monsieur cuisine

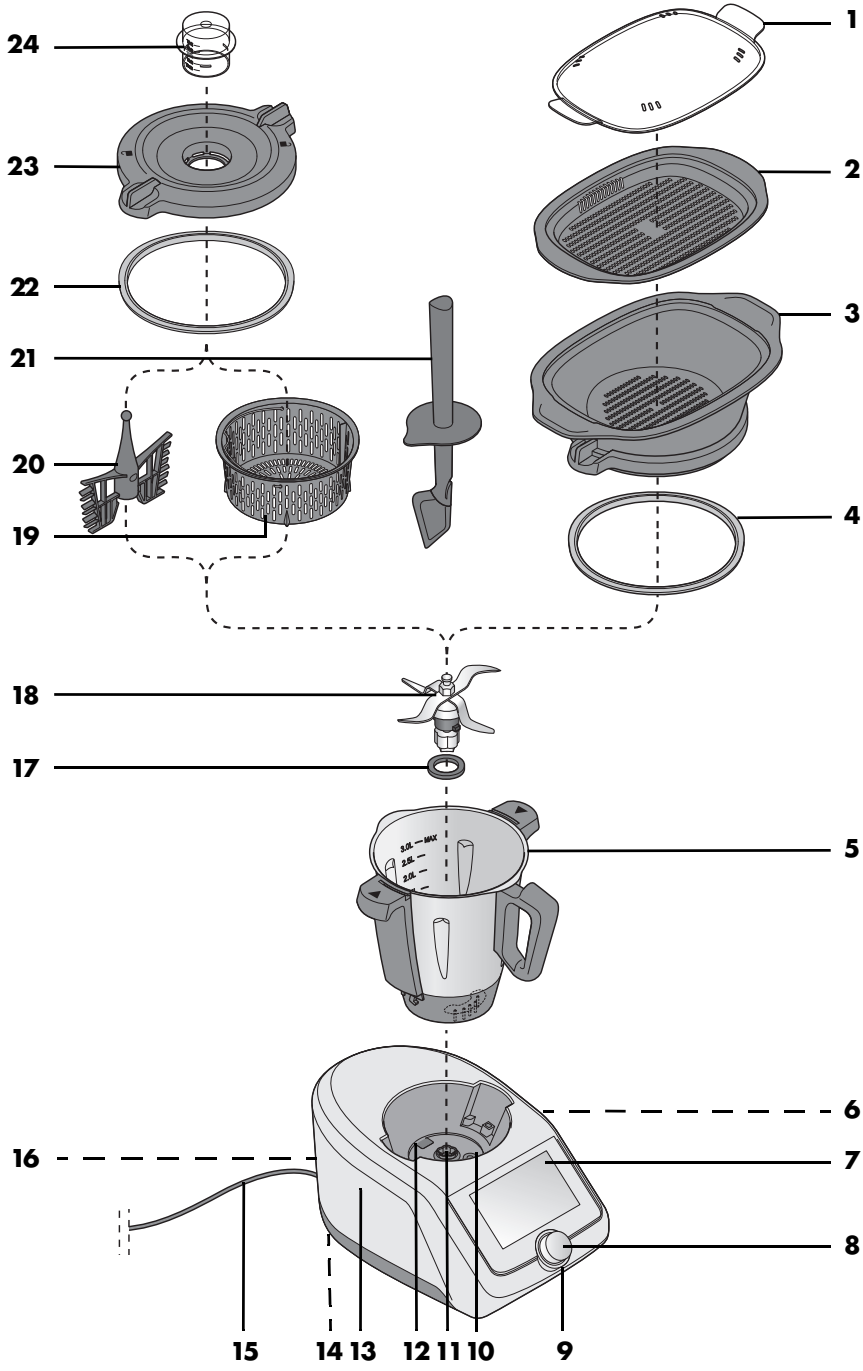
PDF ONLINE
www.lidl-service.com



FR Mode d'emploi

# MONSIEUR CUISINE SMART
# SKMS 1200 B3

## *Aperçu de l'appareil*



## *Sommaire*


**1. Aperçu de l'appareil .....5**
**2. Utilisation conforme .....7**
**3. Consignes de sécurité .....9**
**4. Éléments livrés .....14**
**5. Déballage de l'appareil et mise en place .....15**
**6. Première mise en marche et connexion à Internet .....16**
**7. Connexion à une APPLICATION .....21**
**8. Logiciel - Fonctions principales .....22**
8.1 Appeler le menu des fonctions principales ..... 22
8.2 Changer la langue du menu ..... 23
8.3 Modifier le pays ..... 23
8.4 Luminosité et volume ..... 24
8.5 Connexion à Internet (wifi) ..... 25
8.6 Éteindre la connexion wifi ..... 26
8.7 Compte utilisateur - se connecter dans le compte Lidl ..... 27
8.8 Compte utilisateur - se connecter à un nouveau compte Lidl ..... 28
8.9 Compte utilisateur - Modifications ..... 30
8.10 Consulter l'espace mémoire ..... 30
8.11 Choisir le temps de veille ..... 30
8.12 Personnaliser le programme de cuisson ..... 31
8.13 Adapter le consentement ..... 32
8.14 Rechercher des informations et les mises à jour ..... 33
8.15 Réglages d'usine ..... 34
8.16 Modifier le nom de l'appareil ..... 35
8.17 Se déconnecter ..... 35
**9. Contrôle rapide .....36**
9.1 Vue d'ensemble des programmes ..... 36
9.2 Récapitulatif des fonctions ..... 38
9.3 Le menu de démarrage ..... 39
9.4 Les programmes automatiques ..... 40
9.5 Recettes ..... 41
**10. Utiliser le bol mixeur .....42**
10.1 Repères dans le bol mixeur ..... 42
10.2 Mettre en place et retirer le couteau hachoir ..... 43
10.3 Mettre le bol mixeur en place ..... 44
10.4 Mettre en place et retirer le batteur ..... 45
10.5 Mettre en place le couvercle du bol mixeur ..... 46
10.6 Gobelet doseur utilisé comme couvercle ..... 47
10.7 Cuire et mijoter avec le panier de cuisson ..... 48

10.8 Utiliser une spatule ..... 49
10.9 Retirer le bol mixeur ..... 50
**11. Commande de l'appareil ..... 52**
11.1 Alimentation électrique ..... 52
11.2 Mise en marche et arrêt de l'appareil ..... 52
11.3 Écran ..... 53
11.4 Commandes de base ..... 54
11.5 Représentation classique ..... 55
11.6 Réglage du temps ..... 56
11.7 Réglage de la température ..... 57
11.8 Pause et terminer ..... 58
11.9 Régler la vitesse (NIVEAU) ..... 58
11.10 Marche à gauche ..... 60
11.11 Fonction Turbo ..... 61
11.12 Balance ..... 62
11.13 Trop-plein ..... 63
**12. Programmes de cuisson ..... 64**
12.1 Malaxer ..... 64
12.2 Cuisine manuelle ..... 66
12.3 Saisir ..... 67
12.4 Cuisson à la vapeur ..... 68
12.5 Cuire des œufs ..... 76
12.6 Sous vide ..... 77
12.7 Slow Cook ..... 80
12.8 Fermenter ..... 83
12.9 Réduire en purée ..... 85
12.10 Smoothie ..... 86
12.11 Cuire du riz ..... 88
12.12 Chauffer l'eau ..... 89
12.13 Couper et râper ..... 90
**13. Recettes ..... 91**
13.1 Les principaux boutons ..... 91
13.2 Généralités sur le CookingPilot ..... 92
13.3 Recettes : boutons importants ..... 94
13.4 Recherche de recettes ..... 95
13.5 Sélectionner et préparer une recette ..... 96
13.6 Sauvegarder les recettes préférées ..... 97
13.7 Nouvelles recettes : comment, quand, où ? ..... 98
13.8 Filtrer les recettes ..... 99
13.9 Trier les recettes ..... 100
13.10 Le planning hebdomadaire pour les recettes ..... 101

**14. La liste de courses .....103**
**15. Commande vocale avec Google Assistant .....106**
**16. Menu des informations .....108**
16.1 Mes recettes .....108
16.2 Historique de cuisine .....109
16.3 Favoris .....109
16.4 Tutoriels .....109
**17. Nettoyage et entretien de l'appareil .....110**
17.1 Rangement .....110
17.2 Prélavage .....111
17.3 Nettoyage de l'appareil de base .....111
17.4 Nettoyage au lave-vaisselle .....112
17.5 Nettoyage des accessoires .....113
17.6 Nettoyer, vérifier et remplacer les joints .....113
17.7 Nettoyer, vérifier et remplacer la spatule .....114
17.8 Détartrage .....115
17.9 Changer le logement du couteau .....116
**18. Anomalies, cause, solution .....117**
**19. Élimination .....120**
**20. Caractéristiques techniques .....121**
**21. Commander des accessoires .....123**
**22. Garantie de HOYER Handel GmbH .....123**

# 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** **0/I** Interrupteur Marche/Arrêt
**7** Écran tactile
**8** Bouton rotatif
**9** Anneau DEL
**10** Logement pour le bol mixeur
**11** Logement du couteau
**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
**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** Cache en silicone
**26** Levier de déverrouillage

## *Merci beaucoup pour ta confiance !*

Nous te félicitons pour l'acquisition de ton nouveau robot ménager avec fonction cuisson *Monsieur Cuisine smart*.

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

- **Lis attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respecte en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conserve ce mode d'emploi.**
- **Si tu transmets l'appareil à un tiers, n'oublie pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.**

Nous te souhaitons beaucoup de plaisir avec ton nouveau robot ménager avec fonction cuisson *Monsieur Cuisine smart* !

Pour que ton produit soit à la pointe de la technologie, il est nécessaire que tu tiennes toujours à jour l'application Monsieur Cuisine de ton smartphone et/ou de ta tablette.

### *Symboles sur l'appareil*

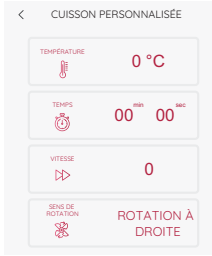
Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.

Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante.

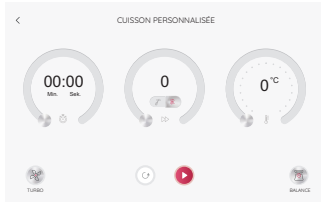
Ce symbole indique de ne pas toucher la vapeur d'eau brûlante.

### *Représentation utilisée dans ce mode d'emploi*

- L'écran a deux types différents de représentation : une classique et une moderne. Dans le présent mode d'emploi, nous présumons que tu as choisi la représentation moderne. Pour une description de la variante classique et la commutation « Représentation classique » á la page 55.




représentation moderne




représentation classique

# 2. Utilisation conforme

Le *Monsieur Cuisine smart* sert à mixer, fouetter, battre, remuer, 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.
Il peut être connecté à Internet et a accès à une pluralité de recettes.
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.

**Produits tiers et leurs dangers :**

- La remarque contenue dans le mode d'emploi précisant qu'il ne faut utiliser que des accessoires d'origine doit impérativement être respectée.
- Des accessoires externes, en particulier ceux bloquant les fonctions de sécurité du *Monsieur Cuisine smart*, nuisent à ta santé et entraînent automatiquement **l'expiration de l'autorisation d'exploitation de l'appareil**. Les dommages consécutifs en résultant (dommages matériels, patrimoniaux ou corporels) sont alors à la charge de l'exploitant ou du propriétaire. En tant que fabricant, nous déclinons dans ce cas toute responsabilité.

### *Remarques concernant la protection des données*

La protection de tes données est très importante pour Lidl. C'est pourquoi, dès la connexion, tu peux aussi définir quelles données tu souhaites partager.
Dans le menu *Déclaration de protection des données* tu peux consulter à tout moment la politique de confidentialité.

1. Appuie en haut à droite sur le symbole ☰. Une fenêtre avec les différentes rubriques du menu s'ouvre.




2. Clique sur *Déclaration de protection des données* pour voir ces affichages.

### À l'extérieur de l'appareil

- **dans l'application :** dans le menu de l'application sous *Déclaration de protection des données.*
- **sur le site web :** en bas de la page d'accueil sous *Intimité.*

### *Sur ce mode d'emploi*

Dans ce mode d'emploi, *Monsieur Cuisine smart* est aussi appelé *MC smart* ou simplement *l'appareil*. Nous le faisons pour une meilleure lisibilité et pour que les phrases soient plus courtes.

Les boutons de l'écran sont écrits en *italique*.

Les pièces de l'appareil sont souvent, mais pas toujours, numérotées (par exemple, l'appareil de base **13**). Si un mot apparaît plus d'une fois dans une phrase ou un paragraphe, il ne reçoit pas toujours un nombre. Cela réduirait la lisibilité et ne t'apporterait aucun gain d'information.

Le produit est sans cesse amélioré.
Il peut donc se produire de petites divergences dans les illustrations, en particulier concernant le logiciel.

# 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.
- Conserve 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, utilise 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 assemblé, désassemblé ou nettoyé.
- Sache que les lames du couteau hachoir sont très coupantes :
  - Ne touche jamais les lames à mains nues pour éviter de te couper.
  - Pour le nettoyage à la main, utilise de l'eau très claire de manière à ce que le couteau hachoir reste parfaitement

visible pour éviter de te couper sur les lames tranchantes.
- Veille à ne pas toucher les lames du couteau hachoir lorsque tu vides le bol mixeur.
- Veille à ne pas toucher les lames lorsque tu retires ou mets en place 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. Attends 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.
⊙ Veille 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.
⊙ Il peut se produire des blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
⊙ Fais attention si tu verses du liquide chaud dans le bol mixeur. Ce liquide pourrait être expulsée à travers la formation soudaine de vapeur.
⊙ N'utilise l'appareil que si tous les couvercles sont correctement mis en place et/ou si le dispositif de sécurité se trouve dans la position décrite.
⊙ Utilise toujours un outil approprié pour pousser les aliments vers le bas, par exemple une spatule.
⊙ Ne mets jamais la main dans le bol mixeur lorsqu'il est en marche.

⊙ 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, respecte les indications du chapitre (voir « Nettoyage et entretien de l'appareil » à la page 110).

