HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Version des informations :

10/2018 ID: SKMC 1200 B2_18_V1.4

IAN 317552

FR CH BE

SILVERCREST®

www.lidl-service.com

MONSIEUR CUISINE CONNECT SKMC 1200 B2

FR CH BE

MONSIEUR CUISINE CONNECT

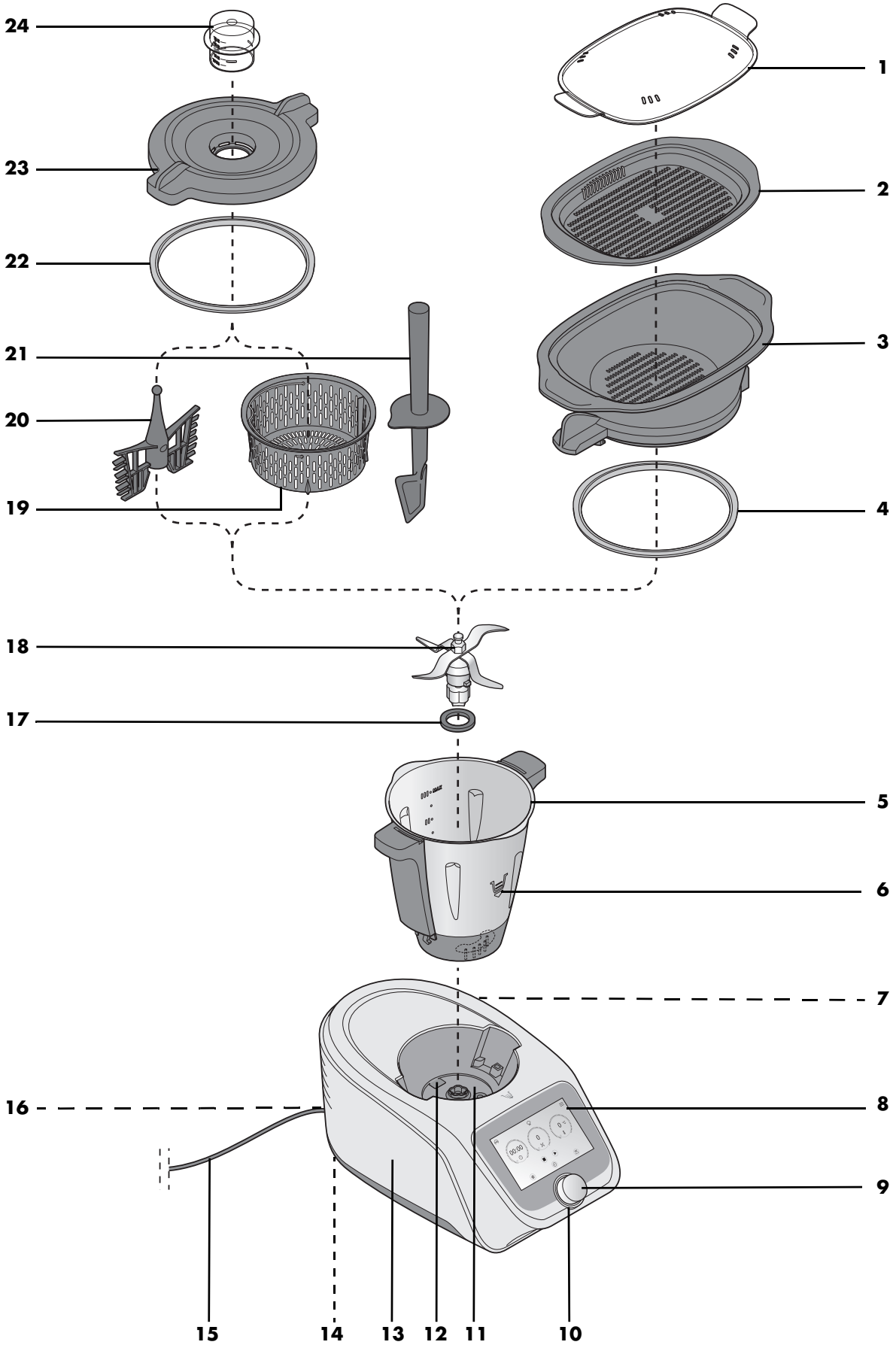
Mode d'emploi

IAN 317552

FR BE

Français..... 2

Aperçu de l'appareil



Sommaire

1. Aperçu de l'appareil 4
2. Utilisation conforme 4
3. Consignes de sécurité 5
4. Éléments livrés 7
5. Première mise en marche et connexion à Internet 8
6. Récapitulatif des fonctions 10
7. Signaux lumineux, audio et vidéo 11
7.1 Régler le volume des signaux sonores 11
7.2 Aperçu des signaux 11
8. Déballage de l'appareil et mise en place 12
9. Utiliser le bol mixeur 12
9.1 Repères dans le bol mixeur 12
9.2 Mettre en place et retirer le couteau hachoir 12
9.3 Mettre le bol mixeur en place 13
9.4 Mettre en place et retirer le batteur 13
9.5 Mettre en place le couvercle du bol mixeur 14
9.6 Gobelet doseur utilisé comme couvercle pour l'ouverture de remplissage 14
9.7 Cuire et mijoter avec le panier de cuisson 14
9.8 Utiliser une spatule 15
9.9 Retirer le bol mixeur 15
10. Commande de l'appareil 16
10.1 Alimentation électrique 16
10.2 Mise en marche et arrêt de l'appareil 16
10.3 Écran 16
10.4 Commandes de base 16
10.5 Réglage du temps 17
10.6 Régler la température 18
10.7 Régler la vitesse 18
10.8 Marche à gauche 18
10.9 Fonction Turbo 19
10.10 Balance 19
10.11 Trop-plein 19
11. Les principaux menus 20
11.1 Aperçu des menus 20
11.2 Le menu de démarrage 21
11.3 Les programmes automatiques 22
11.4 Recettes 23
12. Cuisson à la vapeur 24
12.1 Informations générales sur le programme 24
12.2 Préparation de l'ensemble cuisson vapeur 24
12.3 Démarrer la cuisson à la vapeur 24
12.4 Pause et terminer 25

12.5 Vérifier le point de cuisson 25
12.6 Cuisson à la vapeur avec le panier de cuisson 25
12.7 Protection contre la surchauffe 25
12.8 Conseils pour la cuisson à la vapeur 25
12.9 Utiliser les ensembles cuisson vapeur 26
12.10 Préparer des menus 26
13. Malaxer la pâte 26
13.1 Informations générales sur le programme 26
13.2 Démarrer le programme 26
13.3 Pause et terminer 27
14. Saisir 27
14.1 Informations générales sur le programme 27
14.2 Démarrer le programme 27
14.3 Pause et terminer 28
15. CookingPilot 28
15.1 Généralités sur le CookingPilot 28
15.2 Fonctions des boutons dans le menu CookingPilot 29
15.3 Recherche de recettes 29
15.4 Sélectionner et préparer une recette 29
15.5 Sauvegarder les recettes préférées 30
16. Autres fonctions 30
16.1 Informations 30
16.2 Réglages d'usine 30
16.3 Mises à jour 31
16.4 Centre d'assistance 31
16.5 Connexion à Internet 31
16.6 Éteindre la connexion wifi 31
16.7 Le compte membre 32
16.8 Nouvelles recettes : Comment, quand, où ? 32
16.9 Changer la langue du menu 32
17. Nettoyage et entretien de l'appareil 33
17.1 Nettoyage de l'appareil de base 33
17.2 Nettoyage au lave-vaisselle 33
17.3 Nettoyage des accessoires 33
17.4 Nettoyer, vérifier et remplacer les joints 33
17.5 Nettoyer, vérifier et remplacer la spatule 34
17.6 Détartrage 34
17.7 Rangement 34
18. Anomalies, cause, solution 35
19. Élimination 36
20. Caractéristiques techniques 36
21. Commander des accessoires 36
22. Site Web 36
23. Garantie de HOYER Handel GmbH 37

1. Aperçu de l'appareil

1 Couvercle pour ensembles cuisson vapeur
2 Ensemble cuisson vapeur, plat
3 Ensemble cuisson vapeur, profond
4 Joint de l'ensemble cuisson vapeur profond (respecter la position correcte)
5 Bol mixeur
6 Symbole de sens
7 **0/I** interrupteur Marche/Arrêt
8 Écran tactile
9 Bouton rotatif
10 Anneau DEL
11 Logement pour le bol mixeur (avec couronne dentée et fonction Pesage)
12 Trop-plein
13 Appareil de base
14 Pieds à ventouse
15 Câble de raccordement avec fiche secteur
16 Compartiment de rangement du câble
17 Joint du couteau hachoir (respecter la position correcte)
18 Couteau hachoir (avec roue dentée)
19 Panier de cuisson
20 Batteur
21 Spatule
22 Joint d'étanchéité du couvercle du bol mixeur (respecter la position correcte)
23 Couvercle du bol mixeur
24 Gobelet doseur

non illustré :
25 Levier de déverrouillage

Merci beaucoup pour votre confiance !

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

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. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.**

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

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 indique de ne pas toucher la vapeur d'eau brûlante.

2. Utilisation conforme

Le « Monsieur Cuisine connect » sert à mixer, fouetter, battre, mélanger, broyer, réduire en purée, émulsionner, cuire à la vapeur, mijoter, malaxer, saisir, cuire, cuire pas à pas des recettes mémorisées et peser des aliments et ingrédients.
Ce mode d'emploi décrit les fonctions essentielles : mixer, hacher, broyer et cuisson 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.

3. 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 ne doivent pas jouer 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'elles sont surveillées ou qu'elles ont été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ ⚠ 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 l'ensemble cuisson vapeur ainsi que le couvercle pour ensembles cuisson vapeur.
- ⊙ 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 quand 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.
- ⊙ Veillez à ce qu'aucun liquide ne déborde sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- ⊙ Attention : la surface de l'élément de chauffage reste encore chaude après l'utilisation.
- ⊙ Cet appareil est également destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple...
  - … dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
  - … dans des propriétés agricoles ;
  - … par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
  - … dans des pensions offrant le petit déjeuner.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage et entretien de l'appareil » à la page 33)

DANGER pour les enfants

- Le matériau 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 lavabo 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 connect »,
  … avant de monter ou de démonter le « Monsieur Cuisine connect »,
  … avant de nettoyer le « Monsieur Cuisine connect » 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'appareil.

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.
  Quelques exceptions : la spatule fournie avec l'appareil est conçue de manière à ne pas pouvoir entrer en contact avec le couteau hachoir en marche lors du mélange dans le sens horaire. Il ne faut pas utiliser la spatule avec le batteur.
- Faites attention au fait que les lames continuent de tourner pendant un bref instant après l'arrêt. Ceci est valable en particulier à des vitesses de rotation élevées. N'introduisez la main dans le bol qu'une fois que la lame est immobilisée.

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

- Si le contenu du bol mixeur est brûlant, il faut veiller à ouvrir le couvercle lentement, avec précaution.
- Juste avoir été réduite de purée, la préparation contenue dans le bol mixeur est encore en mouvement et pourrait s'échapper par jets en cas d'ouverture trop rapide du couvercle. Pour éviter cela, après une réduction en purée, attendez env. 10 secondes avant d'ouvrir le couvercle.
- 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 pour ensembles cuisson 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 pour ensembles cuisson va-

peur. 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 pour ensembles cuisson 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 à la fonction 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.

4. Éléments livrés

1 robot ménager avec fonction de cuisson « Monsieur Cuisine connect », appareil de base **13**
1 bol mixeur **5** comprenant :
- Couteau hachoir **18**
- Couvercle **23** du bol mixeur
- Gobelet doseur **24**

1 panier de cuisson **19**
1 batteur **20**
1 spatule **21**
1 ensemble cuisson vapeur, composé des éléments suivants :
- ensemble cuisson vapeur, profond **3**
- ensemble cuisson vapeur, plat **2**
- couvercle pour ensembles cuisson vapeur **1**

1 mode d'emploi
1 livre de cuisine

5. Première mise en marche et connexion à Internet

Vous pouvez utiliser votre « Monsieur Cuisine connect » à tout moment et sans restriction, même sans connexion Internet. La connexion à Internet sert uniquement à augmenter le nombre de recettes sur votre appareil et à l'enregistrement sur votre compte client.

Comment trouver des informations sur votre réseau wifi !

Si vous n'êtes pas sûr du nom de votre réseau wifi ou de votre mot de passe, voici quelques astuces pour pouvoir retrouver les informations.

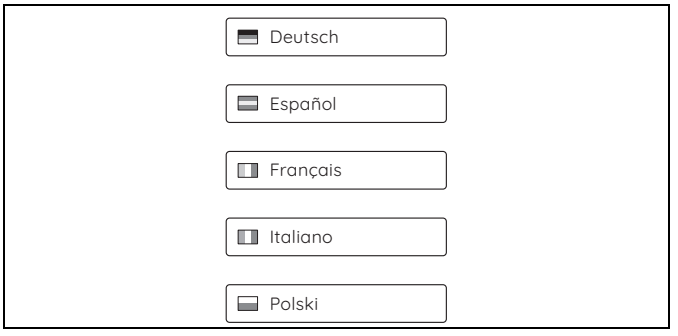
- Regardez la partie arrière ou le dessous de votre routeur. En général, vous y trouvez toutes les informations nécessaires.
- Regardez dans les documents que vous avez reçu de votre fournisseur de réseau.
- Nom du réseau wifi :
  la plupart du temps, il est indiqué sous « Nom WLAN » ou « Nom SSID » ou une combinaison des deux « Nom WLAN (SSID) ». Le nom suit. Si vous le voyez sur la liste du « Monsieur Cuisine connect », cliquez-le.
- Nom du mot de passe :
  il se trouve en général sous « Nom de mot de passe WLAN » ou « Clé WLAN ». La plupart du temps, WPA, WPA2 ou une désignation similaire suit encore ; c'est le mode de codification. Ensuite vient le mot de passe, généralement une combinaison de chiffres et de lettres ou uniquement des chiffres.

