

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



MONSIEUR CUISINE PLUS SKMK 1200 A1

(FR)

MONSIEUR CUISINE PLUS

Mode d'emploi

(GB)

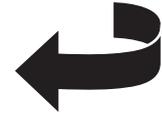
MONSIEUR CUISINE PLUS

Operating instructions

IAN 277740

(FR)

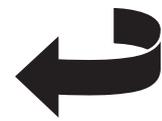
(GB)



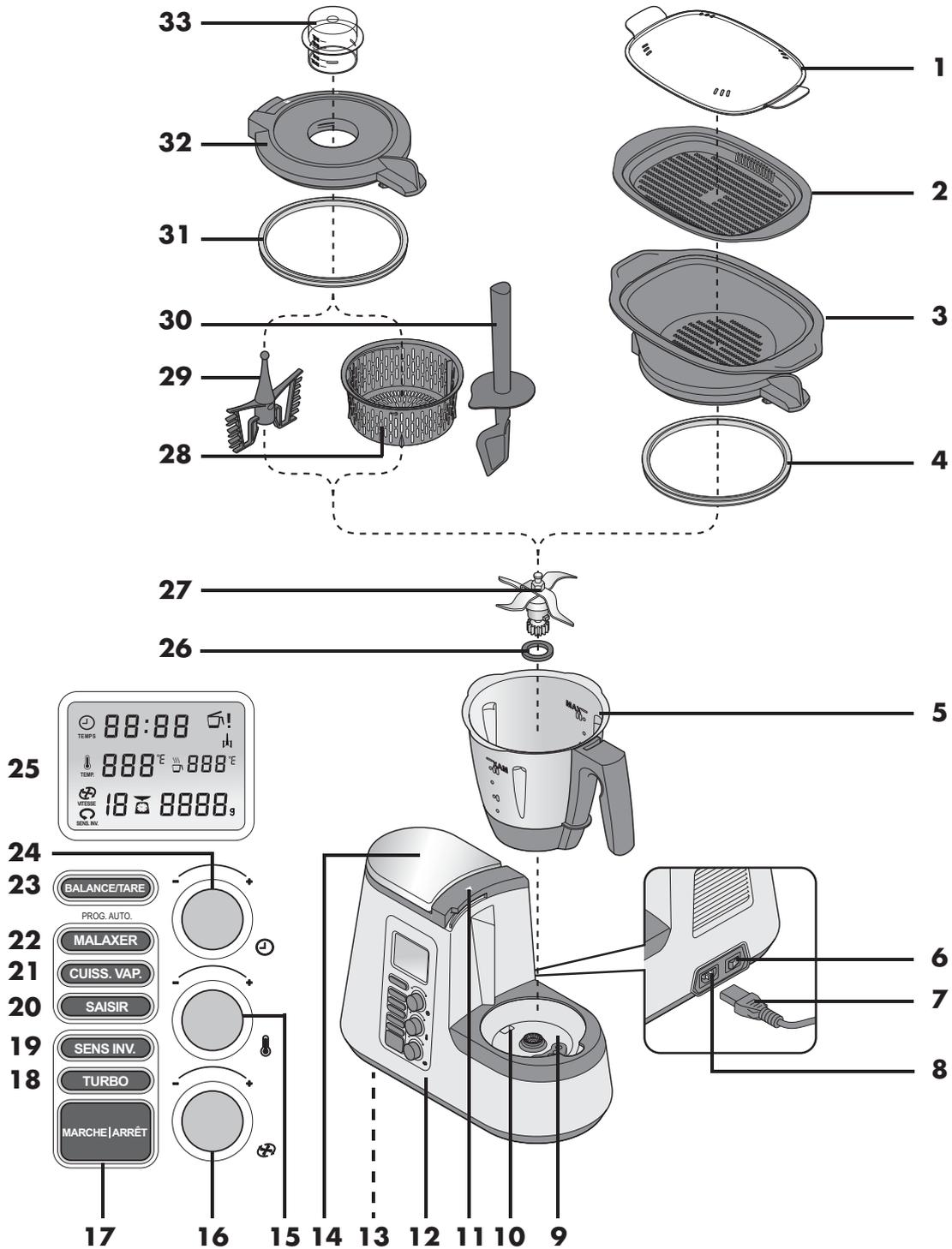
Français **2**

English **36**

ID: SKMK 1200 A1_16_V1.10



Aperçu de l'appareil / Overview



Sommaire

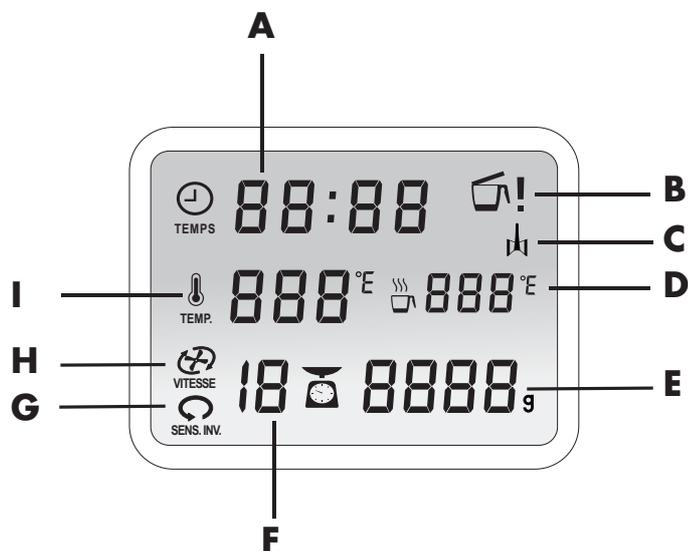
1. Aperçu de l'appareil	4
2. Affichages sur l'écran	5
3. Récapitulatif des fonctions	6
4. Utilisation conforme	7
5. Consignes de sécurité	8
6. Éléments livrés	11
7. Déballage de l'appareil et mise en place	12
8. Balance	12
9. Commande de l'appareil	13
9.1 Alimentation	13
9.2 Mise en marche et arrêt de l'appareil	13
9.3 Affichage	13
9.4 Utiliser les boutons	14
9.5 Réglage du temps	15
9.6 Régler la température	15
9.7 Régler la vitesse	16
9.8 Marche à gauche	16
9.9 Fonction turbo	17
9.10 Trop-plein	17
9.11 Mettre en marche l'appareil et l'arrêter	17
10. Utiliser le bol mixeur	18
10.1 Repères dans le bol mixeur	18
10.2 Mettre en place et retirer le couteau hachoir	18
10.3 Mettre le bol mixeur en place	19
10.4 Mettre en place et retirer le batteur	19
10.5 Mettre en place le couvercle du bol mixeur	20
10.6 Utiliser le couvercle de l'orifice de remplissage	20
10.7 Cuire et mijoter avec le panier de cuisson	20
10.8 Utiliser une spatule	21
11. Cuisson à la vapeur	22
11.1 Informations générales sur le programme	22
11.2 Préparation des paniers de cuisson à la vapeur	22
11.3 Démarrer la cuisson à la vapeur	23
11.4 Vérifier le point de cuisson	24
11.5 Cuire à la vapeur avec le panier de cuisson	24
11.6 Protection contre la surchauffe	24
12. Conseils pour la cuisson à la vapeur	25
12.1 Utilisation des paniers de cuisson à la vapeur	25
12.2 Préparer des menus	25
13. Malaxer	25
13.1 Informations générales sur le programme	25
13.2 Démarrer le programme	25

14. Saisir	26
14.1 Informations générales sur le programme	26
14.2 Démarrer le programme	26
15. Nettoyage et entretien de l'appareil	27
15.1 Nettoyage de l'appareil de base	27
15.2 Nettoyage au lave-vaisselle	27
15.3 Nettoyage des accessoires	28
15.4 Nettoyer, vérifier et remplacer les joints	28
15.5 Détartrage	29
15.6 Rangement	29
16. Anomalies, cause, solution	30
16.1 Dysfonctionnements	30
16.2 Messages de défaut sur l'affichage	31
17. Mise au rebut	32
18. Caractéristiques techniques	32
19. Commander des accessoires	32
20. Garantie de HOYER Handel GmbH	33

1. Aperçu de l'appareil

- | | | |
|------|---|---|
| 1 | | Couvercle des paniers vapeur |
| 2 | | Panier vapeur plat |
| 3 | | Panier vapeur profond |
| 4 | | Joint du panier vapeur profond (respecter la position correcte) |
| 5 | | Bol mixeur |
| 6 | 0/I | Interrupteur principal |
| 7 | | Câble de raccordement avec fiche secteur |
| 8 | | Prise d'alimentation |
| 9 | | Logement pour le bol mixeur (avec couronne dentée) |
| 10 | | Trop-plein |
| 11 | | Système de verrouillage |
| 12 | | Appareil de base |
| 13 | | Pieds à ventouse |
| 14 | | Balance |
| 15 |  | Bouton de réglage de la température |
| 16 |  | Bouton de réglage de la vitesse |
| 17 | MARCHE/ARRÊT | Mettre en marche l'appareil et l'arrêter |
| 18 | TURBO | Bouton Turbo |
| 19 | SENS INV. | Modifier le sens de rotation |
| 20 | SAISIR | Programme pour saisir |
| 21 | CUISS. VAP. | Programme pour cuisson à la vapeur |
| 22 | MALAXER | Programme pour le malaxage de pâtes |
| 23 | BALANCE/TARE | Mettre en marche la balance / activer la fonction de tare |
| 24 |  | Bouton de réglage du temps |
| 25 | | Affichage |
| 26 | | Joint du couteau hachoir (respecter la position correcte) |
| 27 | | Couteau hachoir (avec roue dentée) |
| 28 | | Panier de cuisson |
| 29 | | Batteur |
| 30 | | Spatule |
| 31 | | Joint d'étanchéité du couvercle du bol mixeur
(respecter la position correcte) |
| 32 | | Couvercle du bol mixeur |
| 33 | | Gobelet doseur |
|
 | | |
| | <i>non illustré :</i> | |
| 34 | | Levier de déverrouillage |

2. Affichages sur l'écran



- A** Affichage du temps (de 1 seconde à 90 minutes)
- B** Le bol mixeur n'est pas placé correctement ou n'est pas bien fermé
- C** La vitesse sélectionnée (1 - 4) est adaptée au batteur
- D** Température des aliments dans le bol mixeur
- E** Affichage du poids en grammes jusqu'à 5 000 g
- F** Affichage de la vitesse 1 - 10
- G** Réglé / actif en marche à gauche
- H** Symbole de la vitesse
- I** Température réglée (de 37 °C à 130 °C)

3. Récapitulatif des fonctions

Bouton/Outil	Fonction	Remarques
BALANCE/TARE 23 / Balance 14	Pesage au gramme près avec la fonction de tare (régler sur 0 pour peser des ingrédients supplémentaires)	Jusqu'à 5 kg
SENS INV. 19	Mélange délicat d'aliments qui ne doivent pas être broyés	
TURBO 18	Commuter brièvement sur la vitesse maximale, par ex. pour broyer des fruits à coques, émincer de petites quantités d'herbes ou d'oignons	<ul style="list-style-type: none"> - Cette fonction est bloquée lorsque la température des aliments dans le bol mixeur dépasse 60 °C. - Pour les liquides : jusqu'à 1 litre maximum - Ne pas utiliser avec le batteur 29
Couteau hachoir 27	<ul style="list-style-type: none"> - Pour broyer, hacher, émincer, réduire en purée - Pour le programme MALAXER - Pour mélanger délicatement avec la fonction SENS INV. 	<ul style="list-style-type: none"> - Doit toujours être utilisé pour assurer l'étanchéité du bol mixeur 5 - Si nécessaire, couper préalablement les aliments en morceaux d'env. 3 à 4 cm de long
Batteur 29	Pour les aliments liquides <ul style="list-style-type: none"> - Fouetter la crème (au moins 200 ml) - Monter les blancs en neige (au moins 2 œufs) - Émulsionner (par ex. monter une mayonnaise) 	<ul style="list-style-type: none"> - Ne peut être utilisé que sur les niveaux de vitesse 1 à 4 - Ne peut pas être utilisé avec la fonction TURBO
Panier de cuisson 28	Pour cuire et mijoter	Versez au moins 500 ml d'eau dans le bol mixeur 5
CUISS. VAP. 21	Programme de cuisson à la vapeur préservant les qualités des aliments avec les paniers de cuisson à la vapeur 2 et 3 , convient en particulier pour les légumes, le poisson et la viande	Également possible avec le panier de cuisson 28
MALAXER 22	Pour malaxer des pâtes avec le couteau hachoir 27	L'appareil ne peut pas malaxer plus de 500 g de farine
SAISIR 20	Pour saisir légèrement des aliments comme la viande ou les oignons	En petites quantités, coupés en morceaux

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre nouveau robot ménager avec fonction de cuisson « Monsieur Cuisine Plus ».

Pour manipuler le produit en toute sécurité et vous familiariser avec le volume de livraison :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez ce mode d'emploi.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi.**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau robot ménager avec fonction de cuisson « Monsieur Cuisine Plus » !

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.



Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante.



Ce symbole vous indique d'éviter tout contact avec la vapeur d'eau brûlante.

4. Utilisation conforme

Le robot Monsieur Cuisine sert à mixer, fouetter, battre, mélanger, broyer, réduire en purée, émulsionner, cuire à la vapeur, mijoter, malaxer, saisir, cuire et peser des aliments et ingrédients.

Ce mode d'emploi décrit les fonctions essentielles : mixer, hacher, broyer et cuire à la vapeur. Vous trouverez des informations sur la préparation de plats spéciaux dans le livre de cuisine fourni avec l'appareil.

L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur.

Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'appareil ne doit pas être utilisé pour broyer des aliments particulièrement durs comme des os ou de la noix de muscade.

5. Consignes de sécurité

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :



DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION : risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE : remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil.
- ⊙ Conservez l'appareil et son câble de raccordement hors de portée des enfants.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas nettoyer ni faire l'entretien de l'appareil.
- ⊙ Les enfants doivent rester sous surveillance pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ⊙ Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance que lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance et avant d'être désassemblé ou nettoyé.
- ⊙ Sachez que les lames du couteau hachoir sont très coupantes :
 - Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
 - Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière à ce que le couteau hachoir reste parfaitement visible pour éviter de vous couper sur les lames tranchantes.
 - Veillez à ne pas toucher les lames du couteau hachoir lorsque vous videz le bol mixeur.
 - Veillez à ne pas toucher les lames lorsque vous retirez ou insérez le couteau hachoir.
- ⊙ Le bol mixeur ne doit contenir aucun ingrédient chaud lorsque la fonction turbo est active. Ces ingrédients pourraient être projetés et causer des brûlures.

- ⊙ Le couteau hachoir et le batteur continuent à tourner après l'arrêt de l'appareil. Attendez l'arrêt complet avant de déverrouiller le bol mixeur et d'ouvrir le couvercle.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ Avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles mobiles lors de l'utilisation de l'appareil, ce dernier doit être arrêté et débranché du secteur.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage et entretien de l'appareil » à la page 27).

 **DANGER pour les enfants**

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.

 **DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage**

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.

 **DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité**

- ⊙ L'appareil ne doit jamais être mis en marche à proximité, entre autres, d'une baignoire, d'une douche ou d'un lavo-bo rempli.
- ⊙ L'appareil de base, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.

- ⊙ Protégez l'appareil de base contre l'humidité, les gouttes et les éclaboussures.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil de base, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- ⊙ Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur. Ne retirer l'appareil qu'après cela.

