9.11 Overloop

In de houder voor de mixkom **9** zit een overloop **11**.



Als er vloeistof uit de mixkom **5** komt, verzamelt deze zich niet in het basisapparaat **13**, maar kan via het overloopgat **11** op de ondergrond naar buiten lopen.

9.12 Apparaat starten en stoppen

- Nadat u één of verschillende waarden of een programma hebt ingesteld, start u het apparaat door op de toets **START/STOP 19** te drukken.
- Door opnieuw op de toets **START/STOP 19** te drukken, breekt u een lopend kook- resp. verwerkingsproces af.

10. Mixkom gebruiken

Toepassingsgebied:

De mixkom **5** is bijv. geschikt voor het mixen van vloeistoffen, het maken van smoothies, het fijnmaken van ijsklontjes en noten, het pureren van gare of zachte groente en fruit.

AANWIJZINGEN:

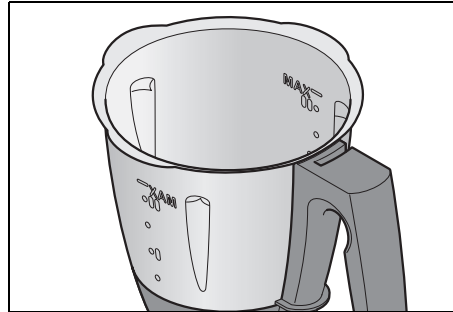
- In deze gebruiksaanwijzing zijn de fundamentele functies beschreven, zoals mixen, fijnmaken en stoomgaren. Gegevens over de bereiding van speciale gerechten treft u aan in het receptenboek.
- De opgegeven hoeveelheden levensmiddelen in het receptenboek zijn van ongeschilde levensmiddelen.

10.1 Mixkom verwijderen

De mixkom **5** kan er alleen worden verwijderd, wanneer het deksel **34** werd geopend.

1. Draai het deksel **34** tegen de wijzers van de klok in, totdat de pijl van de vergrendeling **12** naar het geopende slotsymbool wijst.
2. Til de mixkom **5** recht naar boven uit de houder **9**.

10.2 Markeringen in de mixkom



De mixkom **5** heeft aan de binnenzijde markeringen voor de vulhoeveelheid:

- Onderste markering: ca. 0,5 liter
- Markering I: ca. 1 liter
- Middelste markering: ca. 1,5 liter
- Markering II: ca. 2 liter
- Bovenste markering **MAX**: ca. 2,2 liter, komt overeen met de maximaal toegestane vulhoeveelheid

LET OP:

- ⊙ Bij het mixen van vloeistoffen op stand 10 of met de toets **TURBO 20** mag maximaal 1 liter in de mixkom **5** zitten, omdat er anders vloeistof uit kan worden geslingerd. Bij lagere snelheidsstanden dan 10 mag de mixkom **5** maximaal zijn gevuld met 2,2 liter.

AANWIJZING: Bij enkele werkzaamheden mag er niet te weinig vloeistof in de mixkom **5** zitten om het apparaat foutloos te laten werken. Bij het kloppen van slagroom moet er bijv. ten minste 200 ml worden gebruikt en bij het kloppen van eiwit zijn dat ten minste twee stuks.

10.3 Mesinzetstuk plaatsen en verwijderen

Het mesinzetstuk **29** is bestemd voor het fijnmaken van levensmiddelen.

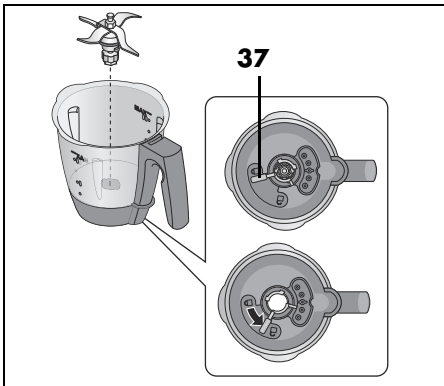
De mixkom **5** mag nooit zonder mesinzetstuk **29** worden gebruikt, omdat het mesinzetstuk **29** de mixkom **5** aan de onderkant afdicht.




GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Let erop dat de messen van de mesinzetstukken **29** zeer scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.

Ga als volgt te werk om een mesinzetstuk **29** te verwijderen:



1. Zet de mixkom **5** horizontaal neer.
2. Druk op de ontgrendelingshendel **37** aan de onderzijde van de mixkom **5**, zodat deze wijst naar het symbool van het geopende slot. 
3. Trek het mesinzetstuk **29** er voorzichtig naar boven toe uit.

Ga als volgt te werk om een mesinzetstuk **29** te plaatsen:


4. Zet de mixkom **5** horizontaal neer.

5. Plaats het mesinzetstuk **29** er van bovenaf in.

Let erop dat de beide nokken aan de voet van het mesinzetstuk **29** door de beide uitsparingen in de bodem van de mixkom **5** moeten worden gestoken.

LET OP:

- ⊙ Let erop dat de afdichting **28** van het mesinzetstuk **29** correct is geplaatst, omdat anders de inhoud eruit kan lopen.

6. Bedien de ontgrendelingshendel **37** aan de onderzijde van de mixkom **5**, zodat deze naar het symbool van het gesloten slot wijst om het mesinzetstuk **29** te vergrendelen. 

AANWIJZING: maak grote stukken fijn met een randlengte van circa 3 - 4 cm. Grotere stukken kunnen anders klem blijven zitten tussen de messen.

10.4 Mixkom gebruiken

1. Plaats de mixkom **5** in de houder **9**.
2. Druk de mixkom **5** een beetje omlaag, totdat de bloemvormige naaf van het mesinzetstuk **29** in de meshouder **10** grijpt.

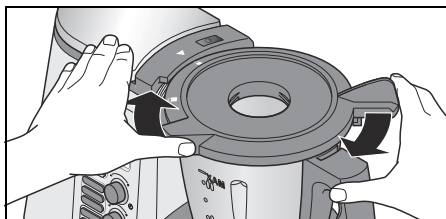
AANWIJZINGEN:

- Wanneer de mixkom **5** niet naar beneden kan worden gedrukt, moet u deze een beetje "wiebelen", zodat de bloemvormige naaf van het mesinzetstuk **29** in de mixkom **5** in de meshouder **10** glijdt.
- Wanneer de mixkom **5** niet correct is geplaatst, voorkomt een veiligheidsmechanisme dat het apparaat werkt.

10.5 Roeropzetstuk plaatsen en verwijderen

Het roeropzetstuk **31** is bestemd voor het mengen van dun vloeibare levensmiddelen, bijv. voor het kloppen van slagroom, het kloppen van eiwit, emulgeren (bijv. mayonaise). Het roeropzetstuk **31** wordt op het mesinzetstuk **29** gestoken:

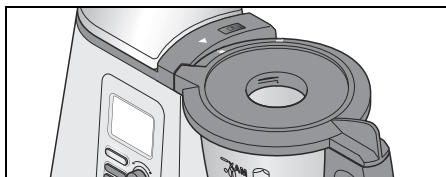
- De vleugels van het roeropzetstuk **31** bevinden zich in de tussenruimten tussen de messen.
- Voor bijkomende aanwijzingen: zie "Een overzicht van de functies" op pagina 6.



2. Druk op het deksel **34** en draai het met beide handen met de wijzers van de klok mee, totdat het symbool van het gesloten slot naar de pijl van de vergrendeling **12** wijst. Pas wanneer het deksel **34** correct is gesloten, kan het apparaat starten.

LET OP:

- ⊙ Het roeropzetstuk **31** mag slechts met de snelheidsstanden 1 tot 4 worden gebruikt.
- ⊙ De toets **TURBO 20** mag niet worden gebruikt, wanneer het roeropzetstuk **31** wordt gebruikt.
- ⊙ Bij gebruik van het roeropzetstuk **31** mag de spatel **32** niet worden gebruikt, omdat deze in het roeropzetstuk **31** terecht kan komen.
- ⊙ Let er bij toevoeging van levensmiddelen op dat deze het roeropzetstuk **31** niet blokkeren.



AANWIJZINGEN:

- Breng enkele druppels olie op een doek aan en wrijf de afdichting **33** daarmee in om het deksel iets gemakkelijker te kunnen sluiten.
- Het apparaat kan alleen worden gestart, wanneer het deksel **34** er correct op is gezet.
- Om het deksel **34** correct in de vergrendeling te laten klikken, helpt het om bij het dichtdraaien licht op het slotsymbool te drukken.
- Als het deksel **34** er niet correct op is gezet, verschijnt het symbool rechts op het display **27**.
- Wanneer het apparaat wordt gestart, wordt het deksel **34** automatisch vergrendeld en brandt de LED **15** (zie "Automatische vergrendeling" op pagina 14).