Généralités sur la connexion wifi

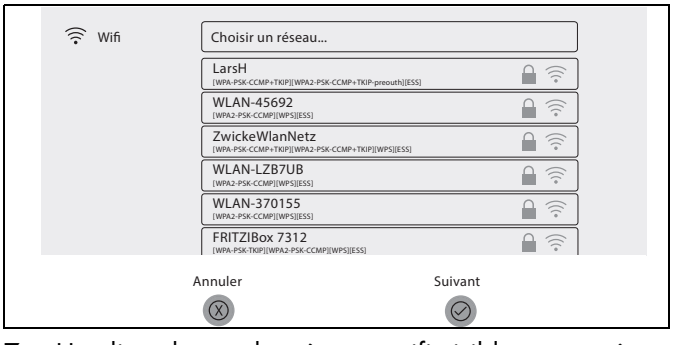
- Un enregistrement dans votre réseau wifi est nécessaire uniquement lors du premier établissement de la connexion ou si vous voulez modifier votre réseau wifi.
- Votre « Monsieur Cuisine connect » détecte un réseau auquel il a déjà été connecté une fois et rétablit automatiquement la connexion.
- En général, un mot de passe doit être entré à la première connexion. Ce n'est que dans le cas inhabituel où votre réseau n'est pas sécurisé qu'il ne faut pas entrer un mot de passe.

La première mise en marche

1. Branchez la fiche secteur **15** dans une prise de courant. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible à tout moment.
2. Tirez seulement la quantité de câble nécessaire du compartiment de rangement du câble **16**.
3. Placez l'interrupteur Marche/Arrêt **7** situé sur la face arrière à droite sur **I** :
   - L'écran **8** s'allume.
4. Sur l'écran s'affiche le masque dans lequel vous sélectionnez la langue. Appuyez sur le champ de la langue souhaitée.



5. Notre déclaration de protection des données s'affiche dans la fenêtre suivante. Avec le doigt, faites-la glisser vers le haut pour lire le reste du texte. Après la lecture, appuyez sur le bouton *Noté*.
6. Après quelques secondes, une fenêtre apparaît dans laquelle il vous est demandé de vous connecter à Internet.
   - Avec le doigt, cliquez sur l'écran sur *Ignorer* si vous ne souhaitez pas de connexion à Internet. Un tutoriel expliquant les fonctions principales s'affiche. Vous pouvez le démarrer ou le fermer.
   - Appuyez sur *Suivant,* pour ouvrir une connexion Internet.



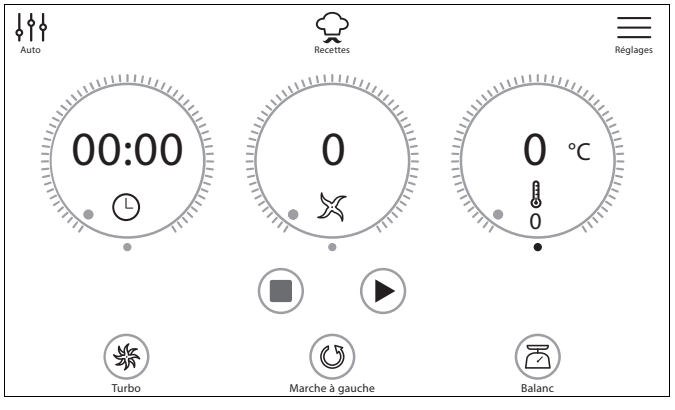
7. Une liste de tous les réseaux wifi visibles apparaît.
   - Au premier appel, les réseaux wifi sont cherchés automatiquement.
   - Les réseaux wifi trouvés apparaissent dans une liste.
   - Tous les réseaux wifi visibles sont affichés.
8. D'un geste du doigt sur l'écran, vous faites défiler la liste vers le haut et vers le bas.
9. Cliquez du doigt sur votre réseau wifi.
10. Si le réseau est non protégé, la connexion est maintenant établie. Mais, vraisemblablement, une petite fenêtre s'ouvre dans laquelle vous devez entrer le mot de passe wifi (code WLAN).
    Un clavier vous permettant d'entrer le code apparaît également.
11. Après la saisie, appuyez sur *CONNECTER* dans la fenêtre du haut. L'établissement de la connexion est lancé.
12. Une fois la connexion établie, le réseau wifi actif est affiché en couleur. Sous le nom du réseau apparaît en petites lettres *Connecté*.
    Cliquez sur *Suivant.*
13. Suivent alors 2 fenêtres dans lesquelles nous vous demandons votre consentement pour pouvoir recevoir des données utilisateur du MCC, les évaluer et les transmettre à un partenaire. Vous obtenez des infor-

mations plus précises sur le lien *déclaration de protection des données.*
Dans chaque fenêtre, appuyez sur :
- *Refuser :* les données ne sont pas lues.
- *Autoriser :* le consentement à la collecte de données est donné dans les limites décrites.

14. La fenêtre suivante concerne votre compte membre. Vous pouvez choisir entre :
    - *Utiliser un compte existant :* si vous appuyez sur un bouton avec une coche, vous pouvez vous connecter à votre compte existant. Entrez l'email et le mot de passe.
    - *S'enregistrer, nouveau compte* : si vous activez ce point, vous pouvez créer un nouveau compte. Le programme vous guide dans l'enregistrement. À la fin de ce processus, vous recevez un courriel.
    - *Ignorer :* un tutoriel vous présentant les fonctions principales s'affiche.
15. Cliquez sur le lien dans le courriel pour pouvoir activer votre nouveau compte.
16. Entrez l'email et le mot de passe dans l'appareil et appuyez sur *Connexion*. Vous recevez une confirmation de l'enregistrement.
    - Quand la connexion est établie et que vous êtes enregistré dans le compte membre, les nouvelles recettes sont automatiquement téléchargées de notre site Web et mémorisées dans le « Monsieur Cuisine connect » .
17. Appuyez sur *Suivant*. Dans la fenêtre suivante, vous pouvez vous abonner à la Newsletter. Pour cela, poussez un interrupteur coulissant ou les deux vers la droite.

REMARQUE : si vous ne voulez pas vous abonner à la Newsletter, quittez le menu sans rien modifier.

18. Appuyez sur *Suivant*. Un tutoriel vous présentant les fonctions principales s'affiche. Démarrez-le en appuyant sur *Commencer* ou appuyez sur *X* pour l'interrompre.
19. Le menu de démarrage s'affiche en bas.



6. Récapitulatif des fonctions

Bouton / Ustensile	Fonction	Remarques
TARE / Peser **32**	pesage au gramme près avec la fonction de Tare (régler sur *0 g* pour peser des ingrédients supplémentaires)	- jusqu'à 5.000 g - ne fonctionne qu'au repos, pas pendant le fonctionnement
↺ Marche à gauche **34**	mélange délicat d'aliments qui ne doivent pas être broyés	- Vitesse 1 - 3
Turbo 36	- Appuyer sur le bouton pour commuter sur la vitesse maximale, par ex. pour broyer des fruits à coques, émincer de petites quantités d'herbes ou d'oignons - Il faut maintenir le bouton enfoncé tant qu'il doit être active	- Cette fonction est bloquée lorsque la température des aliments dans le bol mixeur dépasse 60 °C - pour les liquides : jusqu'à 2,5 litres maximum - ne pas utiliser avec le batteur **20**
Couteau hachoir **18**	- pour hacher, émincer, réduire en purée - pour le programme **MALAXER** - pour mélanger délicatement avec la fonction **MARCHE À GAUCHE**	- 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 **20**	pour les aliments liquides - Fouetter la crème (au moins 200 g) - Monter les blancs d'œufs en neige (au moins 4 œufs) - Émulsionner (par ex. monter une mayonnaise)	- 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 **19**	pour cuire et mijoter	versez au moins 500 ml d'eau dans le bol mixeur **5**
MALAXER 42	pour malaxer des pâtes avec le couteau hachoir **18**	- L'appareil ne peut pas malaxer plus de 500 g de farine pour les pâtes lourdes - L'appareil ne peut pas malaxer plus de 600 g de farine pour les pâtes légères (type quatre quarts)
CUISSON VAPEUR 41	Programme de cuisson à la vapeur préservant les qualités des aliments avec l'ensemble cuisson vapeur **2** et **3**, convient en particulier pour les légumes, le poisson et la viande	également possible avec le panier de cuisson **19**
SAISIR 40	pour saisir légèrement des aliments comme la viande ou les oignons	- en petites quantités, coupés en morceaux - Viande hachée jusqu'à 1000 g (500 g pour saisir - jusqu'à 1000 g pour mélanger)
CookingPilot **29** (Recettes pour cuisson guidée pas à pas)	Les différentes étapes d'une recette sont affichées pas à pas sur l'écran.	Cette fonction est possible pour les recettes mémorisées sur l'appareil mais aussi pour les recettes que vous avez téléchargées sur l'appareil.

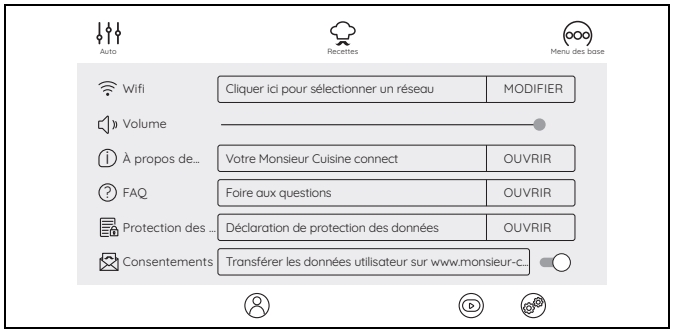
7. Signaux lumineux, audio et vidéo

Par différents types de signaux, le « Monsieur Cuisine connect » vous donne des informations sur l'état de l'appareil, sur la fermeture d'une fonction ainsi que des avertissements concernant d'éventuelles fausses manœuvres.

7.1 Régler le volume des signaux sonores

C'est ainsi que vous réglez le volume ou coupez le son.

1. Sur l'écran, cliquez sur le bouton ☰.
2. Si le menu ne s'affiche pas tout de suite en bas du masque, cliquez sur ⚙.



3. Dans la fenêtre suivante, vous voyez le point *Volume* Un interrupteur coulissant se trouve à droite à côté. Cliquez sur le point et déplacez-le vers la gauche ou la droite.
   - à fond vers la droite : volume maximal
   - vers la gauche : baisser le son
   - à fond vers la gauche : son coupé

7.2 Aperçu des signaux

Signal apparaît	Signification
Signaux sonores	
Lors de la mise en marche	Quand le menu principal apparaît, un signal indiquant que l'appareil est prêt à fonctionner retentit.
Tournez le couvercle ou l'ensemble cuisson vapeur	Le son indique que l'interrupteur de sécurité a été activé ou désactivé.
Conseils affichés sur l'écran	les conseils affichés automatiquement sur l'écran sont accompagnés d'un signal sonore.
Anneau DEL	
éteint	Appareil éteint ou en veille
est allumé en blanc continu	L'appareil est en marche ou le processus est en pause
blanc, pulsant	Processus de cuisson actif, préchauffage actif
clignote 3x en vert	Processus terminé
clignote 3x en rouge	Le dialogue d'écran s'affiche
Conseils affichés sur l'écran	
avant la commutation sur veille	Appuyez sur le bouton sur l'écran pour que l'appareil reste actif.
lors de l'interruption d'un processus	Avec les touches de l'écran, confirmez ou rejetez votre ordre précédent.

8. 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 33)**.
4. Versez 3 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 18).
5. Placez l'appareil **13** sur une surface plane, sèche, antidérapante et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.

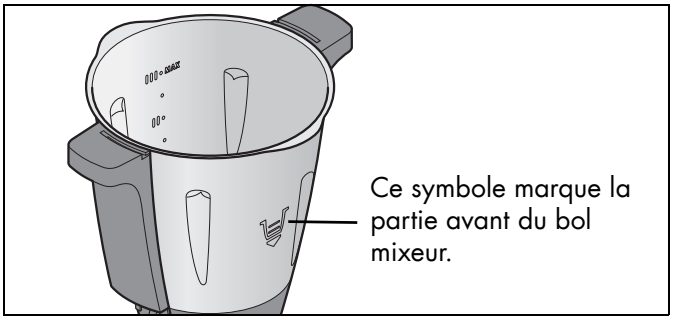
ATTENTION :

⊙ Le jus qui déborde s'écoule sur le plan de travail. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un support imperméable.

9. Utiliser le bol mixeur

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

9.1 Repères dans le bol mixeur



Les repères de contenance 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 : env. 2,5 litres
- Repère III : env. 3 litres, ce repère correspond à la contenance maximale autorisée

ATTENTION :

⊙ Lors du mélange de liquides à la vitesse 10 ou en appuyant sur le bouton **Turbo 36** il ne peut y avoir plus de 2,5 litres 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 3 litres.

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

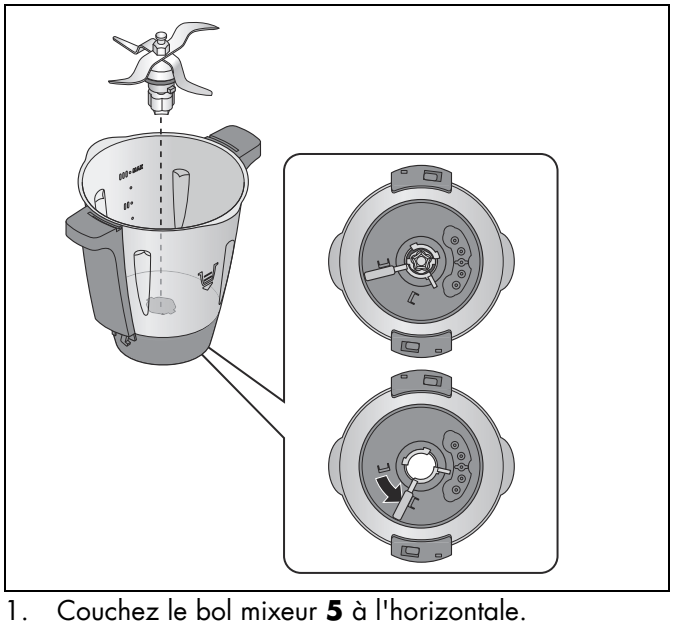
9.2 Mettre en place et retirer le couteau hachoir

Le couteau hachoir **18** sert à broyer les aliments. N'utilisez jamais le bol mixeur **5** sans couteau hachoir **18** car le couteau hachoir **18** obture le fond du bol mixeur **5**.

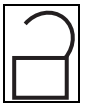
DANGER ! Risque de blessures par coupure !