 **DANGER ! Risque d'électrocution**

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement monté.
- ⊙ Ne branchez la fiche secteur qu'à une prise de courant facilement accessible installée dans les règles, dotée de contacts de protection et dont la tension correspond aux indications de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.

- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Veillez à ce que le câble de raccordement ne fasse pas trébucher et que personne ne puisse s'y prendre les pieds ou marcher dessus.
- ⊙ Éloignez le câble de raccordement des surfaces chaudes (comme les plaques chauffantes).
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
 - ... lorsqu'une panne survient,
 - ... lorsque vous n'utilisez pas le Monsieur Cuisine,
 - ... avant de monter ou de démonter le Monsieur Cuisine,
 - ... avant de nettoyer le Monsieur Cuisine et
 - ... en cas d'orage.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou le câble de raccordement présente des dégâts apparents.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article.

 **DANGER ! Risque de blessures par coupure**

- ⊙ L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé sans le récipient.

- ⊙ N'approchez jamais les doigts de la lame rotative. N'approchez pas de cuiller ou d'objets similaires des pièces en rotation. Veillez à attacher vos cheveux et à ne pas porter de vêtements amples à proximité des pièces en rotation. Seule exception : la spatule fournie avec l'appareil est st conçue de manière à ne pas pouvoir entrer en contact avec le couteau hachoir en marche lors du mélange sans le sens horaire. Il ne faut pas utiliser la spatule avec le batteur.

 **DANGER ! RISQUE D'INCENDIE**

- ⊙ Avant de mettre l'appareil en marche, posez-le sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur.
- ⊙ Il n'est pas nécessaire de surveiller en permanence l'appareil lors du fonctionnement, un contrôle régulier suffit. Cela vaut notamment si les temps de cuisson réglés sont très longs.

 **DANGER ! Risque de brûlures**

- ⊙ Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes lors du fonctionnement. Lorsque l'appareil est en marche, utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour saisir les paniers de cuisson à la vapeur ainsi que le couvercle des paniers vapeur.
- ⊙ Ne transportez l'appareil que lorsqu'il est refroidi.
- ⊙ Avant de nettoyer l'appareil, attendez qu'il ait refroidi.

 **DANGER ! Risque de brûlures**

- ⊙ Si possible, n'ouvrez pas le couvercle des paniers vapeur pendant la cuisson sinon de la vapeur très chaude s'échappe.
- ⊙ Veillez à ce que la vapeur chaude sorte par les orifices pour vapeur du couvercle des paniers vapeur. Ne recouvrez jamais ces orifices sinon la vapeur

pourrait s'accumuler dans l'appareil et s'échapper brusquement à l'ouverture.

- ⊙ Si vous voulez ouvrir le couvercle des paniers vapeur, commencez par ouvrir légèrement l'arrière du couvercle pour que le jet de vapeur ne soit pas dirigé vers vous.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels

- ⊙ Placez l'appareil uniquement sur une surface plane, sèche, antidérapante et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.
- ⊙ Ne placez pas l'appareil sur une surface très chaude (comme les plaques de cuisson).
- ⊙ Le batteur ne peut être utilisé que sur les niveaux de vitesse 1 à 4.
- ⊙ Ne touchez pas au bouton **TURBO** lorsque vous utilisez le batteur.
- ⊙ Utilisez le bol mixeur exclusivement avec le couvercle en place, sinon le liquide risque d'être projeté.
- ⊙ Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il contient encore des aliments ou de la pâte.
- ⊙ Ne remplissez pas trop le bol mixeur pour éviter les éclaboussures. Le jus qui déborde s'écoule sur le support. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un support imperméable.
- ⊙ Veillez à ce qu'il n'y ait jamais ni trop ni trop peu d'eau dans l'appareil lors de la cuisson à la vapeur.
- ⊙ Ne placez jamais l'appareil directement sous un meuble suspendu car la vapeur est évacuée vers le haut et pourrait endommager le meuble.
- ⊙ Utilisez uniquement de l'eau potable claire pour générer la vapeur.
- ⊙ Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, du fait que cela peut faire chauffer le moteur et l'endommager.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.

- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds à ventouses antidérapants en plastique. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds à ventouses antidérapants en plastique. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.

6. Éléments livrés

- 1 robot ménager avec fonction de cuisson « Monsieur Cuisine Plus », appareil de base **12**
- 1 bol mixeur **5** avec :
 - Couteau hachoir **27**
 - Couvercle du bol mixeur **32**
 - Gobelet doseur **33**
- 1 panier de cuisson **28**
- 1 batteur **29**
- 1 spatule **30**
- 1 ensemble cuisson vapeur, composé des éléments suivants :
 - Panier vapeur profond **3**
 - panier vapeur plat **2**
 - couvercle des paniers vapeur **1**
- 1 mode d'emploi
- 1 livre de cuisine

7. Déballage de l'appareil et mise en place

Lors de la fabrication, de nombreuses pièces sont recouvertes d'une fine couche d'huile, afin d'être protégées. Faites fonctionner une première fois l'appareil uniquement avec de l'eau afin que d'éventuels résidus puissent s'évaporer.

REMARQUE : lors des premières utilisations, une légère odeur peut émaner en raison de la montée en température du moteur. Ceci est sans gravité. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

1. Ôtez tout le matériau d'emballage.
2. Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
3. **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation ! (voir « Nettoyage et entretien de l'appareil » à la page 27).**
4. Versez 2,2 litres d'eau dans le bol mixeur **5** et faites bouillir l'eau une fois puis jetez-la (voir « Régler la température » à la page 15).
5. Placez l'appareil de base **12** sur une surface plane, sèche, antidérapante et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.

ATTENTION : le jus qui déborde s'écoule sur le support. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un support imperméable.

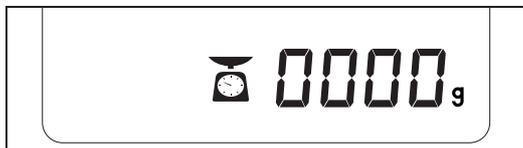
8. Balance

La balance intégrée vous permet de peser au gramme près, jusqu'à 5 kg.

La balance **14** est facile à utiliser et prête à fonctionner si aucune opération n'est en cours.

Peser facilement

1. L'appareil est allumé mais il n'y a aucune opération en cours.
2. Appuyez sur le bouton **BALANCE/TARE 23**. Le bouton s'allume. L'affichage **25** indique 0000 g.



3. Posez les aliments à peser sur la balance **14**. Le poids jusqu'à 5 kilogrammes s'affiche en grammes sur l'affichage **25**.
4. Retirez les aliments à peser de la balance **14**.
5. Appuyez sur l'un des boutons de programmation ou sélectionnez un temps ou une température pour désactiver la fonction de pesage.

Peser avec la fonction de tare

La fonction de tare vous permet de régler les poids de ce qui se trouve sur la balance **14** sur 0 puis d'ajouter un nouvel ingrédient à peser.

1. L'appareil est allumé mais il n'y a aucune opération en cours.
2. Appuyez sur le bouton **BALANCE/TARE 23**. Le bouton s'allume. L'affichage **25** indique 0000 g.
3. Posez les aliments à peser sur la balance **14**. Il peut également s'agir d'un récipient vide ou rempli. Le poids jusqu'à 5 kilogrammes s'affiche en grammes sur l'affichage **25**.
4. Appuyez sur **BALANCE/TARE 23** pour régler l'affichage du poids sur 0.

5. Ajoutez le nouvel ingrédient à peser aux aliments se trouvant déjà sur la balance.
Le poids du nouvel ingrédient à peser s'affiche en grammes sur l'affichage **25**.
6. Répétez l'opération avec un nouvel ingrédient ou retirez les aliments à peser de la balance **14**.
7. Appuyez sur l'un des boutons de programmation ou sélectionnez un temps ou une température pour désactiver la fonction de pesage.

REMARQUE : lorsque la balance est surchargée, ---- apparaît sur l'affichage.

9. Commande de l'appareil

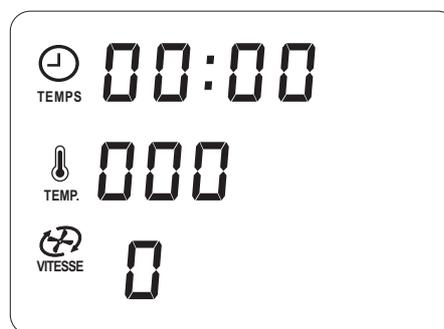
Pour des raisons de sécurité, les réglages décrits dans ce chapitre ne peuvent être sélectionnés qu'à condition que l'appareil soit complètement assemblé.

9.1 Alimentation

- Commencez par connecter le câble de raccordement **7** à la prise d'alimentation **8** de l'appareil de base **12** puis branchez la fiche secteur **7** dans une prise de courant appropriée. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible à tout moment.

9.2 Mise en marche et arrêt de l'appareil

- Commutez l'interrupteur principal **6** situé à l'arrière de l'appareil sur **1** :
 - Tous les boutons s'allument brièvement.
 - L'affichage **25** s'allume et indique brièvement un voyant de contrôle. Puis, un voyant des symboles de commande apparaît. Toutes les valeurs réglables sont sur **0**.



- Un signal sonore retentit.
- Commutez l'interrupteur principal **6** situé à l'arrière de l'appareil sur **0** pour arrêter l'appareil.

9.3 Affichage

Tous les réglages et toutes les valeurs de service sont affichés sur l'affichage **25**. L'éclairage de l'affichage **25** s'éteint après env. 5 minutes. Dès que vous appuyez sur un bouton quelconque ou que vous tournez un bouton de réglage, l'éclairage de l'affichage **25** se rallume pendant 5 minutes.

9.4 Utiliser les boutons

Éclairage / clignote- ment du/des bouton(s)	Situation	Fonction du bouton
MARCHE/ARRÊT 17 cli- gnote.	Les réglages ont été effectués et une opération peut démar- rer.	Appuyez sur le bouton pour démarrer une opération.
MARCHE/ARRÊT 17 est allumé.	L'opération est en cours.	Appuyez sur le bouton pour interrompre une opération.
TURBO 18 est allumé en blanc.	La fonction turbo peut être activée.	Maintenez le bouton enfon- cé tant que vous avez besoin de la fonction.
TURBO 18 est allumé en rouge.	La fonction est bloquée (par ex. parce que la température des aliments dans le bol mixeur dépasse 60 °C).	Le bouton est bloqué.
Le bouton de programmation (MALAXER 22, CUISS. VAP. 21, SAISIR 20) est allumé et MARCHE/ ARRÊT 17 clignote.	Le programme est sélection- né mais n'a pas encore dé- marré.	Appuyez sur MARCHE/ ARRÊT 17 pour démarrer la fonction.
Le bouton de programmation (MALAXER 22, CUISS. VAP. 21, SAISIR 20) est allumé et MARCHE/ ARRÊT 17 est allumé.	Le programme est sélection- né et a démarré.	Appuyez sur MARCHE/ ARRÊT 17 pour interrompre prématurément le pro- gramme en cours.
Le bouton de programmation CUISS. VAP. 21 clignote et MARCHE/ARRÊT 17 est allumé.	Le programme est sélection- né et a démarré. Mais le temps de préchauffage de 10 min n'est pas encore écoulé.	Le programme démarre auto- matiquement. - Le temps pré réglé peut être modifié avec le bou- ton de réglage du temps 24 . - Pour démarrer le pro- gramme avant l'écoule- ment des 10 minutes, appuyez sur CUISS. VAP. 21 .
BALANCE/TARE 23 est al- lumé.	La balance est activée.	Appuyez sur BALANCE/ TARE 23 pour régler l'affi- chage du poids sur 0.

9.5 Réglage du temps

Réglez la durée de la cuisson ou de préparation en tournant le bouton de réglage du temps  **24** :

- Tournez le bouton de réglage du temps **24** dans le sens « - » : raccourcir le temps
- Tournez le bouton de réglage du temps **24** dans le sens « + » : prolonger le temps

- Le temps réglable est compris entre 1 seconde et 90 minutes.
- Le réglage est effectué avec les pas suivants :
 - jusqu'à 1 minute en pas d'une seconde,
 - après 1 minute en intervalles de 30 secondes,
 - après 10 minutes en pas d'une minute.
- Le temps réglé s'affiche sur l'affichage **25**.

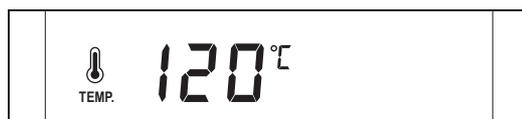


- Après le démarrage de la fonction, le compte à rebours du temps commence.
- Si le temps et la température n'ont pas été prescrits, le temps affiché s'écoule de 0 seconde (00:00) à 90 minutes (90:00). Puis l'appareil s'arrête.
- Le temps peut être modifié pendant la marche de l'appareil.
- Dès que le temps réglé s'est écoulé,
 - l'appareil s'arrête ;
 - un signal sonore retentit.

9.6 Régler la température

Réglez la température de cuisson en tournant le bouton de réglage de la température  **15** :

- La température réglable est comprise entre 37 °C et 130 °C.
- La température réglée s'affiche sur l'affichage **25**.



- Il faut sélectionner le niveau de vitesse et définir le temps pour démarrer le préchauffage.
- L'affichage de la température des aliments peut indiquer de fortes variations pendant le préchauffage.
- Dès que la température sélectionnée est atteinte, un signal sonore retentit et la température des aliments s'affiche derrière le symbole .
- La température peut être modifiée pendant la marche de l'appareil.

REMARQUE : Si un niveau de vitesse supérieur à 3 est sélectionné, la fonction de chauffage est bloquée et il n'est pas possible de régler la température.

9.7 Régler la vitesse

Réglez la vitesse en tournant le bouton de réglage de la vitesse  **16** :

- La vitesse peut être réglée sur 10 niveaux :
 - niveaux 1 à 4 : pour le batteur **29** ;
 - niveaux 1 à 10 : pour le couteau hachoir **27**.

ATTENTION :

- ⊙ Le batteur **29** ne peut être utilisé que sur les niveaux de vitesse 1 à 4. Un affichage correspondant apparaît sur l'affichage **25**. 
- ⊙ Il ne peut y avoir plus de 1 litre de liquide dans le bol mixeur **5** lorsque le niveau de vitesse 10 est sélectionné, sinon le liquide peut être projeté à l'extérieur du bol (voir « Utiliser le bol mixeur » à la page 18). Pour les niveaux de vitesse inférieurs à 10, le bol mixeur **5** peut contenir au maximum 2,2 litres.
- Pour plus de remarques : voir « Récapitulatif des fonctions » à la page 6.
- Le niveau de vitesse réglé s'affiche sur l'affichage **25**.



- Le niveau de vitesse peut être modifié pendant la marche de l'appareil.
- Le programme de cuisson à la vapeur ne permet pas de choisir une vitesse.
- L'appareil s'arrête si vous commutez la vitesse sur 0 pendant la marche de l'appareil. Pour continuer, sélectionnez une vitesse et appuyez sur le bouton **MARCHE/ARRÊT 17**.
- Si une température a été sélectionnée, seuls les niveaux de vitesse 1 à 3 sont disponibles.

Démarrage progressif

Afin d'éviter la projection du jus des aliments à cuire chauds hors du bol mixeur **5** ou le déséquilibre de l'appareil, un démarrage progressif est prévu pour tous les réglages à l'exception de la fonction turbo :

- Démarrage progressif à partir de températures d'aliments supérieures à 60 °C.