### ⚠ *DANGER pour les enfants*

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

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

⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintiens 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.
⊙ Protège l'appareil de base contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.
⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil de base, débranche immédiatement la fiche secteur. Fais contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
⊙ N'utilise pas l'appareil avec les mains mouillées.
⊙ Si l'appareil tombe dans l'eau, débranche immédiatement la fiche secteur. Ne retirer l'appareil qu'après cela.

### ⚠ *DANGER ! Risque d'électrocution*

⊙ Ne branche la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement monté.
⊙ Ne branche 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.
⊙ Évite toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroule

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, débranche la fiche secteur.
- Veille à ce que le câble de raccordement ne fasse pas trébucher et que personne ne puisse s'y prendre les pieds ou marcher dessus.
- Éloigne le câble de raccordement des surfaces chaudes (comme p. ex. les plaques de cuisson).
- Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tire toujours sur la fiche mâle, jamais sur le câble.
- Débranche la fiche secteur de la prise de courant, …
  … lorsqu'une panne survient,
  … lorsque tu n'utilises pas le *Monsieur Cuisine smart*,
  … avant de monter ou de démonter le *Monsieur Cuisine smart*,
  … avant de nettoyer le *Monsieur Cuisine smart* et
  … en cas d'orage.
- N'utilise pas l'appareil si celui-ci ou le câble de raccordement présente des dégâts apparents.
- Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectue aucune modification au niveau de l'appareil.
- N'introduis jamais tes doigts ni d'objets dans un orifice quelconque de l'appareil ; ni de l'extérieur dans les fentes d'aération, ni dans les petits orifices à l'intérieur de l'appareil.



***DANGER ! Risque de blessures par coupure***

- L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé sans le récipient.
- N'approche jamais les doigts de la lame rotative. Ne place aucune cuillère ou objet similaire dans les pièces en rotation. Veille à attacher tes cheveux et à ne pas porter de vêtements amples à proximité des pièces en rotation.
  Seule exception : 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.



***DANGER ! RISQUE D'INCENDIE***

- Avant de mettre l'appareil en marche, pose-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 en 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, attends

env. 10 secondes avant d'ouvrir le couvercle.
- ⊙ Ne transporte l'appareil que lorsqu'il est refroidi.
- ⊙ Avant de nettoyer l'appareil, attends qu'il ait refroidi.



***DANGER ! Risque de brûlures***

- ⊙ Si possible, n'ouvre pas le couvercle pour ensembles cuisson vapeur pendant la cuisson sinon de la vapeur très chaude s'échappe.
- ⊙ Veille à ce que la vapeur chaude sorte par les orifices pour vapeur du couvercle pour ensembles cuisson vapeur. Ne recouvre jamais ces orifices sinon la vapeur pourrait s'accumuler dans l'appareil et s'échapper brusquement à l'ouverture.
- ⊙ Si tu veux ouvrir le couvercle pour ensembles cuisson vapeur, commence par ouvrir légèrement l'arrière du couvercle pour que le jet de vapeur ne soit pas dirigé vers toi.

***AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels***

- ⊙ Place l'appareil uniquement sur une surface plane, sèche, antidérapante et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.
- ⊙ Ne place 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 touche pas à la fonction Turbo lorsque tu utilises le batteur.
- ⊙ Utilise le bol mixeurexclusivement avec le couvercle en place, sinon le liquide risque d'être projeté.
- ⊙ Ne déplace pas l'appareil tant qu'il contient encore des aliments ou de la pâte.
- ⊙ Ne remplis 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.
- ⊙ Veille 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 place jamais l'appareil directement sous un meuble suspendu car la vapeur est évacuée vers le haut et pourrait endommager le meuble.
- ⊙ Utilise uniquement de l'eau potable claire pour générer la vapeur.
- ⊙ Ne fais jamais fonctionner l'appareil à vide, du fait que cela peut faire chauffer le moteur et l'endommager.
- ⊙ Utilise uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ N'utilise pas de détergent agressif ou abrasif.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds à ventouse 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 ventouse antidérapants en plastique. Au besoin, place une surface antidérapante sous l'appareil.

# 4. Éléments livrés

1 robot ménager avec fonction cuisson *Monsieur Cuisine smart*, 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 cache en silicone **25**
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 complet (sur Internet)
1 notice succincte (joint à l'appareil)

# 5. 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. Fais 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. Assure-toi que la pièce est suffisamment aérée.

1. Enlève tout le matériel d'emballage.
2. Vérifie si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
3. **Nettoies l'appareil avant la première utilisation !** (voir « Nettoyage et entretien de l'appareil » à la page 110).
4. Verse 3 litres d'eau dans le bol mixeur **5** et fais bouillir l'eau une fois puis jette-la (voir « Réglage de la température » à la page 57).
5. Place l'appareil de base **13** uniquement 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.

# 6. Première mise en marche et connexion à Internet

Tu peux utiliser ton *Monsieur Cuisine smart* à tout moment, même sans connexion Internet. Mais la connexion à Internet t'offre de nombreuses possibilités, par exemple :

- Extension du nombre de recettes sur ton appareil,
- Utilisation de fonctions plus intelligentes en connectant l'appareil à l'application « Monsieur Cuisine » sur ton smartphone ou ta tablette,
- Commande vocale de l'appareil via l'application « Google home »,
- Connexion dans ton compte client.

***Voilà comment tu trouves des informations sur ton réseau wifi !***

Si tu n'es pas sûr(e) du nom de ton réseau wifi ou de ton mot de passe, voici quelques astuces pour pouvoir retrouver les informations.

- Regarde la partie arrière ou le dessous de ton routeur. En général, tu y trouves toutes les informations nécessaires.
- Regarde dans les documents que tu as reçus de ton fournisseur de réseau.
- Nom du réseau wifi :
  La plupart du temps, il est indiqué sous « Nom wifi » ou « Nom SSID » ou une combinaison des deux « Nom wifi (SSID) ». Le nom suit. Quand tu le vois dans la liste du *Monsieur Cuisine smart*, clique dessus.
- Nom du mot de passe :
  Tu le trouves en général sous « Nom de mot de passe wifi » ou « Clé wifi ». 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.

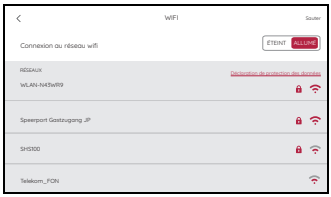
### *Généralités sur la connexion wifi*

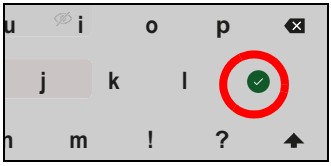
- Un enregistrement dans ton réseau wifi est nécessaire uniquement lors du premier établissement de la connexion ou si tu veux modifier ton réseau wifi.
- Ton *Monsieur Cuisine smart* détecte un réseau auquel il a déjà été connecté une fois et rétablit automatiquement la connexion.
- En général, un mot de passe doit être entré à la première connexion. Ce n'est que dans le cas inhabituel où ton réseau n'est pas sécurisé qu'il ne faut pas entrer un mot de passe.
- Ton *MC smart* fonctionne uniquement dans un réseau WIFI avec une fréquence de 2,4 GHz. Si le WIFI n'est pas affiché, active, en sus du WIFI 5 GHz le réseau WIFI 2,4 GHz dans le menu de réglage de ton routeur et connecte le *MC smart* à celui-ci. La plupart des routeurs attribuent automatiquement cette fréquence au *MC smart*.
  Si ce n'est pas le cas et que l'appareil ne peut pas être connecté au WIFI, attribue un nouveau nom différent du WIFI 5 GHz au réseau WIFI 2,4 GHz dans les réglages du routeur et connecte le *MC* à ce réseau WIFI. Il faut reconnecter d'autres appareils qui fonctionnent dans le réseau 2,4 GHz et y étaient précédemment connectés.

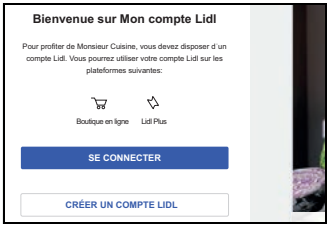
### *La première mise en marche*

1. Branche la fiche secteur **15** dans une prise de courant appropriée. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible à tout moment. Tire seulement la quantité de câble nécessaire du compartiment de rangement du câble **16**.
2. Place l'interrupteur Marche/Arrêt **6** situé sur la face arrière à droite sur **I**. L'écran **7** s'allume.
3. Après quelques secondes, le masque dans lequel tu sélectionnes la langue s'affiche sur l'écran. Clique sur la langue souhaitée puis sur le bouton *NEXT* d'enregistrement.





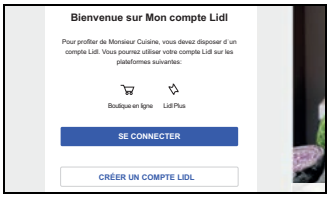

4. Clique sur le pays souhaité puis sur le bouton *SUIVANT* pour enregistrer.
5. Une liste de tous les réseaux wifi visibles apparaît.
   - Au premier appel, les réseaux wifi sont cherchés automatiquement.
   - Tous les réseaux wifi trouvés apparaissent dans une liste.
   - Clique avec le doigt sur *Sauter* si tu ne souhaites pas de connexion à Internet et confirme ta sélection. Une petite présentation du logiciel suit. Clique sur l'écran pour passer à l'étape suivante.
   - Une fois la présentation terminée, le menu de démarrage apparaît sur l'écran.
6. D'un geste du doigt sur l'écran, tu fais défiler la liste vers le haut et vers le bas.
7. Clique du doigt sur ton réseau wifi.
8. Si le réseau est non protégé, la connexion est maintenant établie. Mais, vraisemblablement, une petite fenêtre s'ouvre dans laquelle tu dois entrer le mot de passe wifi (clé wifi). Le cas échéant, clique dans le champ du mot de passe et un clavier te permettant de saisir le code apparaît.
9. Après la saisie, appuie sur le bouton doté d'une coche. L'établissement de la connexion est lancé.
10. Dans la nouvelle fenêtre, tu peux créer un Account (compte) Lidl, te connecter à ton compte Lidl existant ou ignorer les deux.
    - Clique sur *Sauter* si tu ne veux ni l'un ni l'autre.
    - Clique sur *SE CONNECTEUR* pour te connecter à ton compte Lidl existant. Suis simplement les instructions sur l'écran. À la connexion, ton *MC smart* est automatiquement enregistré auprès de ton compte Lidl.
    - Lis le chapitre suivant pour créer un nouveau compte Lidl.

**REMARQUES :**

- **Compte existant :** tu peux connecter ton *MC smart* à ton compte en ligne Lidl ou à ton compte Lidl Plus.
- **Nouveau compte :** quand tu enregistres un *MC smart* pour la première fois, un nouveau compte est automatiquement créé. Ceci est effectué respectivement selon les données préréglées Lidl actuelles.

### *Créer ton premier compte Lidl*

Si tu n'as pas encore de compte Lidl, mais que tu veux avoir beaucoup de plaisir avec ton nouveau *MC smart*, crée maintenant un compte.




1. Clique sur *CRÉER UN COMPTE LIDL.*




2. Entre deux fois ton adresse mail puis le mot de passe.
3. Appuie sur le bouton fléché pour confirmer. Sur l'écran apparaît une nouvelle fenêtre. Un mail contenant un code t'est envoyé à l'adresse mail que tu as indiquée.
4. Entre dans le champ le code reçu dans le mail.
5. Clique sur la flèche verte à droite sur le clavier.
6. Clique sur la case pour accepter les conditions d'utilisation. Sans acceptation, aucun compte n'est créé.
   Si tu le souhaites, tu peux aussi commander la Newsletter. Pour ce faire, tu cliques simplement sur la case.

7. Clique sur le bouton du bas pour créer ton compte Lidl. Quand c'est fait, une brève remarque s'affiche sur l'écran. Une nouvelle fenêtre s'ouvre automatiquement.
8. Dans la fenêtre de protection des données, tu peux définir si tu souhaites partager des données et lesquelles.
   - Pour ne pas partager des données, tu cliques sur *TOUT REFUSER*.
   - Pour partager toutes les données, tu cliques sur *TOUT AUTORISER*.
   - Si tu ne veux partager que quelques données, tu cliques sur les cases respectives puis sur *SAUVEGARDER LA SÉLECTION*.
9. Une petite présentation du logiciel suit. Clique sur l'écran pour passer à l'étape suivante. Une fois la présentation terminée, le menu de démarrage apparaît sur l'écran.



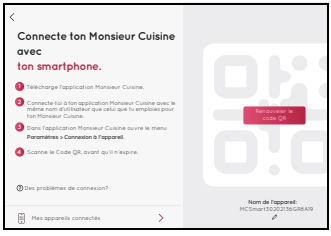

Quand la connexion est établie et que tu es enregistré dans le compte membre, les nouvelles recettes sont automatiquement téléchargées de notre site Web et mémorisées dans le *Monsieur Cuisine smart*.

**Avant la première utilisation, nettoie l'appareil et toutes les pièces qui entreront en contact avec les aliments !**

# 7. Connexion à une application

Pour encore plus de liberté et de plaisir en cuisine, tu peux connecter ton *Monsieur Cuisine smart* à une application.

Ce sont tes avantages:
- Créer tes propres recettes sur le smartphone
- Créer des listes de courses
- Travaille avec un planning hebdomadaire
- Évalue des recettes sur le smartphone
- Exemples de recettes individuels
- Surveillance du processus de cuisson actuel
- Rechercher une recette dans l'application du smartphone et l'ouvrir directement sur l'appareil




1. Charge l'application *Monsieur Cuisine Mobile* sur ton smartphone. Pour ce faire, va dans l'AppStore ou dans le magasin Google Play. De là, tu peux la télécharger gratuitement sur ton smartphone.
2. Après l'ouverture de l'application, tu te connectes avec le compte Lidl que tu utilises aussi pour le *Monsieur Cuisine smart* smart.
3. Ton *Monsieur Cuisine smart* doit aussi y être connecté et relié à Internet. Si ce n'est pas le cas, fais-le maintenant.
4. Dans le menu de l'appareil *Réglages* ouvre le point *CONNEXIONS* et dans l'application le menu *Connections*.
5. Suis les instructions sur les écrans des appareils. Si le code QR sur l'appareil est éteint, tu peux en demander un nouveau.
   Clique simplement sur *Renouveler le code QR.*

### *Couper la connexion à un autre appareil*

Clique en bas à gauche sur *Mes appareiles connectés.*
Dans la fenêtre qui s'ouvre, appuie sur *Déconnecter* puis à nouveau sur *DÉCONNECTER*.