⊙ Sachez que les lames du couteau hachoir **18** sont très coupantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.

Procédez comme suit pour retirer le couteau hachoir **18** :



1. Couchez le bol mixeur **5** à l'horizontale.
2. Appuyez sur le levier de déverrouillage **25** se trouvant en dessous du bol mixeur **5** de sorte qu'il pointe vers le symbole du cadenas ouvert.



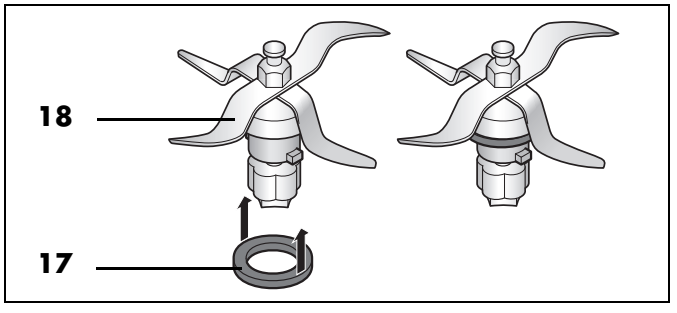
3. Tirez prudemment le couteau hachoir **18** vers le haut pour le sortir.

Procédez comme suit pour mettre en place le couteau hachoir **18** :

4. Couchez le bol mixeur **5** à l'horizontale.
5. Insérez le couteau hachoir **18** du haut vers le bas. Notez que les deux taquets se trouvant au pied du couteau hachoir **18** doivent s'insérer dans les deux encoches prévues dans le fond du bol mixeur **5**.

ATTENTION :

⊙ Veillez à ce que le joint **17** soit correctement en place sur le couteau hachoir **18** pour éviter une fuite des aliments.



6. Pour verrouiller le couteau hachoir **18**, actionnez le levier de déverrouillage **25** 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 avant de les placer dans le bol mixeur. Sinon les gros morceaux peuvent bloquer les lames.

9.3 Mettre le bol mixeur en place

1. Placez le bol mixeur **5** dans le logement **11**. La partie avant portant le marquage du bol est tournée vers vous.
2. Pressez légèrement le bol mixeur **5** vers le bas jusqu'à ce que la roue dentée du couteau hachoir **18** s'insère dans la couronne dentée du logement **11**.

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 **18** dans le bol mixeur **5** glisse dans la couronne dentée du logement **11**.
- Si le bol mixeur **5** n'est pas correctement mis en place, un mécanisme de sécurité empêche l'appareil de fonctionner.

9.4 Mettre en place et retirer le batteur

Le batteur **20** sert à mélanger des aliments liquides, par ex. à fouetter la crème, monter des blancs d'œufs en neige, émulsionner (par ex. monter une mayonnaise).
Le batteur **20** est inséré sur le couteau hachoir **18** :

- Les ailettes du batteur **20** se trouvent dans les espaces entre les lames.
- Pour plus de remarques : voir « Récapitulatif des fonctions » en page 10.

ATTENTION :

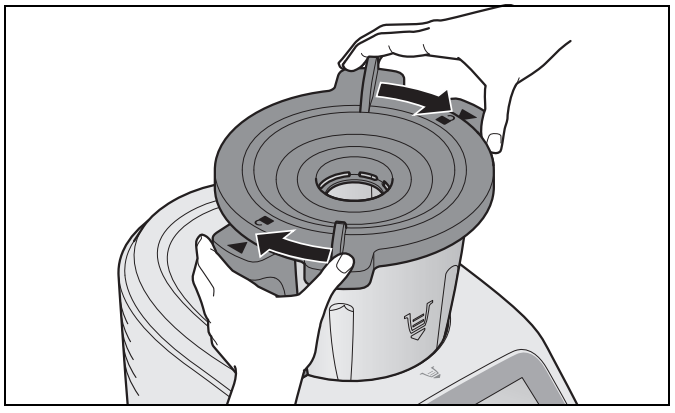
⊙ Le batteur **20** ne peut être utilisé que sur les niveaux de vitesse 1 à 4.
⊙ Il ne faut pas appuyer sur le bouton Turbo **36** si le batteur **20** est en cours d'utilisation.
⊙ Il ne faut pas utiliser la spatule **21** en même temps que le batteur **20** car elle pourrait entrer en contact avec le batteur **20**.
⊙ Veillez à ce que les aliments que vous ajoutez ne bloquent pas le batteur **20**.

Sortez le batteur **20** en le tirant vers le haut. S'il se bloque, tournez-le un peu.

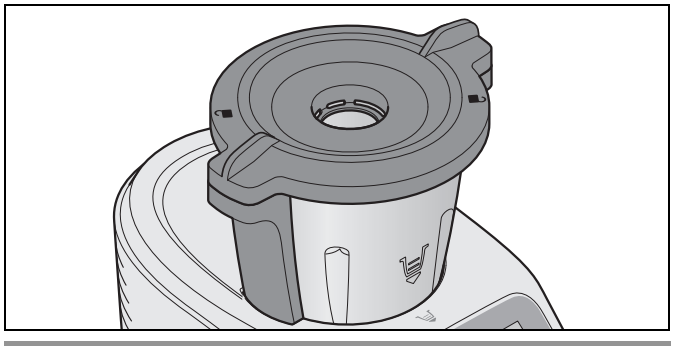
9.5 Mettre en place le couvercle du bol mixeur

REMARQUE : le couvercle **23** du bol mixeur ne peut être mis en place qu'à condition que le bol mixeur **5** soit correctement mis en place dans l'appareil de base **13**. Si vous commencez par mettre le couvercle en place, le bol mixeur ne peut plus être monté sur l'appareil de base.

1. Placez le couvercle **23** du bol mixeur de telle sorte que les symboles représentant un cadenas soient en face des flèches sur le bol mixeur **5**.



2. Appuyez sur le couvercle **23** et tournez-le à deux mains dans le sens horaire.
   L'appareil ne peut être mis en marche qu'une fois que le couvercle **23** est parfaitement fermé. Un signal audio indique que l'appareil est prêt à fonctionner.



REMARQUES :
- Pour faciliter la fermeture du couvercle, versez quelques gouttes d'huile sur un chiffon avec lequel vous frottez le joint **22**.
- L'appareil ne peut démarrer qu'une fois que le couvercle **23** est correctement mis en place.

9.6 Gobelet doseur utilisé comme couvercle pour l'ouverture de remplissage

Le gobelet doseur **24** sert simultanément à obturer le bol mixeur **5** et à doser des ingrédients à ajouter (20 ml à 100 ml).
- Pour obturer le bol mixeur **5**, placez le gobelet doseur **24**, avec l'orifice en bas, dans le couvercle **23** et verrouillez-le en le tournant dans le sens horaire. Vous l'entendez s'encliqueter.

ATTENTION :
⊙ Avant de retirer le gobelet doseur **24**, vous devez réduire la vitesse au niveau 1, 2 ou 3 pour éviter les éclaboussures d'aliments.

- Le gobelet doseur **24** peut être brièvement retiré pour ajouter des ingrédients.
- Pour doser des ingrédients, retournez le gobelet doseur **24** et versez-y les aliments. Les valeurs peuvent être lues en ml.

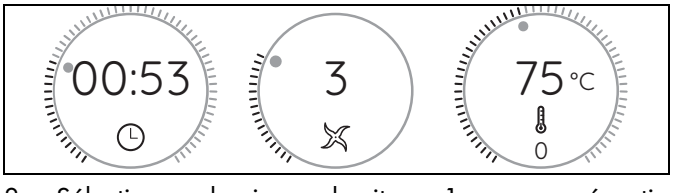
9.7 Cuire et mijoter avec le panier de cuisson

1. Versez au moins 500 l d'eau dans le bol mixeur **5**. Versez de l'eau dans le bol mixeur **5** en veillant à ce que la quantité de contenance maximale de 3 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 **19**.

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

3. Placez le panier de cuisson **19** dans le bol mixeur **5**.
4. Fermez le bol mixeur **5** avec le couvercle **23** et le gobelet doseur **24**.
5. Mettez l'appareil en marche en commutant l'interrupteur Marche/Arrêt **7**.
6. Réglez le temps souhaité au bouton de réglage affiché **27**.
7. Réglez la température de cuisson souhaitée sur le bouton de réglage affiché **30**, par ex. 100 °C pour la cuisson.

Le temps réglé et la température sélectionnée s'affichent sur l'écran **8**.



8. Sélectionnez le niveau de vitesse 1 pour une répartition homogène de la chaleur dans l'eau.

9. Appuyez sur le bouton ▶ **33**. L'appareil commence à marcher.
10. Une fois que le temps réglé s'est écoulé, un signal retentit.
11. Appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt **7** pour éteindre l'appareil.

9.8 Utiliser une spatule

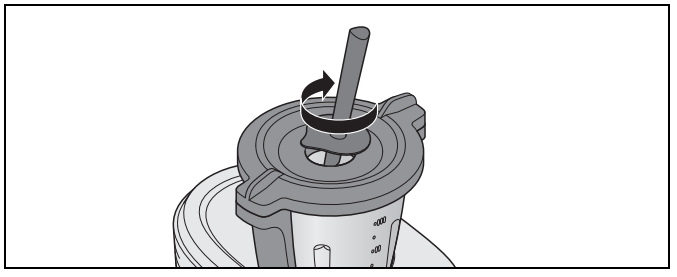
La spatule **21** sert à mélanger des ingrédients et à retirer le panier de cuisson **19**.

ATTENTION :

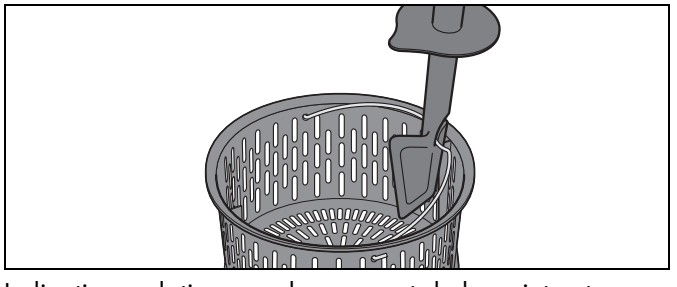
⊙ N'utilisez pas la spatule **21** lorsque le batteur **20** est mis en place. Sinon, la spatule **21** pourrait se coincer dans le batteur **20**.

⊙ 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 **21** est conçue de manière à ne pas pouvoir entrer en contact avec le couteau hachoir **18** en marche lors du mélange dans le sens horaire.



- Le crochet prévu sur la face arrière de la spatule **21** permet de retirer le panier de cuisson **19** chaud sans devoir le toucher directement. Accrochez simplement l'arceau métallique du panier de cuisson **19** et sortez-le en tirant vers le haut.



Indications relatives au changement de la pointe et au nettoyage : (voir « Nettoyer, vérifier et remplacer la spatule » à la page 34).

9.9 Retirer le bol mixeur

DANGER ! Risque de brûlures !

⊙ Si le contenu du bol mixeur **5** est brûlant, il faut veiller à ouvrir le couvercle **23** lentement, avec précaution.

⊙ Juste avoir été réduite de purée, la préparation contenue dans le bol mixeur est encore en mouvement et pourrait s'échapper par jets en cas d'ouverture trop rapide du couvercle. Pour éviter cela, après une réduction en purée, attendez env. 10 secondes avant d'ouvrir le couvercle.

1. Appuyez sur le couvercle **23** et tournez-le à deux mains dans le sens antihoraire et retirez-le.
2. Retirez le bol mixeur **5** vers le haut.

10. 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.

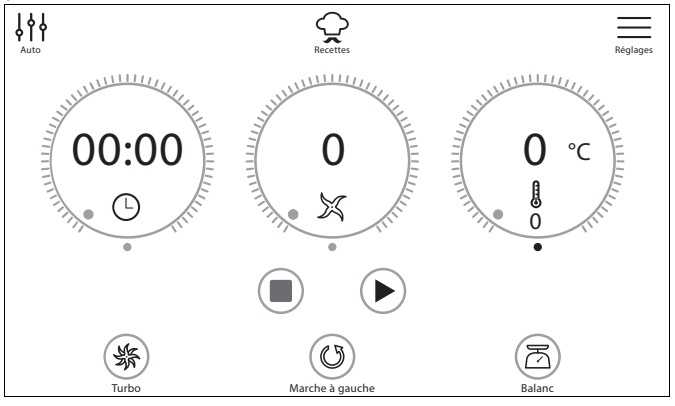
10.1 Alimentation électrique

- Branchez la fiche secteur **15** dans une prise de courant. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible à tout moment.
- Tirez seulement la quantité de câble nécessaire du compartiment de rangement du câble **16**.

10.2 Mise en marche et arrêt de l'appareil

REMARQUE : la première mise en marche est décrite dans le chapitre « Première mise en marche et connexion à Internet » à la page 8.

- Placez l'interrupteur Marche/Arrêt ***7*** situé sur la face arrière à droite sur **I** :
  - L'écran **8** s'allume.
  - Après un certain temps, un signal retentit et le menu de démarrage apparaît sur l'écran.



- Commutez l'interrupteur Marche/Arrêt ***7*** situé sur la partie arrière de l'appareil sur **0** pour arrêter l'appareil.

10.3 Écran

Tous les réglages et toutes les valeurs de service sont affichés sur l'écran **8**.
En mode veille, l'écran est sombre et consomme peu d'énergie. Mais l'appareil est doté d'un interrupteur Marche/Arrêt ***7***.

Si aucune fonction n'est active et qu'env. 5 minutes s'écoulent sans commande, un signal sonore retentit. Tout d'abord un champ de dialogue dans lequel est décompté le temps jusqu'à la commutation dans le mode veille apparaît sur l'écran **8**.

- Appuyez sur le bouton du champ de dialogue pour que l'appareil reste actif.
- Si l'appareil est en mode veille, appuyez ou tournez simplement le bouton rotatif ***9*** pour réactiver l'appareil.

10.4 Commandes de base

Dans ce chapitre, la commande générale est expliquée. Vous trouverez la description exacte à l'endroit opportun, dans les différents chapitres.