9.8 Marche à gauche

La marche à gauche sert à mélanger délicatement des aliments qui ne doivent pas être broyés.

- Pendant la marche normale, le sens de rotation du couteau hachoir **27** peut être modifié à tout moment en appuyant sur le bouton **SENS INV. 19**.
- La marche à gauche ne peut être utilisée qu'à faible vitesse (niveaux 1 à 3).
- Pour les programmes **MALAXER** et **SAISIR**, la marche à gauche est commandée par le programme.

- Appuyer sur **SENS INV. 19** pour activer la marche à gauche.



- Appuyer à nouveau sur **SENS INV. 19** pour désactiver la marche à gauche.



9.9 Fonction turbo

ATTENTION :

- ⊙ Lorsque vous mélangez des liquides, il ne peut y avoir plus de 1 litre de liquide au maximum dans le bol mixeur **5** sinon le liquide risque d'être projeté à l'extérieur du bol.
- ⊙ Ne sélectionnez jamais cette fonction lorsque vous utilisez le batteur **29**.

La fonction turbo vous permet de sélectionner brièvement le niveau de vitesse 10 (maximum). Cela sert, par ex., à broyer des fruits à coques, émincer de petites quantités d'herbes ou d'oignons.

- **TURBO 18** est allumé en blanc : cette fonction est possible.
- **TURBO 18** est allumé en rouge : le bouton est bloqué, cette fonction est impossible (par ex. parce que la température des aliments dans le bol mixeur dépasse 60 °C).
- Appuyez sur le bouton **TURBO 18** et maintenez-la enfoncée tant que vous avez besoin de la fonction.

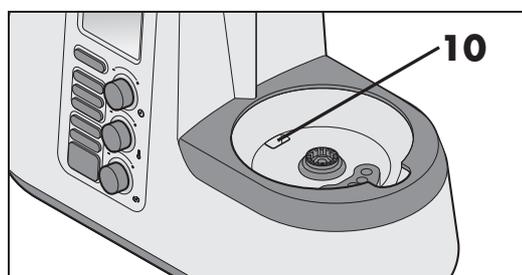


REMARQUES :

- La fonction turbo fonctionne uniquement
 - quand le couteau hachoir **27** ne tourne pas.
 - quand la température des aliments dans le bol mixeur **5** est inférieure à 60 °C.
- La vitesse augmente brusquement pour passer au niveau 10 (maximum).

9.10 Trop-plein

Un trop-plein **10** est prévu dans le logement pour le bol mixeur **9**.



Le liquide sortant éventuellement du bol mixeur **5** ne s'accumule pas dans l'appareil de base **12** mais peut s'écouler sur le support en passant par le trop-plein **10**.

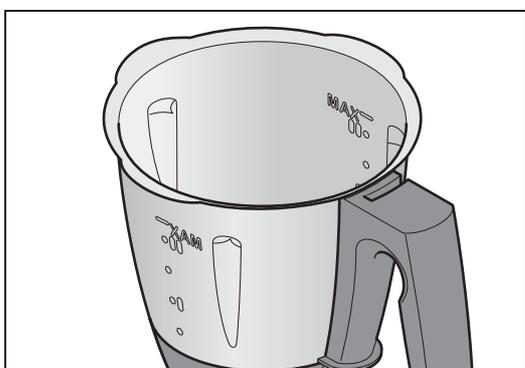
9.11 Mettre en marche l'appareil et l'arrêter

- Une fois que vous avez réglé une ou plusieurs valeurs ou un programme, vous mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton **MARCHE/ARRÊT 17**.
- Vous interrompez un processus de cuisson ou de préparation en cours en appuyant à nouveau sur le bouton **MARCHE/ARRÊT 17**.

10. Utiliser le bol mixeur

REMARQUE : ce mode d'emploi décrit les fonctions essentielles : mixer, hacher, broyer et cuire à la vapeur. Vous trouverez des informations sur la préparation de plats spéciaux dans le livre de cuisine fourni avec l'appareil.

10.1 Repères dans le bol mixeur



Les repères de quantité de remplissage sont marqués à l'intérieur du bol mixeur **5** :

- Repère inférieur : env. 0,5 litre
- Repère I : env. 1 litre
- Repère du milieu : env. 1,5 litre
- Repère II : env. 2 litres
- Repère supérieur **MAX** : env. 2,2 litres, ce repère correspond à la quantité de remplissage maximale autorisée

ATTENTION :

- ⊙ Lors du mélange de liquides sur le niveau 10 ou en appuyant sur le bouton **TURBO 18** il ne peut y avoir plus de 1 litre de liquide maximum dans le bol mixeur **5** sinon le liquide risque d'être projeté à l'extérieur du bol. Pour les niveaux de vitesse inférieurs à 10, le bol mixeur **5** peut contenir au maximum 2,2 litres.

REMARQUE :

- Il ne doit pas y avoir trop peu de liquide dans le bol mixeur **5** pour certaines préparations pour assurer le parfait fonctionnement de l'appareil. Ainsi, vous devez par exemple fouetter au moins 200 ml de crème et battre au moins deux blancs d'œuf.

10.2 Mettre en place et retirer le couteau hachoir

Le couteau hachoir **27** sert à broyer les aliments.

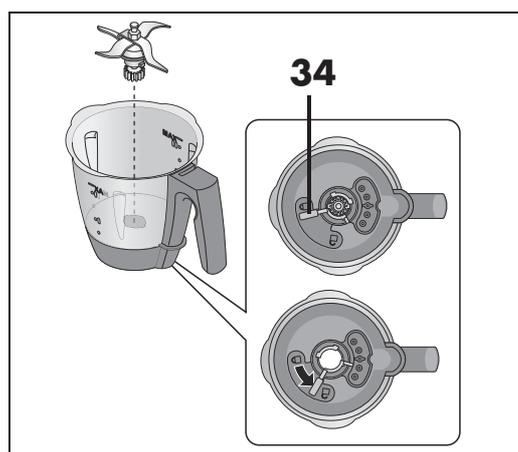
N'utilisez jamais le bol mixeur **5** sans couteau hachoir **27** car le couteau hachoir **27** obture le fond du bol mixeur **5**.



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Sachez que les lames du couteau hachoir **27** sont très coupantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.

Procédez comme suit pour retirer le couteau hachoir **27** :



1. Couchez le bol mixeur **5** à l'horizontale.

2. Appuyez sur le levier de déverrouillage **34** se trouvant en dessous du bol mixeur **5** de sorte qu'il pointe vers le symbole du cadenas ouvert.
3. Tirez prudemment le couteau hachoir **27** vers le haut pour le sortir.



Procédez comme suit pour mettre en place le couteau hachoir **27** :

4. Couchez le bol mixeur **5** à l'horizontale.
5. Insérez le couteau hachoir **27** du haut vers le bas.
Notez que les deux taquets se trouvant au pied du couteau hachoir **27** doivent s'insérer dans les deux encoches prévues dans le fond du bol mixeur **5**.

ATTENTION : veillez à ce que le joint **26** du couteau hachoir **27** soit correctement en place pour éviter une fuite des aliments.

6. Pour verrouiller le couteau hachoir **27**, actionnez le levier de déverrouillage **34** se trouvant en dessous du bol mixeur **5** de sorte qu'il pointe vers le symbole du cadenas fermé.



REMARQUE : coupez les gros morceaux en plus petits morceaux d'environ 3 - 4 cm. Sinon les gros morceaux peuvent bloquer les lames.

10.3 Mettre le bol mixeur en place

1. Placez le bol mixeur **5** dans le logement **9**.
2. Pressez légèrement le bol mixeur **5** vers le bas jusqu'à ce que la roue dentée du couteau hachoir **27** s'insère dans la couronne dentée du logement **9**.

REMARQUES :

- Si le bol mixeur **5** ne peut pas être pressé vers le bas, vous devez le faire « osciller » un peu afin que la roue dentée du couteau hachoir **27** dans le bol mixeur **5** glisse dans la couronne dentée du logement **9**.
- Si le bol mixeur **5** n'est pas correctement mis en place, un mécanisme de sécurité empêche l'appareil de fonctionner. Sur l'écran **25** apparaît E2.

10.4 Mettre en place et retirer le batteur

Le batteur **29** sert à mélanger des aliments liquides, par ex. à fouetter la crème, monter des blancs en neige, émulsionner (par ex. monter une mayonnaise).

Le batteur **29** est inséré sur le couteau hachoir **27** :

- Les ailettes du batteur **29** se trouvent dans les espaces entre les lames.
- Pour plus de remarques : voir « Récapitulatif des fonctions » à la page 6.

ATTENTION :

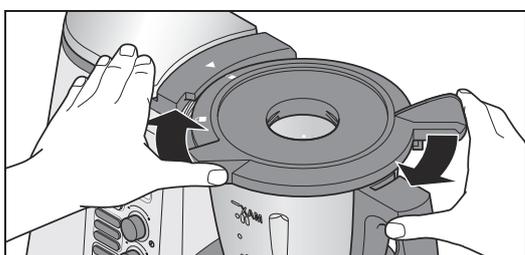
- ⊙ Le batteur **29** ne peut être utilisé que sur les niveaux de vitesse 1 à 4.
- ⊙ Il ne faut pas appuyer sur le bouton Turbo **18** si le batteur **29** est en cours d'utilisation.
- ⊙ Il ne faut pas utiliser la spatule **30** en même temps que le batteur **29** car elle pourrait entrer en contact avec le batteur **29**.
- ⊙ Veillez à ce que les aliments que vous ajoutez ne bloquent pas le batteur **29**.

Sortez le batteur **29** en le tirant vers le haut.

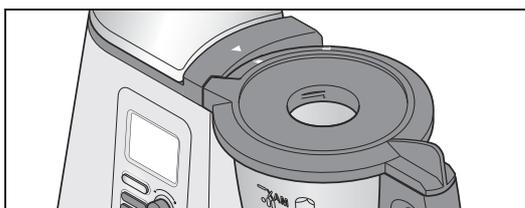
10.5 Mettre en place le couvercle du bol mixeur

Le couvercle du bol mixeur **32** ne peut être mis en place qu'à condition que le bol mixeur **5** soit correctement en place.

1. Placez le couvercle du bol mixeur **32** légèrement tourné sur le bol mixeur **5**. Le symbole du cadenas ouvert pointe sur la flèche du système de verrouillage **11**.



2. Appuyez sur le couvercle **32** et tournez-le à deux mains dans le sens horaire jusqu'à ce que le symbole du cadenas fermé pointe vers la flèche du système de verrouillage **11**. L'appareil ne peut être mis en marche qu'une fois que le couvercle **32** est parfaitement fermé.



REMARQUES :

- Pour faciliter la fermeture du couvercle, versez quelques gouttes d'huile sur un chiffon avec lequel vous frottez le joint **31**.
- L'appareil ne peut démarrer qu'une fois que le couvercle **32** est correctement mis en place.
- Il est utile d'appuyer légèrement sur le symbole du cadenas en tournant pour que le couvercle **32** s'encliquète correctement dans le système de verrouillage.

- Si le couvercle **32** n'est pas correctement mis en place, le symbole de droite s'affiche sur l'affichage **25**.



10.6 Utiliser le couvercle de l'orifice de remplissage

Le gobelet doseur **33** sert simultanément à obturer le bol mixeur **5** et à doser des ingrédients à ajouter.

- Pour obturer le bol mixeur **5**, placez le gobelet doseur **33**, avec l'ouverture en bas, dans le couvercle **32** et verrouillez-le en le tournant dans le sens horaire.

ATTENTION :

- ⊙ Avant de retirer le gobelet doseur **33**, vous devez réduire la vitesse au niveau 1, 2 ou 3 pour éviter les éclaboussures d'aliments.

- Le gobelet doseur **33** peut être brièvement retiré pour ajouter des ingrédients.
- Pour doser des ingrédients, retournez le gobelet doseur **33** et versez-y les aliments. Les valeurs en ml peuvent être lues de l'extérieur.

10.7 Cuire et mijoter avec le panier de cuisson

1. Versez au moins 500 ml d'eau dans le bol mixeur **5**. Verser de l'eau dans le bol mixeur **5**, au en veillant à ce que la quantité de remplissage maximale de 2,2 litres ne soit pas dépassée après l'ajout des aliments.
 - Les aliments entièrement recouverts d'eau bouillent.
 - Les aliments qui ne sont pas entièrement recouverts d'eau mijotent.
2. Mettez les aliments dans le panier de cuisson **28**.

REMARQUE : Veillez à ce que le niveau de remplissage ne dépasse pas le repère **MAX**.

3. Placez le panier de cuisson **28** dans le bol mixeur **5**.
4. Fermez le bol mixeur **5** à l'aide du couvercle **32** et du gobelet doseur **33**.
5. Mettez l'appareil en marche en commutant l'interrupteur principal **6**.
6. Réglez le temps souhaité avec le bouton de réglage du temps **24**.
7. Réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de réglage de la température **15**, par ex. 100 °C. Le temps réglé et la température sélectionnée s'affichent sur l'affichage **25**.



8. Sélectionnez le niveau de vitesse 1 pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'eau.
9. Appuyez sur le bouton **MARCHE/ARRÊT 17**. L'appareil commence à marcher.
10. Une fois que le temps réglé s'est écoulé, un signal retentit et l'éclairage du bouton s'éteint.
11. Appuyez sur l'interrupteur principal **6** pour éteindre l'appareil.

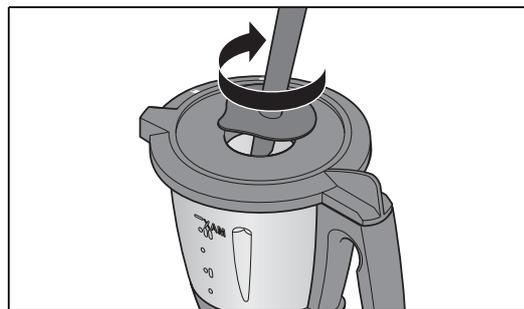
10.8 Utiliser une spatule

La spatule **30** sert à mélanger des ingrédients et à retirer le panier de cuisson **28**.

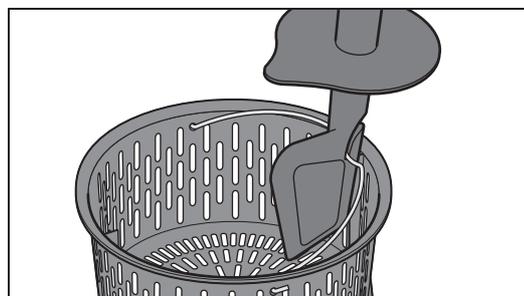
ATTENTION :

- ⊙ N'utilisez pas la spatule **30** lorsque le batteur **29** est mis en place. Sinon, la spatule **30** pourrait se coincer dans le batteur **29**.
- ⊙ N'utilisez aucun autre ustensile de cuisine pour mélanger les ingrédients. L'ustensile pourrait se prendre dans les lames et causer des dommages.

- Mélanger toujours en tournant **dans le sens horaire**. La spatule **30** est conçue de manière à ne pas pouvoir entrer en contact avec le couteau hachoir **27** en marche lors du mélange sans le sens horaire.



Le crochet prévu sur la face arrière de la spatule **30** permet de retirer le panier de cuisson **28** chaud sans devoir le toucher directement. Accrochez simplement l'arceau métallique du panier de cuisson **28** et sortez-le en tirant vers le haut.