# 8. Logiciel - Fonctions principales

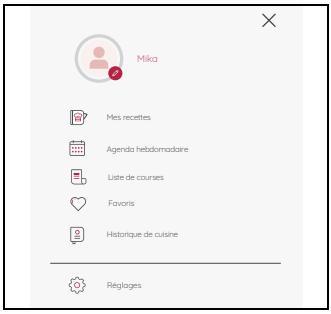


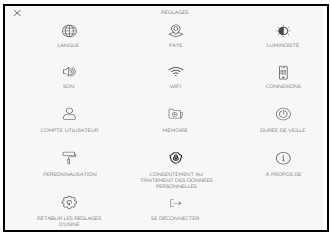
Dans ce chapitre, nous décrivons les réglages de base, p. ex. la commutation de la langue, l'appel des informations sur l'appareil ou le traitement de la fonction wifi.

## 8.1 Appeler le menu des fonctions principales




1. Tu vois le symbole ☰ dans différents menus. Entre autres dans
   - le masque de démarrage,
   - dans le menu principal des *PROGRAMMES*,
   - dans le menu principal des *RECETTES*.
2. Clique sur le symbole ☰.
   Le menu des informations s'affiche.



3. Clique sur le *Réglages*. Le menu des fonctions principales apparaît.
4. Pour ouvrir le menu d'une fonction principale, appuie sur le symbole correspondant.

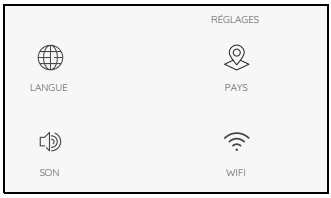
## 8.2 Changer la langue du menu




Si tu le souhaites, tu peux changer la langue utilisée.

1. Le menu a été appelé comme décrit au chapitre **8.1** et s'affiche sur l'écran.
2. Clique sur l'une des langues.
3. Clique sur le bouton *MODIFIER LA LANGUE*, en bas de l'écran pour enregistrer.
4. Confirme la commutation de langue dans la fenêtre suivante.
   Ton appareil redémarre automatiquement puis tu peux l'utiliser avec la nouvelle langue de menu.

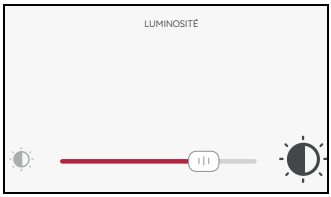
## 8.3 Modifier le pays

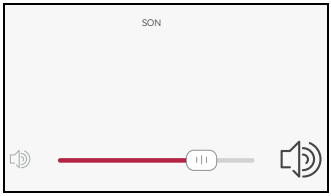



Si tu as déménagé ou que tu es en voyage, tu peux changer le pays. La langue n'est pas commutée. C'est opportun quand tu as déménagé à l'étranger et que la connexion doit être établie via le serveur local. Tu reçois alors aussi de ces serveurs des mails ou des recettes, mais tu peux continuer à utiliser ton MC smart dans une autre langue.

1. Le menu a été appelé comme décrit au chapitre **8.1** et s'affiche sur l'écran.
2. Clique sur l'un des pays.
3. Clique sur le bouton *CHANGER DE PAYS*, en bas de l'écran pour enregistrer.
4. Confirme la commutation de langue dans la fenêtre suivante.
   Ton appareil redémarre automatiquement.

## 8.4 Luminosité et volume




Dans ces menus, tu détermines la luminosité et le volume.

1. Le menu a été appelé comme décrit au chapitre **8.1** et s'affiche sur l'écran.
2. Fais glisser le bouton de réglage sur la position souhaitée.
   - La variation de la luminosité est immédiatement visible.
   - Le haut-parleur diffuse un son de test après le réglage.
3. Clique en haut à gauche sur le bouton fléché < pour quitter le menu. Le réglage est enregistré.

### *Répéter le signal sonore*

Après la fin d'une opération *Terminé* s'affiche et un signal sonore retentit. Active cette fonction si tu souhaites que le signal sonore retentisse plusieurs fois.

1. Clique sur *ALLUMÉ*.
2. Sélectionne l'un des 4 temps possibles.
3. Quitte le menu.

Quand on entend le signal sonore, tu peux l'interrompre en tournant le bouton rotatif ou en passant à l'étape suivante.

Pour désactiver complètement cette fonction, tu cliques une fois dans le menu Son sur *ÉTEINT*.

## 8.5 Connexion à Internet (wifi)

**Accès rapide**

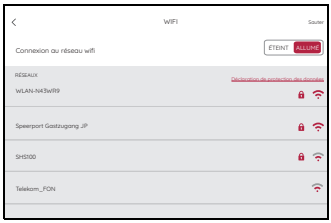



Clique simplement en haut dans le menu *RECETTES* ou *PROGRAMMES* sur le symbole wifi pour ouvrir le menu.

Si tu ne t'es pas établi une connexion au wifi lors de la première mise en marche, tu peux le faire maintenant.

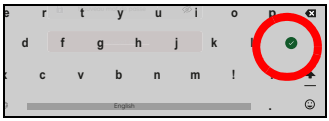
***Accès via le menu***




1. Le menu a été appelé comme décrit au chapitre **8.1** ou ci-dessus et s'affiche sur l'écran.
2. Clique, le cas échéant, sur *ALLUMÉ*.

   Une liste de tous les réseaux wifi visibles apparaît.
   - Au premier appel, les réseaux wifi sont cherchés automatiquement.
   - Tous les réseaux wifi visibles sont affichés.
   - Si l'appareil a déjà été connecté à un réseau wifi, cette connexion sera automatiquement rétablie après la mise en marche. Pour ce faire, il suffit que le réseau wifi soit en marche et que le mot de passe n'ait pas été modifié.
3. D'un geste du doigt sur l'écran, tu fais défiler la liste vers le haut et vers le bas.
4. Clique du doigt sur ton réseau wifi.
5. Si le réseau est non protégé, la connexion est maintenant établie. Mais, vraisemblablement, une petite fenêtre s'ouvre dans laquelle tu dois entrer le mot de passe wifi (clé wifi). Un clavier te permettant de saisir le code apparaît également.

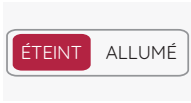


6. Après la saisie, appuie sur le bouton doté d'une coche. L'établissement de la connexion est lancé.
   Quand la connexion est établie, cet état s'affiche brièvement en haut dans la fenêtre. Tu vois maintenant le menu des fonctions principales.
   Dans le menu wifi, le wifi actif s'affiche en haut de la liste. Le nom est écrit en couleur. Sous le nom s'affiche *Connecté.*

## 8.6 Éteindre la connexion wifi




Wifi en marche :
Connexion wifi possible

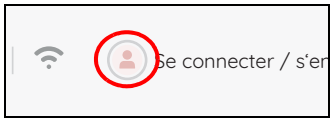



Wifi éteint :
Connexion wifi impossible

- Pour couper la connexion à Internet, clique sur *ÉTEINT*.
  La fenêtre contenant la liste wifi s'éteint. Dans la nouvelle fenêtre, on te demande de te reconnecter au wifi.

## 8.7 Compte utilisateur - se connecter dans le compte Lidl

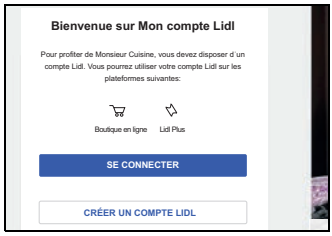
### Accès rapide




Clique simplement en haut dans le menu *RECETTES* ou *PROGRAMMES* sur le symbole , pour ouvrir le menu.

**REMARQUE :** les comptes MC connect ne peuvent plus être utilisés.

Si tu t'es connecté dans ton compte utilisateur, de nouvelles recettes sont automatiquement chargées sur ton appareil. De plus, tu peux gérer, évaluer des recettes et consulter à tout moment les informations les plus récentes.

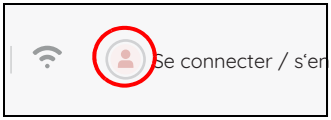



1. Le menu *COMPTE UTILISATEUR* a été appelé comme décrit au chapitre **8.1** ou ci-dessus et s'affiche sur l'écran.
2. Clique sur *SE CONNECTER.*
3. Clique sur le champ supérieur et entre les données souhaitées.
4. Clique sur le champ rond fléché.
5. Entre le mot de passe.
6. Clique sur le champ rond fléché. La connexion est en train d'être établie.

**REMARQUE :** Sous *Réglages* tu vois à présent aussi le nouveau menu *SE DÉCONNECTER*.

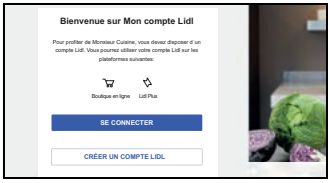
## 8.8 Compte utilisateur - se connecter à un nouveau compte Lidl

### Accès rapide




Clique simplement en haut dans le menu *RECETTES* ou *PROGRAMMES* sur le symbole pour ouvrir le menu.

Si tu n'as pas encore de compte Lidl, mais que tu veux avoir beaucoup de plaisir avec ton nouveau *MC smart*, crée maintenant un compte.




1. Le menu *COMPTE UTILISATEUR* a été appelé comme décrit au chapitre **8.1** ou ci-dessus et s'affiche sur l'écran.

---

**REMARQUE :** si tu es déjà connecté, ton nom d'utilisateur apparaît ici.

---




2. Clique sur *CRÉER UN COMPTE LIDL*.
3. Entre deux fois ton adresse mail puis le mot de passe.
4. Appuie sur le bouton fléché pour confirmer. Sur l'écran apparaît une nouvelle fenêtre. Un mail contenant un code t'est envoyé à l'adresse mail saisie.
5. Entre dans le champ le code reçu dans le mail.
6. Clique sur la flèche verte à droite sur le clavier.
7. Clique sur la case pour accepter les conditions d'utilisation. Sans acceptation, aucun compte n'est créé.
   Si tu le souhaites, tu peux aussi commander la Newsletter. Pour ce faire, tu cliques simplement sur la case.
8. Clique sur le bouton du bas pour créer ton compte Lidl. Quand c'est fait, une brève remarque s'affiche sur l'écran.

9. Dans la fenêtre de protection des données, tu peux définir si tu souhaites partager des données et lesquelles.
   - Pour ne pas partager des données, tu cliques sur *TOUT REFUSER*.
   - Pour partager toutes les données, tu cliques sur *TOUT AUTORISER*.
   - Si tu ne veux partager que quelques données, tu cliques sur les cases respectives puis sur *SAUVEGARDER LA SÉLECTION*.




Une petite présentation du logiciel suit. Clique sur l'écran pour passer à l'étape suivante. Une fois la présentation terminée, le menu de démarrage apparaît sur l'écran. Quand la connexion est établie et que tu es enregistré dans le compte membre, les nouvelles recettes sont automatiquement téléchargées de notre site Web et mémorisées dans le *Monsieur Cuisine smart*.

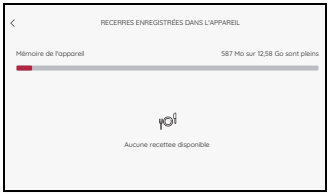
**Avant la première utilisation, nettoie l'appareil et toutes les pièces qui entreront en contact avec les aliments !**

## 8.9 Compte utilisateur - Modifications

### Modifier le nom d'utilisateur

1. Clique sur *COMPTE UTILISATEUR*.
2. Clique sur ton nom d'utilisateur.
3. Clique dans le champ et entre ton nouveau nom d'utilisateur.
4. Confirme le nom en cliquant sur la coche.

## 8.10 Consulter l'espace mémoire

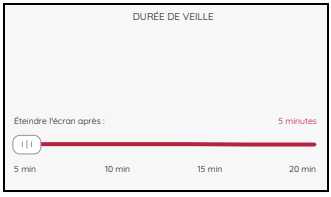



Le menu a été appelé comme décrit au chapitre **8.1** et s'affiche sur l'écran.
Tu vois combien d'espace mémoire est encore libre et combien est déjà occupé.

- Clique en haut à gauche sur le bouton fléché < pour quitter le menu.

## 8.11 Choisir le temps de veille

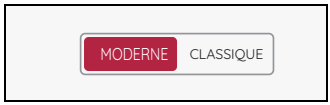
Ici, tu choisis pendant combien de temps après le dernier réglage l'écran doit encore rester en marche. Lorsque le temps sélectionné est écoulé, tu reçoit un message pendant env. 25 secondes. Procède à un réglage quelconque pour empêcher la mise à l'arrêt. Si tu ne procèdes à aucun réglage, l'appareil se met en veille.



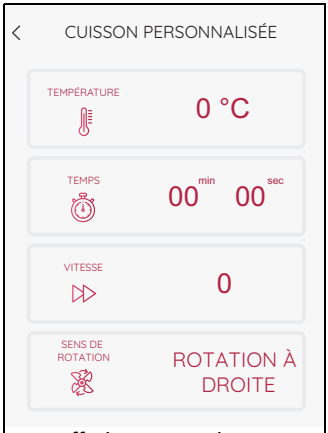

1. Le menu a été appelé comme décrit au chapitre **8.1** et s'affiche sur l'écran.
2. Fais glisser le bouton de réglage sur la position souhaitée. Tu peux sélectionner, entre 5 et 20 minutes, le temps de mise à l'arrêt par pas d'une minute. Le temps sélectionné est affiché.
3. Clique en haut à gauche sur le bouton fléché < pour quitter le menu. Le réglage est enregistré.