Trek het roeropzetstuk **31** er naar boven toe af om het te verwijderen.

10.6 Deksel van de mixkom plaatsen

Het deksel van de mixkom **34** kan er alleen op worden gezet, wanneer de mixkom **5** correct is geplaatst.

1. Plaats het deksel voor de mixkom **34** iets gedraaid op de mixkom **5**. Het symbool van het geopende slot wijst naar de pijl van de vergrendeling **12**.

10.7 Deksel voor de vulopening gebruiken

De maatbeker **35** fungeert tegelijkertijd als sluiting voor de mixkom **5** en voor het afmeten van ingrediënten.

- Plaats de maatbeker **35** met de opening omlaag in het deksel **34** en vergrendel deze door met de wijzers van de klok mee te draaien om de mixkom **5** te sluiten.

LET OP:

- ⊙ Voordat u de maatbeker **35** eraf neemt, moet u de snelheid naar stand 1, 2 of 3 verlagen, zodat er geen levensmiddelen uit kunnen worden geslingerd.

- De maatbeker **35** kan er even worden afgenomen om ingrediënten toe te voegen.
- Om ingrediënten af te meten, draait u de maatbeker **35** om en voegt u de levensmiddelen toe. De waarden in ml kunnen aan de buitenkant worden afgelezen.

10.8 Koken en stomen met het kookinzetstuk

1. Vul de mixkom **5** met ten minste 500 ml water. Voeg hoogstens zo veel water in de mixkom **5** toe, zodat bij het toevoegen van levensmiddelen de maximumvulling van 2,2 liter niet wordt overschreden.
 - Wanneer alle levensmiddelen met water zijn bedekt, worden ze gekookt.
 - Wanneer de levensmiddelen niet volledig met water zijn bedekt, worden ze gestoomd.
2. Doe de levensmiddelen in het kookinzetstuk **30**.

AANWIJZING: let erop dat het vulpeil niet hoger is dan de markering **MAX**.

3. Plaats het kookinzetstuk **30** in de mixkom **5**.
4. Sluit de mixkom **5** met het deksel **34** en de maatbeker **35**.
5. Schakel het apparaat met de hoofdschakelaar **6** in.
6. Stel de gewenste tijd op de tijdregelaar **⌚ 26** in.
7. Stel de gewenste temperatuur op de temperatuurregelaar **🌡 17** in, bijv. 100 °C om te koken.

Op het display **27** worden de ingestelde tijd en de gekozen temperatuur weergegeven.



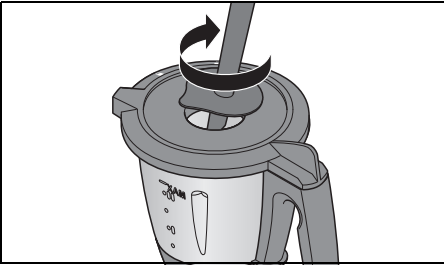
8. Kies snelheidsstand 1 voor een gelijkmatige verdeling van de warmte in het water.
9. Druk op de toets **START/STOP 19**. Het apparaat begint te werken.
10. Na het verstrijken van de ingestelde tijd, stopt het apparaat en dooft de verlichting van de toetsen.
11. Na enkele seconden dooft de LED **🔒 15** en hoort u een geluidssignaal. U kunt het apparaat openen.
12. Druk op de hoofdschakelaar **6** om het apparaat uit te schakelen.

10.9 Spatel gebruiken

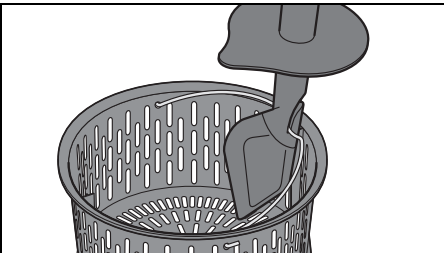
De spatel **32** is bestemd voor het doorroeren van ingrediënten en het verwijderen van het kookinzetstuk **30**.

LET OP:

- ⊙ De spatel **32** mag niet worden gebruikt, wanneer het roeropzetstuk **31** erop is gezet. De spatel **32** kan anders in het roeropzetstuk **31** blijven steken.
- ⊙ Gebruik geen ander keukengereedschap om de ingrediënten door te roeren. Het gereedschap kan in het mes terecht komen en schade veroorzaken.
- Roer altijd **met de wijzers van de klok mee** door. De spatel **32** is zodanig geconstrueerd dat deze bij het roeren met de wijzers van de klok mee, niet met het mesinzetstuk **29** in contact kan komen, ook niet wanneer het draait.



Met de haak aan de achterzijde van de spatel **32** kan het warme kookinzetstuk **30** worden verwijderd zonder dit rechtstreeks aan te hoeven raken. Haak gewoon de metalen beugel van het kookinzetstuk **30** in en trek het er naar boven toe uit.



11. Stoomgaren





GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Bij het openen van het deksel **1** resp. **34** tijdens de werking kan hete stoom naar buiten komen.

AANWIJZING:

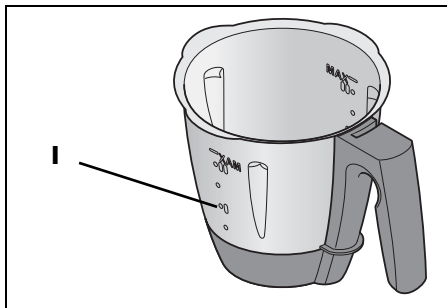
- Let er bij het plaatsen van de levensmiddelen op dat enkele sleuven in het stoominzetstuk **2 / 3** of het kookinzetstuk **30** vrij blijven. Alleen zo kan de stoom zich vrij verdelen en worden de ingrediënten gelijkmatig gaar.
- Tijdens het stoomgaren draait het mes mee om een optimale verdeling van de warmte te garanderen.
- In deze gebruiksaanwijzing zijn de fundamentele functies beschreven, zoals mixen, fijnmaken en stoomgaren. Gegevens over de bereiding van speciale gerechten treft u aan op het internet op de pagina www.monsieur-cuisine.com.

11.1 Algemene programma-informatie

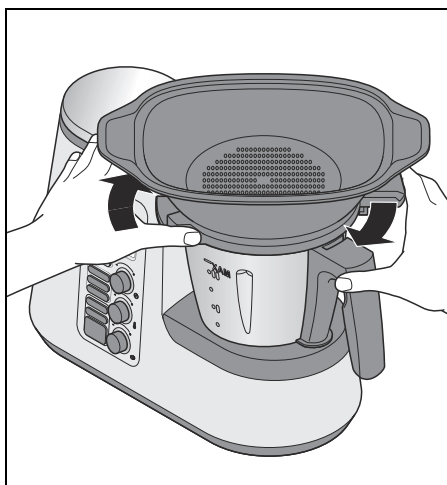
- vooraf ingestelde tijd: 20 minuten (veranderbaar)
- vooraf ingestelde temperatuur: 120 °C (permanent)
- snelheid: uit, kan niet worden gekozen
-  **23** knippert, vooraf ingestelde tijd wordt niet afgeteld: de opwarmtijd van 10 minuten werkt.
-  **23** is verlicht, vooraf ingestelde tijd wordt afgeteld: Het stoomgaren is gestart en werkt.

11.2 Voorbereiding van de stoominzetstukken

1. Plaats de mixkom **5** in de houder **9**.
2. Vul de mixkom **5** met 1 liter water. Dit komt overeen met de tweede markering van onderen (**I**).




3. Controleer of de afdichting **4** van het diepe stoominzetstuk **3** correct is geplaatst.
4. Plaats het diepe stoominzetstuk **3** iets verdraaid op de mixkom **5**.



5. Draai het diepe stoominzetstuk **3** zodanig, zodat dit er duidelijk inklikt. Het apparaat kan alleen worden gestart, wanneer het stoominzetstuk **3** er correct op is gezet.

AANWIJZINGEN:

- Als het stoominzetstuk **3** er niet correct op is gezet, verschijnt het symbool rechts op het display **27**. 
- Breng enkele druppels olie op een doek aan en wrijf de afdichting **4** daarmee in om de stoominzetstuk **3** iets gemakkelijker te kunnen plaatsen.


6. Voeg de levensmiddelen aan de stoominzetstukken **3** en (indien vereist) **2** toe.

AANWIJZING: ook wanneer u alleen het platte stoominzetstuk **2** nodig hebt, moeten altijd beide stoominzetstukken **3** en **2** erin worden gezet, zodat er aan de zijkant geen stoom ontwijkt.