11. Cuisson à la vapeur



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ De la vapeur d'eau chaude peut s'échapper à l'ouverture du couvercle **1** et/ou **32** pendant la marche de l'appareil.

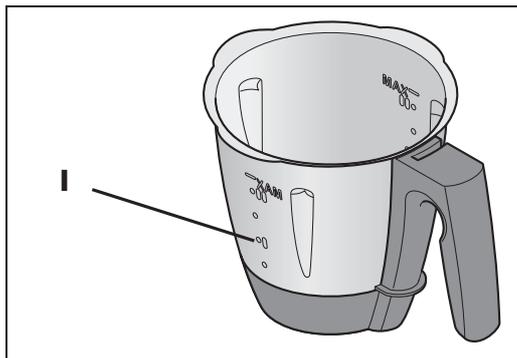
REMARQUE : ce mode d'emploi décrit les fonctions essentielles : mixer, hacher, broyer et cuire à la vapeur. Vous trouverez des informations sur la préparation de plats spéciaux dans le livre de cuisine fourni avec l'appareil.

11.1 Informations générales sur le programme

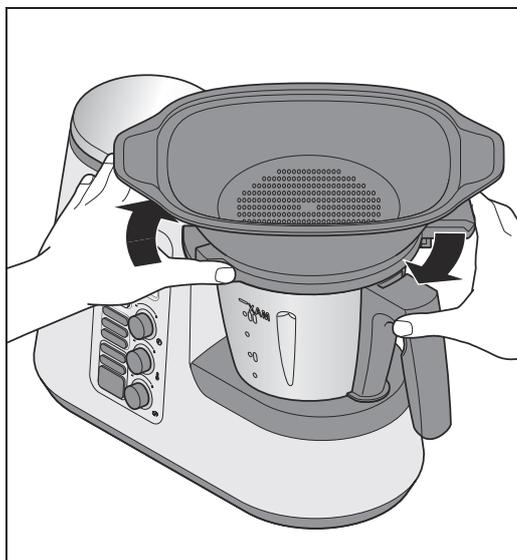
- temps pré réglé : 20 minutes (modifiable)
- température pré réglée : 120 °C (fixe)
- Vitesse : désactivée, pas de sélection possible
- **CUISS. VAP. 21** clignote, le compte à rebours du temps pré réglé n'a pas eu lieu : le temps de préchauffage de 10 minutes s'écoule.
- **CUISS. VAP. 21** clignote, le temps pré réglé est compté à rebours : la cuisson à la vapeur démarre et se déroule.

11.2 Préparation des paniers de cuisson à la vapeur

1. Placez le bol mixeur **5** dans le logement **9**.
2. Versez 1 l d'eau dans le bol mixeur **5**. Cette quantité correspond au deuxième repère à partir du bas (**II**).



3. Vérifier que le joint **4** du panier vapeur profond **3** est correctement inséré.
4. Placez le panier vapeur profond **3** avec un léger décalage, sur le bol mixeur **5**.



5. Tournez le panier vapeur profond **3** de manière à l'entendre s'encliquer. L'appareil ne peut démarrer qu'à condition que le panier vapeur **3** soit correctement mis en place.

REMARQUES :

- Si le panier vapeur **3** n'est pas correctement mis en place, le symbole de droite s'affiche sur l'affichage **25**.
- Pour faciliter la mise en place du panier de cuisson à la vapeur **3**, versez quelques gouttes d'huile sur un chiffon et frottez le joint **4** avec.



6. Mettez les aliments dans les paniers de cuisson à la vapeur **3** et (si nécessaire) **2**.

REMARQUE : même si le panier vapeur plat **2** vous suffit, vous devez toujours utiliser les deux paniers de cuisson à la vapeur **3** et **2** pour que la vapeur ne sorte pas par les côtés.

7. Placez le panier vapeur **2** rempli sur le panier vapeur **3**.
8. Fermez les paniers de cuisson à la vapeur à l'aide du couvercle des paniers vapeur **1**.

11.3 Démarrer la cuisson à la vapeur

1. Mettez l'appareil en marche en commutant l'interrupteur principal **6**.
2. Appuyez sur le bouton **CUISS. VAP. 21**. Le bouton **CUISS. VAP. 21** est allumé et les valeurs du programme s'affichent sur l'affichage **25**.
3. Appuyez sur le bouton **MARCHE/ARRÊT 17**. Le temps de préchauffage de 10 minutes commence à courir. Pendant ce temps
 - il n'y a pas de compte à rebours du temps sur l'affichage **25** ;
 - le bouton **CUISS. VAP. 21** clignote ;
 - le temps pré réglé peut être modifié avec le bouton de réglage du temps **24**.

4. Un signal bref retentit après 10 minutes. Le bouton **CUISS. VAP. 21** est allumé.



REMARQUE : pour démarrer le programme avant l'écoulement des 10 minutes, appuyez une fois sur le bouton clignotante **CUISS. VAP. 21**.

5. Après l'écoulement du temps réglé, un signal sonore retentit, les boutons **MARCHE/ARRÊT 17** et **CUISS. VAP. 21** s'assombrissent et toutes les valeurs (à l'exception de la température) indiquent 0 sur l'affichage **25**.
6. Appuyez sur l'interrupteur principal **6** pour éteindre l'appareil.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ De la vapeur d'eau chaude peut s'échapper à l'ouverture du couvercle **1** et/ou **32** pendant la marche de l'appareil.
7. Retirez les aliments des paniers vapeur **2/3**.

11.4 Vérifier le point de cuisson

Veillez à ne pas cuire trop longtemps les aliments pour éviter de les dénaturer : légumes ramollis, viande et poisson desséchés et fibreux.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ De la vapeur d'eau chaude peut s'échapper à l'ouverture du couvercle **1** pendant la marche de l'appareil.

Procédez de la manière suivante pour vérifier de temps en temps la cuisson des aliments :

1. Ouvrez prudemment le couvercle des paniers vapeur **1**.
Lorsque vous ouvrez le couvercle **1**, veillez à ne pas vous faire brûler par le nuage de vapeur chaude.
2. Retirez entièrement le couvercle **1**.
3. À l'aide d'une baguette longue ou d'une fourchette, vérifiez l'état des aliments à cuire :
 - Si les aliments sont cuits, appuyez sur le bouton **MARCHE/ARRÊT 17** puis sur l'interrupteur principal **6** pour éteindre l'appareil.
 - Si les aliments ne sont pas encore cuits, remettez le couvercle **1** en place et laissez l'appareil continuer à marcher.

11.5 Cuire à la vapeur avec le panier de cuisson

REMARQUE : vous pouvez aussi utiliser le programme « cuisson à la vapeur » avec le panier de cuisson **28**. Cependant, les réglages sont perdus si vous ouvrez le couvercle **32** pour vérifier la cuisson. Il faut refaire les réglages pour continuer la cuisson.

1. Versez 500 ml d'eau dans le bol mixeur **5**.
2. Mettez les aliments dans le panier de cuisson **28**.
3. Placez le panier de cuisson **28** dans le bol mixeur **5**.
4. Fermez le bol mixeur **5** à l'aide du couvercle **32** et du gobelet doseur **33**.
5. Mettez l'appareil en marche en commutant l'interrupteur principal **6**.
6. Démarrez le programme (voir « Démarrer la cuisson à la vapeur » à la page 23).
7. Après le déroulement du programme, ouvrez le couvercle **32** et sortez le panier de cuisson **28** (voir « Utiliser une spatule » à la page 21).
8. Appuyez sur l'interrupteur principal **6** pour éteindre l'appareil ou passez à l'étape suivante de la recette.

11.6 Protection contre la surchauffe

L'appareil est doté d'une protection contre la surchauffe. Dès qu'il n'y a plus d'eau dans le bol mixeur **5** et que cela entraîne une surchauffe, l'appareil s'éteint automatiquement.

Dans ce cas, débranchez la fiche secteur **7** et laissez l'appareil refroidir.

Vous pouvez ensuite remettre l'appareil en service.

12. Conseils pour la cuisson à la vapeur

La cuisson d'aliments à la vapeur est l'une des méthodes de cuisson les plus saines. Non seulement les qualités nutritives et les couleurs des aliments sont préservées mais leur saveur naturelle et leur texture font le bonheur des gourmets. Le sel, la graisse et les épices peuvent ainsi être utilisés avec parcimonie.

12.1 Utilisation des paniers de cuisson à la vapeur

Selon les besoins, vous pouvez utiliser uniquement le panier vapeur profond **3** ou les deux paniers de cuisson à la vapeur (**2** et **3**). Le panier vapeur plat **2** ne peut pas être utilisé sans le panier vapeur profond **3**.

12.2 Préparer des menus

Tenez compte de ce qui suit lorsque vous préparez un menu complet et utilisez par conséquent les deux paniers de cuisson à la vapeur :

- Il faut toujours cuire la viande et le poisson dans le panier vapeur **3** inférieur pour que le jus ne s'égoutte pas sur les autres aliments ;
- Si possible, il faut cuire les aliments les plus lourds dans le panier vapeur **3** inférieur.

13. Malaxer

La machine permet de pétrir 500 g de farine au maximum. Le programme ne peut se dérouler qu'avec le couteau hachoir **27**.

13.1 Informations générales sur le programme

- Temps pré réglé : 1 minute 30 s (modifiable)
- Temps maximal : 3 minutes
- Température pré réglée : 0 °C (fixe)
- Vitesse pré réglée : 4 (fixe)
- Marche à droite/marche à gauche : est commandée par le programme

13.2 Démarrer le programme

1. Mettez la pâte dans le bol mixeur **5**.
2. Fermez le bol mixeur **5** à l'aide du couvercle **32**.
3. Mettez l'appareil en marche en commutant l'interrupteur principal **6**.
4. Appuyez sur le bouton **MALAXER 22**. Le bouton **MALAXER 22** est allumé et les valeurs du programme s'affichent sur l'affichage **25**.



5. Appuyez sur le bouton clignotante **MARCHE/ARRÊT 17**. Le programme démarre. Le temps réglé est compté à rebours sur l'affichage **25**. Le bouton **MALAXER 22** est allumé. Le programme commande automatiquement la marche à droite/marche à gauche.

- Après l'écoulement du temps réglé, un signal sonore retentit, les boutons **MARCHE/ARRÊT 17** et **MALAXER 22** s'assombrissent et toutes les valeurs (à l'exception de la température) indiquent 0 sur l'affichage **25**.
- Appuyez sur l'interrupteur principal **6** pour éteindre l'appareil ou passez à l'étape suivante de la recette.

14. Saisir

Ce programme permet de saisir légèrement les aliments (jusqu'à 200 g de viande, de poisson ou de légumes), par ex. pour leur donner un arôme de grillé. Les gros morceaux doivent être coupés grossièrement au préalable.

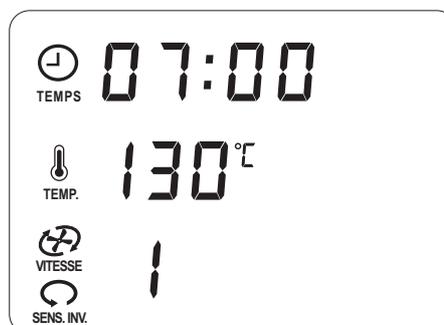
14.1 Informations générales sur le programme

- Temps pré-réglé : 7 minutes (modifiable)
- Temps maximal : 14 minutes
- Température pré-réglée : 130 °C (modifiable)
- Vitesse pré-réglée : 1 (fixe)
- Marche à droite/marche à gauche : est commandée par le programme

14.2 Démarrer le programme

- Mettez un peu de graisse (par ex. de l'huile) dans le bol mixeur **5**.
- Mettez les aliments dans le bol mixeur **5**.
- Fermez le bol mixeur **5** à l'aide du couvercle **32**.
- Mettez l'appareil en marche en commutant l'interrupteur principal **6**.

- Appuyez sur le bouton **SAISIR 20**. Le bouton **SAISIR 20** est allumé et les valeurs du programme s'affichent sur l'affichage **25**.



- Appuyez sur le bouton clignotante **MARCHE/ARRÊT 17**.
Le programme démarre. Le temps réglé est compté à rebours sur l'affichage **25**. Le bouton **SAISIR 20** est allumé. Le programme commande automatiquement la marche à gauche. À intervalles fixes, le couteau hachoir **27** se met brièvement en rotation à gauche.
- Après l'écoulement du temps réglé, un signal sonore retentit, les boutons **MARCHE/ARRÊT 17** et **SAISIR 20** s'assombrissent et toutes les valeurs (à l'exception de la température) indiquent 0 sur l'affichage **25**.
- Appuyez sur l'interrupteur principal **6** pour éteindre l'appareil ou passez à l'étape suivante de la recette.

15. Nettoyage et entretien de l'appareil



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur **7** de la prise de courant secteur.
- ⊙ Ne plongez jamais l'appareil de base **12** dans l'eau.



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Sachez que les lames du couteau hachoir **27** sont très coupantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
- ⊙ Avant de retirer le couteau hachoir **27** lavez le bol mixeur **5** à l'eau et ôtez les restes d'aliments des lames afin de pouvoir enlever le couteau hachoir **27** en toute sécurité.
- ⊙ Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière à ce que le couteau hachoir **27** reste parfaitement visible pour éviter de vous couper sur les lames tranchantes.

ATTENTION :

- ⊙ N'utilisez aucun détergent abrasif, corrosif ou provoquant des rayures. Cela risquerait d'endommager l'appareil.

REMARQUE :

- Certains aliments ou certaines épices (comme le curry) peuvent décolorer le plastique. Ce n'est pas un défaut de l'appareil et cela ne présente aucun risque pour la santé.

15.1 Nettoyage de l'appareil de base

1. Nettoyez l'appareil de base **12** avec un chiffon humide. Vous pouvez aussi utiliser un peu de produit vaisselle.
2. Essuyez avec un chiffon propre humidifié à l'eau claire.
3. Ne réutilisez l'appareil de base **12** que lorsque celui-ci est complètement sec.

15.2 Nettoyage au lave-vaisselle

Les éléments suivants sont lavables au lave-vaisselle :

- Bol mixeur **5**
- Gobelet doseur **33**
- Couvercle du bol mixeur **32**
- Joint d'étanchéité du couvercle du bol mixeur **31**
- Couteau hachoir **27**
- Joint du couteau hachoir **26**
- Panier de cuisson **28**
- Batteur **29**
- Spatule **30**
- Panier vapeur profond **3**
- Joint du panier vapeur profond **4**
- Panier vapeur plat **2**
- Couvercle des paniers vapeur **1**

Les pièces suivantes ne doivent **jamais** être lavées au lave-vaisselle :

- Appareil de base **12**

15.3 Nettoyage des accessoires

1. Lavez le bol mixeur **5** à l'eau chaude et jetez l'eau.
2. Retirez le couteau hachoir **27** (voir « Mettre en place et retirer le couteau hachoir » à la page 18) puis le joint **26** (voir « Nettoyer, vérifier et remplacer les joints » à la page 28).
3. Nettoyez tous les accessoires à la main dans un évier avec de l'eau et du produit vaisselle ou dans le lave-vaisselle.
4. En cas de nettoyage à la main, rincez toutes les pièces à l'eau claire.
5. Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de les utiliser à nouveau.
6. Remettez le couteau hachoir **27** en place avant l'utilisation suivante.

15.4 Nettoyer, vérifier et remplacer les joints

Enlevez les joints **26**, **31** et **4** pour les nettoyer et vérifiez s'ils sont en bon état. Vérifiez s'ils sont détériorés (par ex. matériau poreux ou fissures).