## 8.12 Personnaliser le programme de cuisson

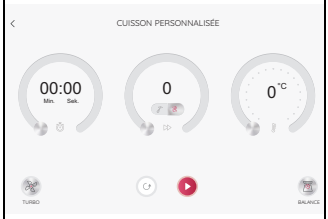
Dans ce menu, tu peux choisir entre un affichage classique et un affichage moderne des programmes de cuisson.




1. Le menu *PERSONNALISATION* a été appelé comme décrit au chapitre **8.1** et s'affiche sur l'écran.
2. Clique sur *MODERNE* ou sur *CLASSIQUE*.
3. Clique en haut à gauche sur le bouton fléché < pour quitter le menu. Le réglage est enregistré.




affichage moderne




affichage classique

## 8.13 Adapter le consentement

Ton MC smart peut transférer des données. Ici, tu peux aussi modifier tes réglages y relatifs. Définis si et quelles données peuvent être transférées.

**REMARQUE :** pour modifier ton réglage, tu dois être connecté à ton compte Lidl.




1. Clique sur *CONSENTEMENT AU TRAITEMENT DES DONNÉES PERSONNELLES.*
2. Si le masque à gauche est affiché, soit tu n'as pas de compte Lidl soit tu n'es pas connecté. Dans les deux cas, aucune donnée n'est transmise depuis l'appareil.
3. Dans la fenêtre de protection des données, tu peux définir si tu souhaites partager des données et lesquelles.
   - Pour ne pas partager des données, tu cliques sur *TOUT REFUSER*.
   - Pour partager toutes les données, tu cliques sur *TOUT AUTORISER*.
   - Si tu ne veux partager que quelques données, tu cliques sur les cases respectives puis sur *SAUVEGARDER LA SÉLECTION*.

**REMARQUE :** une coche apparaît dans la petite case quand c'est activé.
Pour désactiver, tu cliques à nouveau sur la petite case. Quand la coche est éteinte, aucune donnée n'est transmise.

## 8.14 Rechercher des informations et les mises à jour

Une mise à jour de logiciel peut contenir p. ex. des améliorations pour le logiciel existant. Après l'ouverture du menu *À PROPOS DE* la recherche d'une mise à jour démarre automatiquement. Tu reçois un message si une telle mise à jour a été trouvée.

À gauche sur l'écran, tu vois les informations sur le déroulement de la recherche.

- Le menu *À PROPOS DE* a été appelé comme décrit au chapitre **8.1** et s'affiche sur l'écran. Juste après l'appel, une recherche de nouvelle mise à jour démarre.
- L'affichage indique que ton logiciel est mis à jour quand aucune nouvelle mise à jour n'est nécessaire.
- Si un défaut s'affiche après la recherche, tu peux démarrer une nouvelle recherche.
- Quand un nouveau logiciel a été trouvé, cela sera affiché. Suis les instructions sur l'écran. L'installation commence. N'éteins pas l'appareil pendant l'installation. L'appareil redémarre après l'installation.




**REMARQUE :** il y a aussi des mises à jour que tu dois effectuer. Celles-ci s'ouvrent automatiquement lorsque l'appareil est connecté à Internet. Démarre alors l'actualisation sur l'écran. N'arrête pas l'appareil tant que l'opération est en cours. Ce que tu vois à l'écran.

### *Appeler des informations*

- Clique sur *Á propos de cet appareil*
  Tu vois les différents numéros de série dans la nouvelle fenêtre. Appuie sur *Terminé* pour fermer la fenêtre.

## 8.15 Réglages d'usine







En réinitialisant le réglage d'usine, tous les réglages et ton historique de cuisine sont effacés.

1. Le menu *RÉTABLIR LES RÉGLAGES D'USINE* a été appelé comme décrit au chapitre **8.1** et s'affiche sur l'écran.
2. Clique sur le bouton *OUI* pour démarrer la fonction. Le masque de démarrage s'affiche brièvement puis le menu Langue.
3. Clique sur la langue souhaitée puis sur le bouton d'enregistrement.
4. Clique sur le pays souhaité puis sur le bouton d'enregistrement.
5. Sélectionne maintenant ton wifi et entre la clé wifi/le mot de passe. Clique sur la coche pour enregistrer la saisie.
6. Dans la nouvelle fenêtre tu peux créer un compte Lidl ou te connecter à ton compte Lidl existant.
   Appuie sur *Skip* si tu ne souhaites ni l'un ni l'autre. Clique à nouveau sur *Sauter*.
7. Clique sur le champ correspondant pour créer un nouveau compte Lidl ou si tu veux te connecter à ton compte Lidl existant. Suis les consignes sur l'écran.
8. Dans la fenêtre de protection des données, tu peux définir quelles données tu souhaites partager.
   - Pour l'activation, tu cliques dans les petites cases ou tu cliques directement sur *TOUT AUTORISER.*
   - Si tu ne veux rien activer ou activer un seul service, clique sur *SAUVEGARDER LA SÉLECTION.*
9. Une petite présentation du logiciel suit. Clique sur l'écran pour passer à l'étape suivante. Une fois la présentation terminée, le menu de démarrage apparaît sur l'écran.

## 8.16 Modifier le nom de l'appareil

Tu peux modifier simplement le nom d'appareil préréglé.

1. Dans le menu de l'appareil *Réglages*, ouvre le point *CONNEXIONS.*
2. Clique en bas à droite sur *Nom de l'apppareil*.
3. Dans la fenêtre suivante, clique sur la ligne du haut, efface l'ancien nom et saisis le nom que tu souhaites. Un message indiquant la mise à jour du nom de l'appareil s'affiche brièvement.
4. Appuie sur < en haut à gauche pour fermer la fenêtre.

## 8.17 Se déconnecter

Ce menu est visible uniquement si tu as créé un compte Lidl et que tu y es aussi actuellement connecté.

1. Tu vois le menu destiné aux réglages de base sur l'écran.
2. Clique sur *SE DÉCONNECTER.*







3. Clique sur *OUI* pour lancer la procédure de déconnexion.
   Tu vois à nouveau le menu des réglages de base. Mais, à présent, le sous-menu *SE DÉCONNECTER* n'est plus visible. Il ne réapparaît que si tu as configuré un compte utilisateur pour l'appareil et que tu y es aussi connecté (voir « Compte utilisateur - se connecter dans le compte Lidl » à la page 27).

# 9. Contrôle rapide

## 9.1 Vue d'ensemble des programmes

| Symbole sur l'écran tactile | Programme | température préréglée (plage réglable) | vitesse préréglée (plage réglable) | temps préréglé (plage réglable) |
|---|---|---|---|---|
|  | **BALANCE** | – | – | – |
|  | **MALAXER** | 0 °C<br>( – ) | 4<br>( – ) | 2 min.<br>(1 s – 4<br>ou 6 min.) |
|  | **CUISSON PERSONNALISÉE** | 0 °C<br>(0 – 130 °C) | 0<br>(0 – 10) | 0 min.<br>(0 s – 99 min.) |
|  | **SAISIR** | 130 °C<br>(0 – 130 °C) | 1<br>( – ) | 7 min.<br>(0 s – 14 min.) |
|  | **CUISSON VAPEUR** | 120 °C<br>( – ) | 1<br>( – ) | 20 min.<br>(0 s – 60 min.) |
|  | **CUIRE DE ŒUFS** | 130 °C<br>( – ) | 1<br>( – ) | 8 min.<br>(1 s – 20 min.) |
|  | **SOUS VIDE** | 60 °C<br>(40 – 85 °C) | 1<br>( – ) | 6 Std.<br>(1 min. – 12 h) |
|  | **MIJOTER** | 90 °C<br>(37 – 95 °C) | 1<br>( – ) | 4 Std.<br>(1min. – 8 h) |
|  | **FERMENTER** | 40 °C<br>(37 – 65 °C) | 1<br>( – ) | 8 Std.<br>(1 min. – 12 h) |
|  | **TURBO** | – | – | –<br>(20 s) |
|  | **MIXER** | 0 °C<br>( – ) | 8<br>( – ) | 30 s<br>(1 s – 2 min.) |
|  | **SMOOTHIE** | 0 °C<br>( – ) | 10<br>( – ) | 1 min.<br>(1 s – 2 min.) |
|  | **CUIRE DU RIZ** | 100 °C<br>( – ) | 1<br>( – ) | 30 min.<br>(1 s – 40 min.) |

| Symbole sur l'écran tactile | Programme | température préréglée (plage réglable) | vitesse préréglée (plage réglable) | temps préréglé (plage réglable) |
|---|---|---|---|---|
|  | **CHAUFFER L'EAU** | ( – )<br>( – ) | ( – )<br>( – ) | ( – )<br>( – ) |
|  | **PRÉLAVER** | piloté par le programme | – | Rapide : 90 s<br>Long : 105 s |
|  | **TRANCHEUSE-RÂPE** | ( – )<br>( – ) | ( 5 )<br>( – ) | (30 s)<br>(1 s – 5 min.) |

## 9.2 Récapitulatif des fonctions

| Bouton/ Ustensile | Fonction | Remarques |
|---|---|---|
| *TARE* / Peser | Pesage à 5 grammes près avec la fonction de tare (régler sur *0* pour peser des ingrédients supplémentaires) | - Jusqu'à 5 000 g<br>- Ne fonctionne qu'au repos, pas pendant le fonctionnement |
| *ROTATION Á GAUCHE* | remuer délicatement des aliments qui ne doivent pas être broyés | - Vitesse 1 - 3 |
| *TURBO* | - Appuyer sur le bouton pour commuter sur la vitesse maximale pendant 20 s, par ex. pour broyer des fruits à coques, émincer de petites quantités d'herbes ou d'oignons<br>- 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<br>- Pour les liquides : jusqu'à 2,5 litres maximum<br>- Ne pas utiliser avec le batteur **20** |
| Couteau hachoir **18** | - Pour hacher, émincer, réduire en purée<br>- Pour le programme *MALAXER*<br>- Pour remuer délicatement avec la fonction *ROTATION Á GAUCHE*. | - Doit toujours être utilisé pour assurer l'étanchéité du bol mixeur **5**<br>- Si nécessaire, couper préalablement les aliments en morceaux d'env. 3 à 4 cm de long |
| Batteur **20** | Pour les aliments liquides<br>- Fouetter la crème (au moins 200 g)<br>- Monter des blancs en neige (au moins 4 œufs)<br>- Émulsionner (par ex. monter une mayonnaise) | - Ne peut être utilisé que sur les niveaux de vitesse 1 à 4<br>- Ne peut pas être utilisé avec la fonction *TURBO* |
| Panier de cuisson **19** | Pour cuire et mijoter | Verser au moins 500 ml d'eau dans le bol mixeur **5** |
| 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 tu as téléchargées sur l'appareil. |

## 9.3 Le menu de démarrage

Ce menu apparaît après la mise en marche du *Monsieur Cuisine smart*. Ici, tu peux appeler p. ex. les deux menus principaux *RECETTES* et *PROGRAMMES*. Le menu Informations ou les informations du réseau peuvent aussi être appelés ici.

Tu appelles ici le menu des informations. C'est là que tu trouves les réglages de base et les informations sur les recettes.

La cloque avec un point indique de nouvelles recettes.

Tu appelles ici le réglage de ton compte utilisateur.

Appeler l'aperçu du réseau wifi




Appelle les programmes de cuisson prescrits.

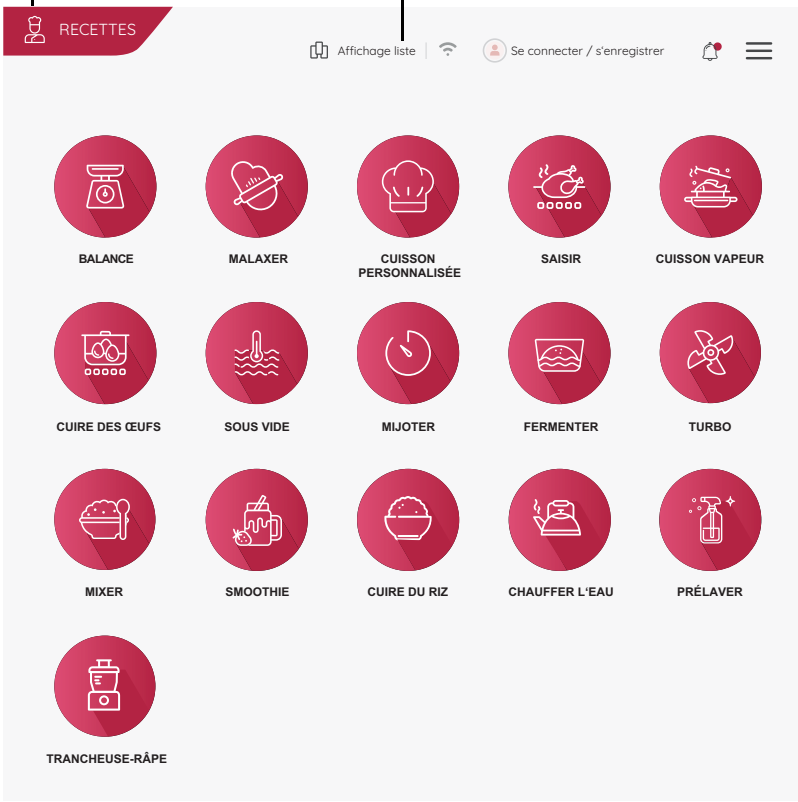
Tu parviens ici aux recettes.

## 9.4 Les programmes automatiques

Ici t'attendent bon nombre de programmes automatiques pratiques. Tu peux mettre en pratique tes propres idées en cuisinant manuellement. Par ailleurs, il est possible d'appeler ici la balance, le Turbo et le programme de prélavage.

Il te suffit d'appuyer brièvement pour parvenir dans le menu des recettes.

Ici tu passes à une autre représentation de la vue de programme.




Clique sur l'un des boutons pour ouvrir la fonction. Tu trouveras de plus amples informations dans les chapitres correspondants.