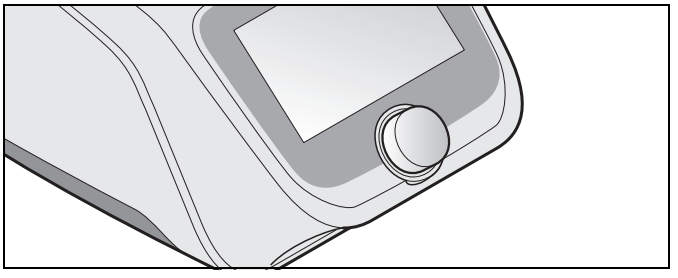
La commande et le réglage de valeurs sont effectués via l'écran tactile **8** et le bouton rotatif ***9***.

L'écran

L'écran tactile de l'écran **8** réagit exactement comme un smartphone aux contacts de la surface. Il n'est pas possible de commander l'appareil en portant des gants.
Un écran propre est indispensable à un fonctionnement parfait. C'est pourquoi vous ne devez pas toucher l'écran avec des doigts mouillés ou collants.

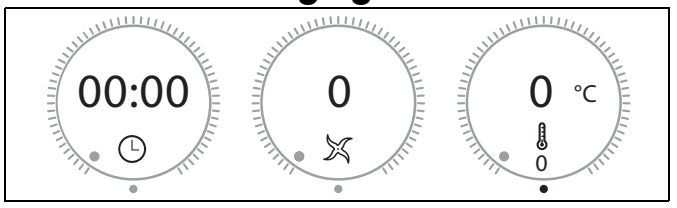
- Effectuez les réglages en touchant les boutons ou en passant le doigt dessus.

Le bouton rotatif



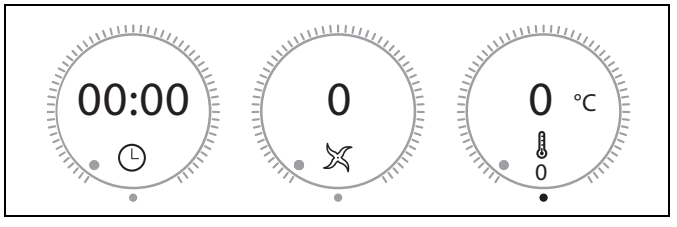
- Vous effectuez des réglages avec le bouton rotatif ***9***. En général, les réglages s'affichent immédiatement sur l'écran **8**. En tournant le bouton rotatif, vous pouvez p. ex. feuilleter des listes ou marquer des rubriques du menu.
- Les réglages sont toujours effectués uniquement pour les fonctions actives (p. ex. temps, température ou vitesse du programme).
- La fonction marquée est activée en appuyant sur le bouton rotatif.

Les boutons de réglage affichés



Dans ce mode d'emploi, les trois cercles en haut sur le masque s'appellent « boutons de réglage affichés ». Il s'agit ici de boutons/touches ainsi que de surfaces d'affichage et de boutons de réglage d'où le nom de boutons de réglage affichés.
Les boutons de réglage affichés sont dépendants de la vitesse ; la rotation rapide du bouton rotatif entraîne une modification plus rapide - plus que proportionnelle - des valeurs affichées.

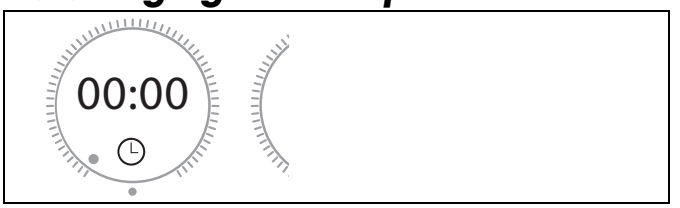
- Les boutons de réglage affichés sont respectivement composés de trois parties :
  - *00:00* : cet affichage et d'autres affichages indiquent la valeur actuelle ou réglée.
  - Affichage de l'état : l'affichage d'état autour du bouton de réglage affiché indique la taille relative d'un réglage.
  - Symbole : les symboles (p. ex.) indiquent quelle est la fonction de base du bouton de réglage affiché.



- Les boutons de réglage affichés ont différentes fonctions :
  - appuyer et tourner : ce faisant, vous parcourez du doigt le pourtour circulaire du bouton. Les valeurs sont modifiées et affichées.
  - Affichage des valeurs respectives. Sur le masque du haut, il s'agit du temps, de la vitesse et de la température.

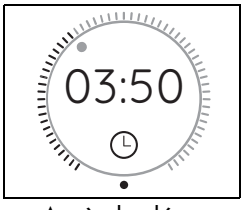
- Le fait d'appuyer sur ces trois boutons entraîne la commutation sur la fonction indiquée sous les boutons.

10.5 Réglage du temps



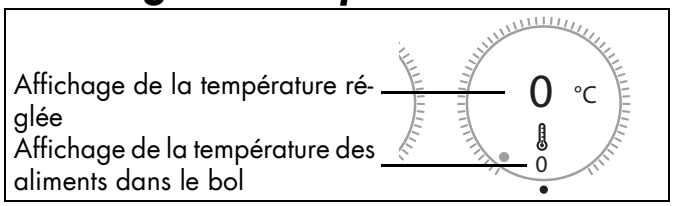
Réglez la durée de la cuisson ou de préparation en tournant ce bouton de réglage affiché :
- Tourner le bouton de réglage du temps dans le sens horaire : prolonger le temps
- Tourner le bouton de réglage du temps dans le sens antihoraire : raccourcir le temps

- Le temps réglable est compris entre 1 seconde et 99 minutes.
- Le réglage est effectué avec les pas suivants :
  - jusqu'à 1 minute en pas d'une seconde,
  - à partir de 1 minute jusqu'à 5 minutes en pas de 10 secondes,
  - à partir de 5 minutes jusqu'à 20 minutes en pas de 30 secondes,
  - à partir de 20 minutes jusqu'à 99 minutes en pas de une minute.
- Le temps réglé s'affiche sur l'écran **8**.



- Après le démarrage de la fonction, le compte à rebours du temps commence en haut et le temps réglé s'affiche en bas.
- Si le temps n'a pas été prescrit, le temps affiché s'écoule de 0 seconde (*00:00*) à 99 minutes (*99:00*). 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,
  - l'anneau DEL clignote brièvement en vert puis s'allume en blanc.

10.6 Régler la température



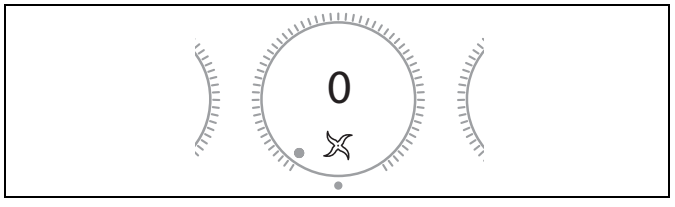
Vous réglez la température de cuisson en tournant ce bouton de réglage affiché :

- La température réglable est comprise entre 37 °C et 130 °C.
  Les températures suivantes peuvent être sélectionnées en °C : 37, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 85, 90, 95, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130.
- La température réglée s'affiche au centre du bouton de réglage affiché.
- La température réelle est affichée en bas, dans le bouton de réglage affiché.
- Pour démarrer le préchauffage, sélectionner le niveau de vitesse et définir le temps.
- L'affichage de la température des aliments peut indiquer de fortes variations pendant le préchauffage.
- La température peut être modifiée pendant la marche de l'appareil.

REMARQUES :

- Dès que vous réglez une température, la vitesse est baissée le cas échéant au niveau 3.
- Si vous voulez réduire une préparation en purée immédiatement après la cuisson (p. ex. une soupe), commencez par tourner le bouton de température sur 0 puis réglez la vitesse.

10.7 Régler la vitesse



Vous réglez la vitesse en tournant ce bouton de réglage affiché :

- La vitesse peut être réglée sur 10 niveaux :
  - Vitesse 1 à 4 : pour le batteur **20** ;
  - Vitesse 1 à 10 : pour le couteau hachoir **18**.

- 2 plages de temps s'appliquent à la vitesse :
  - Vitesse 1 à 6 : pour ces vitesses, le temps peut être sélectionné de 1 seconde à 99 minutes.
  - Vitesse 7 à 10 : pour ces vitesses, le temps peut être sélectionné de 1 seconde à 15 minutes.

ATTENTION :

- Le batteur **20** ne peut être utilisé que sur les niveaux de vitesse 1 à 4. Un affichage correspondant apparaît sur l'écran **8**.
- Il ne peut y avoir plus de 2,5 litres de liquide dans le bol mixeur **5** lorsque la vitesse 10 est sélectionnée, sinon le liquide peut être projeté à l'extérieur du bol (voir « Cuisson à la vapeur » à la page 24). Pour les niveaux de vitesse inférieurs à 10, le bol mixeur **5** peut contenir au maximum 3 litres.

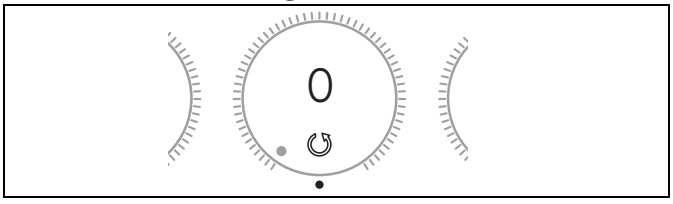
- Pour plus de remarques : voir « Récapitulatif des fonctions » en page 10.
- Le niveau de vitesse réglé s'affiche sur l'écran **8**.
- Le niveau de vitesse peut être modifié pendant la marche de l'appareil.
- Le programme de cuisson à la vapeur ne permet pas de choisir une vitesse.
- L'appareil s'arrête si vous commutez la vitesse sur *0* pendant la marche de l'appareil. Pour continuer, sélectionnez une vitesse et appuyez sur le bouton ▶ **33.**
- 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 déséquilibrage de l'appareil, un démarrage progressif automatique est prévu pour tous les réglages à l'exception de la fonction Turbo :

- Le démarrage progressif est actif à partir de températures d'aliments supérieures à 60 °C.

10.8 Marche à gauche

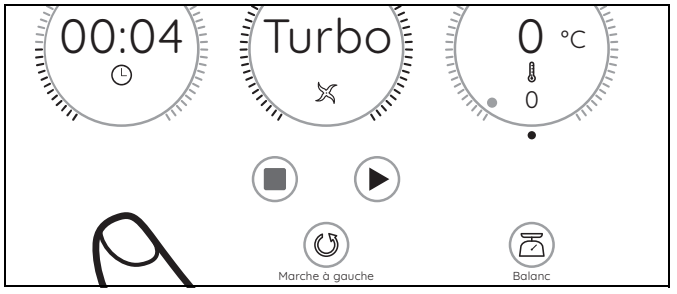


La marche à gauche sert à mélanger délicatement des aliments qui ne doivent pas être broyés.

- Pendant la marche normale, le sens de rotation du couteau hachoir **18** peut être modifié à tout moment en appuyant sur le bouton ↺ **34**.
- 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 **34** pour activer la marche à gauche. Tant que la fonction est activée, le symbole apparaît en bas dans le bouton de réglage affiché.
- ✕ appuyer sur **34** pour désactiver la marche à gauche.

10.9 Fonction Turbo



ATTENTION :

⊙ Il ne peut y avoir plus de 2,5 litres de liquide dans le bol mixeur **5**, sinon le liquide peut être projeté à l'extérieur du bol.

⊙ Ne sélectionnez jamais cette fonction lorsque vous utilisez le batteur **20**.

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.

- **36** est sauvegardé : cette fonction est possible.
- **36** est grisé : 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 36** et maintenez-la enfoncée tant que vous avez besoin de la fonction. Pour répéter, relâchez le bouton et appuyez à nouveau.

REMARQUES :

• La fonction Turbo fonctionne uniquement
  - quand le couteau hachoir **18** ne tourne pas.
  - quand la température des aliments dans le bol mixeur **5** est inférieure à 60 °C.

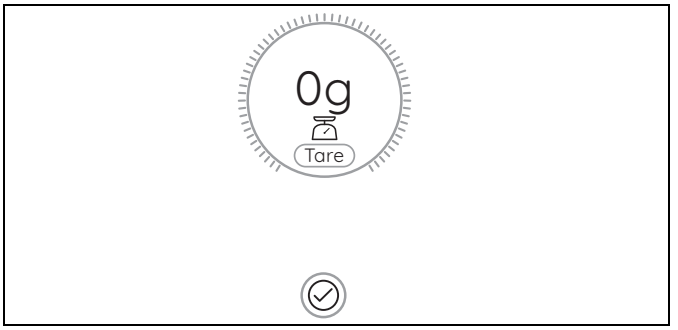
• La vitesse augmente brusquement pour passer au niveau 10 (maximum).

10.10 Balance

La balance intégrée vous permet de peser par pas de 5 grammes jusqu'à 5 kg.
La balance 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 **32**. L'écran **8** affiche la fonction bascule et *0 g*.



3. Placez les aliments à peser dans le bol mixeur **5**. Le poids jusqu'à 5 kilogrammes s'affiche en grammes sur l'écran **8**.
4. Si vous ajoutez un autre ingrédient dans le bol mixeur, son poids s'ajoute sur l'affichage.
5. Appuyez sur le bouton ✓ pour désactiver la fonction Pesage. Le menu de démarrage s'affiche à nouveau.

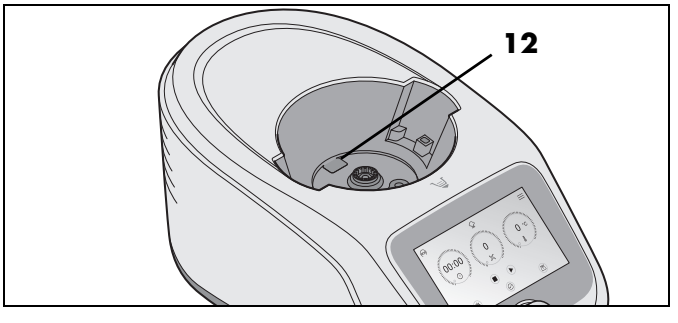
Peser avec la fonction de Tare

La fonction de Tare vous permet de régler les poids de ce qui se trouve sur la balance sur *0 g* 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 **32**. L'écran **8** affiche *0 g*.
3. Placez les aliments à peser dans le bol mixeur **5**. Le poids jusqu'à 5 kilogrammes s'affiche en grammes sur l'écran **8**.
4. Appuyez sur le bouton de réglage affiché pour régler l'affichage du poids sur *0 g*.
5. Ajoutez le nouvel ingrédient à peser aux aliments se trouvant déjà sur la balance.
   Seul le poids du nouvel ingrédient à peser s'affiche maintenant en grammes sur l'écran **8**.
6. Réitérez l'opération si besoin avec un nouvel ingrédient.
7. Appuyez sur le bouton ✓ pour désactiver la fonction Pesage. Le menu de démarrage s'affiche à nouveau.