7. Plaats het gevulde stoominzetstuk **2** op het stoominzetstuk **3**.
8. Sluit de stoominzetstukken met het deksel voor stoominzetstukken **1**.

11.3 Stoomgaren starten

1. Schakel het apparaat met de hoofdschakelaar **6** in.
2. Druk op de toets  **23**. De toets  **23** is verlicht en de programma-waarden worden op het display **27** weergegeven.
3. Druk op de toets **START/STOP 19**. Er begint een opwarmtijd van 10 minuten. Gedurende deze tijd
 - wordt de tijd op het display **27** niet afgeteld;
 - knippert de toets  **23**;
 - kan de vooraf ingestelde tijd met de tijdregelaar **26** worden gewijzigd;
 - brandt de LED  **15** en is de automatische vergrendeling geactiveerd.

4. Na het verstrijken van 10 minuten klinkt er een kort signaal. De toets  **23** is verlicht.



AANWIJZING: druk één keer op de knipperende toets  **23** om het programma vóór het verstrijken van de 10 minuten te starten.

5. Na het verstrijken van de ingestelde tijd worden de toetsen **START/STOP 19** en  **23** donker en worden op het display **27** alle waarden met 0 weergegeven (behalve de temperatuur). De LED  **15** dooft en u hoort een geluidssignaal.
6. Druk op de hoofdschakelaar **6** om het apparaat uit te schakelen.



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Bij het openen van het deksel **1** resp. **34** tijdens de werking kan hete stoom naar buiten komen.

7. Verwijder de levensmiddelen uit de stoominzetstukken **2/3**.

11.4 Garingspunt controleren

Let erop dat de levensmiddelen niet te lang doorgaren, omdat groenten anders te zacht en vlees en vis te droog en taai kunnen worden.




GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Bij het openen van het deksel **1** tijdens de werking kan hete stoom ontwijken.

Ga als volgt te werk om tussendoor de toestand van het te garen levensmiddel te controleren:

1. Open voorzichtig het deksel voor stoominzetstukken **1**.
Let er bij het openen van het deksel **1** op dat u niet door een laag hete stoom kunt worden geraakt.
2. Verwijder het deksel **1** volledig.
3. Controleer met een langere staaf of een vork de toestand van het te garen levensmiddel:
 - Druk op de toets **START/STOP 19** en vervolgens op de hoofdschakelaar **6** om het apparaat uit te schakelen, wanneer het te garen levensmiddel klaar is.
 - Plaats het deksel **1** terug en laat het apparaat verder werken, wanneer het te garen levensmiddel nog niet gaar is.

11.5 Stoomgaren met het kookinzetstuk

AANWIJZING: u kunt het programma  ook met het kookinzetstuk **30** gebruiken. Wanneer u voor het controleren van het garingspunt het deksel **34** opent, gaan echter de instellingen verloren. Om met het garingsproces verder te gaan, moeten de instellingen opnieuw worden uitgevoerd.

1. Vul de mixkom **5** met 500 ml water.
2. Doe de levensmiddelen in het kookinzetstuk **30**.
3. Plaats het kookinzetstuk **30** in de mixkom **5**.
4. Sluit de mixkom **5** met het deksel **34** en de maatbeker **35**.
5. Schakel het apparaat met de hoofdschakelaar **6** in.
6. Start het programma (zie "Stoomgaren starten" op pagina 25).
7. Open het deksel **34** en verwijder het kookinzetstuk **30** (zie "Spatel gebruiken" op pagina 24) na het verstrijken van het programma.

8. Druk op de hoofdschakelaar **6** om het apparaat uit te schakelen of ga naar de volgende stap in het recept.

11.6 Beveiliging tegen oververhitting

Het apparaat beschikt over een beveiliging tegen oververhitting. Zodra er geen water meer in de mixkom **5** zit en de temperatuur daardoor te hoog wordt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

Trek in dit geval de stekker **7** uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Daarna kunt u het apparaat weer met water in gebruik nemen.

12. Tips voor stoomgaren

Stoomgaren is één van de meest gezonde mogelijkheden om levensmiddelen gaar te laten worden. Niet alleen blijven de voedingsstoffen en de kleur van de levensmiddelen zoveel mogelijk behouden, maar ook de natuurlijke smaak en de beet zijn tongstrelend. Daardoor kunnen zout, vet of kruiden spaarzaam worden gebruikt.

12.1 Stoominzetstukken gebruiken

U kunt naar wens alleen het diepe stoominzetstuk **3** of beide stoominzetstukken (**2** en **3**) gebruiken.

Het platte stoominzetstuk **2** kan niet zonder het diepe stoominzetstuk **3** worden gebruikt.

12.2 Menu's bereiden

Wanneer u een volledig menu wilt bereiden en daarom beide stoominzetstukken boven elkaar gebruikt, let dan op het volgende:

- vlees en vis dienen altijd in het onderste stoominzetstuk **3** gaar te worden gemaakt, zodat druppelende sappen niet over de andere levensmiddelen lopen;
- het te garen levensmiddel met het grootste gewicht dient, zo mogelijk, in het onderste stoominzetstuk **3** te worden gegaard.

13. Kneden



Met de machine kunt u maximaal 500 g meel verwerken. Het programma wordt alleen met het mesinzetstuk **29** gebruikt.

13.1 Algemene programma-informatie

- Vooraf ingestelde tijd: 1:30 minuten (veranderbaar)
- Maximale tijd: 3 minuten
- Vooraf ingestelde temperatuur: 0 °C (permanent)
- Vooraf ingestelde snelheid: 4 (permanent)
- Rechts-/linksdraaiend: wordt door het programma geregeld

13.2 Programma starten

1. Doe de deegmassa in de mixkom **5**.
2. Sluit de mixkom **5** met het deksel **34**.
3. Schakel het apparaat met de hoofdschakelaar **6** in.

4. Druk op de toets  **24**. De toets  **24** is verlicht en de programma-waarden worden op het display **27** getoond.



5. Druk op de knipperende toets **START/STOP 19**. Het programma wordt gestart. De ingestelde tijd wordt op het display **27** afgeteld. De toets  **24** is verlicht. Het programma regelt rechts-/linksdraaien automatisch.
6. Na het verstrijken van de ingestelde tijd worden de toetsen **START/STOP 19** en  **24** donker en worden op het display **27** alle waarden met 0 weergegeven (behalve de temperatuur).
7. Na enkele seconden dooft de LED  **15** en hoort u een geluidssignaal. U kunt het apparaat openen.
8. Druk op de hoofdschakelaar **6** om het apparaat uit te schakelen of ga naar de volgende stap in het recept.



14. Aanbraden

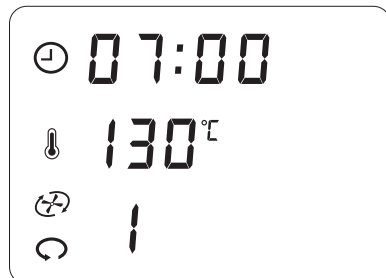
Met het programma kunt u tot 200 g vlees, vis, groenten en kruiden licht aanbraden, bijv. om roosteraroma's te laten vrijkomen. Grote stukken moeten eerst grof verkleind worden.

14.1 Algemene programma-informatie


- Vooraf ingestelde tijd: 7 minuten (veranderbaar)
- Maximale tijd: 14 minuten
- Vooraf ingestelde temperatuur: 130 °C (veranderbaar)
- Vooraf ingestelde snelheid: 1 (permanent)
- Rechts-/linksdraaiend: wordt door het programma geregeld



14.2 Programma starten

1. Doe een beetje vet (bijv. olie) in de mixkom **5**.
2. Doe de levensmiddelen in de mixkom **5**.
3. Sluit de mixkom **5** met het deksel **34**.
4. Schakel het apparaat met de hoofdschakelaar **6** in.
5. Druk op de toets  **22**. De toets  **22** is verlicht en de programma-waarden worden op het display **27** getoond.



6. Druk op de knipperende toets **START/STOP 19**.

Het programma wordt gestart. De ingestelde tijd wordt op het display **27** afgeteld. De toets  **22** is verlicht. Het programma regelt linksdraaien automatisch. In een vast interval start het mesinzetstuk **29** met kort draaien naar links.

7. Na het verstrijken van de ingestelde tijd worden de toetsen **START/STOP 19** en  **22** donker en worden op het display **27** alle waarden met 0 weergegeven (behalve de temperatuur).
8. Na enkele seconden dooft de LED  **15** en hoort u een geluidsignaal. U kunt het apparaat openen.
9. Druk op de hoofdschakelaar **6** om het apparaat uit te schakelen of ga naar de volgende stap in het recept.

15. Apparaat reinigen en onderhouden



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Trek vóór elke schoonmaakbeurt de stekker **7** uit het stopcontact.
- ⊙ Dompel het basisapparaat **13** nooit in water.