## 9.5 Recettes

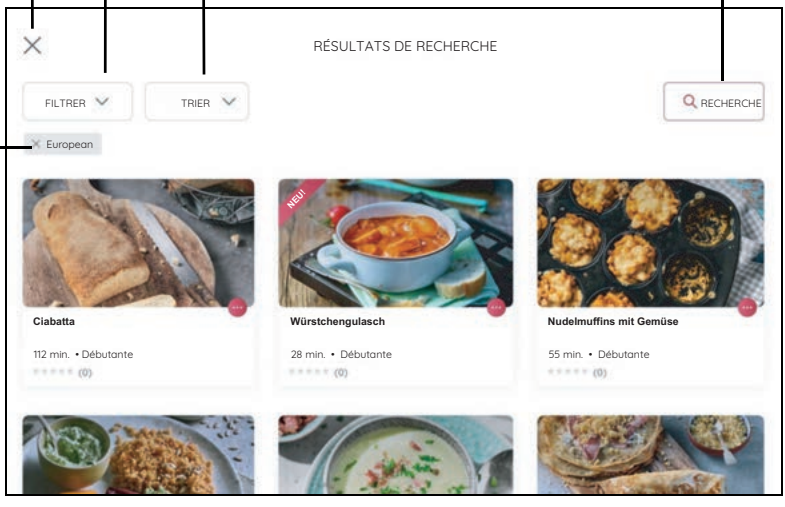
Dans ce menu, tu as accès à de nombreuses recettes. Sur l'écran, tu es automatiquement guidé pas à pas à travers toutes les étapes de la recette sélectionnée. Lis et suis simplement les instructions affichées sur l'écran : cuisiner n'a jamais été aussi facile.

Clique X une fois et les filtres actifs sont supprimés. Tu peux à nouveau avoir accès à toutes les recettes.

Appelle le menu des filtres. Ils t'aident à délimiter ta recherche.

Sélectionne parmi les différentes données préréglées.

Ouvre le menu de recherche.




Tu vois ici les filtres actifs. Seules les recettes filtrées sont affichées.

Clique sur une recette pour démarrer le traitement. Suis ensuite simplement les consignes sur l'écran.

# 10. Utiliser le bol mixeur

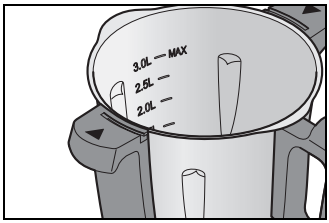
***Domaine d'utilisation***

Le bol mixeur **5** permet p. ex. de mixer des liquides, de préparer des smoothies, de broyer des glaçons et des fruits à coques ou de réduire en purée des légumes et des fruits cuits ou mous.

**REMARQUES :**

- Ce mode d'emploi décrit les fonctions essentielles : mixer, hacher, broyer et cuisson vapeur.
- Les quantités d'aliments indiquées dans les recettes correspondent à des aliments pas encore épluchés.

## 10.1 Repères dans le bol mixeur




Les repères de contenance sont marqués à l'intérieur du bol mixeur **5** . Il y a 6 repères de 0,5 litre (0.5L) à 3,0 litres MAX (3.0L MAX).

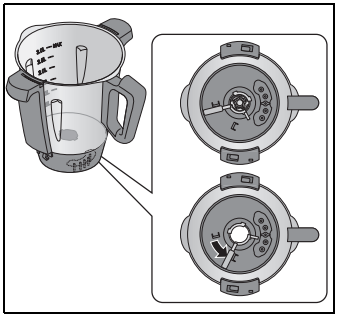
- Repère 3.0L : env. 3 litres, ce repère correspond à la contenance maximale autorisée.

**ATTENTION !**

⊙ Lors du mélange de liquides à la vitesse 10 ou en appuyant sur le bouton *TURBO* 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, tu dois par exemple fouetter au moins 200 ml de crème et battre au moins 4 blancs d'œufs.

## *10.2 Mettre en place et retirer le couteau hachoir*



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

**DANGER ! Risque de blessures par coupure !**

⊙ Sache que les lames du couteau hachoir **18** sont très coupantes. Ne touche jamais les lames à mains nues pour éviter de te couper.

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

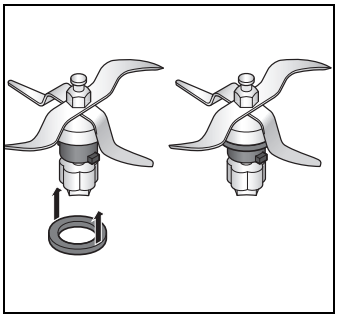
1. Couche le bol mixeur **5** à l'horizontale.
2. Appuie sur le levier de déverrouillage **26** se trouvant en dessous du bol mixeur **5** de sorte qu'il pointe vers le symbole du cadenas ouvert.



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

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

1. Couche le bol mixeur **5** à l'horizontale.
2. Insère le couteau hachoir **18** du haut vers le bas.
   Note que les deux taquets se trouvant au pied du couteau hachoir **18** doivent être insérés dans les deux renfoncements prévus dans le fond du bol mixeur **5**.



**ATTENTION !**

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

3. Pour verrouiller le couteau hachoir **18**, actionne le levier de déverrouillage **26** se trouvant en dessous du bol mixeur **5** de sorte qu'il pointe vers le symbole du cadenas fermé.



**REMARQUE :** Coupe 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.

## *10.3 Mettre le bol mixeur en place*

1. Place le bol mixeur **5** dans le logement **10**. La partie avant portant la poignée est tournée vers toi.
2. Appuie légèrement sur le bol mixeur **5** vers le bas jusqu'à ce qu'il soit parfaitement en place.

**REMARQUES :**

- Si le bol mixeur **5** ne peut pas être pressé vers le bas, tu dois le faire « secouer » un peu afin que le moyeu en forme de fleur du couteau hachoir **18** dans le bol mixeur **5** glisse dans le logement du couteau **11**.
- Si le bol mixeur **5** n'est pas correctement mis en place, un mécanisme de sécurité empêche l'appareil de fonctionner.

## *10.4 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 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“ à la page 38.

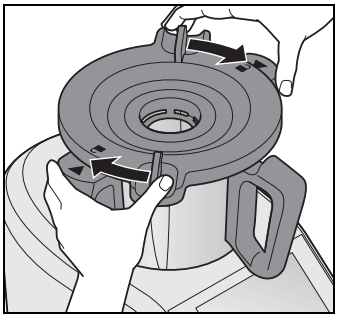
**ATTENTION !**

- ⊙ 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* 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.
- ⊙ Veille à ce que les aliments que tu ajoutes ne bloquent pas le batteur **20**.

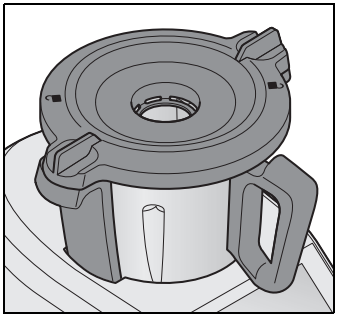
- Sors le batteur **20** en le tirant vers le haut. S'il se bloque, tourne-le un peu.

## *10.5 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 tu commences par mettre le couvercle en place, le bol mixeur ne peut plus être monté sur l'appareil de base.



1. Place 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. Tourne le couvercle **23** 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. Quand tu es dans un programme, un signal sonore indique que l'appareil est prêt à fonctionner.

## *10.6 Gobelet doseur utilisé comme couvercle*

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**, place le gobelet doseur **24**, avec l'orifice en bas, dans le couvercle **23**. Verrouille-le en le tournant dans le sens horaire. Tu l'entends s'encliqueter.

---

**ATTENTION !**

⊙ Avant de retirer le gobelet doseur **24**, tu dois 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, retourne le gobelet doseur **24** pour y verser les aliments. Les valeurs peuvent être lues en ml.

## *10.7 Cuire et mijoter avec le panier de cuisson*

1. Verse au moins 500 ml d'eau dans le bol mixeur **5**. Verse 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. Mets les aliments dans le panier de cuisson **19**.

---

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

---

3. Place le panier de cuisson **19** dans le bol mixeur **5**.
4. Ferme le bol mixeur **5** avec le couvercle **23** et le gobelet doseur **24**.
5. Mets l'appareil en marche en commutant l'interrupteur Marche/Arrêt **6**.
6. Sélectionne *CUISSON PERSONNALISÉE*.
7. Clique sur *TEMPÉRATURE* et règle la température de cuisson souhaitée sur le bouton rotatif **8**, par ex. 100 °C pour la cuisson.
8. Clique sur *TEMPS* et règle le temps souhaité avec le bouton rotatif **8**.
   Le temps réglé et la température sélectionnée s'affichent sur l'écran **7**.
9. Sélectionne le niveau de vitesse *1* pour une répartition homogène de la chaleur dans l'eau.
10. Appuies sur le bouton *DÉMARRAGE*. L'appareil commence à marcher.
11. Après écoulement du temps réglé, un signal retentit.
12. Appuies sur l'interrupteur Marche/Arrêt **6** pour éteindre l'appareil.

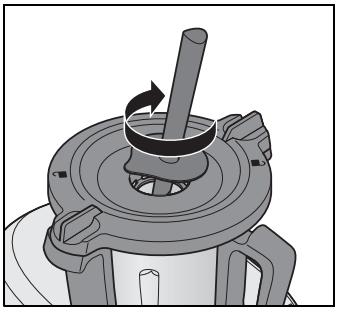
## *10.8 Utiliser une spatule*

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

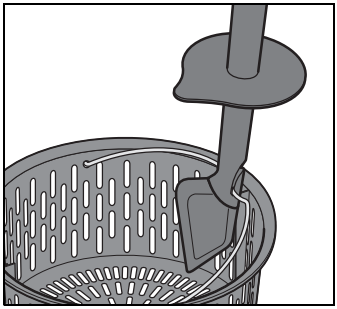
**ATTENTION !**

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

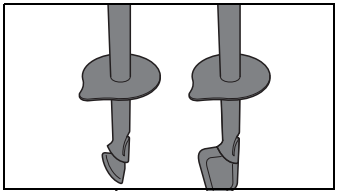
⊙ N'utilise aucun autre ustensile de cuisine pour mélanger les ingrédients. L'ustensile pourrait se prendre dans les lames et causer des dommages.



- Mélange toujours en tournant **dans le sens horaire**. La spatule **21** est conçue de manière à ne pas pouvoir entrer en contact avec un 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. Accroche simplement l'arceau métallique du panier de cuisson **19** et sors-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 114).

## *10.9 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 en 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, attends env. 10 secondes avant d'ouvrir le couvercle.

1. Tourne le couvercle **23** à deux mains dans le sens antihoraire puis retire-le.
2. Retire le bol mixeur **5** vers le haut.

## *Réduire en purée, remuer et battre*

| Ingrédients | Quantité | Vitesse | Temps |
|---|---|---|---|
| Battre la crème liquide fraîche en chantilly | 200 g | 3 | 2 à 2 min 30 s. (surveiller) |
| Fruits crus, réduire en purée | 250 g | 9 | 1 minute |
| Légumes crus, réduire en purée | 250 g | 9 | 1 minute |
| Légumes cuits, réduire en purée | 250 g | 9 | 45 secondes |

## *Hacher, concasser et réduire en poudre*

| Ingrédients | Quantité | Vitesse | Temps |
|---|---|---|---|
| Ail | 1 gousse | 8 | 5 secondes |
| Amandes | 200 g | 10 | 10 secondes |
| Avoine | 250 g | 10 | 1 min 30 s. |
| Blé | 250 g | 10 | 1 min 30 s. |
| Blé | 500 g | 10 | 2 minutes |
| Carottes (morceaux d'env. 5 cm) | 500 g | 6 | 8 secondes |
| Chocolat de couverture | 200 g | 8 | 15 secondes |
| Chou (rouge/blanc) | 500 g | 6 | 8 secondes |
| Épeautre | 250 g | 10 | 1 min 30 s. |
| Épices | 20 g | 10 | 20 secondes |
| Glaçons | 250 g | Turbo | 3 x 1 seconde |
| Graines de lin | 100 g | 10 | 15 secondes |
| Graines de pavot | 250 g | 9 | 35 secondes |
| Grains de café | 100 g | 10 | 45 secondes |
| Grains de poivre | 20 g | 10 | 20 secondes |
| Herbes aromatiques | 20 g | 6 | 8 secondes |
| Noix, noisettes | 200 g | 10 | 10 secondes |
| Oignons | 1 | 6 | 8 secondes |
| Petit pain | 1 | 8 | 20 secondes |
| Pommes (en morceaux) | 600 g | 5 | 6 secondes |
| Pommes de terre (en morceaux) | 1 kg | 5 | 10 secondes |
| Sarrasin | 250 g | 10 | 1 minute |
| Seigle | 250 g | 10 | 1 min 30 s. |
| Sésame | 50 g | 10 | 10 secondes |
| Sucre | 100 g | 10 | 20 secondes |
| Viande (congelée) | 100 g | 8 | 16 secondes |

# 11. 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.

## 11.1 Alimentation électrique

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

## 11.2 Mise en marche et arrêt de l'appareil

**REMARQUE :** la première mise en marche:
(voir « Première mise en marche et connexion à Internet » à la page 16)

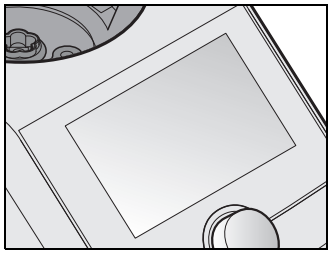



- Place l'interrupteur Marche/Arrêt **6** situé sur la face arrière à droite sur **I** :
  - L'écran **7** s'allume.
  - Le menu de démarrage apparaît sur l'écran.

Commute l'interrupteur Marche/Arrêt **6** situé sur la partie arrière de l'appareil sur **0** pour arrêter l'appareil.

## *11.3 Écran*

Tous les réglages et toutes les valeurs de service sont affichés sur l'écran ***7***.
En mode veille, l'écran est sombre et consomme peu d'énergie. Mais l'appareil est doté d'un interrupteur Marche/Arrêt **6**.



Si aucune fonction n'est active et qu'environ 5 minutes s'écoulent sans qu'aucune opération ne soit effectuée, une boîte de dialogue s'affiche à l'écran ***7*** pour décompter le temps nécessaire au passage en mode veille.

- Appuie sur le bouton du champ de dialogue ou le bouton rotatif **8** pour que l'appareil reste actif.