- Les joints enlevés **26**, **31** et **4** peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Les joints **26**, **31** et **4** endommagés doivent être remplacés par de nouveaux joints. Vous pouvez commander de nouveaux joints (voir « Commander des accessoires » à la page 32).

ATTENTION :

- ⊙ Les joints **26**, **31** et **4** enlevés doivent être remis en place ou remplacés par de nouveaux joints avant l'utilisation suivante. Il est interdit de faire marcher l'appareil si les joints **26**, **31** et **4** ne sont pas en place.

Couteau hachoir **27**

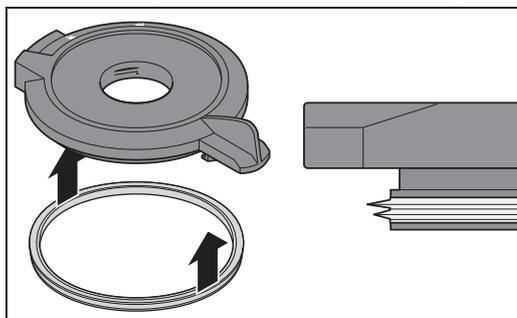
1. Retirez le couteau hachoir **27** du bol mixeur **5** (voir « Mettre en place et retirer le couteau hachoir » à la page 18).
2. Ôtez le joint **26** du couteau hachoir **27**.
3. Remettez le joint nettoyé en place ou remplacez-le par un nouveau joint.
4. Remettez le couteau hachoir **27** en place avant l'utilisation suivante.

Panier vapeur profond **3**

1. Ôtez le joint **4** de la face inférieure du panier vapeur profond **3**.
2. Remettez le joint nettoyé en place ou remplacez-le par un nouveau joint **4** dans le panier vapeur profond **3**. Veillez à ce que le joint soit bien en contact sur toute la surface et ne forme pas d'ondulation.

Couvercle du bol mixeur **32**

1. Ôtez le joint **31** de la face inférieure du couvercle du bol mixeur **32**.
2. Remettez le joint nettoyé en place ou remplacez-le par un nouveau joint **31** dans le couvercle du bol mixeur **32**.



15.5 Détartrage

Du tarte peut se déposer sur les pièces utilisées, en particulier dans le bol mixeur **5**, lors de la cuisson à la vapeur avec de l'eau calcaire.

Nettoyage normal

Dans la plupart des cas, les dépôts de tartre sont  limin es lors du nettoyage au lave-vaisselle ou à la main.

Légers dépôts de tartre

1.   l'aide d'un chiffon sur lequel vous avez vers  un peu de vinaigre blanc, éliminez les légers dépôts de tartre impossibles à éliminer par nettoyage normal à la main ou au lave-vaisselle.
2. Rincez ensuite à l'eau claire.

Dépôts de tartre importants

ATTENTION :

-   N'utilisez ni anticalcaire usuel dans le commerce, ni acide acétique glacial, ni essence de vinaigre. Appliquez la méthode non agressive suivante.

1. Préparez une solution composée de 50 % de vinaigre blanc et de 50 % d'eau bouillante.
2. Versez cette solution dans le bol mixeur **5** ou placez d'autres pièces entartr ees dans un récipient contenant cette solution.
3. Laissez le mélange agir pendant 30 minutes.

REMARQUE : des temps d'action prolong es n'améliorent pas le détartrage mais peuvent endommager durablement les pièces.

4. Rincez ensuite à l'eau claire.
5. Laissez sécher complètement les pièces avant de les utiliser à nouveau.

15.6 Rangement

- Rangez l'appareil dans un endroit prot eg e contre la poussiere et la saleté et inaccessible aux enfants.

16. Anomalies, cause, solution

16.1 Dysfonctionnements

Anomalie	Cause	Solution
L'appareil ne démarre pas.	Le bol mixeur 5 n'est pas correctement en place	Mettre le bol mixeur 5 correctement en place (voir « Mettre le bol mixeur en place » à la page 19).
	Le couvercle 32 ou le panier vapeur profond 3 n'est pas correctement mis en place sur le bol mixeur 5 .	Mettre le couvercle 32 ou le panier vapeur profond 3 correctement en place.
	Pas d'alimentation électrique	Vérifier la fiche secteur 7 , l'interrupteur principal 6 et le fusible, le cas échéant.
Liquide sous l'appareil	Le couteau hachoir 27 n'est pas correctement mis en place, par conséquent le bol mixeur 5 fuit.	Mettre le couteau hachoir 27 correctement en place (voir « Mettre en place et retirer le couteau hachoir » à la page 18).
	Le joint 26 du couteau hachoir est défectueux.	Mettre un nouveau joint 26 en place (voir « Nettoyer, vérifier et remplacer les joints » à la page 28).
	Du liquide a fui du bol mixeur 5 et s'est écoulé sur le support par le trop-plein 10 prévu dans l'appareil de base 12 . (voir « Trop-plein » à la page 17)	Lors du mélange de liquides sur le niveau 10 ou en appuyant sur le bouton TURBO 18 il ne peut y avoir plus de 1 litre de liquide au maximum dans le bol mixeur 5 sinon le liquide risque d'être projeté à l'extérieur du bol. Pour les niveaux de vitesse inférieurs à 10, le bol mixeur 5 peut contenir au maximum 2,2 litres.
Du liquide fuit du couvercle 32 du bol mixeur 5	Le joint 31 n'est pas correctement en place.	Mettre le joint 31 correctement en place (voir « Nettoyer, vérifier et remplacer les joints » à la page 28).
	Le joint 31 est défectueux.	Mettre le nouveau joint 31 en place (voir « Nettoyer, vérifier et remplacer les joints » à la page 28)
Il n'est pas possible de régler la température.	Un niveau de vitesse de 4 à 10 a été sélectionné.	Sélectionner le niveau de vitesse 0 - 3 (voir « Régler la vitesse » à la page 16)

Anomalie	Cause	Solution
Des pièces de l'appareil se décolorent.	Certains aliments ou certaines épices (comme le curry) peuvent décolorer le plastique. Ce n'est pas un défaut de l'appareil	Il n'est pas nécessaire d'intervenir car cela n'est pas nocif.
Il n'est pas possible de sélectionner un niveau de vitesse supérieur à 3.	Une température est réglée.	Régler la température sur 0.

16.2 Messages de défaut sur l'affichage

Affichage	Cause	Solution
E3	L'appareil est surchargé. Il peut se produire une émanation d'odeur / un dégagement de fumée.	<ul style="list-style-type: none"> La machine permet de pétrir 500 g de farine au maximum. Laissez complètement refroidir l'appareil. Ensuite, il est à nouveau prêt à fonctionner.
	Le couvercle 32 ou le panier vapeur profond 3 n'est pas correctement mis en place sur le bol mixeur 5 .	Fermer correctement le couvercle 32 (voir « Mettre en place le couvercle du bol mixeur » à la page 20). Ou fermer correctement le panier vapeur 3 (voir « Préparation des paniers de cuisson à la vapeur » à la page 22).
HHH	La température dans le bol mixeur 5 est trop élevée. Il y a trop peu d'aliments ou de liquides dans le bol mixeur 5 .	Débranchez l'appareil et laissez le bol mixeur refroidir. Versez ensuite une quantité suffisante d'aliments ou de liquides dans le bol mixeur 5 .
E2	Le bol mixeur 5 est mal installé.	Mettez le bol mixeur 5 correctement en place (voir « Mettre le bol mixeur en place » à la page 19).
----	La balance est surchargée.	Retirez la charge de la balance.

17. Mise au rebut

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.



Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

18. Caractéristiques techniques

Modèle :	SKMK 1200 A1
Tension secteur :	230 V ~50/60 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	1 200 watts Mixeur : 800 watts Faire bouillir : 1 000 watts
Quantité de remplissage maximale du bol mixeur 5 :	2,2 litres

Sous réserves de modifications techniques.



19. Commander des accessoires

Sur notre site internet, vous trouverez les informations concernant les accessoires qui peuvent être commandés.

Commander en ligne

www.shop.hoyerhandel.com



20. Garantie de HOYER Handel GmbH

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.
Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 à L211-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L211-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L211-4 du Code de la consommation

Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L211-5 du Code de la consommation

Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1. Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
2. Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L211-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex.

les interrupteurs, batteries, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 277740** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.
- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels.



Centre de service

FR Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: hoyer@lidl.fr

IAN : 277740



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
Allemagne

Contents

1. Overview	38
2. Display screens	39
3. Functions in an overview	40
4. Intended purpose	41
5. Safety instructions	42
6. Items supplied	45
7. Unpacking und setting up	46
8. Scale	46
9. Operating the device	47
9.1 Power supply.....	47
9.2 Switching the device on and off.....	47
9.3 Display.....	47
9.4 Operating the buttons.....	48
9.5 Setting the time.....	49
9.6 Setting the temperature.....	49
9.7 Setting the speed.....	50
9.8 Anti-clockwise rotation.....	50
9.9 Turbo function.....	51
9.10 Overflow.....	51
9.11 Starting and stopping the device.....	51
10. Using the blender jug	52
10.1 Markings inside the blender jug.....	52
10.2 Using and removing the blade assembly.....	52
10.3 Insert blender jug.....	53
10.4 Insert and remove the mixer attachment.....	53
10.5 Put on the lid of the blender jug.....	54
10.6 Use the lid for the filler opening.....	54
10.7 Cooking and steaming with the cooking pot.....	54
10.8 Using the spatula.....	55
11. Steaming	56
11.1 General programme information.....	56
11.2 Preparation of the steamer inserts.....	56
11.3 Starting the steaming process.....	57
11.4 Checking the doneness.....	57
11.5 Steaming with the cooking pot.....	58
11.6 Overheating protection.....	58
12. Tips on steaming	58
12.1 Using steamer inserts.....	58
12.2 Preparing menus.....	58
13. Kneading	59
13.1 General programme information.....	59
13.2 Starting the program.....	59

14. Browning	60
14.1 General programme information	60
14.2 Starting the program.....	60
15. Cleaning and servicing the device	60
15.1 Cleaning the base unit	61
15.2 Cleaning in the dishwasher	61
15.3 Cleaning the accessories.....	61
15.4 Cleaning, checking and replacing seals.....	61
15.5 Descaling	62
15.6 Storage.....	62
16. Malfunctions, Cause, Remedy	63
16.1 Malfunctions during operation	63
16.2 Error messages on the display.....	64
17. Disposal	65
18. Technical specifications	65
19. How to order accessories	65
20. Warranty of the HOYER Handel GmbH	66

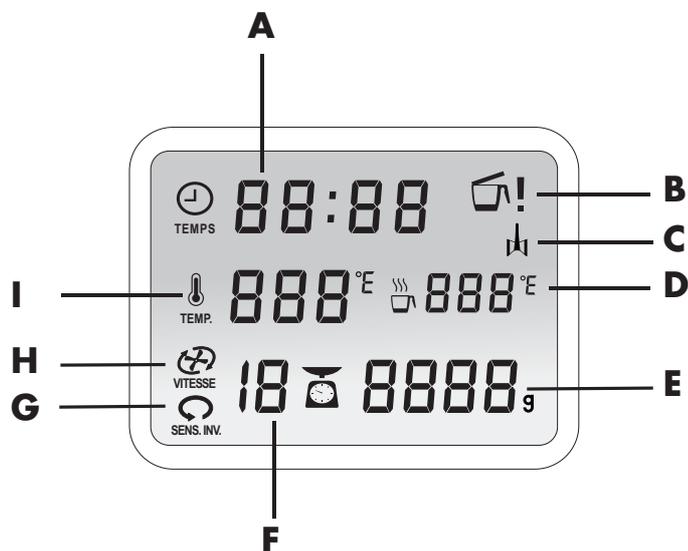
1. Overview

- | | | |
|----|---|---|
| 1 | | Lid for the steamer baskets |
| 2 | | Steamer basket, shallow |
| 3 | | Steamer basket, deep |
| 4 | | Seal of the deep steamer basket (ensure the correct position) |
| 5 | | Blender jug |
| 6 | 0/I | Main switch |
| 7 | | Power cable with mains plug |
| 8 | | Mains power socket |
| 9 | | Holder for blender jug (with gear ring) |
| 10 | | Overflow hole |
| 11 | | Locking system |
| 12 | | Base unit |
| 13 | | Suction feet |
| 14 | | Scale |
| 15 |  | Temperature controller |
| 16 |  | Speed controller |
| 17 | MARCHE/ARRÊT | Starting and stopping the device |
| 18 | TURBO | Pulse button |
| 19 | SENS INV. | Changing the direction of rotation |
| 20 | SAISIR | Browning program |
| 21 | CUISS. VAP. | Steaming program |
| 22 | MALAXER | Dough kneading program |
| 23 | BALANCE/TARE | Starting the scale / activate tare function |
| 24 |  | Timer |
| 25 | | Display |
| 26 | | Seal for blade assembly (ensure the correct position) |
| 27 | | Blade assembly (with cog wheel) |
| 28 | | Cooking pot |
| 29 | | Mixer attachment |
| 30 | | Spatula |
| 31 | | Seal for the lid of the blender jug (ensure the correct position) |
| 32 | | Lid for the blender jug |
| 33 | | Measuring beaker |

not shown:

- | | | |
|----|--|-----------------|
| 34 | | Unlocking lever |
|----|--|-----------------|

2. Display screens



- A** Time display (1 second to 90 minutes)
- B** Blender jug has not been positioned or closed correctly
- C** Selected speed (1 - 4) is suited for the mixer attachment
- D** Temperature of the food in the blender jug
- E** Display of the weight in grams up to 5,000 g
- F** Display of the speed 1 - 10
- G** Set to anti-clockwise / active
- H** Symbol for the speed
- I** set temperature (37 °C - 130 °C)

3. Functions in an overview

Button/Component	Function	Notes
BALANCE/TARE 23 / Scale 14	Weighing accurately to the gram with tare function (set to 0 to weigh additional ingredients)	up to 5 kg
SENS INV. 19	Gentle mixing of food not to be chopped	
TURBO 18	Briefly switch to the highest speed, e.g. to chop nuts and small amounts of herbs or onions	<ul style="list-style-type: none"> - Function is blocked if the food temperature in the blender jug exceeds 60 °C. - For liquids: up to no more than 1 litre - Do not use with a mixer attachment 29
Blade assembly 27	<ul style="list-style-type: none"> - To crush, chop, crush, mash - For the programme MALAXER - With the function SENS INV. for gentle mixing 	<ul style="list-style-type: none"> - Must always be used to seal the blender jug 5 - If necessary, cut food first in pieces with an edge length of approx. 3 - 4 cm
Mixer attachment 29	For fluid food <ul style="list-style-type: none"> - To whip cream (at least 200 ml) - To whip egg white (at least 2 eggs) - To emulsify (e.g. mayonnaise) 	<ul style="list-style-type: none"> - must only be used with speed settings 1 to 4 - Must not be used with function TURBO
Cooking pot 28	To cook and stew	Fill the blender jug 5 with at least 500 ml of water
CUISS. VAP. 21	Programme for the gentle steaming with steamer baskets 2 and 3 , especially for vegetables, fish and meat	Also possible with the cooking pot 28
MALAXER 22	To knead doughs with the blade assembly 27	A maximum of 500 g of flour can be processed
SAISIR 20	For lightly browning food, e.g. meat or onions	Small quantities, cut in pieces

Thank you for your trust! 4. Intended purpose

Congratulations on the purchase of your new "Monsieur Cuisine Plus" food processor with cooking function.