10.11 Trop-plein

Un trop-plein **12** est prévu dans le logement pour le bol mixeur **11**.

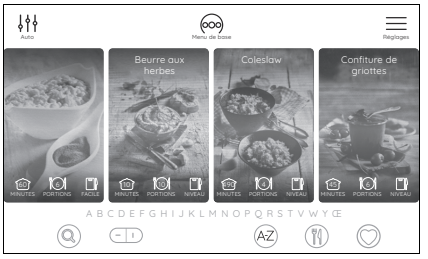


Le liquide sortant éventuellement du bol mixeur **5** ne s'accumule pas dans l'appareil de base **13** mais peut s'écouler sur le plan de travail en passant par le trop-plein **12**.

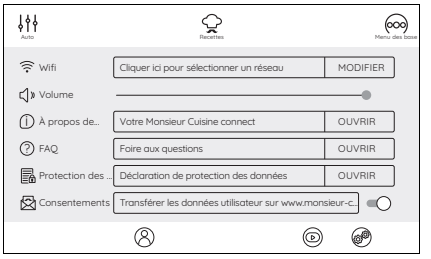
11. Les principaux menus

11.1 Aperçu des menus

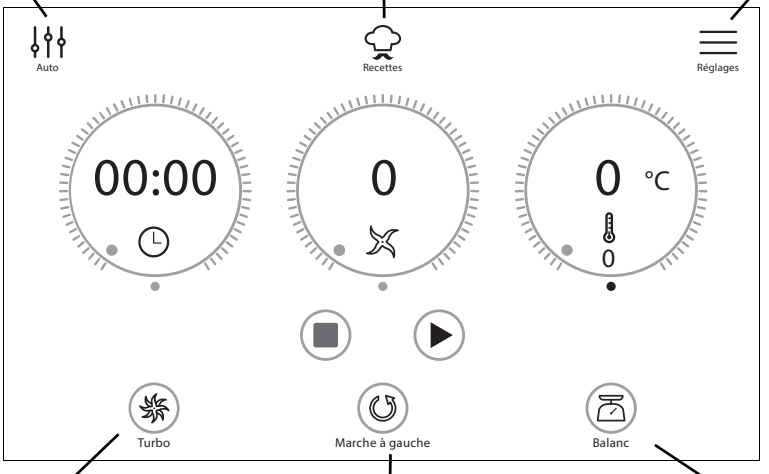
Menu des programmes automatiques



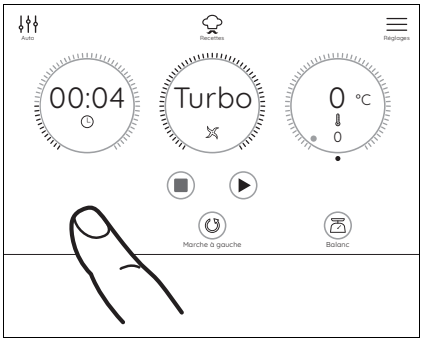
CookingPilot : (recettes pour cuisson guidée pas à pas)



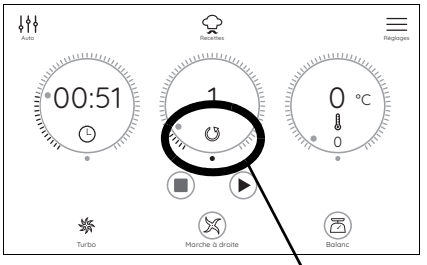
Réglages



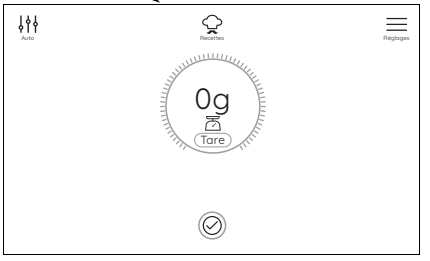
Menu de démarrage



Maintenir le bouton enfoncé. Fonction Turbo active. Le temps actuel est affiché.



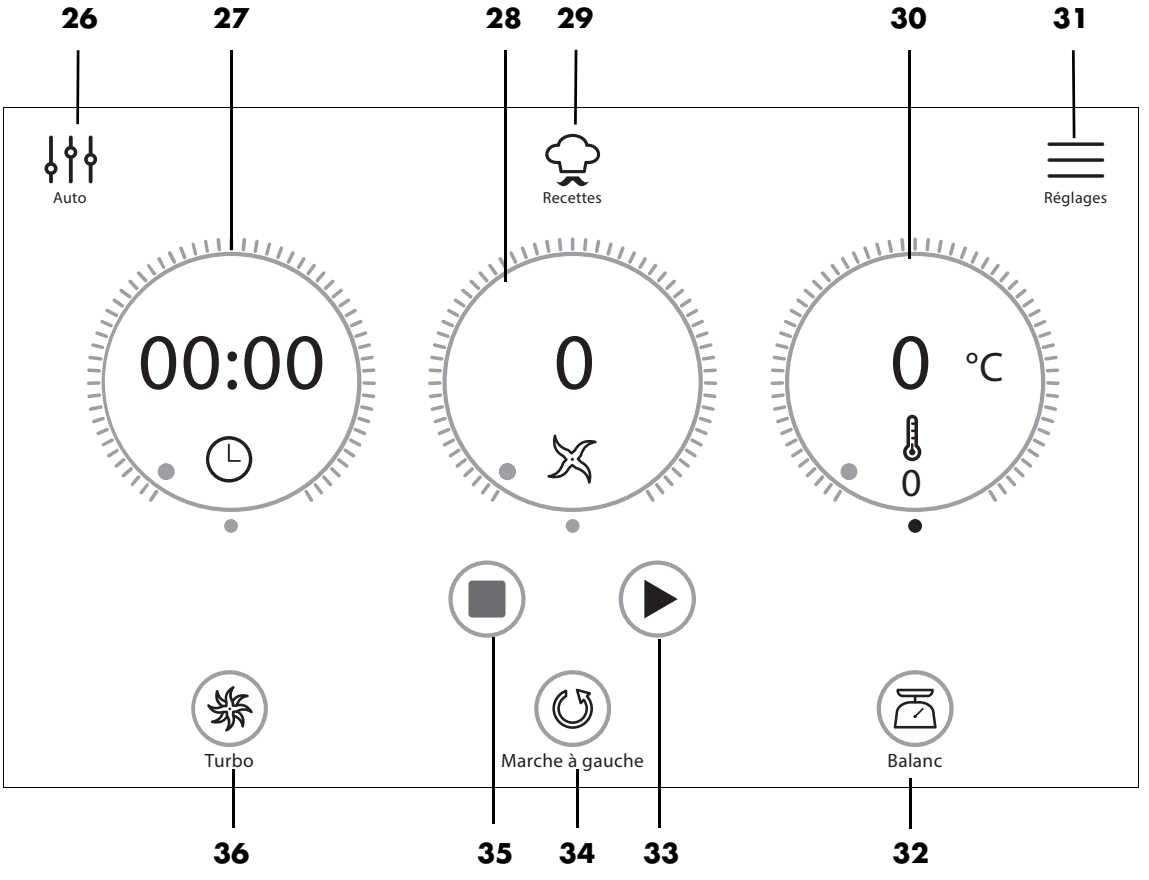
Marche à gauche : quand le symbole ↺ apparaît dans le bouton de réglage affiché pour la vitesse, cela signifie que la marche à gauche est activée.



Balance : la balance est activée en appuyant sur le bouton ⚖. La balance ne fonctionne qu'au repos, pas pendant le fonctionnement.

11.2 Le menu de démarrage

Ce menu apparaît après la mise en marche du « Monsieur Cuisine connect ». Dans ce menu, vous réglez vous-même les valeurs pour le temps, la vitesse, la marche à gauche et la température souhaitée. Vous pouvez en outre appeler la balance et démarrer le Turbo.



26 Appeler le menu programmes automatiques (**MALAXER**, **CUISSON VAPEUR**, **SAISIR**)
27 Régler et afficher le temps (de 1 seconde à 99 minutes)
28 Régler la vitesse // affichage pour
- Vitesse : 1 à 10
- *Turbo :* dans l'affichage apparaît *Turbo*
- Marche à gauche :
- Utilisation du batteur interdite :
- Balance : le poids en grammes de *0* à *5.000* g et de *Tare*

29 Appeler CookingPilot (recette pour cuisson guidée pas à pas)
30 Régler la température de consigne et afficher la température réelle/de consigne (température : 37 °C - 130 °C)
31 Appeler le menu Réglages
32 Activer la balance - affichage jusqu'à 5.000 g avec fonction Tare
33 ▶ Démarrage de la fonction ou du programme
▮▮ Pause active. Appuyez sur le bouton pour redémarrer le déroulement
34 Marche à gauche ou marche à droite (couteau) réglé
35 ■ mettre fin à la fonction en cours et affichage des réglages par défaut
36 Bouton **Turbo** ; doit rester enfoncée, démarre immédiatement la vitesse maximale (si possible)

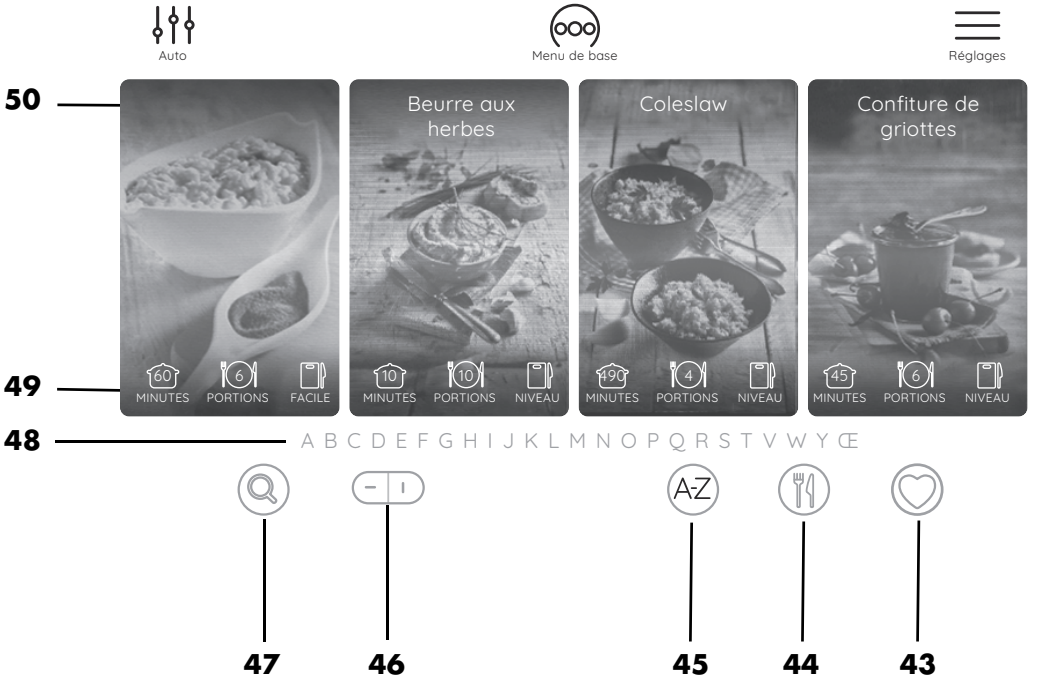
11.3 Les programmes automatiques

3 programmes automatiques différents peuvent être appelés dans ce menu. Après avoir appelé le sous-menu, vous pouvez modifier quelques données préréglées des programmes automatiques ou démarrer directement le programme.

37		Retour au menu de démarrage
38	→	Appeler le menu du programme automatique marqué
39		Affichage des valeurs préréglées du programme automatique marqué
40	**SAISIR**	Programme pour saisir
41	**CUISSON VAPEUR**	Programme pour cuisson à la vapeur
42	**MALAXER**	Programme pour le malaxage de pâtes

11.4 Recettes

Dans ce menu, vous pouvez sélectionner diverses recettes. Sur l'écran, vous êtes automatiquement guidé pas à pas à travers toutes les étapes de la recette sélectionnée. Lisez et suivez simplement les instructions affichées sur l'écran : cuisiner n'a jamais été aussi facile.



43	♡	Appeler la liste des favoris personnelle
44		Afficher les recettes par catégorie
45	A-Z	Afficher les recettes dans l'ordre alphabétique
46		Affichage sur l'écran horizontal / vertical
47		Ouvrir la fenêtre de recherche - Vous pouvez faire une recherche d'après les recettes ou d'après les ingrédients
48	**ABCD....**	Liste alphabétique - cliquez sur une lettre pour affichez les recettes commençant par cette lettre
49		Indication de la durée de préparation, des portions et du niveau de difficulté
50		Nom de recette

12. 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 **23** pendant la marche de l'appareil.

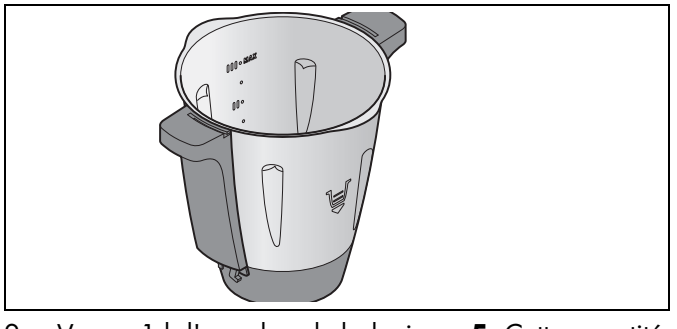
REMARQUE : ce mode d'emploi décrit les fonctions essentielles : mixer, hacher, broyer et cuisson vapeur. Vous trouverez des informations sur la préparation de plats spéciaux dans le livre de cuisine fourni avec l'appareil et dans l'appareil.