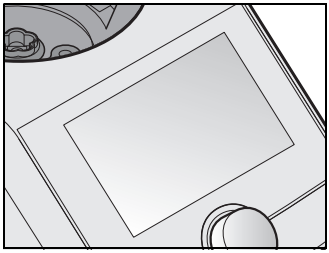
Si l'appareil est en veille, appuie ou tourne simplement le bouton rotatif **8** pour réactiver l'appareil.

## *11.4 Commandes de base*

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

La commande et le réglage de valeurs sont effectués via l'écran tactile ***7*** et le bouton rotatif **8**. Dans de nombreux cas, les deux types de commande sont possibles.

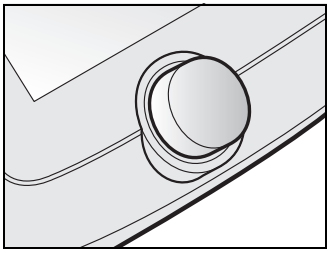
***L'écran***



L'écran tactile ***7*** réagit aux contacts de la surface, exactement comme un smartphone. 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 tu ne dois pas toucher l'écran avec des doigts mouillés ou collants.

- Tu effectues les réglages en touchant des boutons ou en effectuant des mouvements de passage ou de rotation.

***Le bouton rotatif***



- Tu effectues des réglages avec le bouton rotatif **8**. En général, les réglages s'affichent immédiatement sur l'écran ***7***. En tournant le bouton rotatif, tu peux 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).

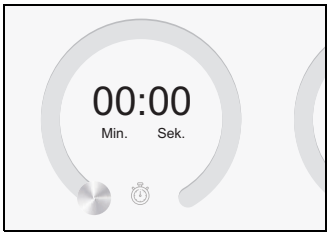
## 11.5 Représentation classique




Dans ce mode d'emploi, les trois cercles sur le masque s'appellent « boutons de réglage affichés ».

Le mode d'affichage n'apparaît que si, dans le menu *Réglages* -> *PERSONNALISATION*, la visualisation *CLASSIQUE* a été sélectionnée.
Ce mode de visualisation est expliqué une fois ici. Ce guide décrit l'utilisation de la commande en version *MODERNE*.

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 de l'état autour du bouton de réglage affiché indique la taille relative d'un réglage.
- Symbole : les symboles (p. ex. ) indiquent quelle est la fonction principale du bouton de réglage affiché.




Les boutons de réglage affichés ont différentes fonctions :

- Appuyer et tourner : ce faisant, tu parcours du doigt le pourtour circulaire du bouton. les valeurs sont modifiées et affichées.
- Affichage des valeurs respectives : sur le masque, à gauche, il s'agit du temps, de la vitesse et de la température.

## 11.6 Réglage du temps




Ici tu règles le temps souhaité pour le processus de cuisson en feuilletant dans l'affichage de temps.

Fais simplement glisser le doigt sur l'écran.

- Le temps réglable varie selon le programme que tu as sélectionné (voir « Contrôle rapide » à la page 36).
- Le temps réglé s'affiche sur l'écran **7**.
- Dès que la durée réglée s'est écoulée,
  - l'appareil s'arrête,
  - un signal sonore retentit,
  - l'anneau DEL clignote brièvement en vert puis s'allume en blanc.
  - Après le démarrage de la fonction, le compte à rebours du temps commence à gauche sur l'écran et le temps réglé s'affiche en dessous.
  - Si le temps n'a pas été prescrit, le temps affiché s'écoule de 0 seconde *(00:00)* à 99 minutes *(99:00)* et ne peut pas être modifié pendant le fonctionnement. Puis l'appareil s'arrête.

Tu peux aussi utiliser le bouton rotatif **8** pour le réglage :

- Tourner dans le sens horaire : prolonger le temps
- Tourner dans le sens antihoraire : raccourcir le temps

En cas d'utilisation du bouton rotatif, 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.

- Si un laps de temps a été réglé au début, celui-ci peut être modifié pendant le fonctionnement.
  Clique sur le champ *TEMPS* et procède à la modification. Confirme la modification en cliquant sur *DÉMARRAGE.*

## *11.7 Réglage de la température*




Ici tu règles la température de cuisson en passant sur le bouton de réglage affiché ou en tournant le bouton rotatif **8** :

- dans le sens horaire : augmenter la température
- dans le sens antihoraire : réduire la température
- La température peut être modifiée pendant la marche de l'appareil.
  - Appuie sur le champ *TEMPÉRATURE* et procède aux modifications.
  - Confirmes tes modifications en cliquant sur *DÉMARRAGE* ou rejette-les en cliquant sur *Rétablir les réglages par défaut.*

***Informations générales***

- La température réglable varie selon le programme que tu as sélectionné
  (voir « Contrôle rapide » à la page 36).
- La température maximale est de 130 °C.
- La température réglée s'affiche à gauche sur l'écran.
  La température réelle s'affiche en dessous.
- Pour démarrer le préchauffage, sélectionner le niveau de vitesse et régler le temps.
- L'affichage de la température des aliments peut indiquer de fortes variations pendant le préchauffage.

**REMARQUES :**

- Dès que tu règles une température, la vitesse est baissée le cas échéant au niveau 3.
- Si tu veux réduire une préparation en purée immédiatement après la cuisson (p. ex. une soupe), commence par tourner le bouton de température sur *0* puis règle la vitesse.

## 11.8 Pause et terminer

- Pour interrompre un programme en cours, appuie sur :
  - *PAUSE* : le temps n'est plus décompté.
  - Tu peux mettre fin à la pause en appuyant sur *CONTINUER*.
- Pour mettre fin à un programme en cours, appuie sur :
  - *PAUSE* puis sur le bouton *STOP*.

## 11.9 Régler la vitesse (NIVEAU)




En tournant le bouton rotatif **8**, tu règles ici la vitesse (*VITESSE*).

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 10 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 **7**.
- ⊙ Lors du mélange de liquides à la vitesse 10 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.

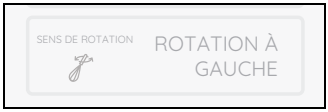
- Le niveau de vitesse réglé s'affiche à gauche sur l'écran **7**.
- Le niveau de vitesse peut être modifié pendant la marche de l'appareil.
- Certains programmes ne permettent pas de choisir une vitesse p. ex. pour la cuisson à la vapeur.
- L'appareil s'arrête si tu commutes la vitesse sur *0* pendant la marche de l'appareil. Pour continuer la préparation, tu procèdes à nouveau à tous les réglages et tu appuies sur *DÉMARRAGE*.
- Si une température a été sélectionnée, seuls les niveaux de vitesse 1 à 3 sont disponibles.

### *Démarrage progressif*

Afin d'éviter la pression 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.

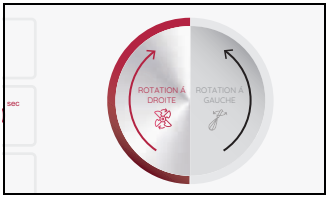
## 11.10 Marche à gauche




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 *SENS DE ROTATION*.
- La marche à gauche ne peut être utilisée qu'à faible vitesse (niveau 1 à 3).
- Pour les programmes *MALAXER* et *SAISIR*, la marche à gauche est commandée par le programme.

1. Appuie sur *SENS DE ROTATION*.
   À droite sur l'écran s'affichent les deux sens de rotation.
2. Sélectionne le sens de rotation correspondant en cliquant sur *ROTATION À DROITE* (marche à droite) ou *ROTATION À GAUCHE* (marche à gauche). Tu peux aussi procéder au réglage à l'aide du bouton rotatif **8**.

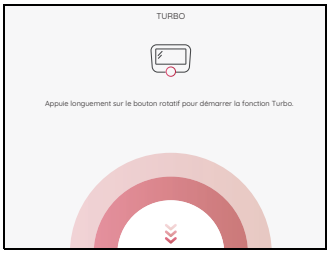


## *11.11 Fonction Turbo*

**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 sélectionne jamais cette fonction lorsque tu utilises le batteur **20**.




La fonction Turbo te 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.

1. Appuie sur le bouton *TURBO*. Une nouvelle fenêtre s'affiche.
2. Maintiens le bouton rotatif **8** tant que tu as besoin de la fonction.
   Au bout de 20 secondes la fonction s'arrête automatiquement.
3. Pour répéter, relâche le bouton et appuie à nouveau.

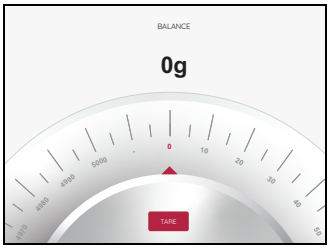
**REMARQUES :**

- 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).

## 11.12 Balance

La balance de cuisine intégrée te permet de peser par pas de 5 grammes jusqu'à 5 kg.
La balance est facile à utiliser. Elle est prête à fonctionner quand il n'y a aucune opération en cours.

### *Pesage simple*



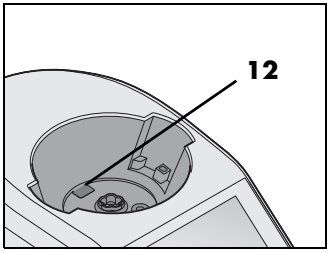

1. L'appareil est allumé mais il n'y a aucune opération en cours.
2. Appuie sur le bouton *BALANCE*. L'écran ***7*** affiche la fonction bascule et *0 g*.
3. Place les aliments à peser dans le bol mixeur **5**. Le poids jusqu'à 5 kilogrammes s'affiche en grammes sur l'écran ***7***.
4. Si tu ajoutes un autre ingrédient dans le bol mixeur **5**, son poids s'ajoute sur l'affichage.
5. Appuie en haut à gauche sur l'écran sur le bouton fléché < pour mettre fin à la fonction pesage. Le menu de démarrage s'affiche à nouveau.

### *Peser avec la fonction de Tare*

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

1. L'appareil est allumé mais il n'y a aucune opération en cours.
2. Appuie sur le bouton *BALANCE*. L'écran ***7*** affiche *0 g*.
3. Place les aliments à peser dans le bol mixeur **5**. Le poids jusqu'à 5 kilogrammes s'affiche en grammes sur l'écran ***7***.
4. Appuie sur *TARE* pour régler l'affichage du poids sur *0 g*.
5. Ajoute 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 ***7***.
6. Réitère l'opération si besoin avec un nouvel ingrédient.
7. Appuie en haut à gauche sur l'écran sur le bouton fléché < pour mettre fin à la fonction pesage. Le menu de démarrage s'affiche à nouveau.

## *11.13 Trop-plein*




Un trop-plein **12** est prévu dans le logement pour le bol mixeur **10**.

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**.

# 12. Programmes de cuisson

## 12.1 Malaxer

**ATTENTION !**

⊙ Le programme peut se dérouler pendant 4 minutes maximum pour les pâtes dures et molles. Un temps de marche ininterrompu de 6 minutes maximum est possible pour les pâtes liquides.
Ensuite :
Pour une nouvelle utilisation du programme malaxer attends env. 30 minutes.
Tu peux utiliser d'autres fonctions directement après le malaxage.

Le programme ne peut se dérouler qu'avec le couteau hachoir **18**.

| **Pâte lourde** | **pâte légère, plutôt liquide** |
|---|---|
| • max. 1 000 g de farine pour au maximum 1750 g de pâte | • max. 1 000 g de farine Veille à ce que la masse de pâte ne dépasse pas le repère **MAX**. |

***Informations générales sur le programme***

- Temps préréglé : 2 minutes (modifiable de 1 s à 4 ou 6 min.)
- Température préréglée : 0 °C (fixe)
- Vitesse préréglée : 4 (fixe)
- Marche à droite/marche à gauche : est commandée par le programme

### *Démarrer le programme*




1. Mets les aliments dans le bol mixeur **5**.
2. Ferme le bol mixeur **5** avec le couvercle **23**.
3. L'appareil est allumé et affiche le menu de programme.
4. Appuie sur le bouton *MALAXER*.
5. 3 programmes de malaxage apparaissent à gauche sur l'écran. Un pour la pâte, un pour la pâte molle et un pour la pâte liquide.

**REMARQUE :** Tu peux modifier les valeurs de temps. Clique à gauche sur l'écran sur *TEMPS* et procède au réglage souhaité.

6. Clique pour sélectionner le programme de malaxage souhaité.
7. Clique sur *DÉMARRAGE*. Le temps réglé est décompté sur l'écran **7**.
8. Après écoulement du temps réglé, *TERMINÉ*. apparaît à droite sur l'écran **7**.
9. Appuie sur l'interrupteur Marche/Arrêt **6** pour éteindre l'appareil ou passe à l'étape suivante de la recette.

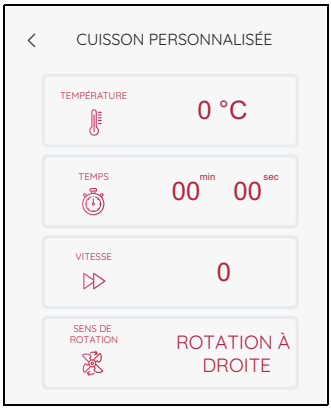
**REMARQUE :** Lors du traitement de levure, n'oublie pas de commencer par dissoudre celle-ci dans le liquide tiède (p. ex. eau ou lait). Ensuite, tu ajoutes d'autres ingrédients.

## 12.2 Cuisine manuelle

Ce programme n'en est pas un en fait car ici tu entres toi-même les données préréglées. Tu règles toi-même toutes les valeurs.

**REMARQUE :** Il peut se produire que les valeurs que tu as réglées soient automatiquement modifiées. C'est toujours le cas quand tes valeurs sont en opposition avec d'autres réglages. Puis tes réglages sont automatiquement ajustés.

### *Démarrer le programme*




1. Mets les aliments dans le bol mixeur **5**.
2. Ferme le bol mixeur **5** avec le couvercle **23**.
3. L'appareil est allumé et affiche le menu de programme.
4. Appuie sur le bouton *CUISSON PERSONNALISÉE*. Les valeurs pour le programme apparaissent à gauche sur l'écran.