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Let erop dat de messen van de mesinzetstukken **29** zeer scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.
- ⊙ Spoel vóór het verwijderen van het mesinzetstuk **29** de mixkom **5** met water uit en haal voedselresten van de messen, zodat het mesinzetstuk **29** er veilig uit kan worden gehaald.
- ⊙ Gebruik bij het afwassen met de hand zulk helder water dat u het mesinzetstuk **29** goed kunt zien om u niet aan de zeer scherpe messen te verwonden.

LET OP:

- ⊙ Gebruik in geen geval schurende, bijtende of krassende reinigingsmiddelen. Daardoor het apparaat beschadigd kunnen worden.

AANWIJZING: bepaalde levensmiddelen of kruiden (bijv. curry) kunnen de kunststof verkleuren. Dit is geen fout van het apparaat en voor de gezondheid vormt het geen risico.

15.1 Basisapparaat reinigen

1. Reinig het basisapparaat **13** met een vochtige doek. U kunt ook een beetje afwasmiddel gebruiken.
2. Wis met een schone doek met schoon water na.
3. Gebruik het basisapparaat **13** pas weer, wanneer het volledig droog is.

15.2 Reinigen in de vaatwasmachine

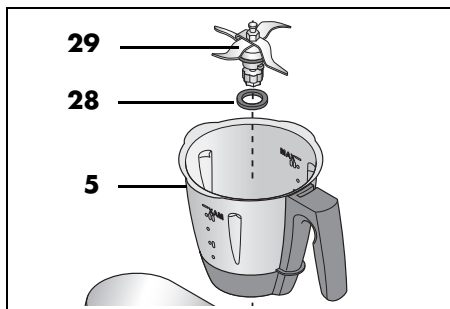
De volgende onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig:

- mixkom **5**
- maatbeker **35**
- deksel voor de mixkom **34**
- afdichting van het deksel voor de mixkom **33**
- mesinzetstuk **29**
- afdichting van het mesinzetstuk **28**
- kookinzetstuk **30**
- roeropzetstuk **31**
- spatel **32**
- stoominzetstuk, diep **3**
- afdichting van het diepe stoominzetstuk **4**
- stoominzetstuk, plat **2**
- deksel voor stoominzetstukken **1**

De volgende onderdelen mogen **nooit** in een vaatwasmachine worden gereinigd:

- basisapparaat **13**
- Aansluitsnoer **7**

AANWIJZING: verwijder voor het reinigen van de mixkom **5** in de vaatwasmachine beslist het mesinzetstuk **29**. Verwijder **voor iedere reiniging** de afdichting **28** van het mesinzetstuk **29**.



15.3 Onderdelen reinigen

1. Spoel de mixkom **5** om met warm water en giet het water weg.
2. Verwijder het mesinzetstuk **29** (zie "Mesinzetstuk plaatsen en verwijderen" op pagina 21) en neem de afdichting **28** weg (zie "Afdichtingen afwassen, controleren en vervangen" op pagina 30).
3. Was alle onderdelen met de hand in een wasbak met afwaswater af of in de vaatwasmachine.
4. Spoel alle onderdelen met schoon water na bij afwassen met de hand.
5. Laat alle onderdelen volledig drogen, voordat u ze opnieuw gebruikt.
6. Plaats vóór het volgende gebruik het mesinzetstuk **29** er weer in.

15.4 Afdichtingen afwassen, controleren en vervangen

Haal de afdichtingen **28**, **33** en **4** eraf om af te wassen en controleer of deze niet zijn beschadigd. Let op veranderingen (bijv. poreus materiaal of scheurtjes).

- De verwijderde afdichtingen **28**, **33** en **4** kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd.
- Beschadigde afdichtingen **28**, **33** en **4** moeten door nieuwe worden vervangen. Nieuwe afdichtingen kunnen worden bijbesteld (zie "Onderdelen bestellen" op pagina 37).

LET OP:

- ⊙ Verwijderde afdichtingen **28**, **33** en **4** moeten er vóór het volgende gebruik weer in worden gezet of door nieuwe worden vervangen. Gebruik van het apparaat zonder geplaatste afdichtingen **28**, **33** en **4** is niet toegestaan.

Mesinzetstuk 29

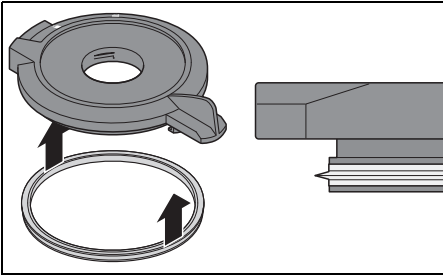
1. Verwijder het mesinzetstuk **29** uit de mixkom **5** (zie "Mesinzetstuk plaatsen en verwijderen" op pagina 21).
2. Trek de afdichting **28** van het mesinzetstuk **29** af.
3. Plaats de schone afdichting of een nieuwe er weer op.
4. Plaats vóór het volgende gebruik het mesinzetstuk **29** er weer in.

Diep stoominzetstuk 3

1. Trek de afdichting **4** van de onderzijde van het diepe stoominzetstuk **3** af.
2. Plaats de schone of een nieuwe afdichting **4** in het diepe stoominzetstuk **3**. Let erop dat de afdichting over het volledige vlak plat ligt en geen golfjes heeft.

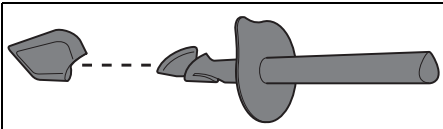
Deksel van de mixkom 34

1. Trek de afdichting **33** van de onderzijde van het deksel voor de mixkom **34** af.
2. Plaats de schone of een nieuwe afdichting **33** in het deksel voor de mixkom **34**.



15.5 Spatel reinigen, controleren en vervangen

De spatel **32** heeft een afneembare siliconen schraper.



Verwijder de siliconen schraper om deze te reinigen en controleer of deze onbeschadigd is. Let op veranderingen (bijv. poreus materiaal of scheurtjes).

- Beide onderdelen kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd.
- U kunt een nieuwe siliconen schraper nabestellen (zie "Onderdelen bestellen" op pagina 37).

15.6 Ontkalken

Bij stoomgaren met kalkhoudend water kan zich op de gebruikte onderdelen, met name in de mixkom **5**, kalk afzetten.

Normale reiniging

In de meeste gevallen worden de kalkafzettingen door afwassen in de vaatwasmachine of met de hand verholpen.

Lichte kalkafzettingen

1. Lichte kalkafzettingen die niet door de normale reiniging met de hand of in de vaatwasmachine kunnen worden verholpen, verwijdert u met een doek waarop u een beetje schoonmaakazijn hebt aangebracht.

2. Spoel vervolgens met schoon water na.

Grotere kalkafzettingen

LET OP:

- ⊙ Gebruik geen gangbaar ontkalkingsmiddel, ook geen azijn of azijnessence. Pas de volgende behoedzame methode toe.

1. Maak een mengsel van 50 % lichte schoonmaakazijn en 50 % kokend water.
2. Vul de mixkom **5** met dit mengsel of leg andere verkalkte onderdelen in een bak met dit mengsel.
3. Laat het mengsel 30 minuten inwerken.

AANWIJZING: langer inwerken verbetert de ontkalking niet, maar kan in de loop der tijd de onderdelen beschadigen.

4. Spoel vervolgens met schoon water na.
5. Laat de onderdelen volledig drogen, voordat u ze opnieuw gebruikt.

15.7 Opbergen

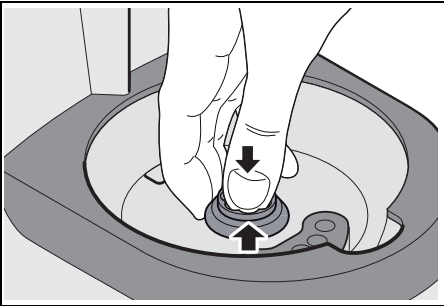
- Berg het apparaat beschermd tegen stof en vuil, en onbereikbaar voor kinderen op.

15.8 Meshouder vervangen

Wanneer u grotere hoeveelheden gebruikt dan in deze handleiding staan aangegeven (bijv. deeg met meer dan 500 g meel), kan de meshouder **10** dermate verslijten dat het mesinzetstuk **29** niet meer goed draait. In dat geval vervangt u de meshouder **10** door een nieuwe. Houdt u voortaan rekening met de aangegeven maximale hoeveelheden.

Afbeelding A: U kunt de reserve-meshouder **10** en het siliconen deksel **36** nabestellen (zie "Onderdelen bestellen" op pagina 37).