12.1 Informations générales sur le programme

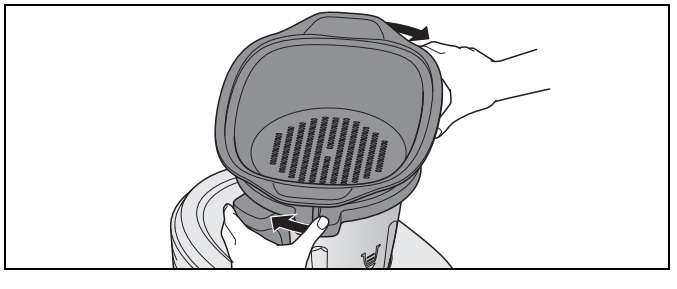
- temps préréglé : 20 minutes (modifiable), temps maximal : 60 minutes
- température préréglée : 120 °C (fixe)
- Vitesse : désactivée, pas de sélection possible
  - *préchauffage* s'affiche dans le bouton de réglage affiché du milieu.
  - Vous pouvez sauter le temps de préchauffage.
- La cuisson à la vapeur a commencé :
  - *préchauffage* est éteint.
  - Dans l'affichage de temps, en bas, 20 minutes ou votre temps sélectionné s'affichent.

12.2 Préparation de l'ensemble cuisson vapeur

1. Placez le bol mixeur **5** dans le logement **11**.



2. Versez 1 l d'eau dans le bol mixeur **5**. Cette quantité correspond au deuxième repère à partir du bas (**I**).
3. Vérifier que le joint **4** de l'ensemble cuisson vapeur profond **3** est correctement inséré.
4. Placez l'ensemble cuisson vapeur profond **3** en léger décalage sur le bol mixeur **5**.



5. Tournez l'ensemble cuisson vapeur profond **3** de sorte que vous l'entendiez s'encliqueter et qu'un signal sonore retentisse.
   Le programme ne peut démarrer qu'une fois que l'ensemble cuisson vapeur **3** est correctement mis en place.

REMARQUE : pour faciliter la mise en place de l'ensemble cuisson vapeur **3**, versez quelques gouttes d'huile sur un chiffon et frottez le joint **4** avec.

6. Mettez les aliments dans l'ensemble cuisson vapeur **3** et (si nécessaire) **2**.

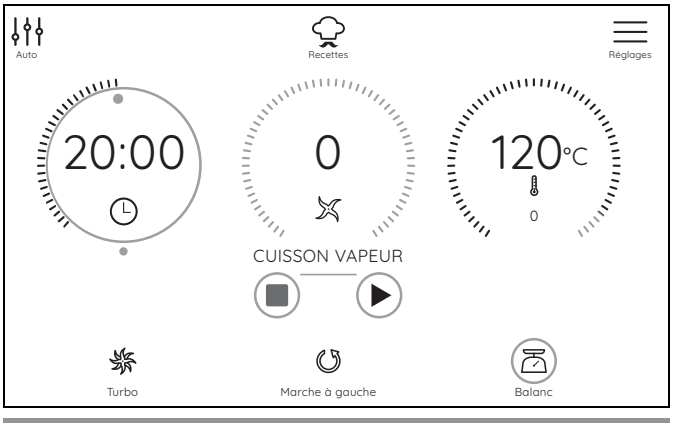
REMARQUES :

- Même si l'ensemble cuisson vapeur plat **2** vous suffit, vous devez toujours utiliser les deux ensembles cuisson vapeur **3** et **2** pour que la vapeur ne sorte pas par les côtés.
- Remarques concernant le joint d'étanchéité **4** : (voir « Ensemble cuisson vapeur profond **3** » à la page 34).

7. Placez l'ensemble cuisson vapeur rempli **2** sur l'ensemble cuisson vapeur **3**.
8. Fermez les ensembles cuisson vapeur à l'aide du couvercle pour ensembles cuisson vapeur **1**.

12.3 Démarrer la cuisson à la vapeur

1. L'appareil est allumé et affiche le menu de démarrage.
2. Appuyez sur le bouton pour appeler le menu des programmes automatiques puis sur la touche **CUISSON VAPEUR 41** et –>. Les valeurs pour le programme apparaissent dans les trois boutons de réglage affichés.



REMARQUE : vous pouvez modifier les valeurs de temps. Cliquez sur le bouton de réglage affiché pour le temps et effectuez le réglage directement avec le bouton de réglage affiché ou le bouton rotatif.

3. Appuyez sur le bouton ▶ **33**. Le temps de préchauffage démarre.
   Pendant ce temps
   - *préchauffage* apparaît dans le bouton de réglage affiché du milieu.
   - Appuyez sur *ignorer* si vous voulez sauter le temps de préchauffage.
4. Le programme démarre après écoulement du temps de préchauffage.
   - *préchauffage* est éteint et le niveau de vitesse *0* apparait.
     Dans l'affichage de temps, en bas, 20 minutes ou votre temps sélectionné s'affichent.
5. Après l'écoulement du temps réglé, un signal retentit brièvement, l'anneau DEL **10** est allumé en vert et les valeurs initiales du programme s'affichent à nouveau sur l'écran **8**.
6. Appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt **7** pour éteindre l'appareil ou passez à l'étape suivante de la recette.

DANGER ! Risque de brûlures !

⊙ De la vapeur d'eau chaude peut s'échapper à l'ouverture du couvercle **1** et/ou **23** pendant la marche de l'appareil.

7. Retirez les aliments des ensembles cuisson vapeur **2**/**3**.

12.4 Pause et terminer

- Pour interrompre un programme en cours, appuyez sur :
  - **II :** le temps n'est plus décompté.
  - Mettre fin à la pause en appuyant sur ▶ **33**.
- Pour mettre fin à un programme en cours, appuyez sur :
  - le bouton ■ **35**. Les boutons de réglage affichés affichent également le réglage par défaut du programme.
  - Appuyez sur la ⫰ pour appeler le menu des programmes automatiques.

12.5 Vérifier le point de cuisson

Veuillez 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 pour ensembles cuisson vapeur **1**.
   Lorsque vous ouvrez le couvercle **1**, veillez à ne pas vous faire brûler par le nuage de vapeur chaude.
   Laissez la vapeur s'échapper du côté opposé à vous avant d'ouvrir complètement le couvercle.
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 ■ **35** puis sur l'interrupteur Marche/Arrêt **7** 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.

12.6 Cuisson à la vapeur avec le panier de cuisson

REMARQUE : vous pouvez aussi utiliser le programme « cuisson à la vapeur » avec le panier de cuisson **19**. Si vous ouvrez le couvercle **23** pour vérifier la cuisson, une remarque s'affiche indiquant que les réglages se mettent en mode Pause. Après avoir mis le couvercle, démarrez le programme restant en appuyant sur la touche ▶ **33**.

1. Versez 500 l d'eau dans le bol mixeur **5**.
2. Mettez les aliments dans le panier de cuisson **19**.
3. Placez le panier de cuisson **19** dans le bol mixeur **5**.
4. Fermez le bol mixeur **5** avec le couvercle **23** et le gobelet doseur **24**.
5. Démarrez le programme (voir « Démarrer la cuisson à la vapeur » à la page 24).
6. Après le déroulement du programme, ouvrez le couvercle **23** et sortez le panier de cuisson **19** (voir « Utiliser une spatule » à la page 15).
7. Appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt **7** pour éteindre l'appareil ou passez à l'étape suivante de la recette.

12.7 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 **15** et laissez l'appareil refroidir.
Vous pouvez ensuite remettre l'appareil en marche avec de l'eau.

12.8 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.

12.9 Utiliser les ensembles cuisson vapeur

Selon les besoins, vous pouvez utiliser uniquement l'ensemble cuisson vapeur profond **3** ou les deux ensembles cuisson vapeur (**2** et **3**).
L'ensemble cuisson vapeur plat **2** ne peut pas être utilisé sans l'ensemble cuisson vapeur profond **3**.

12.10 Préparer des menus

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

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

13. Malaxer la pâte

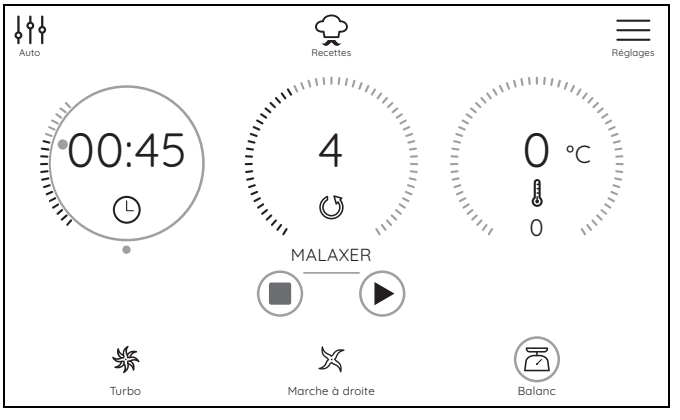
Avec l'appareil, vous pouvez pétrir au maximum 500 g de farine pour les pâtes lourdes et 600 g pour les pâtes légères. Le programme ne peut se dérouler qu'avec le couteau hachoir **18**.

13.1 Informations générales sur le programme

- temps préréglé : 45 secondes (modifiable)
- temps maximal : 2 minutes
- température préréglée : 0 °C (fixe)
- vitesse préréglée : 4 (fixe)
- Marche à droite/marche à gauche : est commandée par le programme

13.2 Démarrer le programme

1. Mettez les aliments dans le bol mixeur **5**.
2. Fermez le bol mixeur **5** avec le couvercle **23**.
3. L'appareil est allumé et affiche le menu de démarrage.
4. Appuyez sur le bouton pour appeler le menu des programmes automatiques puis sur la touche **MALAXER 42** et –>. Les valeurs pour le programme apparaissent dans les trois boutons de réglage affichés.



REMARQUE : vous pouvez modifier les valeurs de temps. Cliquez sur le bouton de réglage affiché correspondant et effectuez le réglage.

5. Appuyez sur le bouton ▶ **33**. Le programme est lancé. Le temps réglé est décompté sur l'écran **8**. Le programme commande automatiquement la marche à gauche/marche à droite.
6. Après l'écoulement du temps réglé, un signal retentit brièvement, l'anneau DEL **10** entourant le bouton rotatif **9** est allumé en vert et les valeurs initiales du programme s'affichent à nouveau sur l'écran **8**.
7. Appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt **7** pour éteindre l'appareil ou passez à l'étape suivante de la recette.

13.3 Pause et terminer

- Pour interrompre un programme en cours, appuyez sur :
  - **II :** le temps n'est plus décompté.
  - Mettre fin à la pause en appuyant sur ▶ **33**.
- Pour mettre fin à un programme en cours, appuyez sur :
  - le bouton ■ **35**. Les boutons de réglage affichés affichent également le réglage par défaut du programme.
  - Appuyez sur la ⫰ pour appeler le menu des programmes automatiques.

14. Saisir

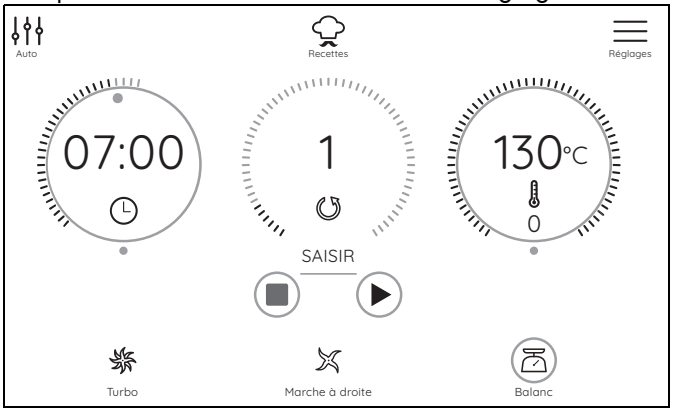
Ce programme permet de saisir légèrement les aliments jusqu'à 500 g de viande, de poisson ou de légumes, par ex. pour leur donner un arôme de grillé. Les gros morceaux doivent être coupés grossièrement au préalable.

14.1 Informations générales sur le programme

- temps préréglé : 7 minutes (modifiable)
- temps maximal : 14 minutes
- température préréglée : 130 °C (modifiable)
- vitesse préréglée : 1 (fixe)
- Marche à droite/marche à gauche : est commandée par le programme

14.2 Démarrer le programme

1. Mettez un peu de graisse (par ex. de l'huile) dans le bol mixeur **5**.
2. Mettez les aliments dans le bol mixeur **5**.
3. Fermez le bol mixeur **5** avec le couvercle **23**.
4. L'appareil est allumé et affiche le menu de démarrage.
5. Appuyez sur le bouton ⫰ pour appeler le menu des programmes automatiques puis sur la touche **SAISIR 40** et –>. Les valeurs pour le programme apparaissent dans les trois boutons de réglage affichés.



REMARQUE : vous pouvez modifier les valeurs de temps et de température. Cliquez sur le bouton de réglage affiché correspondant et effectuez le réglage avec le bouton rotatif.

6. Appuyez sur le bouton ▶ **33**. Le programme est lancé. Le temps réglé est décompté sur l'écran **8**. Le programme commande automatiquement la marche à gauche. À intervalles fixes, le couteau hachoir **18** se met brièvement en rotation à gauche.
7. Après l'écoulement du temps réglé, un signal retentit brièvement, l'anneau DEL **10** entourant le bouton rotatif **9** est allumé en vert et les valeurs initiales du programme s'affichent à nouveau sur l'écran **8**.

8. Appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt **7** pour éteindre l'appareil ou passez à l'étape suivante de la recette.

14.3 Pause et terminer

- Pour interrompre un programme en cours, appuyez sur :
  - **II :** le temps n'est plus décompté.
  - Mettre fin à la pause en appuyant sur ▶ **33**.
- Pour mettre fin à un programme en cours, appuyez sur :
  - le bouton ■ **35**. Les boutons de réglage affichés affichent également le réglage par défaut du programme.
  - Appuyez sur la pour appeler le menu des programmes automatiques.

15. CookingPilot

Le CookingPilot du « Monsieur Cuisine connect » vous guide pas à pas à travers la recette sélectionnée - d'où le nom CookingPilot (cuisson guidée pas à pas).

15.1 Généralités sur le CookingPilot

- À la livraison, la mémoire du « Monsieur Cuisine connect » contient de nombreuses recettes.
- D'autres recettes sont chargées dans la mémoire lors de la connexion à Internet et à votre compte membre. N'oubliez pas de vous connecter.
- En modifiant la température, le temps ou la vitesse de malaxage/mélangeage, vous pouvez diverger des données préréglées. C'est opportun si vous avez déjà préparé plusieurs fois la recette et souhaitez modifier quelque chose.