**REMARQUE :** Tu peux entrer manuellement toutes les valeurs (*TEMPÉRATURE / TEMPS / VITESSE / SENSE DE ROTATION*).

5. Clique à gauche sur l'écran **7** sur le champ correspondant et procède aux réglages souhaités.
6. Clique sur *DÉMARRAGE*. Le temps réglé est décompté sur l'écran **7**.
7. Après écoulement du temps réglé, un signal bref retentit et à droite sur l'écran **7** apparaît *TERMINÉ*.
8. Ouvre avec précaution le couvercle du bol mixeur **5** et sors les aliments.
9. Appuie sur l'interrupteur Marche/Arrêt **6** pour éteindre l'appareil ou passe à l'étape suivante de la recette.

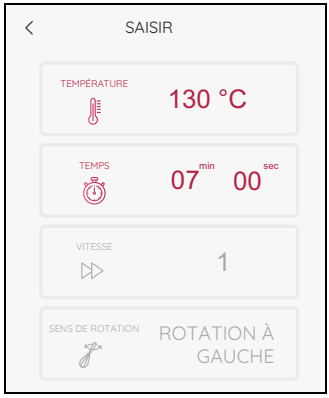
## 12.3 Saisir

Ce programme te 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.

### *Informations générales sur le programme*

- Temps préréglé : 7 min.
  (modifiable de 0 s à 14 min.)
- Température préréglée : 130 °C
  (modifiable de 0 à 130 °C)
- Vitesse préréglée : 1 (fixe)
- Marche à droite/marche à gauche : est commandée par le programme

### *Démarrer le programme*




1. Mets un peu de graisse (par ex. de l'huile) dans le bol mixeur **5**.
2. Mets les aliments dans le bol mixeur **5**.
3. Ferme le bol mixeur avec le couvercle **23**.
4. L'appareil est allumé et affiche le menu de programme.
5. Appuie sur le bouton *SAISIR*. Les valeurs apparaissent à gauche sur l'écran.

**REMARQUE :** Tu peux modifier les valeurs de température et de temps.

6. Clique à gauche sur l'écran **7** sur le champ correspondant et procède aux réglages souhaités.
7. Clique sur *DÉMARRAGE*.
   Le temps réglé est décompté sur l'écran.
8. Après écoulement du temps réglé, un signal bref retentit et à droite sur l'écran apparaît *TERMINÉ*.
9. Appuie sur l'interrupteur Marche/Arrêt **6** pour éteindre l'appareil ou passe à l'étape suivante de la recette.

## 12.4 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 :** Lorsque tu disposes les aliments, veille à ce que quelques fentes ne soient pas obstruées dans le panier vapeur **2** / **3** ou le panier de cuisson **19**. C'est la seule possibilité pour que la vapeur se répartisse librement et que la cuisson des ingrédients soit homogène.

***Informations générales sur le programme***

- Temps préréglé : 20 min. (modifiable de 0 s à 60 min.)
- Température préréglée : 120 °C (fixe)
- Vitesse : *1*, pas de sélection possible
- Après avoir appuyé sur *DÉMARRAGE* apparaît une fenêtre dans laquelle tu peux sélectionner si le bol mixeur **5** doit préalablement être préchauffé. Sélectionne *OUI* ou *NON*.
- Si tu as sélectionné *OUI, PRÉCHAUFFAGE*, le bol mixeur est préchauffé. Sur l'écran **7** s'affiche *PRÉCHAUFFAGE EN COURS...*.
- Pour env. 1,5 l d'eau dans le bol mixeur **5** le temps de préchauffage est env. 10 minutes.
- Lorsque la température est atteinte, *PRÉCHAUFFAGE EN COURS...* s'éteint et la cuisson vapeur commence. Le temps est compté à rebours.
- Une fenêtre indiquant la fin du temps de préchauffage s'affiche aussi. Appuie sur *OK* pour fermer la fenêtre.

### *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.

### *Utiliser les ensembles cuisson vapeur*

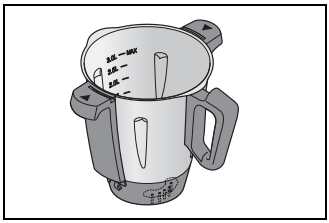
Selon les besoins, tu peux utiliser uniquement l'ensemble cuisson vapeur profond **3** ou les deux ensembles cuisson vapeur ( **2** et **3**).
L'ensemble cuisson vapeur plat **2** ne peut pas être utilisé sans l'ensemble cuisson vapeur profond **3**.

### *Préparer des menus*

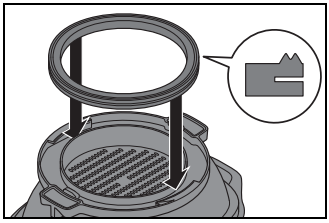
Tiens compte de ce qui suit lorsque tu prépares un menu complet et utilises par conséquent les deux ensembles cuisson vapeur :

- 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 inférieur **3**.

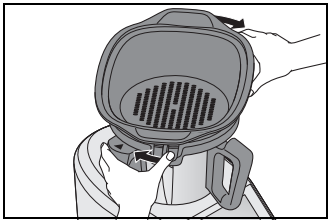
### *Préparation de l'ensemble cuisson vapeur*



1. Place le bol mixeur **5** dans le logement **10**.
2. Verse 1 l d'eau dans le bol mixeur **5** (1.0 L).



3. Vérifie que le joint **4** de l'ensemble cuisson vapeur profond **3** est correctement inséré.



4. Place l'ensemble cuisson vapeur profond **3** en léger décalage sur le bol mixeur **5**.
   - Tourne l'ensemble cuisson vapeur profond **3** de sorte que tu l'entendes 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.
5. Mets les aliments dans l'ensemble cuisson vapeur **3** et (si besoin) **2**.

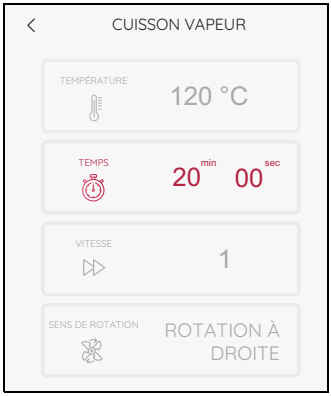
---

**REMARQUE :** Lorsque tu disposes les aliments, veille à ce que quelques fentes ne soient pas obstruées dans l'ensemble cuisson vapeur **2** / **3** ou le panier de cuisson **19**. C'est la seule possibilité pour que la vapeur se répartisse librement et que la cuisson des ingrédients soit homogène.

---

6. Si tu en as besoin, place l'ensemble cuisson vapeur rempli **2** sur l'ensemble cuisson vapeur **3**.
7. Place le couvercle **1** sur l'ensemble cuisson vapeur supérieur.

### *Démarrer la cuisson à la vapeur*




1. L'appareil est allumé et affiche le menu de programme.
2. Appuie sur le bouton *CUISSON VAPEUR*. Les valeurs pour le programme apparaissent à gauche sur l'écran.

---

**REMARQUE :** Tu peux modifier les valeurs de temps. Clique sur *TEMPS* et procède au réglage.

---

3. Appuie sur le bouton *DÉMARRAGE*.
4. Sélectionne si l'appareil doit être préchauffé ou non (voir « Informations générales sur le programme » à la page 64).
   - Dans l'affichage de temps, à gauche, *20 min* ou le temps sélectionné s'affiche.
5. Après écoulement du temps réglé, un signal bref retentit et à droite sur l'écran **7** apparaît *TERMINÉ*.
6. Appuie sur l'interrupteur Marche/Arrêt **6** pour éteindre l'appareil ou passe 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**.

### *Vérifier le point de cuisson*

Veille 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.

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

1. Sur l'écran, clique sur le bouton *PAUSE*.
2. Ouvre prudemment le couvercle **1** pour ensembles cuisson vapeur.
   Lorsque tu ouvres le couvercle **1**, veille à ne pas te faire brûler par le nuage de vapeur chaude. Laisse la vapeur s'échapper du côté opposé à toi avant d'ouvrir complètement le couvercle.
3. À l'aide d'une baguette longue ou d'une fourchette, vérifie l'état des aliments à cuire :
   - Si les aliments sont cuits, appuie sur le bouton *STOP*.
   - Si les aliments ne sont pas encore cuits, remets le couvercle en place et appuie sur le bouton *CONTINUER*.
4. Appuie sur l'interrupteur Marche/Arrêt **6** pour éteindre l'appareil ou passe à l'étape suivante de la recette.

### *Cuisson à la vapeur avec le panier de cuisson*

**REMARQUE :** Tu peux aussi utiliser le programme *CUISSON VAPEUR* avec le panier de cuisson **19**.

1. Verse 500 ml d'eau dans le bol mixeur **5**.
2. Mets les aliments dans le panier de cuisson **19**.
3. Place le panier de cuisson **19** dans le bol mixeur **5**.
4. Ferme le bol mixeur **5** avec le couvercle **23** et avec le gobelet doseur **24**.
5. Démarre le programme (voir « Démarrer la cuisson à la vapeur » à la page 71).
6. Après le déroulement du programme, ouvre le couvercle **24** et sors le panier de cuisson **19** au bol mixeur à l'aide de la spatule.
7. Appuie sur l'interrupteur Marche/Arrêt **6** pour éteindre l'appareil ou passe à l'étape suivante de la recette.

### *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, débranche la fiche secteur **15** et laisse l'appareil refroidir.
Tu peux ensuite remettre l'appareil en marche avec de l'eau.

Quand le bol mixeur **5** est chaud (60 °C) ou même trop chaud, une fenêtre apparaît respectivement avec le message correspondant sur l'écran **7**. Appuie sur *OK* et suis, le cas échéant, les consignes affichées sur l'écran.
Tant que l'anneau DEL clignote, le bol mixeur **5** surchauffe.

## *Valeurs indicatives pour la cuisson à la vapeur*

- Lorsque vous disposez les aliments, veillez à ce que quelques fentes ne soient pas obstrués dans le panier vapeur **2** / **3** ou le panier de cuisson **19**. C'est la seule possibilité pour que la vapeur se répartisse librement et que la cuisson des ingrédients soit homogène. Comme panier de cuisson est plus petit, il est possible de traiter moins d'aliments en une seule fois.

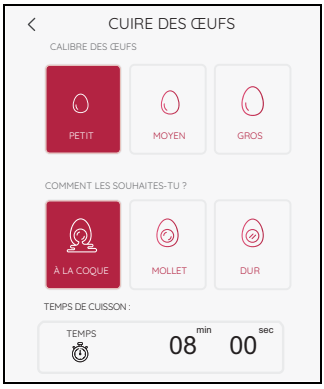
| Ingrédients | Quantité | Temps de cuisson |
|---|---|---|
| **Légumes** | | |
| Asperges, entières | 500 g | 18 minutes |
| Brocoli, en fleurettes | 500 g | 12 minutes |
| Carottes, en rondelles d'env. 3 mm d'épaisseur | 500 g | 12 minutes |
| Carottes entières, fines | 500 g | 12 minutes |
| Champignons émincés | 250 g | 15 minutes |
| Chou, en lanières | 500 g | 12 minutes |
| Chou-fleur, en fleurettes | 500 g | 15 minutes |
| Chou-rave, en bâtonnets d'env. 1 cm de largeur | 500 g | 15 minutes |
| Choux de Bruxelles entiers | 500 g | 12 minutes |
| Courgettes, en rondelles d'env. 5 mm d'épaisseur | 500 g | 12 minutes |
| Épinards frais | 250 g | 7 minutes |
| Fenouil, en morceaux d'env. 1 cm de largeur | 500 g | 12 minutes |
| Haricots verts entiers | 500 g | 10 minutes |
| Petits pois surgelés | 250 g | 8 minutes |
| Poireau, en rondelles d'env. 1 cm de largeur | 500 g | 6 minutes |
| Pois gourmands entiers | 200 g | 8 minutes |
| Pommes de terre pelées, coupées en quatre | 800 g | 15 minutes |
| Pommes de terre, petites, non pelées | 800 g | 15 minutes |
| Poivron, en lanières d'env. 1 cm de largeur | 500 g | 10 minutes |

| Ingrédients | Quantité | Temps de cuisson |
|---|---|---|
| **Fruits** | | |
| Abricots coupés en deux | 500 g | 10 minutes |
| Pêches coupées en deux | 500 g | 10 minutes |
| Poires coupées en quatre | 500 g | 12 minutes |
| Pommes coupées en quatre | 500 g | 12 minutes |
| Prunes coupées en deux | 500 g | 12 minutes |
| **Viande** | | |
| Boulettes de viande hachée | 500 g | 15 minutes |
| Filet de dinde coupé en portions | 500 g | 12 minutes |
| Filet de dinde entier | 150 g | 15 minutes |
| Filet de poulet coupé en portions | 500 g | 12 minutes |
| Filet de poulet entier | 150 g | 15 minutes |
| **Poisson** | | |
| Crevettes crues | 250 g | 10 minutes |
| Filets de lieu noir | 1 à 4 de 200 g, 2 cm d'épaisseur | 12 minutes |
| Filets de saumon | 1 à 4 de 300 g, 3 à 4 cm d'épaisseur | 12 minutes |
| Moules | 1 kg | 15 minutes |
| Truite entière | 2 de 250 g | 15 minutes |

## 12.5 Cuire des œufs

Avec le programme *CUIRE DES ŒUFS* tu peux cuire au max. 5 à 6 oeufs en même temps.

### *Démarrer le programme*




1. L'appareil est allumé et affiche le menu de programme.
2. Verse env. 0,5 l d'eau froide dans le bol mixeur **5**.
3. Mets les oeufs dans le panier de cuisson **19** et place celui-ci dans le bol mixeur **5**.
4. Ferme le bol mixeur avec le couvercle **23**.
5. Sélectionne le programme *CUIRE DES ŒUFS*.
6. Choisis à présent :
   - la taille des oeufs : *PETIT / MOYEN / GROS*
   - et le niveau de cuisson : *À LA COQUE / MOLLET / DUR.*
7. Clique sur *DÉMARRAGE*. Sur l'écran apparaît *CUISSON DES ŒUFS EN COURS...* . Le réveil commence le compte à rebours et les oeufs cuisent.
8. Après écoulement du temps réglé, un signal bref retentit et sur l'écran **7** apparaît *TERMINÉ*.
9. Ouvre avec précaution le couvercle du bol mixeur **23** et sors le panier de cuisson **19** à l'aide de la spatule **21**.
10. Si besoin, plonge les oeufs dans de l'eau froide.
11. Appuie sur l'interrupteur Marche/Arrêt **6** pour éteindre l'appareil ou passe à l'étape suivante de la recette.