For a safe handling of the product and in order to get to know the entire scope of features:

- **Thoroughly read these user instructions prior to initial use.**
- **Above all, observe the safety instructions!**
- **The device should only be used as described in these operating instructions.**
- **Keep these user instructions for reference.**
- **If you pass the device on to someone else, please include this copy of the user instructions.**

We wish you a lot of joy with your new food processor with cooking function "Monsieur Cuisine Plus"!

Monsieur Cuisine is used to mix, whisk, beat, stir, chop, mash, emulsify, steam, stew, knead, brown, cook and weigh food.

These user instructions describe the basic functions such as mixing, chopping and steaming. For information on the preparation of special dishes, refer to the recipe book included in the delivery.

The device is designed for private, domestic use. The device must only be used indoors. This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not use the device to chop particularly hard food such as bones or nutmegs.

Symbol on your device



The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.



This symbol warns you against touching the hot surface.



This symbol warns against coming into contact with the hot water steam.

5. Safety instructions

Warnings

If necessary, the following warnings will be used in these user instructions:



DANGER! High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

WARNING! Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

CAUTION: low risk: failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

NOTE: circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

Instructions for safe operation

- ⊙ Children must be prevented from using this device.
- ⊙ This device with its power cable must be stored out of the reach of children.
- ⊙ Cleaning and user maintenance must not be performed by children.
- ⊙ Children must be supervised to ensure that they do not play with the device.
- ⊙ This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting risks.
- ⊙ The device must be disconnected from the mains if left unattended and prior to assembly, disassembly or cleaning.
- ⊙ Please remember that the blades of the blade assembly are very sharp:
 - Never touch the blades with your bare hands, to avoid cuts.
 - When washing manually, the water should be sufficiently clear so that you can see the blade assembly easily to avoid injuries caused by the very sharp blades.
 - When emptying the blender jug, ensure not to touch the blades of the blade assembly.
 - When removing and inserting the blade assembly ensure not to touch the blades.
- ⊙ During the turbo function, ensure that no hot ingredients are in the blender jug. These could be ejected and may cause scalding.

- ⊙ After being switched off, the blade assembly and the mixer attachment will continue to rotate for a while. Please wait until all parts have come to a standstill before unlocking the blender jug and opening the lid.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer clock or a separate remote control system.
- ⊙ If the power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ Prior to replacement of parts or attachments which move when in operation, the device must be switched off and disconnected from the mains.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning and servicing the device" on page 60).



DANGER for children

- ⊙ Children must not play with packing material. Do not allow children to play with plastic bags. There is a risk of suffocation.



DANGER to and from pets and livestock

- ⊙ Electrical devices can represent a hazard to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture

- ⊙ The device must never be operated in the vicinity of a bathtub, a shower, a filled hand basin or similar.
- ⊙ The base unit, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or other liquids.
- ⊙ Protect the base unit against moisture, water drips and splashes.

- ⊙ Should liquids enter the base unit, pull out the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.
- ⊙ If the device falls into water, disconnect the mains plug immediately. Only then is it safe to retrieve the device.



DANGER! Risk of electric shock

- ⊙ Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible grounded wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must continue to be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot points. Do not wrap the power cable around the device.

- ⊙ Even after it has been switched off, the device has not been completely disconnected from the mains. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ Ensure that the power cable never develops into a trip hazard, and that nobody can get caught in or stand on it.
- ⊙ Keep the power cable away from hot surfaces (e.g. hot plate).
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull the plug and never the cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
 - ... if there is a fault,
 - ... while you do not use the Monsieur Cuisine,
 - ... before you assemble or disassemble the Monsieur Cuisine,
 - ... before you clean the Monsieur Cuisine and
 - ... during thunderstorms.
- ⊙ Do not use the device if there is visible damage to the device or the power cable.
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the product.

 **DANGER! Risk of injury from cutting**

- ⊙ The device must never be operated without the container.
- ⊙ Never reach into the rotating blades. Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair or loose clothing away from rotating parts as well.
Single exception: the spatula included in the delivery is designed so that when stirring clockwise it does not come into contact with the blade assembly. The spatula must not be used with the mixer attachment.



FIRE HAZARD

- ⊙ Before turning the device on, place it on a level, stable, dry, heat-resistant surface.
- ⊙ It is not necessary to constantly supervise during operation, but just to check regularly. This applies in particular when very long cooking times are set.



DANGER! Risk of injury through burning

- ⊙ The surfaces of the device become very hot during operation. During operation, always use potholders or oven gloves when touching the steamer baskets or the lids for the steamer baskets.
- ⊙ Only transport the device when it has cooled down.
- ⊙ Wait for the device to cool down before cleaning.



DANGER! Risk of injury through scalding

- ⊙ Avoid opening the lids for the steamer baskets during the cooking process, since hot steam will escape.
- ⊙ Ensure that hot steam escapes through the steam vents of the lid for the steamer inserts. Never cover these openings, since otherwise steam might have backed up in the device escaping abruptly when the lid is opened.
- ⊙ If you want to open the lids for the steamer baskets, lift the lid first at the rear so that the escaping surge of steam is guided away from you.

WARNING! Risk of material damage

- ⊙ Place the device exclusively on a level, dry, non-slip and waterproof surface, so that it can neither fall nor slip off.
- ⊙ Never place the device on a hot surface, e.g. hot plate.
- ⊙ The mixer attachment must only be used with speed settings 1 to 4.

- ⊙ The button **TURBO** must not be used when using the mixer attachment.
- ⊙ Use the blender jug exclusively with the lid in place, otherwise liquid might be ejected.
- ⊙ Do not change the position of the device, as long as there is still food or dough in the device.
- ⊙ Never overfill the blender jug, since otherwise the contents might be ejected. Overflowing liquid would flow onto the surface. You should therefore place the device on a waterproof surface.
- ⊙ Ensure that during steaming, there is never too much or too little water in the device.
- ⊙ Never place the device directly under a wall-mounted cupboard, as steam comes out from the top and could damage the furniture.
- ⊙ Only ever use clean drinking water for producing steam.
- ⊙ Do not operate the device when it is empty, as this causes the motor to overheat and may result in it being damaged.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The device is equipped with non-slip synthetic suction feet. As furniture is coated with a wide array of varnishes and synthetics, and is also treated with different care products, it cannot be fully ruled out that some of these materials contain ingredients that could attack and soften the non-slip plastic bases. If necessary, place a non-slip mat under the device.

6. *Items supplied*

- 1 food processor with cooking function "Monsieur Cuisine Plus", base unit **12**
- 1 blender jug **5** with:
 - Blade assembly **27**
 - Lid for the blender jug **32**
 - Measuring beaker **33**
- 1 cooking pot **28**
- 1 mixer attachment **29**
- 1 spatula **30**
- 1 steamer attachment, comprising:
 - Steamer basket, deep **3**
 - Steamer basket, shallow **2**
 - Lid for the steamer baskets **1**
- 1 copy of the user instructions
- 1 recipe book

7. Unpacking und setting up

During production, a thin film of oil is applied to protect many components. Prior to the first use, operate the device only with water so that any residues can evaporate.

NOTE: when in operation for the first time, some odour may be generated by the device. This is harmless. Please ensure adequate ventilation.

1. Remove all packing material.
2. Check to ensure that all parts are present and undamaged.
3. **Clean the device prior to its first use!** (see "Cleaning and servicing the device" on page 60).
4. Use the blender jug **5** to bring 2.2 litres of water to a boil once, pouring it away afterwards (see "Setting the temperature" on page 49).
5. Place the base unit **12** on a level, dry, non-slip and waterproof surface, so that it can neither fall nor slip off.

CAUTION: overflowing liquid would flow onto the surface. You should therefore place the device on a waterproof surface.

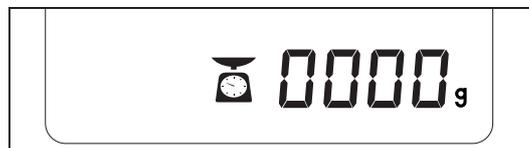
8. Scale

The installed kitchen scales allows accurate weighing to the gram up to 5 kg.

The scale **14** is easy to operate and ready for use unless another cycle is in operation.

Easy weighing

1. The device is switched on but no other cycle is in operation.
2. Press the button **BALANCE/TARE 23**. The button lights up. The display **25** shows 0000 g.



3. Place the object to be weighed on the scale **14**. On the display **25**, the weight will be shown in grams up to 5 kilograms.
4. Remove the object to be weighed from the scale **14**.
5. Press one of the program buttons or select a time or temperature to end the weighing function.

Weighing with the tare function

Apply the tare function, if you want to set the weight of an object placed on the scale **14** to 0 grams and then add another object to be weighed.

1. The device is switched on but no other cycle is in operation.
2. Press the button **BALANCE/TARE 23**. The button lights up. The display **25** shows 0000 g.
3. Place the object to be weighed on the scale **14**. This may also be, for instance, an empty or filled bowl. On the display **25**, the weight will be shown in grams up to 5 kilograms.
4. Press **BALANCE/TARE 23** to set the weight indicator to 0.

5. Add the new object to be weighed to the existing object to be weighed. On the display **25** the weight of the added object to be weighed is shown in grams.
6. Repeat the procedure with an additional object to be weighed or remove the object to be weighed from the scale **14**.
7. Press one of the program buttons or select a time or temperature to end the weighing function.

NOTE: if too much weight is put on the scale, ---- appears on the display.

9. Operating the device

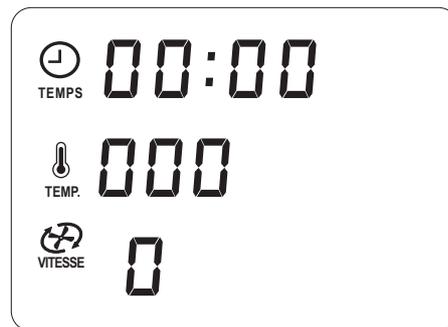
For safety reasons, the settings described in this chapter, can only be selected when the device has been assembled completely.

9.1 Power supply

- First, connect the power cable **7** to the mains power socket **8** of the base unit **12** and then plug the mains plug **7** into a suitable wall socket. The wall socket must continue to be easily accessible after the device is plugged in.

9.2 Switching the device on and off

- Set the main switch **6** on the rear to **I**:
 - All buttons light up briefly.
 - The display **25** is lit and briefly shows a control display. Then the control symbols are displayed. All adjustable values are set to **0**.



- An acoustic signal sounds.
- Set the main switch **6** on the rear to **0** to switch the device off.

9.3 Display

The display **25** shows all settings and operating values.

After approx. 5 minutes, the illumination of the display **25** goes off. As soon as any button is pressed or a control is turned, the illumination of the display **25** is switched on again for 5 minutes.

9.4 Operating the buttons

Illumination/Flashing of the button(s)	Situation	Function of the button
MARCHE/ARRÊT 17 flashes.	Settings were performed, and a cycle can be started.	Press the button to start a cycle.
MARCHE/ARRÊT 17 lights up.	The cycle is in operation.	Press the button to stop a cycle.
TURBO 18 lit white.	Turbo function can be activated.	Keep the button pressed as long as the function is needed.
TURBO 18 lit red.	The function is blocked (e.g. because the food temperature inside the blender jug exceeds 60 °C).	The button is blocked.
Program button (MALAXER 22, CUISS. VAP. 21, SAISIR 20) lights up and MARCHE/ARRÊT 17 flashes.	The programme is selected but not yet started.	Press MARCHE/ARRÊT 17 to start the function.
Program button (MALAXER 22, CUISS. VAP. 21, SAISIR 20) lights up and MARCHE/ARRÊT 17 lights up.	The programme is selected and started.	In order to abort the programme early, press MARCHE/ARRÊT 17 .
Program button CUISS. VAP. 21 flashes and MARCHE/ARRÊT 17 lights up.	The programme is selected and started. However, the heat-up time of 10 minutes is still ongoing.	The programme starts automatically. <ul style="list-style-type: none"> - The timer 24 can be used to change the pre-set time. - In order to start the programme before the 10 minutes expired, press CUISS. VAP. 21.
BALANCE/TARE 23 lights up.	The scale is activated.	In order to set the weight indicator to 0, press BALANCE/TARE 23 .

9.5 Setting the time

Turn the timer  **24** to set the time of the cooking process or the processing:

- Turn the timer **24** in the direction “-“: reduce time
 - Turn the timer **24** in the direction “+“: increase time
- The adjustable time ranges from 1 second to 90 minutes.
 - The adjustment takes place via the following steps:
 - up to 1 minute in intervals of seconds,
 - as of 1 minute in 30-second intervals,
 - as of 10 minutes in intervals of minutes.
 - The time set is shown on the display **25**.



- After the function is started, the time is counted down.
- If no time and no temperature are specified, the time display will show the time from 0 seconds (00:00) up to 90 minutes (90:00). Then, the device will be stopped automatically.
- During operation, the time can be changed.
- Once the time set has elapsed,
 - the device stops;
 - an acoustic signal is issued.

9.6 Setting the temperature

Turn the temperature controller  **15** to set the cooking temperature:

- The adjustable temperature ranges from 37 °C to 130 °C.
- The temperature set is shown on the display **25**.



- In order to start the heat-up process, a speed setting must be selected and a time setting must be entered.
- During the heating process, the indication of the food temperature may vary substantially.
- As soon as the selected temperature has been reached, an acoustic signal is issued and the temperature of the food is shown behind the symbol .
- During operation, the temperature can be changed.

NOTE: If a speed is set exceeding 3, the heating function is blocked and no temperature can be set.

9.7 Setting the speed

Turn the speed controller  **16** to set the speed:

- The speed can be adjusted in 10 increments:
 - Speed 1 - 4: for the mixer attachment **29**;
 - Speed 1 - 10: for the blade assembly **27**.

CAUTION:

- ⊙ The mixer attachment **29** must only be used with speed settings 1 to 4. On the display **25**, a respective indication appears. 
- ⊙ When mixing liquids at speed 10, the blender jug **5** must not contain more than 1 litre, since otherwise liquid might be ejected (see "Using the blender jug" on page 52). For speed settings of less than 10, the blender jug **5** may only be filled up to a maximum of 2.2 litres.

- For further notes: see "Functions in an overview" on page 40.
- The speed set is shown on the display **25**.



- During operation, the speed setting can be changed.
- The speed cannot be set for the Steaming function.
- If during operation you change the speed to 0, the device will stop. To continue working, select a speed and press the button **START/STOP 17**.
- If a temperature has been selected, only the speed settings 1 - 3 are available.

Soft start

In order to avoid that during sudden acceleration of hot food liquid is ejected from the blender jug **5** or the device starts wobbling, a soft start is provided for all settings except for the turbo function:

- Soft start for food temperatures exceeding 60 °C.

9.8 Anti-clockwise rotation

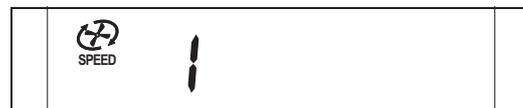
The anti-clockwise rotation is used for gentle stirring of food not to be chopped.

- By pressing button **REVERSE 19** the direction of rotation of the blade assembly **27** can be changed in standard operation at any time.
- The anti-clockwise rotation can only be applied at low speed settings 1 to 3.
- For programmes **KNEAD** and **ROAST**, the anti-clockwise rotation is controlled by the programme.