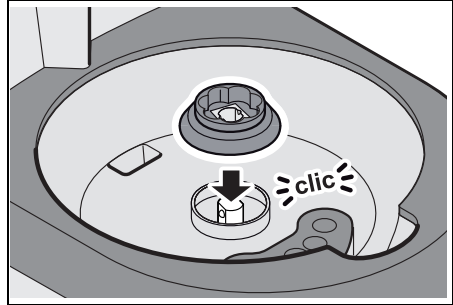
De oude meshouder verwijderen



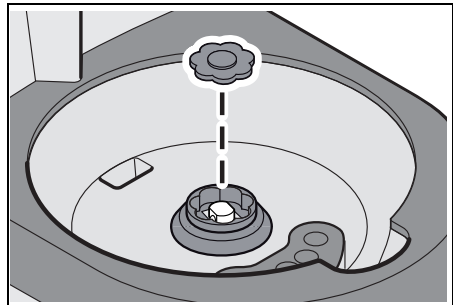
1. Druk met uw duim op de siliconen deksel **36** en pak tegelijkertijd de oude meshouder **10** vast onder de rand. Trek de oude meshouder **10** naar boven uit het apparaat.

Het kan zijn dat u de meshouder **10** een beetje heen en weer moet bewegen voordat deze verwijderd kan worden.

De nieuwe meshouder plaatsen



2. Plaats de nieuwe meshouder **10** op de aandrijfas. De uitsparing op de meshouder **10** moet daarbij passend op de vlakke zijden van de aandrijfas worden geplaatst. De meshouder **10** klikt hoorbaar op de aandrijfas vast.



- Plaats de siliconen deksel **36** op de meshouder **10**.

16. Storingen, oorzaak, oplossing

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.



GEVAAR door een elektrische schok!


⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

16.1 Storingen in de werking

| Storing | Oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| Het apparaat start niet. | Mixkom 5 er niet correct ingezet | Zet de mixkom 5 er correct in (zie "Mixkom gebruiken" op pagina 21). |
| | Deksel 34 of diepe stoominzetstuk 3 zijn niet correct op de mixkom 5 gezet. | Zet het deksel 34 of het diepe stoominzetstuk 3 er correct op. |
| | Geen stroomvoorziening | Controleer de stekker 7 , de hoofdschakelaar 6 en evt. de zekering. |
| Het mesinzetstuk 29 draait niet. | Is de meshouder 10 versleten? Dit kan gebeuren wanneer u bijvoorbeeld een te grote hoeveelheid deeg heeft gemaakt. | Vervang de meshouder 10 door een nieuwe (zie "Meshouder vervangen" op pagina 32) en houd voortaan rekening met de aangegeven maximale hoeveelheden. |
| Vloeistof onder het apparaat | Het mesinzetstuk 29 is er niet correct ingezet en daardoor lekt de mixkom 5 . | Zet het mesinzetstuk 29 er correct in (zie "Mesinzetstuk plaatsen en verwijderen" op pagina 21). |
| | Afdichting 28 van het mesinzetstuk is defect. | Zet er een nieuwe afdichting 28 in (zie "Afdichtingen afwassen, controleren en vervangen" op pagina 30). |
| | Er is vloeistof uit de mixkom 5 gelopen en door de overloop 11 in het basisapparaat 13 op de ondergrond gestroomd. (zie "Overloop" op pagina 19) | Bij het mixen van vloeistoffen op stand 10 of met de toets TURBO 20 mag er maximaal 1 liter in de mixkom 5 zitten, omdat er anders vloeistof uit kan worden geslingerd. Bij lagere snelheidsstanden dan 10 mag de mixkom 5 maximaal zijn gevuld met 2,2 liter. |

| Storing | Oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| Bij het deksel 34 van de mixkom 5 komt vloeistof naar buiten. | De afdichting 33 is er niet correct ingezet. | Zet de afdichting 33 er correct in (zie "Afdichtingen afwassen, controleren en vervangen" op pagina 30). |
| | De afdichting 33 is defect. | Zet er een nieuwe afdichting 33 in (zie "Afdichtingen afwassen, controleren en vervangen" op pagina 30) |
| Er kan geen temperatuur worden ingesteld. | Er werd een snelheidsstand 4 - 10 gekozen. | Kies snelheidsstand 0 - 3 (zie "Snelheid instellen" op pagina 18) |
| Delen van het apparaat zijn verkleurd. | Bepaalde levensmiddelen of kruiden (bijv. curry) kunnen de kunststof verkleuren. Dit is geen fout van het apparaat. | Een oplossing is niet nodig, omdat dit geen risico vormt voor de gezondheid. |
| Er kan geen hogere snelheidsstand dan 3 worden gekozen. | Er is een temperatuur ingesteld. | Stel de temperatuur op 0 in. |
| Het apparaat stopt na 15 minuten. De ingestelde tijd wordt bij het inschakelen automatisch op 15:00 ingesteld. | Er werd een snelheidsstand 7 - 10 gekozen. Bij deze snelheidsstanden werkt het apparaat maximaal 15 minuten zonder pauze. | Kies snelheidsstand 0 - 6 (zie "Snelheid instellen" op pagina 18). |
| | De elektronische vergrendeling is geactiveerd (zie "Automatische vergrendeling" op pagina 14). | Stop het apparaat en wacht totdat de LED  15 is gedoofd, voordat u het deksel 34 /het diepe stoominzetstuk 3 opent. |
| Het deksel 34 /het diepe stoominzetstuk 3 kan niet worden geopend. | Heeft u geprobeerd om het deksel 34 /het diepe stoominzetstuk 3 te openen, terwijl de LED  15 brandde? Eventueel is de elektronische vergrendeling geblokkeerd. | Draai het deksel 34 /het diepe stoominzetstuk 3 met beide handen met de wijzers van de klok mee, totdat dit volledig is gesloten (zie "Deksel van de mixkom plaatsen" op pagina 22) resp. (zie "Vorbereiding van de stoominzetstukken" op pagina 25). |

16.2 Foutmeldingen op het display

| Weergave | Oorzaak | Oplossing |
|---|--|--|
| E3 | Het apparaat is overbelast. Er kan geur-/rookontwikkeling ontstaan. | <ul style="list-style-type: none"> • Met de machine kunt u maximaal 500 g meel verwerken. • Laat het apparaat volledig afkoelen. Daarna is het weer gereed voor gebruik. |
|  | Deksel 34 of diepe stoominzetstuk 3 zijn niet correct op de mixkom 5 gezet. | Sluit het deksel 34 correct (zie "Deksel van de mixkom plaatsen" op pagina 22). Of sluit het stoominzetstuk 3 correct (zie "Voorbereiding van de stoominzetstukken" op pagina 25). |
|  | De turbofunctie is niet mogelijk, omdat de temperatuur van de levensmiddelen in de mixkom 5 hoger is dan 60 °C. | Stel de snelheid met de snelheidsregelaar 18 in (zie "Snelheid instellen" op pagina 18). |
| HHH | Temperatuur in de mixkom 5 is te hoog. Er zijn te weinig levensmiddelen of vloeistoffen in de mixkom 5 . | Schakel het apparaat uit en laat de mixkom afkoelen. Voeg aansluitend voldoende levensmiddelen of vloeistoffen in de mixkom 5 toe. |
| ---- | De weegschaal is overbelast. | Neem gewicht van de weegschaal af. |

17. Weggoien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU. Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.



18. Technische gegevens

| | |
|--|--|
| Model: | SKMK 1100 A1 |
| Netspanning: | 230 V ~ 50 Hz |
| Beschermingsklasse: | I |
| Vermogen: | 1100 watt Mixer: 800 watt Koken: 1050 watt |
| Maximumvulling mixkom 5 : | 2,2 liter |
| Maximale gewichtsbelastbaarheid van weegschaal 16 : | 5 kg |

Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

Als u de verpakking wilt weggoien, houdt u dan aan de betreffende milieuvorschriften in uw land.

Gebruikte symbolen

| | |
|---|--|
|  | Geprüfte S icherheit (geteste veiligheid): apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). |
|  | Met het CE-keurmerk verklaart Butterfly Trading S.à r.l. de EU-conformiteit. |
|  | Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien. |
|  | Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd. |
|  | Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd. |
|  | Het product bevat geen bisfenol A. |

Technische wijzigingen voorbehouden.

19. Onderdelen bestellen

Op onze website vindt u informatie over welke accessoires er kunnen worden nabesteld.