Appeler le menu

- Appuyez sur le bouton pour ouvrir le menu pour le CookingPilot. Une série de photos de recettes apparaît. Pour ouvrir une recette, cliquez sur la photo.

- Quand vous êtes dans une recette, cliquez pour revenir au menu de démarrage CookingPilot.

Informations de base sur les recettes

Sur le bord inférieur d'une image de recette, vous trouvez respectivement 3 informations de base.

- 45 : durée approximative de la préparation en minutes
- 4 : nombre de portions
- : niveau de difficulté

Ces informations sont fixes et ne peuvent pas être modifiées.

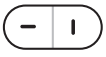
Travailler dans le menu Recettes

- Faites glisser un doigt sur la liste des recettes pour la feuilleter. Il en est de même pour d'autres listes comme la liste alphabétique ou les rubriques de recettes.
- Selon la configuration de la liste, faites glisser le doigt vers le haut/vers le bas ou à gauche/à droite sur l'écran. Vous pouvez commuter ceci en appuyant une fois sur le bouton **46**.
- Appuyez sur une touche (bouton) pour démarrer la fonction correspondante. Donc p. ex. pour appeler une rubrique de recettes ou démarrer une recette.

15.2 Fonctions des boutons dans le menu CookingPilot

Dans le CookingPilot apparaissent des boutons exclusifs à ce menu. Vous pouvez lire ci-après ce qu'ils signifient.

REMARQUE : ces symboles n'apparaissent pas tous simultanément mais uniquement lorsqu'ils sont nécessaires.

Boutons	Action
	- cœur vide : la recette n'est pas encore enregistrée comme recette préférée. - cœur plein : la recette a déjà été enregistrée comme recette préférée.
	- Ouvre une fenêtre de recherche dans laquelle vous pouvez rechercher des recettes ou des ingrédients par saisie de clavier.
<- ->	En appuyant sur les touches fléchées, vous appelez l'étape de recette précédente ou suivante.
	Après avoir appuyé sur cet bouton, les sous-menus suivants apparaissent - Repère recette préférée - Appel des ingrédients - Étapes de préparation détaillées (uniquement sous forme de texte) - Tableau nutritionnel
	Commuter entre deux vues du recueil de recettes **ou** Quand la barre de travail est affichée, vous pouvez feuilleter la recette en décrivant des mouvements vers le haut / bas. Quand la barre de travail est masquée, vous pouvez feuilleter la recette en décrivant des mouvements vers la droite / gauche.
	Le CookingPilot est démarré et la première étape de la recette sélectionnée apparaît.
	Affichage des ingrédients.
	Appeler les étapes de la recette (uniquement le texte). Appuyez sur *Suivant* ou *commencer* pour revenir à la cuisson de la recette.
	Tableau nutritionnel avec indication sur la valeur calorique (kcal / kJ), les protéines, les glucides et les lipides.

15.3 Recherche de recettes

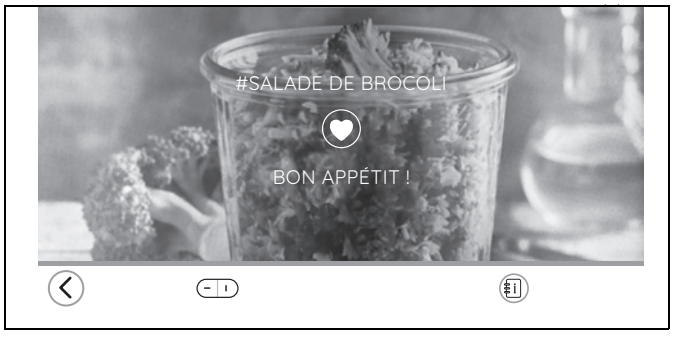
Vous pouvez rechercher une recette de différentes manières.

Type de recherche	Appuyer sur le bouton	Sur l'écran
Alphabétique		Des lettres apparaissent sous les recettes. Cliquez sur une lettre pour afficher les recettes correspondantes.
selon les rubriques		Des rubriques apparaissent sous les recettes (p. ex. Soupe). Cliquez sur une rubrique pour afficher les recettes correspondantes.
Favoris / Recette préférée		Vous devez remplir vous-même cette liste. Ici vous appelez les recettes que vous avez enregistrées comme recette préférée.
recherche directe		Ouvre une fenêtre de recherche dans laquelle vous pouvez rechercher des recettes ou des ingrédients par saisie de clavier.

15.4 Sélectionner et préparer une recette

1. Si vous voulez préparer une recette, cliquez sur la photo ou le nom de la recette dans une liste. Un masque comportant l'information de base sur la recette apparaît.
2. Cliquez sur le bouton *commencer* et la première étape s'affiche.
3. Effectuez la première étape puis appelez la suivante. Pour ce faire, vous avez plusieurs possibilités.
   - appuyez sur le bouton -> sur l'écran,
   - tournez le bouton rotatif ers la droite,
   - ou passez le doigt sur l'écran (verticalement ou horizontalement, commutez avec le bouton **46**).
4. Quand l'écran affiche les boutons de réglage affichés pour le temps, la vitesse et la température, il vous suffit de démarrer le processus.
   - Les valeurs sont déjà prescrites mais vous pouvez les ajuster - si vous le souhaitez.

5. Appuyez sur ▶ **33** pour lancer le chargement.
6. Quand le processus est terminé, la machine s'arrête et l'anneau DEL **10** est allumé en vert.
7. Appelez l'étape suivante.
8. À la fin de la recette apparaît une photo du plat avec le nom et un cœur.



- ♡ **43** cœur vide : la recette n'est pas encore enregistrée comme recette préférée.
- ♥ **43** cœur plein : la recette a déjà été enregistrée comme recette préférée.

9. Cliquez sur le cœur pour enregistrer la recette comme recette préférée ou pour la supprimer des recettes préférées.
10. Bon appétit !

15.5 Sauvegarder les recettes préférées

Si vous avez cliqué sur le symbole de cœur ♡ **43** à la fin d'une recette pour mémoriser la recette comme une recette préférée, elle sera chargée automatiquement sur votre compte membre après la connexion et pourra être consultée et commandée par tous les appareils. Cela s'applique uniquement aux recettes de Monsieur Cuisine Connect.

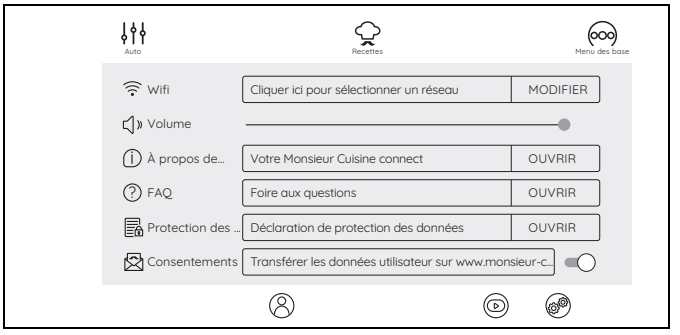
REMARQUE : si vous n'avez pas effectué l'enregistrement sur votre compte membre lors de la première mise en marche (chapitre « Première mise en marche et connexion à Internet » à la page 8), vous pouvez le faire à tout moment ultérieurement dans chapitre « Le compte membre » à la page 32.

16. Autres fonctions

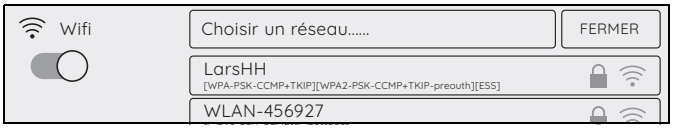
16.1 Informations

Procédez comme suit pour appeler les informations sur les numéros de logiciel et de matériel.

1. Sur l'écran, cliquez sur le bouton ☰.
2. Le cas échéant, cliquez sur ⚙.



3. Dans la fenêtre suivante, vous voyez les points *À propos de...*, *FAQ*, *Protection des données*, *Consentements*, *Icônes* et *Réglages d'usine*. Cliquez sur le champ à droite près du point de menu.
   - *À propos de... :* vous trouvez ici tous les numéros de logiciel et matériel. Vous en avez besoin p. ex. pour informer le service après-vente.
     De plus, via le point *Rechercher les mises à jour* vous pouvez rechercher et installer des mises à jour. En général, ceci n'est pas nécessaire car la recherche des mises à jour est automatique.
   - *FAQ :* vous trouvez ici une liste des questions fréquentes. Cliquez sur **+** pour voir la réponse.
   - *Protection des données, :* ici, vous pouvez consulter et confirmer la politique de confidentialité.
   - *Consentements :*
     ... Transférer les données utilisateur sur www.monsieur-cuisine.com : pour activer, poussez l'interrupteur coulissant vers la droite, pour désactiver vers la gauche.
     ... Transférer les données utilisateur à LIDL : pour activer, poussez l'interrupteur coulissant vers la droite, pour désactiver vers la gauche.
   - *Icônes :* en appuyant sur *OUI*, l'écriture sous les icônes s'affiche, en appuyant sur *NON* l'écriture est masquée.
4. Appuyez sur *FERMER* pour fermer les listes.



16.2 Réglages d'usine

Les réglages d'usine restaurent tous les réglages, p. ex. recettes préférées ou identifiant WLAN, à l'état prédéfini en usine. Cela ne concerne pas vos comptes.

1. Sur l'écran, cliquez sur le bouton ☰.
2. Le cas échéant, cliquez sur ⚙.

3. Avec le doigt, poussez le menu vers le haut puis appuyez sur *Réinitialisation à l'état d'usine.* Dans la fenêtre suivante, appuyez sur le bouton *Réinitialiser* pour démarrer le processus.
4. L'écran s'assombrit pendant quelques secondes puis l'écran apparaît pour la première mise en marche (voir « Première mise en marche et connexion à Internet » à la page 8).

16.3 Mises à jour

Une mise à jour de logiciel peut contenir p. ex. des améliorations dans le logiciel existant.
S'il existe des mises à jour, celles-ci sont chargées automatiquement en tâche de fond quand l'appareil est connecté au WLAN.

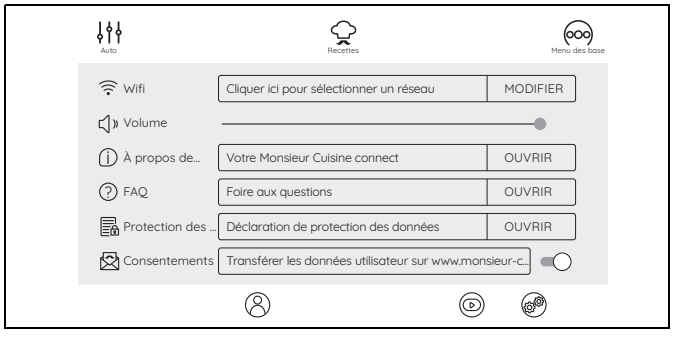
16.4 Centre d'assistance

Dans le centre d'assistance, vous trouvez tous les fichiers d'aide, p. ex. des tutoriels animés.
1. Sur l'écran, cliquez sur le bouton ☰.
2. Cliquez sur ⓓ.
3. Dans la fenêtre suivante, vous voyez les fichiers d'aide. Cliquez sur ceux-ci pour les ouvrir. Le cas échéant, vous devez encore démarrer le déroulement.

16.5 Connexion à Internet

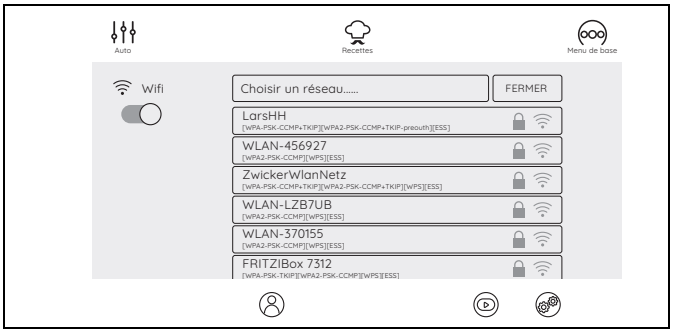
Si vous n'avez pas établi de connexion wifi lors de la première mise en marche, vous pouvez le faire ici ultérieurement.

1. Dans le menu de démarrage, cliquez sur le bouton ☰.
2. Le cas échéant, cliquez sur ⚙.
3. Dans la fenêtre suivante *Wifi* est le point de menu supérieur. Cliquez sur le champ près de *Wifi*.



Une liste de tous les réseaux wifi visibles apparaît.
- L'interrupteur coulissant s'affiche sur fond en couleur au point de menu *Wifi*. Cela signifie que la fonction est activée. Au premier appel, les réseaux wifi sont cherchés automatiquement.
- Les réseaux wifi trouvés apparaissent dans une liste.
- Tous les réseaux wifi visibles sont affichés. Cliquez sur *FERMER* pour fermer la liste.

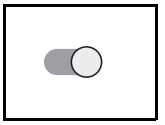
4. D'un geste du doigt sur l'écran, vous faites défiler la liste vers le haut et vers le bas.
5. Cliquez du doigt sur votre réseau wifi.



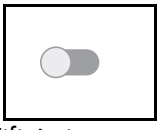
6. Si le réseau est non protégé, la connexion est maintenant établie. Mais, vraisemblablement, une petite fenêtre s'ouvre dans laquelle vous devez entrer le mot de passe wifi (code WLAN).
   Un clavier vous permettant d'entrer le code apparaît également.
   - Après la saisie, appuyez sur *CONNECTER* dans la fenêtre du haut. L'établissement de la connexion est lancé.
     Quand la connexion est établie et que vous êtes enregistré dans le compte membre, les nouvelles recettes sont automatiquement téléchargées de notre site Web et mémorisées dans le « Monsieur Cuisine connect ».

16.6 Éteindre la connexion wifi

- Pour vous déconnecter d'Internet, poussez l'interrupteur coulissant coloré dans le menu wifi vers la gauche. L'interrupteur devient gris. Le Wifi est éteint.



Wifi en marche : Connexion wifi possible



Wifi éteint : Connexion wifi impossible

16.7 Le compte membre

Une fois que vous vous êtes enregistré dans votre compte membre, de nouvelles recettes sont chargées automatiquement sur votre appareil. De plus, vous pouvez gérer, évaluer des recettes et consulter à tout moment les informations les plus récentes.