- Press **REVERSE 19** to activate the anti-clockwise rotation.



- Press **REVERSE 19** again to deactivate the anti-clockwise rotation.



9.9 Turbo function

CAUTION:

- ⊙ When mixing liquids, the blender jug **5** must not contain more than 1 litre, since otherwise liquid might be ejected.
- ⊙ Never use this function when the mixer attachment **29** is used.

With the turbo function you can briefly select speed setting 10 (maximum). This, for example, is used to quickly chop nuts, small amounts of herbs or onions.

- **TURBO 18** lit white: the function is possible.
- **TURBO 18** lit red: the button is blocked, the function is disabled (e.g. because the food temperature inside the blender jug exceeds 60 °C).
- Press and keep button **TURBO 18** pressed for as long as you need the function.

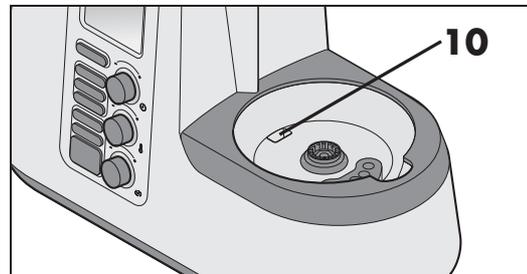


NOTES:

- The turbo function will only work
 - if the blade assembly **27** is not turning.
 - if the food temperature in the blender jug **5** is less than 60 °C.
- The speed is promptly increased to setting 10 (maximum).

9.10 Overflow

In the holder of the blender jug **9** there is an overflow hole **10**.



Should liquid escape from the blender jug **5**, this will not collect in the base unit **12**, but can escape via the overflow hole **10** onto the surface.

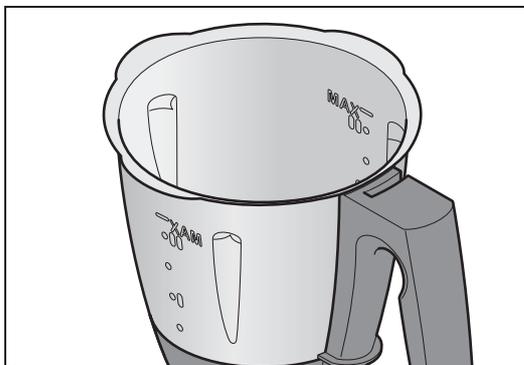
9.11 Starting and stopping the device

- After setting one or more values or a programme, start the device by pressing button **MARCHE/ARRÊT 17**.
- By pressing button **MARCHE/ARRÊT 17** again, you abort an ongoing cooking or processing process.

10. Using the blender jug

NOTE: these user instructions describe the basic functions such as mixing, chopping and steaming. For information on the preparation of special dishes, refer to the recipe book included in the delivery.

10.1 Markings inside the blender jug



On the inside, the blender jug **5** is provided with markings regarding the filling volume:

- Bottom marking: approx. 0.5 litres
- Marking I: approx. 1 litre
- Centre marking: approx. 1.5 litres
- Marking II: approx. 2 litres
- Top marking **MAX**: approx. 2.2 litres corresponding to the maximum admissible filling volume

CAUTION:

- ⊙ When mixing liquids at speed 10 or with button **TURBO 18**, the blender jug **5** must not contain more than 1 litre, since otherwise liquid may be ejected. For speed settings of less than 10, the blender jug **5** may only be filled up to a maximum of 2.2 litres.

NOTE:

- For some applications, the blender jug **5** should not contain an insufficient amount of liquid, so that the device can function properly. Thus, for whipping cream, for instance, you should use at least 200 ml and when beating egg white use at least two eggs.

10.2 Using and removing the blade assembly

The blade assembly **27** is used to chop food.

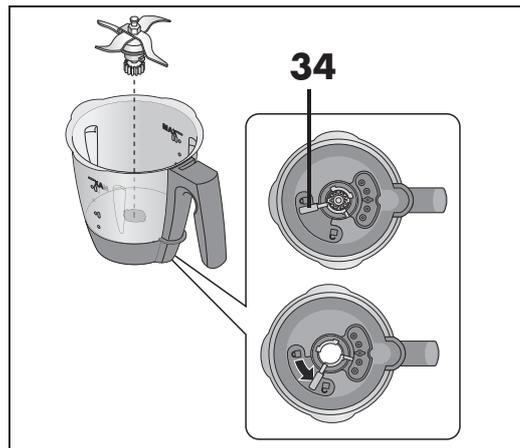
The blender jug **5** must never be used without the blade assembly **27**, since the blade assembly **27** seals the blender jug **5** on the bottom.



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ Please remember that the blades of the blade assembly **27** are very sharp. Never touch the blades with your bare hands, to avoid cuts.

In order to remove the blade assembly **27**, proceed as follows:



1. Position the blender jug **5** horizontally.

2. Press the unlocking lever **34** on the underside of the blender jug **5** so that it points to the open lock symbol.
3. Pull out the blade assembly **27** carefully towards the top.



In order to insert the blade assembly **27**, proceed as follows:

4. Position the blender jug **5** horizontally.
5. Insert the blade assembly **27** from the top.
Please take note that the two cams at the bottom of the blade assembly **27** must be pushed through the two recesses in the underside of the blender jug **5**.

CAUTION: ensure that the seal **26** for the blade assembly **27** is positioned correctly, since otherwise the content may escape.

6. In order to lock the blade assembly **27**, move the unlocking lever **34** on the underside of the blender jug **5** so that it points to the closed lock symbol.



NOTE: chop large pieces into smaller ones with an edge length of approx. 3 - 4 cm. Otherwise larger pieces might get stuck in the blades.

10.3 Insert blender jug

1. Place the blender jug **5** into the holder for the blender jug **9**.
2. Press the blender jug **5** slightly downward until the cog wheel of the blade assembly **27** locks in place in the gear ring of the holder **9**.

NOTES:

- If the blender jug **5** cannot be pressed downward, "wobble" slightly so that the cog wheel of the blade assembly **27** in the blender jug **5** will slide into the gear ring of the holder **9**.
- Should the blender jug **5** not be positioned correctly, a safety mechanism prevents the functioning of the device. The display **25** shows *E2*.

10.4 Insert and remove the mixer attachment

The mixer attachment **29** serves to combine liquid foods, e.g. to whip cream, beat egg white, emulsify (e.g. mayonnaise).

The mixer attachment **29** is put onto the blade assembly **27**:

- The wings of the mixer attachment **29** are located in the spaces between the blades.
- For further notes: see "Functions in an overview" on page 40.

CAUTION:

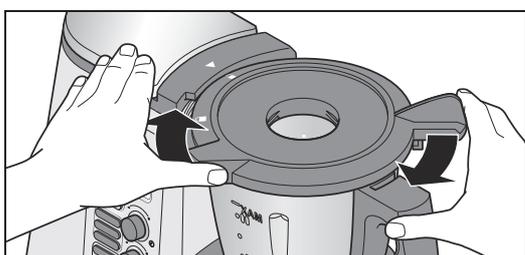
- ⊙ The mixer attachment **29** must only be used with speed settings 1 to 4.
- ⊙ The pulse button **18** must not be pressed if the mixer attachment **29** is used.
- ⊙ When using the mixer attachment **29**, the spatula **30** must not be used, since it might get into the mixer attachment **29**.
- ⊙ When adding food, ensure that it will not block the mixer attachment **29**.

In order to remove the mixer attachment **29**, pull it out upward.

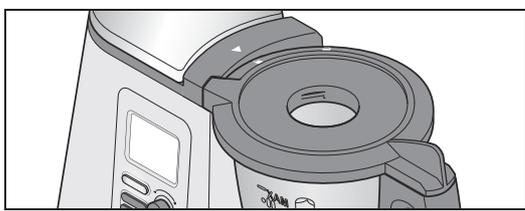
10.5 Put on the lid of the blender jug

The lid for the blender jug **32** can only be placed on if the blender jug **5** was inserted correctly.

1. Put the lid for the blender jug **32** slightly twisted onto the blender jug **5**.
The symbol of the opened lock points to the arrow of the locking system **11**.



2. Press and turn the lid **32** clockwise with both hands until the closed lock symbol points to the arrow of the locking system **11**.
Only when the lid **32** is correctly closed, the device can start.



NOTES:

- In order to facilitate the closing of the lid somewhat, put a few drops of oil on a cloth and rub it on the seal **31**.
- The device can only be started when the lid **32** is put on correctly.
- To make the lid **32** properly lock in place, it is helpful to press lightly on the lock symbol while closing the lid.
- If the lid **32** has not been put on correctly, the symbol shown here on the right will appear on the display **25**.



10.6 Use the lid for the filler opening

Simultaneously, the measuring beaker **33** is used to close the lid of the blender jug **5** and to measure ingredients.

- In order to close the blender jug **5**, place the measuring beaker **33** with the opening at the bottom into the lid **32** and lock it in place by turning it clockwise.

CAUTION:

- ⊙ Prior to removing the measuring beaker **33**, you must reduce the speed to setting 1, 2 or 3, so that no food can be ejected.

- In order to fill in ingredients, the measuring beaker **33** can be removed briefly.
- To measure ingredients, turn the measuring beaker **33** upside down and fill in the food. The values can be read in ml from the outside.

10.7 Cooking and steaming with the cooking pot

1. Fill at least 500 ml of water into the blender jug **5**. Only fill so much water into the blender jug **5** that the maximum filling volume of 2.2 litres will not be exceeded when the food is added.
 - If the entire food is covered by water, it will be cooked.
 - If the food is not completely covered by water, it will be steamed.
2. Fill food into the cooking pot **28**.

NOTE: Always make sure that the filling level does not exceed the marking **MAX**.

3. Place the cooking pot **28** into the blender jug **5**.
4. Close the blender jug **5** with the lid **32** and the measuring beaker **33**.

5. Use the main switch **6** to switch on the device.
6. Use the timer **24** to set the desired time.
7. Use the temperature controller **15** to set the desired temperature, e.g. 100 °C for cooking.

The display **25** shows the time set and the selected temperature.



8. Select the speed setting 1 for an even distribution of the heat in the water.
9. Press the button **MARCHE/ARRÊT 17**. The device starts to operate.
10. After the set time has elapsed, a signal sounds and the illumination of the button goes off.
11. Press the main switch **6** to switch off the device.

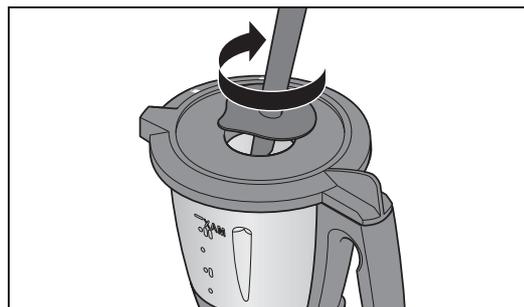
10.8 Using the spatula

The spatula **30** is used to stir the ingredients and to remove the cooking pot **28**.

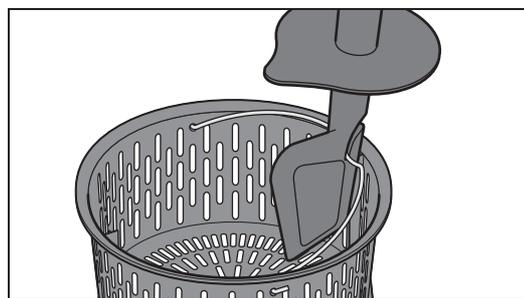
CAUTION:

- ⊙ The spatula **30** must not be used with the mixer attachment **29** in place. Otherwise, the spatula **30** might be caught in the mixer attachment **29**.
- ⊙ Do not use any other kitchen utensil to stir the ingredients. The utensil might get into the blades and cause damage.

- Always stir **clockwise**. The spatula **30** is designed such that when stirring clockwise it cannot come into contact with the blade assembly **27** even if that is running.



The hook on the rear of the spatula **30** can be used to remove the hot cooking pot **28** without having to touch it directly. Simply hook on the metal bracket of the cooking pot **28** and pull it out upwards.



11. Steaming



DANGER! Risk of injury through scalding!

- ⊙ When opening the lid **1** or **32** during operation, hot steam may escape.

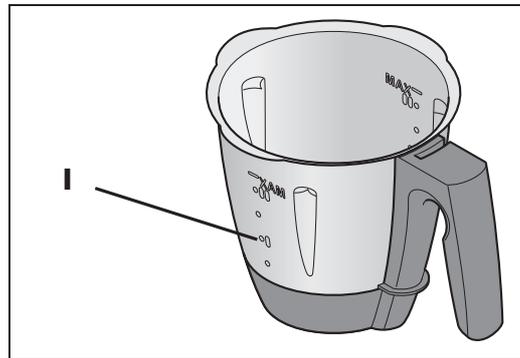
NOTE: these user instructions describe the basic functions such as mixing, chopping and steaming. For information on the preparation of special dishes, refer to the recipe book included in the delivery.

11.1 General programme information

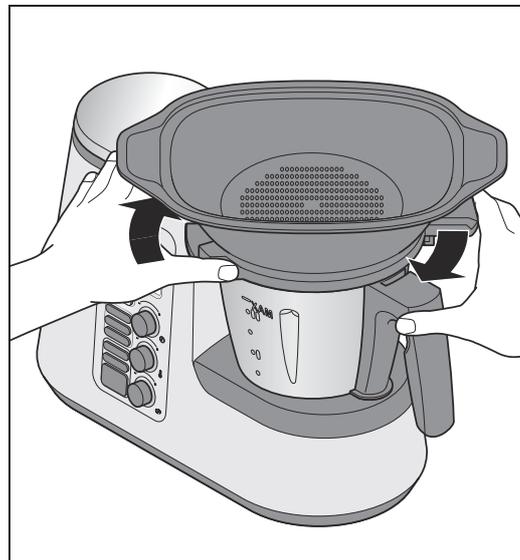
- Preset time: 20 minutes (adjustable)
- Preset temperature: 120 °C (fixed)
- Speed: off, not selectable
- **CUISS. VAP. 21** flashes, no countdown of the preset time takes place: The heat-up time of 10 minutes is running.
- **CUISS. VAP. 21** lights up, countdown of preset time takes place: The steaming is started and in operation.

11.2 Preparation of the steamer inserts

1. Place the blender jug **5** into the holder **9**.
2. Fill 1 litre of water into the blender jug **5**. This corresponds with the second marking from the bottom (**I**).



3. Check that the seal **4** of the deep steamer basket **3** has been placed correctly.
4. Put the deep steamer basket **3** slightly twisted onto the blender jug **5**.



5. Turn the deep steamer basket **3** so that it locks clearly into place. The device can only be started when the steamer basket **3** is put on correctly.

NOTES:

- If the steamer basket **3** has not been put on correctly, the symbol shown here on the right will appear on the display **25**.



- In order to facilitate the attaching of the steamer attachment **3** somewhat, put a few drops of oil on a cloth and rub it on the seal **4**.

6. Fill food into the steamer baskets **3** and (if required) **2**.

NOTE: even if you only need the shallow steamer basket **2**, always both steamer baskets **3** and **2** must be inserted, so that no steam can escape to the side.

7. Place the filled steamer basket **2** on steamer basket **3**.
8. Close the steamer baskets with the lid for the steamer baskets **1**.