Online bestellen

shop.monsieur-cuisine.com



1. Scan de QR-code met uw smartphone/tablet.
2. Met de QR-code gaat u naar een website waar u kunt nabestellen.

20. Website

Website:

www.monsieur-cuisine.com



21. Garantie van Butterfly Trading S.à r.l.

Geachte klant,

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie van af de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

Indien binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen, of ontvangt u de aankoopprijs retour. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan. Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verbonden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

Afhandeling in geval van garantie

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 389505_2201** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.



Leverancier

Let erop, dat het onderstaande adres **geen serviceadres** is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

Butterfly Trading S.à r.l.
53 Bd Royal
2449 Luxembourg
Luxembourg

Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, product-video's en installatiesoftware downloaden.



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **389505_2201** uw handleiding openen.



Servicecenters

(NL) Service Nederland
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: butterfly@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 0800 12089
E-Mail: butterfly@lidl.be










IAN: 389505_2201

Inhalt

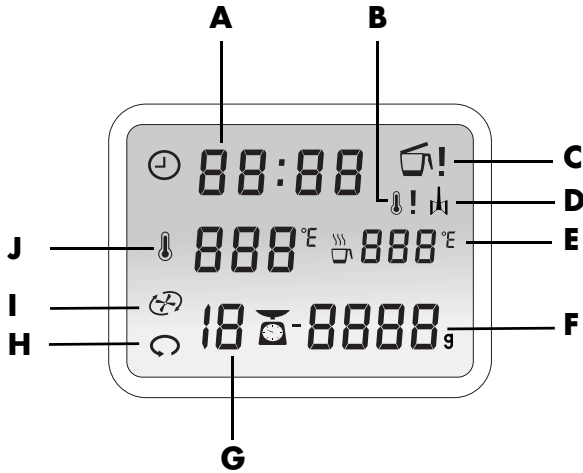
| | |
|--|-----------|
| 1. Übersicht | 42 |
| 2. Displayanzeigen | 43 |
| 3. Funktionen im Überblick | 44 |
| 4. Bestimmungsgemäßer Gebrauch | 45 |
| 5. Sicherheitshinweise | 46 |
| 6. Lieferumfang | 50 |
| 7. Auspacken und aufstellen | 50 |
| 8. Waage | 51 |
| 9. Gerät bedienen | 52 |
| 9.1 Automatische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

| | |
|--|-----------|
| 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 | 67 |
| 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. Zubehör bestellen | 76 |
| 20. Webseite | 76 |
| 21. Garantie der Butterfly Trading S.à r.l. | 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 |
| 37 | <i>ohne Abbildung:</i> | 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 67).



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

6. Lieferumfang

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

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

7. Auspacken und aufstellen

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

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

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 67).
- Bringen Sie einmal 2,2 Liter Wasser in dem Mixbehälter **5** zum Kochen und schütten es anschließend weg (siehe "Temperatur einstellen" auf Seite 54).
- Stellen Sie das Gerät **13** auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- Um die Wiegefunktion zu beenden, drücken Sie so lange auf die Taste $\Delta \nabla$ **25**, bis Sie einen Signalton hören und die Gewichtsanzeige erlischt. Sie können auch einfach den Deckel **34** schließen.

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

- Das Gerät ist eingeschaltet und der Deckel **34** ist geöffnet. Die Taste $\Delta \nabla$ **25** leuchtet weiß.
- Drücken Sie die Taste $\Delta \nabla$ **25**. Das Display **27** zeigt 0000 g.



- Legen Sie das Wiegegut auf die Waage **16**. Im Display **27** wird das Gewicht bis 5 Kilogramm in Gramm angezeigt.
- Nehmen Sie das Wiegegut von der Waage **16**.

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.

- Das Gerät ist eingeschaltet und der Deckel **34** ist geöffnet. Die Taste $\Delta \nabla$ **25** leuchtet weiß.
- Drücken Sie die Taste $\Delta \nabla$ **25**. Das Display **27** zeigt 0000 g.
- 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.
- Drücken Sie kurz auf die Taste $\Delta \nabla$ **25**, um die Gewichtsanzeige auf 0 zu stellen.
- Geben Sie das neue Wiegegut zu dem vorhandenen Wiegegut dazu. Im Display **27** erscheint das Gewicht des neuen Wiegegutes in Gramm.
- Wiederholen Sie den Vorgang mit neuem Wiegegut oder nehmen Sie das Wiegegut von der Waage **16**.
- Um die Wiegefunktion zu beenden, drücken Sie so lange auf die Taste $\Delta \nabla$ **25**, bis Sie einen Signalton hören und die Gewichtsanzeige erlischt. Sie können auch einfach den Deckel **34** schließen.


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

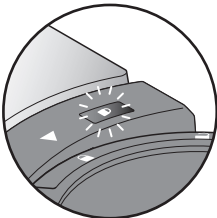
9. Gerät bedienen


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

9.1 Automatische Verriegelung

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

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



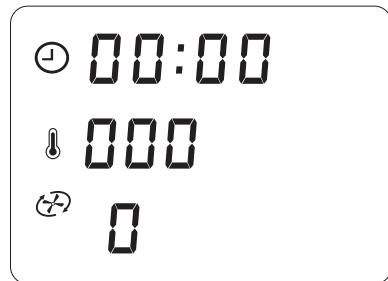
- Nach dem Stoppen der Maschine bleibt die Verriegelung noch einige Sekunden aktiviert. Danach erlischt die LED  **15** und ein akustisches Signal ertönt. Der Deckel **34** bzw. der Dampfeinsatz **3** kann geöffnet werden.
- Je höher die Geschwindigkeit, desto länger bleibt die Verriegelung aktiv, weil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

9.2 Stromversorgung

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

9.3 Gerät ein- und ausschalten

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















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

9.4 Display


Im Display **27** werden alle Einstellungen und Betriebswerte angezeigt.

Nach ca. 5 Minuten erlischt die Beleuchtung des Displays **27**. Sobald Sie eine beliebige Taste drücken oder an einem Regler drehen, schaltet sich die Beleuchtung des Displays **27** wieder für 5 Minuten ein.

9.5 Tasten bedienen


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

9.6 Zeit einstellen

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

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



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


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

9.7 Temperatur einstellen

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

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



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


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

9.8 Geschwindigkeit einstellen


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

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

VORSICHT:

- ⊙ Der Rühraufsatz **31** darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden. Im Display **27** erscheint eine entsprechende Anzeige. 
- ⊙ Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 darf sich maximal 1 Liter im Mixbehälter **5** befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden kann (siehe "Mixbehälter verwenden" auf Seite 57). 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.

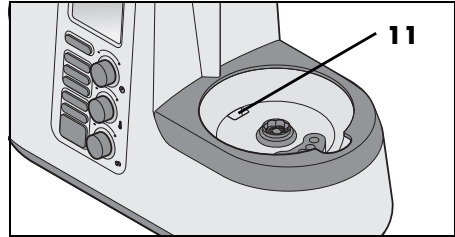


HINWEISE:

- 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:

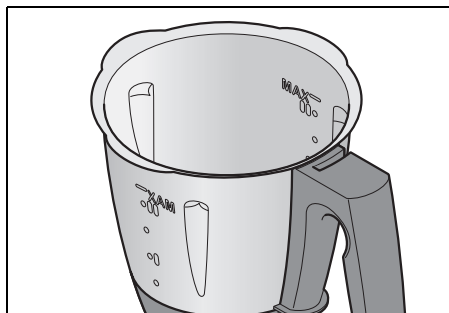
- In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen wie Mixen, Zerkleinern und Dampfgaren beschrieben. Angaben zum Zubereiten spezieller Gerichte finden Sie im Rezeptbuch.
- Bei den angegebenen Lebensmittelmengen im Rezeptbuch handelt es sich um die Mengen der noch ungeschälten Lebensmittel.

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.

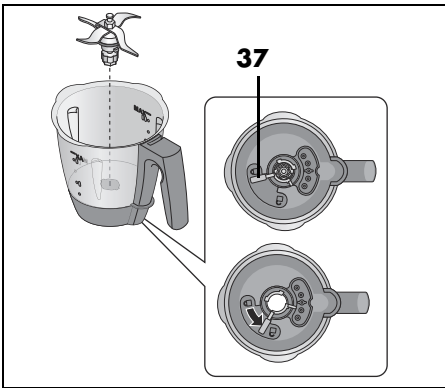
Der Mixbehälter **5** darf nie ohne Messereinsatz **29** verwendet werden, da der Messereinsatz **29** den Mixbehälter **5** unten abdichtet.