1. Dans le menu de démarrage, cliquez sur le bouton ≡.
2. Cliquez sur 👤.
3. Dans la fenêtre suivante, vous indiquez si vous avez déjà un compte existant ou si vous voulez créer un nouveau compte.
   Si vous avez déjà un compte, cliquez sur le champ puis connectez-vous.
4. Si vous voulez créer un nouveau compte, cliquez sur nouveau compte puis saisissez les valeurs. À la fin de ce processus, vous recevez un courriel.
5. Cliquez sur le lien dans le courriel pour pouvoir activer votre nouveau compte.
6. Entrez l'email et le mot de passe dans l'appareil. Si la saisie est correcte, vous êtes immédiatement amené à votre compte.

Si vous le souhaitez, vous pouvez commuter la langue des menus.

16.8 Nouvelles recettes : Comment, quand, où ?

Comment obtenez-vous les nouvelles recettes ?

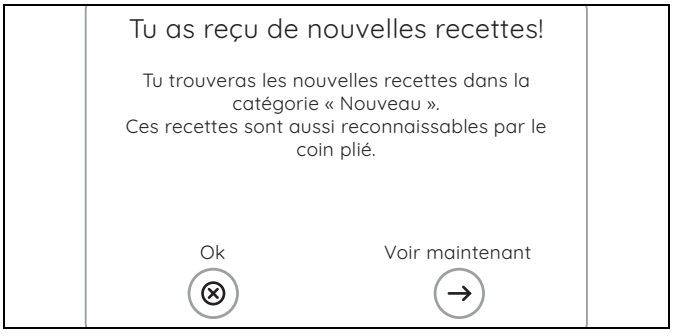
Les nouvelles recettes sont téléchargées automatiquement sur le MC Connect. Un téléchargement manuel de nouvelles recettes est impossible.

Voici les conditions préalables à la réception de nouvelles recettes :

- Votre appareil doit être connecté à Internet et à notre serveur.
- Vous avez besoin d'un compte membre avec lequel vous êtes connecté sur le MC connect (voir « Le compte membre » à la page 32).
- L'appareil ne doit pas être éteint, l'interrupteur principal doit être enclenché.

Quand obtenez-vous les nouvelles recettes ?

- Toutes les quelques semaines, de nouvelles recettes sont téléchargées automatiquement.
- En raison du grand nombre d'appareils, un nouveau jeu de recettes ne peut pas être téléchargé en un seul jour sur tous les appareils. Cela peut prendre quelques jours jusqu'à ce que de nouvelles recettes soient téléchargées sur tous les MC Connect.
- Si votre appareil est éteint en déclenchant l'interrupteur principal ou s'il n'est pas branché sur le secteur, aucune nouvelle recette n'est téléchargée. Après la mise en marche, la connexion à Internet et la connexion à votre compte membre, de nouvelles recettes sont à nouveau téléchargées.
- Vous recevez le message ci-dessous quand de nouvelles recettes sont téléchargées. Si vous êtes curieux de voir les recettes, appuyez simplement sur *Voir maintenant* pour appeler une fenêtre avec toutes les nouvelles recettes.



Où sont les nouvelles recettes ?

- Toutes les nouvelles recettes sont regroupées dans la catégorie *Nouveau*. Elles y restent environ 4 semaines.
- Par ailleurs, toutes les nouvelles recettes sont aussi contenues dans toutes les autres listes immédiatement après le téléchargement. Elles y sont marquées par un coin en haut à gauche.
- Toutes les nouvelles recettes sont marquées d'un coin en haut à gauche pour env. 4 semaines après le téléchargement.

16.9 Changer la langue du menu

Si vous le souhaitez, vous pouvez commuter la langue des menus.

1. Sur l'écran, cliquez sur le bouton ≡.
2. Le cas échéant, cliquez sur ⚙.
3. Avec le doigt, poussez le menu vers le haut puis appuyez sur la ligne *Langue* dans le champ *MODIFIER*.
4. Cliquez sur le champ de la langue souhaitée et confirmez la sélection.
   L'écran s'assombrit et réapparaît après quelques secondes dans la langue sélectionnée.

17. Nettoyage et entretien de l'appareil

DANGER ! Risque d'électrocution !

⊙ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur **15** de la prise de courant secteur.

⊙ Ne plongez jamais l'appareil de base **13** dans l'eau.

DANGER ! Risque de blessures par coupure !

⊙ Sachez que les lames du couteau hachoir **18** sont très coupantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.

⊙ Avant de retirer le couteau hachoir **18** lavez le bol mixeur **5** à l'eau et ôtez les restes d'aliments des lames afin de pouvoir enlever le couteau hachoir **18** en toute sécurité.

⊙ Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière à ce que le couteau hachoir **18** 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.

17.1 Nettoyage de l'appareil de base

1. Nettoyez l'appareil de base **13** 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 **13** que lorsque celui-ci est complètement sec.
4. De plus, l'écran peut être nettoyé avec une lingette nettoyante pour lunettes ou avec des détergents spéciaux pour écrans.

17.2 Nettoyage au lave-vaisselle

Les éléments suivants sont lavables au lave-vaisselle :

- Bol mixeur **5**
- Gobelet doseur **24**
- Couvercle du bol mixeur **23**
- Joint du bol mixeur **22**
- Couteau hachoir **18**
- Joint du couteau hachoir **17**
- Panier de cuisson **19**
- Batteur **20**
- Spatule **21**
- Ensemble cuisson vapeur, profond **3**
- Joint de l'ensemble cuisson vapeur **4**
- Ensemble cuisson vapeur, plat **2**
- Couvercle pour ensembles cuisson vapeur **1**

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

- Appareil de base **13**

REMARQUE : avant de nettoyer le bol mixeur **5** au lave-vaisselle, retirez impérativement le couteau hachoir **18**.

17.3 Nettoyage des accessoires

1. Lavez le bol mixeur **5** à l'eau chaude et jetez l'eau.
2. Retirez le couteau hachoir **18** (voir « Mettre en place et retirer le couteau hachoir » à la page 12) puis enlevez le joint **17** (voir « Nettoyer, vérifier et remplacer les joints » à la page 33).
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 **18** en place dans le bol mixeur **5** avant l'utilisation suivante.

17.4 Nettoyer, vérifier et remplacer les joints

Enlevez les joints **17**, **22** 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 **17**, **22** et **4** enlevés peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Les joints **17**, **22** et **4** endommagés doivent être remplacés par de nouveaux joints. Vous pouvez commander de nouveaux joints (voir « Commander des accessoires » à la page 36).

ATTENTION :

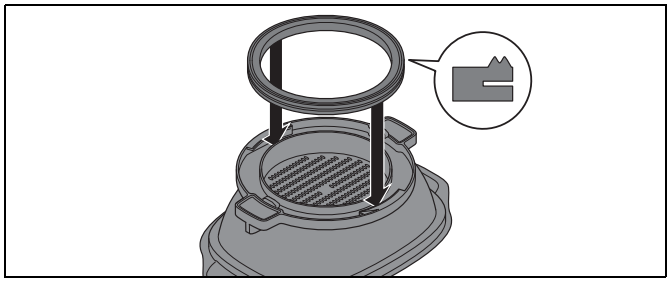
⊙ Les joints **17**, **22** et **4** enlevés doivent être remis en place ou remplacés par de nouveaux joints avant l'utilisation suivante. Il est interdit de faire marcher l'appareil si les joints **17**, **22** et **4** ne sont pas en place.

Couteau hachoir 18

1. Retirez le couteau hachoir **18** du bol mixeur **5** (voir « Mettre en place et retirer le couteau hachoir » à la page 12).
2. Ôtez le joint **17** du couteau hachoir **18**.
3. Remettez le joint nettoyé en place ou remplacez-le par un nouveau joint.
4. Remettez le couteau hachoir **18** en place avant l'utilisation suivante.

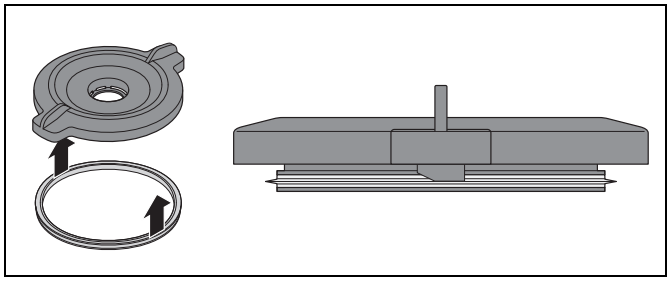
Ensemble cuisson vapeur profond 3

1. Ôtez le joint **4** de la face inférieure de l'ensemble cuisson vapeur profond **3**.
2. Remettez le joint nettoyé en place ou remplacez-le par un nouveau joint **4** dans l'ensemble cuisson vapeur profond **3**. La surface élevée doit être visible après la mise en place, voir figure ci-dessous. Veillez à ce que le joint soit bien en contact sur toute la surface et ne forme pas d'ondulation.



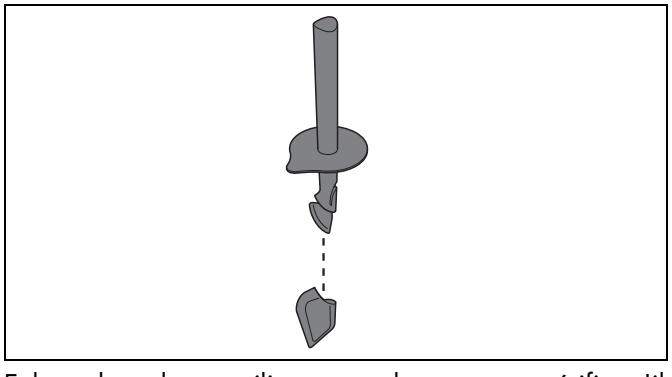
Couvercle du bol mixeur 23

1. Ôtez le joint **22** de la face inférieure du couvercle du bol mixeur **23**.
2. Remettez le joint nettoyé en place ou remplacez-le par un nouveau joint **22** dans le couvercle du bol mixeur **23**.



17.5 Nettoyer, vérifier et remplacer la spatule

La spatule **21** est dotée d'un racleur en silicone amovible.



Enlevez le racleur en silicone pour le nettoyer et vérifiez s'il est en bon état. Vérifiez s'il est détérioré (par ex. matériau poreux ou fissures).

- Ces deux pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.
- Vous pouvez commander un nouveau racleur en silicone (voir « Commander des accessoires » à la page 36).

17.6 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 calcaire sont éliminés lors du nettoyage au lave-vaisselle ou à la main.

Légers dépôts de calcaire

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

Dépôts de calcaire 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 entartrées dans un récipient contenant cette solution.
3. Laissez le mélange agir pendant 30 minutes.

REMARQUE : des temps d'action prolongés 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.

17.7 Rangement

Rangez l'appareil dans un endroit protégé contre la poussière et la saleté et inaccessible aux enfants.

18. Anomalies, cause, solution

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 13).
	Le couvercle **23** ou l'ensemble cuisson vapeur profond **3** n'est pas correctement mis en place sur le bol mixeur **5**.	Mettre le couvercle **23** ou l'ensemble cuisson vapeur profond **3** correctement en place.
	Pas d'alimentation électrique.	Vérifier la fiche secteur **15**, l'interrupteur Marche/Arrêt **7** et le fusible, le cas échéant.
Liquide sous l'appareil.	Le couteau hachoir **18** n'est pas correctement mis en place, par conséquent le bol mixeur **5** fuit.	Mettre le couteau hachoir **18** correctement en place (voir « Mettre en place et retirer le couteau hachoir » à la page 12).
	Le joint **17** du couteau hachoir est défectueux.	Mettre un nouveau joint **17** en place (voir « Nettoyer, vérifier et remplacer les joints » à la page 33).
	Du liquide a fui du bol mixeur **5** et s'est écoulé sur le plan de travail par le trop-plein **12** prévu dans l'appareil de base **13** (voir « Trop-plein » à la page 19).	Lors du mélange de liquides à la vitesse 10 ou en appuyant sur le bouton **Turbo 36** il ne peut y avoir plus de 2,5 litres 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 3 litres.
Du liquide fuit du couvercle **23** du bol mixeur **5**.	Le joint **22** n'est pas correctement en place.	Mettre le joint **22** correctement en place (voir « Nettoyer, vérifier et remplacer les joints » à la page 33).
	Le joint **22** est défectueux.	Mettre un nouveau joint **22** en place (voir « Nettoyer, vérifier et remplacer les joints » à la page 33).
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 à 3 (voir « Régler la vitesse » à la page 18).
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*.
Messages de défaut ou remarques sur l'écran.	Avertissement : risque de fausse manœuvre.	Suivez les remarques s'affichant sur l'écran.

19. Élimination

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 éliminer l'emballage, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

20. Caractéristiques techniques

Modèle :	SKMC 1200 B2
Tension secteur :	230 V ~ 50/60 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	1 200 Watt Mixeur : 800 Watt Faire bouillir : 1 000 Watt
WIFI : Gamme de fréquence :	2400 Mhz - 2483,5 Mhz
Puissance de transmission :	< 20 dBm
Contenance maximale du bol mixeur **5** :	3 litres
Capacité de charge maximale de la balance :	5 kg

Indications relatives à la déclaration de conformité avec la règlementation de l'Union européenne

Par la présente, la société HOYER Handel GmbH déclare que ce produit remplit les exigences fondamentales de la directive RE 2014/53/UE ainsi que la directive relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques 2011/65/UE (RoHS).

Vous trouverez une déclaration de conformité avec la règlementation de l'Union européenne complète sur le site Internet http://qr.hoyerhandel.com/d/317552

Symboles utilisés

	Geprüfte **S**icherheit (sécurité contrôlée). Les appareils doivent satisfaire aux règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz/ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la règlementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
21 PAP	Matériaux recyclables : carton (hormis le carton ondulé)

Sous réserves de modifications techniques.

21. Commander des accessoires

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

Commander en ligne

1. Scannez le code QR avec votre smartphone/tablette.
2. Le code QR vous permet d'accéder à un site Web sur lequel vous pouvez passer une commande.

22. Site Web

Site Web : www.monsieur-cuisine.com

23. 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. Etre 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 : 317552** 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

(CH) Service Suisse
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

(BE) Service Belgique
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN : 317552

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