11.3 Starting the steaming process

1. Use the main switch **6** to switch on the device.
2. Press the button **CUISS. VAP. 21**. The button **CUISS. VAP. 21** lights up and the programme values are shown on the display **25**.
3. Press the button **MARCHE/ARRÊT 17**. A heat-up time of 10 minutes is started. During this time
 - there is no countdown of the time on the display **25**;
 - the button **CUISS. VAP. 21** flashes;
 - the timer **24** can be used to change the preset time.
4. After 10 minutes elapsed, a short signal sounds. The button **CUISS. VAP. 21** lights up.



NOTE: in order to start the programme before the 10 minutes elapsed, press the flashing button **CUISS. VAP. 21** once.

5. After the time set elapsed, a short signal sounds, the buttons **MARCHE/ARRÊT 17** and **CUISS. VAP. 21** go off and the display **25** shows all values with 0 (except for the temperature).
6. Press the main switch **6** to switch off the device.



DANGER! Risk of injury through scalding!

- ⊙ When opening the lid **1** or **32** during operation, hot steam may escape.

7. Remove the food from the steamer baskets **2/3**.

11.4 Checking the doneness

You should ensure that the food is not cooking too long, since vegetables may become too soft and meat and fish too dry and tough.



DANGER! Risk of injury through scalding!

- ⊙ When opening the lid **1** during operation, hot steam may escape.

In order to check the condition of the food to be cooked from time to time, proceed as follows:

1. Carefully open the lid for the steamer baskets **1**.
When opening the lid **1**, make sure not to be hit by a surge of hot steam.
2. Remove the lid **1** completely.

3. Check the condition of the food to be cooked with a longer stick or a fork:
 - Once the food to be cooked is done, press button **MARCHE/ARRÊT 17** and then the main switch **6** to switch off the device.
 - If the food to be cooked is not done yet, replace the lid **1** and let the device continue the operation.

11.5 Steaming with the cooking pot

NOTE: you can also use the cooking pot **28** when the Steaming function is selected. However, if you open the lid **32** to check the doneness, the settings will be lost. In order to continue the cooking process the settings must be entered again.

1. Fill 500 ml of water into the blender jug **5**.
2. Fill food into the cooking pot **28**.
3. Place the cooking pot **28** into the blender jug **5**.
4. Close the blender jug **5** with the lid **32** and the measuring beaker **33**.
5. Use the main switch **6** to switch on the device.
6. Start the program (see "Starting the steaming process" on page 57).
7. When the programme comes to an end, open the lid **32** and remove the cooking pot **28** (see "Using the spatula" on page 55).
8. Press the main switch **6**, to switch off the device or move to the next step in the recipe.

11.6 Overheating protection

The device has an overheating protection system. As soon as there is no water left in the blender jug **5** thus causing the device to become too hot, the device will automatically switch off.

In this case, pull out the mains plug **7** and allow the device to cool.

You may then fill in water and put the device back into operation.

12. Tips on steaming

Steaming is one of the healthiest methods of cooking food. Not only nutrients and colour of the food are maintained to the largest extent possible but also the natural flavour and texture are the gourmet's delight. Thus, it is possible to use salt, fat and spices sparingly.

12.1 Using steamer inserts

As required, you can either use only the deep steamer basket **3** or both steamer baskets (**2** and **3**).

The shallow steamer basket **2** cannot be used without the deep steamer basket **3**.

12.2 Preparing menus

If you prepare a whole menu and therefore use both steamer inserts on top of one another, please make sure that:

- Meat and fish should always be cooked in the bottom steamer basket **3**, so that dripping juice will not come into contact with other food;
- The food with the most weight to be cooked should possibly be cooked in the bottom steamer basket **3**.

13. Kneading

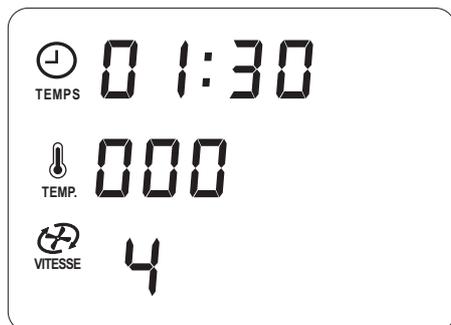
The appliance can be used to process up to max. 500 g of flour. The programme is only operated with the blade assembly **27**.

13.1 General programme information

- Preset time: 1:30 minutes (adjustable)
- Maximum time: 3 minutes
- Preset temperature: 0 °C (fixed)
- Preset speed: 4 (fixed)
- Clockwise/anti-clockwise rotation: is controlled by the programme

13.2 Starting the program

1. Fill the dough quantity into the blender jug **5**.
2. Close the blender jug **5** with the lid **32**.
3. Use the main switch **6** to switch on the device.
4. Press the button **MALAXER 22**. The button **MALAXER 22** lights up and the programme values are shown on the display **25**.



5. Press the flashing button **MARCHE/ARRÊT 17**.
The programme is started. The time set is counted down on the display **25**. The button **MALAXER 22** lights up. The programme controls the clockwise/anti-clockwise rotation automatically.

6. After the time set elapsed, a short signal sounds, the buttons **MARCHE/ARRÊT 17** and **MALAXER 22** go off and the display **25** shows all values with 0 (except for the temperature).
7. Press the main switch **6**, to switch off the device or move to the next step in the recipe.

14. Browning

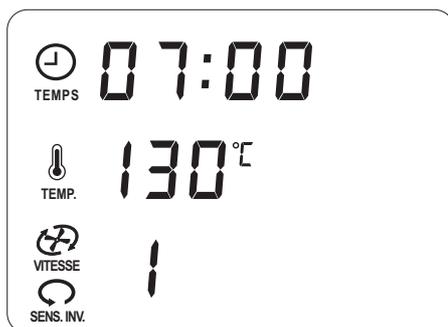
With this programme, you can slightly brown up to 200 g meat, fish, vegetables, e.g. to release roasting flavours. Large pieces must first be cut up into chunks.

14.1 General programme information

- Preset time: 7 minutes (adjustable)
- Maximum time: 14 minutes
- Preset temperature: 130 °C (adjustable)
- Preset speed: 1 (fixed)
- Clockwise/anti-clockwise rotation: is controlled by the programme

14.2 Starting the program

1. Put some fat (e.g. oil) into the blender jug **5**.
2. Fill food into the blender jug **5**.
3. Close the blender jug **5** with the lid **32**.
4. Use the main switch **6** to switch on the device.
5. Press the button **SAISIR 20**. The button **SAISIR 20** lights up and the programme values are shown on the display **25**.



6. Press the flashing button **MARCHE/ARRÊT 17**.

The programme is started. The time set is counted down on the display **25**. The button **SAISIR 20** lights up. The programme controls the anti-clockwise rotation automatically. At a fixed interval, the blade assembly **27** starts for a brief anti-clockwise rotation.

7. After the time set elapsed, a short signal sounds, the buttons **MARCHE/ARRÊT 17** and **SAISIR 20** go off and the display **25** shows all values with 0 (except for the temperature).
8. Press the main switch **6**, to switch off the device or move to the next step in the recipe.

15. Cleaning and servicing the device



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Disconnect the mains plug **7** from the wall socket before any cleaning.
- ⊙ Never immerse the base unit **12** in water.



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ Please remember that the blades of the blade assembly **27** are very sharp. Never touch the blades with your bare hands, to avoid cuts.
- ⊙ Before removing the blade assembly **27**, rinse the blender jug **5** with water and remove scraps of food from the blades so that the blade assembly **27** can be removed safely.
- ⊙ When washing manually, the water should be sufficiently clear so that you can see the blade assembly **27** easily to avoid injuries caused by the very sharp blades.

CAUTION:

- ⊙ Never use any abrasive, corrosive or scratching cleaning agents. These might damage the device.

NOTE:

- Certain food or spices (e.g. curry) may discolour plastic. This is not a defect with the device and harmless to health.

15.1 Cleaning the base unit

1. Clean the outside of the base unit **12** with a damp cloth. You can also use some detergent.
2. Use clear water and wipe with a clean cloth.
3. Do not use the base unit **12** until it is completely dry again.

15.2 Cleaning in the dishwasher

The following parts are dishwasher-safe:

- Blender jug **5**
- Measuring beaker **33**
- Lid for blender jug **32**
- Seal for the lid of the blender jug **31**
- Blade assembly **27**
- Seal for blade assembly **26**
- Cooking pot **28**
- Mixer attachment **29**
- Spatula **30**
- Steamer basket, deep **3**
- Seal of the deep steamer basket **4**
- Steamer basket, shallow **2**
- Lid for the steamer baskets **1**

Never use a dishwasher to clean the following parts:

- Base unit **12**

15.3 Cleaning the accessories

1. Rinse the blender jug **5** with warm water and dump the water.
2. Remove the blade assembly **27** (see "Using and removing the blade assembly" on page 52) and take the seal **26** off (see "Cleaning, checking and replacing seals" on page 61).
3. Clean all accessories by hand in a sink with dishwasher or in the dishwasher.
4. When cleaning by hand, rinse all parts with clean water.
5. Allow the parts to dry completely before using them again.
6. Before using the device again, reinsert the blade assembly **27**.

15.4 Cleaning, checking and replacing seals

Remove seals **26**, **31** and **4** for cleaning and check them for damage. Pay attention to changes (e.g. porous material or tears).

- The removed seals **26**, **31** and **4** can be cleaned in the dishwasher.
- Damaged seals **26**, **31** and **4** must be replaced with new ones. You can reorder new seals (see "How to order accessories" on page 65).

CAUTION:

- ⊙ Prior to the next use, damaged seals **26**, **31** and **4** must be inserted again or replaced with new ones. An operation without seals **26**, **31** and **4** in place is not permitted.

Blade assembly 27

1. Remove the blade assembly **27** from the blender jug **5** (see "Using and removing the blade assembly" on page 52).
2. Pull seal **26** off the blade assembly **27**.

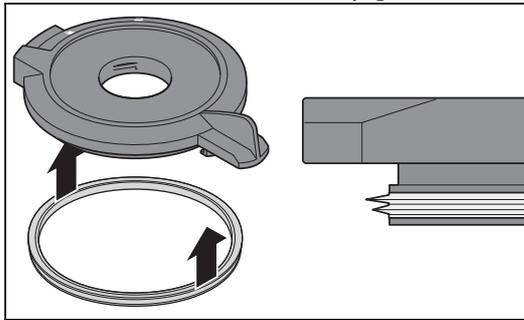
3. Insert the cleaned seal or a new one.
4. Before using the device again, reinsert the blade assembly **27**.

Deep steamer basket 3

1. Pull seal **4** off the underside of the deep steamer basket **3**.
2. Insert the cleaned seal **4** or a new one in the deep steamer basket **3**. Ensure that the seal is in continuous contact with the surface without any waves.

Lid of the blender jug 32

1. Pull seal **31** off the underside of the lid of the blender jug **32**.
2. Insert the cleaned seal **31** or a new one in the lid for the blender jug **32**.



15.5 Descaling

When steaming with hard water, limescale may build up on the parts used, especially in the blender jug **5**.

Normal cleaning

In most cases, the limescale deposits are removed by cleaning in the dishwasher or by hand.

Slight limescale deposits

1. Remove slight limescale deposits, which cannot be removed with normal cleaning by hand or in the dishwasher, with a cloth on which you put some household vinegar.
2. Rinse with clear water.

Major limescale deposits

CAUTION:

- ⊙ Do not use commercially available descaling agent, not even glacial acetic acid or vinegar essence. Use the following gentle method.

1. Prepare a mixture of 50% white household vinegar and 50% boiling water.
2. Fill this mixture into the blender jug **5** or put other furred-up parts into a container with this mixture.
3. Allow the mixture to react for 30 minutes.

NOTE: more extended reaction periods do not improve the limescale deposits but may damage the parts permanently.

4. Rinse with clear water.
5. Allow the parts to dry completely before using them again.

15.6 Storage

- Store the device protected against dust and dirt and out of the reach of children.

16. Malfunctions, Cause, Remedy

16.1 Malfunctions during operation

Malfunction	Cause	Remedy
Device does not start.	Blender jug 5 is not positioned correctly	Insert blender jug 5 correctly (see "Insert blender jug" on page 53).
	Lid 32 or deep steamer basket 3 have not been placed correctly onto the blender jug 5 .	Place lid 32 or deep steamer basket 3 correctly.
	No power supply	Check mains plug 7 , main switch 6 and possibly the fuse.
Liquid underneath the device	The blade assembly 27 has not been inserted correctly so that the blender jug 5 is leaking.	Insert blade assembly 27 correctly (see "Using and removing the blade assembly" on page 52).
	Seal 26 for the blade assembly is defective.	Insert new seal 26 (see "Cleaning, checking and replacing seals" on page 61).
	Liquid escaped from the blender jug 5 flowing onto the surface through the overflow hole 10 of the base unit 12 . (see "Overflow" on page 51)	When mixing liquids at speed 10 or with button TURBO 18 , the blender jug 5 must not contain more than 1 litre, since otherwise liquid may be ejected. For speed settings of less than 10, the blender jug 5 may only be filled up to a maximum of 2.2 litres.
Liquid escapes at the lid 32 of the blender jug 5	Seal 31 has not been inserted correctly.	Insert seal 31 correctly (see "Cleaning, checking and replacing seals" on page 61).
	Seal 31 is defective.	Insert new seal 31 (see "Cleaning, checking and replacing seals" on page 61).
No temperature can be set.	A speed setting 4 - 10 was selected.	Select speed setting 0 - 3 (see "Setting the speed" on page 50)
Parts of the device are discoloured.	Certain food or spices (e.g. curry) may discolour plastic. This is not a defect with the device	Remedy unnecessary, since not harmful to health.
A speed setting exceeding 3 cannot be selected.	A temperature has been set.	Set temperature to 0.

16.2 Error messages on the display

Display	Cause	Remedy
E3	The device is overloaded. Odour / smoke may develop.	<ul style="list-style-type: none">• The appliance can be used to process up to max. 500 g of flour.• Let the device cool down completely. Afterwards, it is ready for use again.
	Lid 32 or deep steamer basket 3 have not been placed correctly onto the blender jug 5 .	Close lid 32 correctly (see "Put on the lid of the blender jug" on page 54). Or close steamer basket 3 correctly (see "Preparation of the steamer inserts" on page 56).
HHH	Temperature in the blender jug 5 is too high. There is not enough food or liquid in the blender jug 5 .	Switch the device off and let the blender jug cool down. Then add a sufficient amount of food or liquid into the blender jug 5 .
E2	The blender jug 5 is not inserted correctly.	Insert blender jug 5 correctly (see "Insert blender jug" on page 53).
----	The scale is overloaded.	Remove some weight from the scale.

17. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

18. Technical specifications

Model:	SKMK 1200 A1
Mains voltage:	230 V ~ 50/60 Hz
Protection class:	I
Power rating:	1,200 watt Blender: 800 watt Cooking: 1,000 watt
Maximum filling volume of the blender jug 5 :	2.2 litres

Subject to technical modification.



19. How to order accessories

On our website you can find information regarding the accessories that can be reordered.

Order online

www.shop.hoyerhandel.com



20. Warranty of the HOYER Handel GmbH

Dear Customer,
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects.

Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, batteries, lamps or other parts manufactured from glass.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number **IAN: 277740** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.



Please visit www.lidl-service.com to download this and many other manuals, product videos and software.



Service Centre

FR Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: hoyer@lidl.fr

IAN: 277740



Supplier

Please note that the following address is **no service address**. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
Germany



HOYER HANDEL GMBH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
Germany

Version des informations · Status of information:

05/2016 · Ident.-Nr.: SKMK 1200 A1

IAN 277740

FR