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:

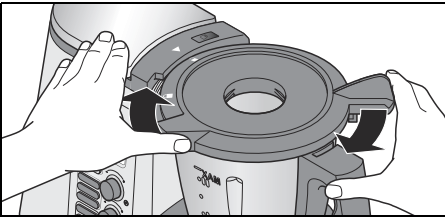
- ⊙ Der Rühraufsatz **31** darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.
 - ⊙ Die Taste **TURBO 20** darf nicht verwendet werden, wenn der Rühraufsatz **31** verwendet wird.
 - ⊙ Bei Verwendung des Rühraufsatzes **31** darf der Spatel **32** nicht verwendet werden, da er in den Rühraufsatz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

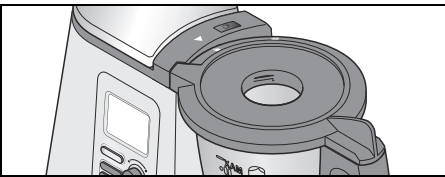
10.6 Deckel des Mixbehälters aufsetzen

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.

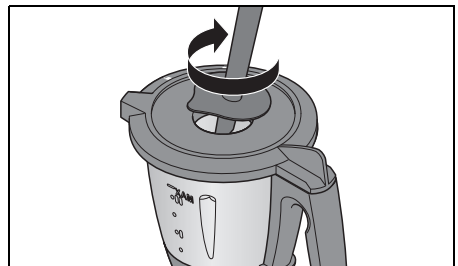
9. Drücken Sie die Taste **START/STOP 19**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.
10. Nach Ablauf der eingestellten Zeit stoppt das Gerät und die Tastenbeleuchtung erlischt.
11. Nach einigen Sekunden erlischt die LED **15** und ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät kann geöffnet werden.
12. Drücken Sie den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

10.9 Spatel verwenden

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

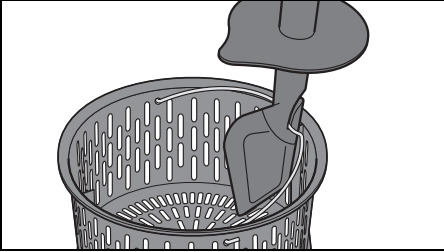
VORSICHT:

- ⊙ 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.



11.1 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 Dampfgeräten ist gestartet und läuft.

11. Dampfgeräten ☁

GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

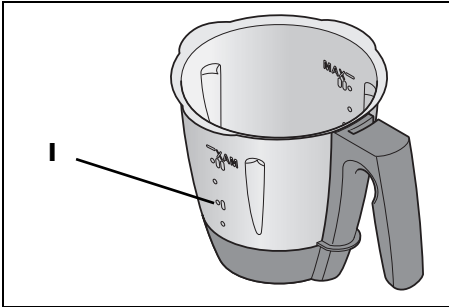
- ⊙ Beim Öffnen des Deckels **1** bzw. **34** während des Betriebes kann heißer Dampf austreten.

HINWEISE:

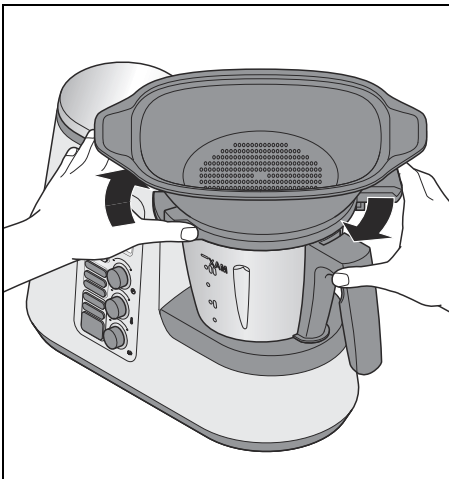
- Achten Sie beim Platzieren der Lebensmittel darauf, dass einige Schlitz im Dampfeinsatz **2 / 3** oder dem Kocheinsatz **30** frei bleiben. Nur so kann der Dampf sich frei verteilen und die Zutaten werden gleichmäßig gegart.
- Während des Dampfgerätes dreht sich das Messer mit, um eine optimale Verteilung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

11.2 Vorbereitung der Dampfesätze

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 Dampfesatzes **3** korrekt sitzt.
4. Setzen Sie den tiefen Dampfesatz **3** etwas verdreht auf den Mixbehälter **5**.



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

HINWEISE:

- Ist der Dampfesatz **3** nicht korrekt aufgesetzt, erscheint im Display **27** das Symbol rechts.
- Um das Aufsetzen des Dampfesatzes **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 Dampfesätze **3** und (falls erforderlich) **2**.


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



7. Setzen Sie den befüllten Dampfesatz **2** auf den Dampfesatz **3**.
8. Verschließen Sie die Dampfesätze mit dem Deckel für Dampfesätze **1**.

1 1.3 Dampfaren starten

1. Schalten Sie das Gerät am Hauptschalter **6** ein.
2. Drücken Sie die Taste  **23**. Die Taste  **23** leuchtet und die Programmwerte werden im Display **27** angezeigt.
3. Drücken Sie die Taste **START/STOP 19**. Es beginnt eine 10-minütige Aufheizzeit. Während dieser Zeit
 - wird die Zeit im Display **27** nicht heruntergezählt;
 - blinkt die Taste  **23**;
 - kann die voreingestellte Zeit mit dem Zeitregler **26** geändert werden;
 - leuchtet die LED  **15** und die automatische Verriegelung ist aktiviert.
4. Nach Ablauf von 10 Minuten ertönt ein kurzes Signal. Die Taste  **23** leuchtet.



HINWEIS: Um das Programm vor Ablauf der 10 Minuten zu starten, drücken Sie einmal die blinkende Taste  **23**.

5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit werden die Tasten **START/STOP 19** und  **23** dunkel und im Display **27** werden alle Werte mit 0 angezeigt (außer der Temperatur). Die LED  **15** erlischt und ein akustisches Signal ertönt.
6. Drücken Sie den Hauptschalter **6**, um das Gerät auszuschalten.

GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

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

7. Entnehmen Sie die Lebensmittel aus den Dampfeinsätzen **2/3**.

1 1.4 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 Dampfgaren 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 Garpvorganges 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 "Dampfgaren starten" auf Seite 64).
7. Nach Ablauf des Programmes öffnen Sie den Deckel **34** und entnehmen den Kocheinsatz **30** (siehe "Spatel verwenden" auf Seite 61).
8. Drücken Sie den Hauptschalter **6**, um das Gerät auszuschalten oder gehen Sie zum nächsten Rezeptschritt.

11.6 Überhitzungsschutz

Das Gerät besitzt einen Überhitzungsschutz. Sobald sich kein Wasser mehr im Mixbehälter **5** befindet und dadurch die Temperatur zu hoch wird, schaltet das Gerät automatisch ab.

Ziehen Sie in diesem Falle den Netzstecker **7** und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Danach können Sie das Gerät wieder mit Wasser in Betrieb nehmen.

12. Tipps zum Dampfgaren

Dampfgaren ist eine der gesündesten Möglichkeiten, Lebensmittel zu garen. Es bleiben nicht nur Nährstoffe und Farbe der Lebensmittel weitgehend erhalten, auch natürlicher Geschmack und Biss erfreuen den Genießer. Dadurch kann mit Salz, Fett und Gewürzen sparsam umgegangen werden.

12.1 Dampfeinsätze verwenden

Sie können je nach Bedarf entweder nur den tiefen Dampfeinsatz **3** oder beide Dampfeinsätze (**2** und **3**) verwenden. Der flache Dampfeinsatz **2** kann nicht ohne den tiefen Dampfeinsatz **3** verwendet werden.

12.2 Menüs zubereiten

Wenn Sie ein ganzes Menü zubereiten und daher beide Dampfeinsätze übereinander verwenden, beachten Sie bitte:

- Fleisch und Fisch sollten immer im unteren Dampfeinsatz **3** gegart werden, damit heruntertropfender Saft nicht über die anderen Lebensmittel läuft;
- Das Gargut mit dem größten Gewicht sollte möglichst in dem unteren Dampfeinsatz **3** gegart werden.



13. Kneten

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

13.1 Allgemeine Programm- informationen

- voreingestellte Zeit: 1:30 Minuten (veränderbar)
- maximale Zeit: 3 Minuten
- voreingestellte Temperatur: 0 °C (fest)
- voreingestellte Geschwindigkeit: 4 (fest)
- Rechts-/Linkslauf: wird vom Programm gesteuert

13.2 Programm starten

1. Geben Sie die Teigmasse in den Mixbehälter **5**.
2. Schließen Sie den Mixbehälter **5** mit dem Deckel **34**.
3. Schalten Sie das Gerät am Hauptschalter **6** ein.
4. Drücken Sie die Taste  **24**. Die Taste  **24** leuchtet und die Programmwerte werden im Display **27** gezeigt.



5. Drücken Sie die blinkende Taste **START/STOP 19**. Das Programm wird gestartet. Die eingestellte Zeit wird im Display **27** heruntergezählt. Die Taste  **24** leuchtet. Das Programm steuert den Rechts-/Linkslauf automatisch.
6. Nach Ablauf der eingestellten Zeit werden die Tasten **START/STOP 19** und  **24** dunkel und im Display **27** werden alle Werte mit 0 angezeigt (außer der Temperatur).
7. Nach einigen Sekunden erlischt die LED  **15** und ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät kann geöffnet werden.
8. Drücken Sie den Hauptschalter **6**, um das Gerät auszuschalten oder gehen Sie zum nächsten Rezeptschritt.



14. Anbraten

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

14.1 Allgemeine Programm- informationen


- voreingestellte Zeit: 7 Minuten (veränderbar)
- maximale Zeit: 14 Minuten
- voreingestellte Temperatur: 130 °C (veränderbar)
- voreingestellte Geschwindigkeit: 1 (fest)
- Rechts-/Linkslauf: wird vom Programm gesteuert



14.2 Programm starten

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



6. Drücken Sie die blinkende Taste **START/STOP 19**.

Das Programm wird gestartet. Die eingestellte Zeit wird im Display **27** heruntergezählt. Die Taste  **22** leuchtet. Das Programm steuert den Linkslauf automatisch. In einem festen Intervall startet der Messereinsatz **29** zu einer kurzen Linksdrehung.

7. Nach Ablauf der eingestellten Zeit werden die Tasten **START/STOP 19** und  **22** dunkel und im Display **27** werden alle Werte mit 0 angezeigt (außer der Temperatur).
8. Nach einigen Sekunden erlischt die LED  **15** und ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät kann geöffnet werden.
9. Drücken Sie den Hauptschalter **6**, um das Gerät auszuschalten oder gehen Sie zum nächsten Rezeptschritt.

15. Gerät reinigen und warten



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **7** aus der Netzsteckdose.
- ⊙ Tauchen Sie das Grundgerät **13** nie in Wasser.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes **29** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- ⊙ Vor dem Entfernen des Messereinsatzes **29** spülen Sie den Mixbehälter **5** mit Wasser aus und befreien die Klingen von Speiseresten, sodass der Messereinsatz **29** sicher entnommen werden kann.
- ⊙ Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie den Messer-

einsetzen **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

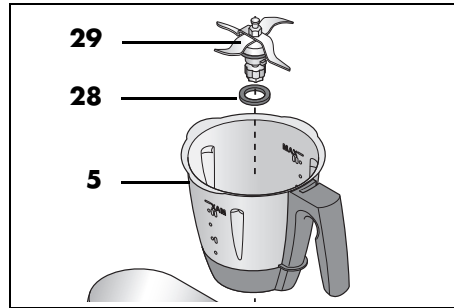
Folgende Teile sind spülmaschineneeignet:

- 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 58) 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 (siehe "Zubehör bestellen" auf Seite 76).

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

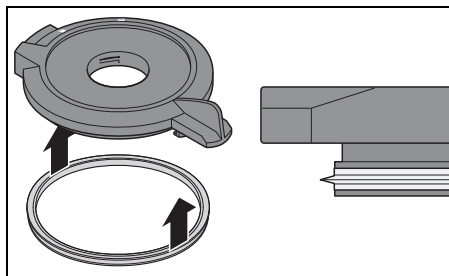
1. Entnehmen Sie den Messereinsatz **29** aus dem Mixbehälter **5** (siehe "Messereinsatz einsetzen und entnehmen" auf Seite 58).
2. Ziehen Sie die Dichtung **28** vom Messereinsatz **29** ab.
3. Setzen Sie die gereinigte Dichtung oder eine neue wieder auf.
4. Setzen Sie vor der nächsten Nutzung den 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.

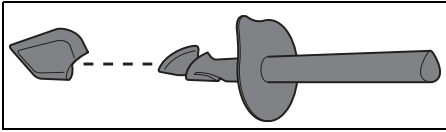
Deckel des Mixbehälters 34

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 (siehe "Zubehör bestellen" auf Seite 76).

15.6 Entkalken

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

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

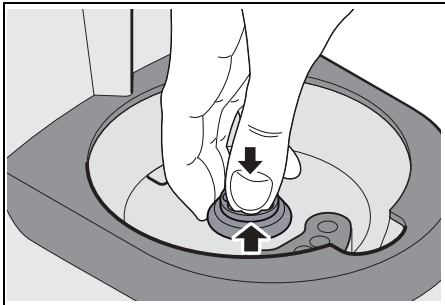
Wenn Sie größere Mengen verarbeiten als in dieser Anleitung angegeben (z. B. Teig mit mehr als 500 g Mehl), kann die Messeraufnahme **10** so abgenutzt werden, dass der Messereinsatz **29** nicht mehr richtig dreht.

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 (siehe "Zubehör bestellen" auf Seite 76).

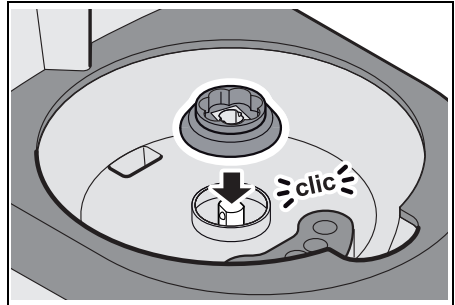
Alte Messeraufnahme entfernen



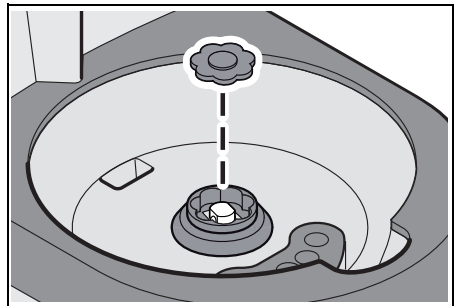
1. Drücken Sie mit dem Daumen auf die Silikon-Abdeckung **36** und greifen Sie gleichzeitig unter den Rand der alten Messeraufnahme **10**. Ziehen Sie die alte Messeraufnahme **10** nach oben heraus.

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 59). |
| | 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 58). |
| | 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 56). | 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 55) |
| 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 55). |
| 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 60) 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 60). Oder Dampfeinsatz 3 korrekt schließen (siehe "Vorbereitung der Dampfeinsätze" auf Seite 63). |
|  | Die Turbo-Funktion ist nicht möglich, weil die Lebensmitteltemperatur im Mixbehälter 5 über 60 °C liegt. | Stellen Sie die Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler 18 ein (siehe "Geschwindigkeit einstellen" auf Seite 55). |
| HHH | Temperatur im Mixbehälter 5 ist zu hoch. Es sind zu wenig Lebensmittel oder Flüssigkeiten im Mixbehälter 5 . | Schalten Sie das Gerät aus und lassen den Mixbehälter abkühlen. Anschließend geben Sie ausreichend Lebensmittel oder Flüssigkeiten in den Mixbehälter 5 . |
| ---- | Die Waage ist überlastet. | Nehmen Sie Gewicht von der Waage. |

17. Entsorgung

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

18. Technische Daten

| | |
|---|---|
| Modell: | SKMK 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 Butterfly Trading S.à r.l. 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. Zubehör bestellen

Auf unserer Webseite erhalten Sie die Information, welche Zubehörteile nachbestellt werden können.

Online bestellen

shop.monsieur-cuisine.com



1. Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet.
2. Mit dem QR-Code gelangen Sie auf eine Webseite, wo Sie die Nachbestellung vornehmen können.

20. Webseite

Webseite:

www.monsieur-cuisine.com



21. Garantie der Butterfly Trading S.à r.l.

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: 389505_2201** 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.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **389505_2201** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

End of Life Zeitraum: 2 Jahre nach Ablauf der Garantie

Nach Garantieablauf bietet der Hersteller weiterhin technischen Support für einen Zeitraum von 2 Jahren an.

Alle Verschleißteile und der Verschleißteileersatz stehen den Kunden kostenpflichtig zur Verfügung.

Sollte es während der Garantiezeit und der End-of-Life-Dauer wegen fehlender OTA-Firmware-Update-Funktion zu einem Sicherheitsproblem kommen, werden alle Kosten für die betroffenen Ersatzteile und die Reparatur vom Hersteller übernommen.

Darüber hinaus wird eine firmwareseitige Lösung zur Verfügung gestellt.
Für Vermögens- und Folgeschäden wird nicht gehaftet.



Service-Center

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(kostenfrei)

E-Mail: butterfly@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: butterfly@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

(kostenfrei)

E-Mail: butterfly@lidl.ch

IAN: 389505_2201



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

Butterfly Trading S.à r.l.

53 Bd Royal

2449 Luxembourg

Luxembourg