## 12.6 Sous vide

Avec le programme *SOUS-VIDE* tu peux préparer des aliments à cuisson lente et en préservant les saveurs.

### *Informations générales sur le programme*

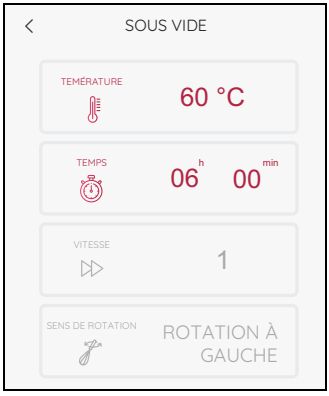
- Temps préréglé : 6 h
  (modifiable de 1 min. à 12 h)
- Température préréglée : 60 °C
  (modifiable de 40 à 85 °C)
- Vitesse préréglée : 1 (fixe)
- les sachets doivent être protégés des lames du couteau hachoir **18**. Pour cela, place les sachets dans le panier de cuisson **19**.

### *Démarrer le programme*

1. L'appareil est allumé et affiche le menu de programme.
2. Mets les aliments sous vide dans le panier de cuisson **19** et place celui-ci dans le bol mixeur **5**.
3. Remplis le bol mixeur **5** d'eau afin que tous les aliments soient recouverts d'eau.

**REMARQUE :** Respecte le repère de contenance maximale.

4. Place le couvercle **23** sur le bol mixeur et ferme-le.
5. Sélectionne le programme *SOUS-VIDE*
6. Règle la température et le temps.
7. Clique sur *DÉMARRAGE*.
   La minuterie commence le compte à rebours quand le préchauffage à la température réglée s'est écoulé. Après écoulement du temps réglé, un signal bref retentit et sur l'écran **7** apparaît *TERMINÉ*.
8. Ouvre avec précaution le couvercle du bol mixeur et sors le panier de cuisson **19** à l'aide de la spatule **21**.



9. Appuie sur l'interrupteur Marche/Arrêt **6** pour éteindre l'appareil ou passe à l'étape suivante de la recette.

- Place les aliments à cuire dans un sac sous vide et mets-les sous vide. Ou place-les dans un sac de congélation. Place le sac de congélation, avec l'orifice vers le haut, dans l'eau et presse-le pour faire sortir complètement l'air. Tu finis en fermant bien le sachet avec des agrafes.
- Place le panier de cuisson dans le bol mixeur.
- Remplis le bol mixeur d'eau chaude jusque juste en dessous du bord supérieur du panier de cuisson.
- Place le sachet dans le panier de cuisson et enfonce-le légèrement dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit complètement recouvert d'eau.
- Place le sac de congélation dans le panier de cuisson de telle sorte que l'orifice du sac, avec les agrafes, soit tournée vers le haut.
- Si nécessaire, rajoute encore un peu d'eau chaude. Veille cependant à respecter le niveau de remplissage maximal du bol mixeur.
- La méthode optimale est de faire revenir brièvement les aliments à cuire à vif dans une sauteuse.

| **Produit** | **Poids (env. 4 portions)** | **Temps de cuisson** | **Saignant** | **À point saignant** | **À point** | **Bien cuit** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Viande** | | | | | | |
| Selle de chevreuil, effilochée | 600 g | 1 h | - | 52 °C | 55 °C | 62 °C |
| Steaks de bœuf | 4 pces (à 180 g, 2 - 3 cm d'épaisseur) | 1 h | 52 °C | 55 °C | 58 °C | 62 °C |
| Filet de bœuf | 800 g | 2 h | - | 54 °C | 59 °C | - |
| Échine de porc | 800 g | 2 h 30 min | - | 60 °C | 65 °C | 72 °C |
| Filet mignon | 600 - 800 g | 1 h 30 min | - | 56 °C | 59 °C | 63 °C |
| Blanc de poulet | 4 pces (à 150 g, 3 - 4 cm d'épaisseur) | 50 min | - | - | - | 70 °C |

| Produit | Poids (env. 4 portions) | Temps de cuisson | Saignant | À point saignant | À point | Bien cuit |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Magret de canard | 2 pces (à 300 g, 2 - 3 cm d'épaisseur) | 70 min | - | 58 °C | 60 °C | 70 °C |
| Filet d'agneau | 500 g | 45 min | - | 62 °C | 65 °C | 70 °C |
| **Poisson** | | | | | | |
| Filet de saumon | 4 pces (à 125 g, 2 - 3 cm d'épaisseur) | 40 min | 40 °C transparent | 45 °C tendre | 50 °C ferme | 65 °C bien cuit |
| Gambas | 20 pces | 25 min | 40 °C transparent | 45 °C tendre | 50 °C ferme | 56 °C bien cuit |
| **Légumes** | | | | | | |
| Asperges vertes | 400 g | 20 min | - | - | - | 85 °C |
| Carottes | 400 g (couper les grosses carottes en deux dans le sens de la longueur) | 1 h | - | - | - | 85 °C |
| Haricots verts | 400 g | 1 h | - | - | - | 85 °C |
| **Fruits** | | | | | | |
| Ananas / pêches / cerises lavés, nettoyés, dénoyautés et coupés en morceaux à volonté | 400 g | 1 h | - | - | - | 85 °C |
| Pommes/poires lavées, nettoyeés, épépinés et coupés en quartiers | 400 g | 25 min | - | - | - | 85 °C |

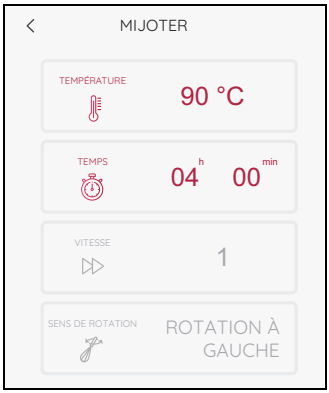
## 12.7 Slow Cook

Avec le programme *MIJOTER* tu peux faire mijoter doucement la viande, p. ex. du porc effiloché ou du goulash. Cette cuisson convient particulièrement aux bas morceaux de viande.
La rotation de la lame est commandée automatiquement.

### *Informations générales sur le programme*

- Temps préréglé : 4 h
  (modifiable de 1 min. à 8 h)
- Température préréglée : 90 °C
  (modifiable de 37 à 95 °C)
- Vitesse préréglée : 1 (fixe)

### *Démarrer le programme*




1. L'appareil est allumé et affiche le menu de programme.
2. Mets les aliments dans le bol mixeur **5**.
3. Ferme le couvercle **23** du bol mixeur.
4. Sélectionne le programme *MIJOTER*.
5. Règle la température et le temps.
6. Clique sur *DÉMARRAGE*.
   Le réveil commence le compte à rebours.
7. Après écoulement du temps réglé, un signal bref retentit et sur l'écran apparaît *TERMINÉ*.
8. Ouvre avec précaution le couvercle **23** du bol mixeur **5** et sors les aliments.
9. Appuie sur l'interrupteur Marche/Arrêt **6** pour éteindre l'appareil ou passe à l'étape suivante de la recette.

Avec le programme *MIJOTER* la cuisson se fait dans un liquide. Selon les goûts et le produit utilisé, le liquide peut être p. ex. du bouillon, du jus, de l'eau ou du vin. Des épices et des aliments supplémentaires peuvent être ajoutés à volonté.

| **Produit** | **Poids (env. 4 portions)** | **Étape de recette** | **Bouton MIJOTER** | |
|---|---|---|---|---|
| **Viande** | | | **Temps de cuisson** | **Température** |
| Rôti de bœuf/ Tafelspitz (pot au feu) | Placer une pièce de 800 g | Avec 1 litre de bouillon de viande dans le bol mixeur | 6 h | 85 °C |
| Goulash de bœuf | Placer 800 g en dés de 2 x 3 cm | Avec 500 ml de bouillon de viande dans le bol mixeur | 4 h | 85 °C |
| Rôti de porc | Placer une pièce de 800 g | Avec 1 litre de bouillon de viande dans le bol mixeur | 6 h | 85 °C |
| Goulash de porc | Placer 800 g en dés de 2 x 3 cm | Avec 500 ml de bouillon de viande dans le bol mixeur | 4 h | 85 °C |
| Fricassée de poulet | Placer 800 g en lamelles d'env. 1 cm d'épaisseur | Avec 500 ml de bouillon de viande dans le bol mixeur | 1 h | 90 °C |
| **Poisson** | | | | |
| Ragoût de poisson | 1 kg de légumes nettoyés, lavés et coupés en petites bouchées, 500 g de filet de poisson prêt à être cuisiné, sans peau, et coupé en petites bouchées, épices | Placer les légumes avec 1 litre de bouillon de légumes ou de poisson dans le bol mixeur. Ajouter le poisson. | 2 h<br>max. 30 min | 85 °C<br>70 °C |
| | | **REMARQUE :** n'ajouter le poisson au ragoût qu'à la fin. Il ne doit pas cuire pendant plus de 30 min pour éviter qu'il se décompose. | | |

| Produit | Poids (env. 4 portions) | Étape de recette | Bouton MIJOTER | |
|---|---|---|---|---|
| **Légumes** | | | | |
| Ragoût de légumes | 1 kg de légumes nettoyés, lavés et coupés en petites bouchées, épices | Placer les légumes avec 1 litre de bouillon de légumes dans le bol mixeur. | 2 h | 90 °C |
| **Fruits** | | | | |
| Compote | 800 g de fruits lavés, nettoyés, dénoyautés et coupés en dés de 2 cm max | Placer les fruits avec 100 ml d'eau et 3 cs de sucre dans le bol mixeur | 2 h | 90 °C |
| Compote de pommes, compote de prunes | 1,2 kg de fruits lavés, nettoyés, dénoyautés et coupés en dés de 2 cm max | Placer les fruits avec 200 ml de jus de fruit filtré dans le bol mixeur. | 5 h, puis réduire en purée avec gobelet doseur mis en place pendant 1 min sur niveau 10 | 80 °C |

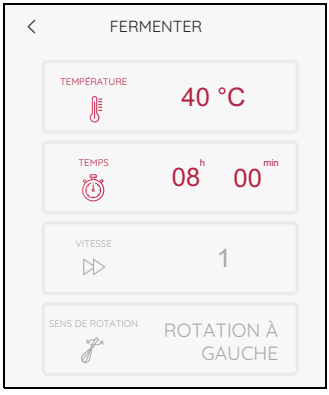
## 12.8 Fermenter

Avec le programme *FERMENTER* tu peux préparer du yaourt et des légumes aigres-doux fermentés comme des mixed pickles.

### *Informations générales sur le programme*

- Temps préréglé : 8 h
  (modifiable de 1 min. à 12 h)
- Température préréglée : 40 °C
  (modifiable de 37 à 65 °C)
- Vitesse préréglée : 1 (fixe)
- Le yaourt peut être fabriqué aussi bien dans des bocaux que directement dans le bol mixeur.

### *Démarrer le programme*




1. L'appareil est allumé et affiche le menu de programme.
2. Mets les aliments dans le bol mixeur **5** ou l'ensemble cuisson vapeur **2** / **3**.
3. Ferme le couvercle **23** / **1** correspondant.
4. Sélectionne le programme *FERMENTER*.
5. Règle la température et le temps.
6. Clique sur *DÉMARRAGE*.
   Le réveil commence le compte à rebours.
   Après les 5 premières minutes, le couteau hachoir **18** arrête de tourner.
7. Après écoulement du temps réglé, un signal bref retentit et sur l'écran apparaît *TERMINÉ*.
8. Ouvre avec précaution le couvercle **23** / **1** et sors les aliments.
9. Appuie sur l'interrupteur Marche/Arrêt **6** pour éteindre l'appareil ou passe à l'étape suivante de la recette.

- Tu peux relever les produits finis à volonté avec des épices, des herbes, des fruits à coques ou des fruits.
- Tu peux faire lever des pâtes au levain dans l'ensemble cuisson vapeur. Pour ce faire, tu verses 250 ml dans le bol mixeur et tu recouvres toutes les fentes d'aération de papier cuisson. Ensuite tu fermes le couvercle.

| **Recette** | **Ingrédients** | **Bouton FERMENTER** | |
|---|---|---|---|
| | | **Temps de cuisson** | **Température** |
| **Yaourt**<br>5 bocaux à 200 g | 900 ml de lait à température ambiante<br>(lait UHT, 3,5 % matière grasse)<br>100 g de yaourt nature<br>(3,5 % de matière grasse) | 8 h | 40 °C |
| **Fromage frais** | 1500 ml lait froid<br>(lait frais, 3,5 % matière grasse)<br>200 g de crème aigre<br>(10 % matière grasse) | 10 h | 65 °C |
| **Pâte au levain sucrée** | Pâte au levain sucrée prête à cuisiner. Tu trouveras une recette pour cela dans nos fichiers. | 1 h | 50 °C |
| **Pâte au levain salée / pâtes à pain** | Pâte au levain salée prête à cuisiner. Tu trouveras une recette pour cela dans nos fichiers. | 1 h<br>30 min | 50 °C |

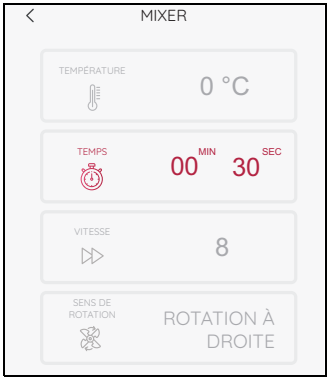
## 12.9 Réduire en purée

Avec le programme *MIXER* tu peux réduire des aliments en purée pour faire p. ex. des soupes et des sauces.

### *Informations générales sur le programme*

- Temps préréglé : 30 s
  (modifiable de 1 s à 2 min.)
- Température préréglée : 0 °C (fixe)
- Vitesse préréglée : 8 (fixe)

### *Démarrer le programme*




1. L'appareil est allumé et affiche le menu de programme.
2. Sélectionne le programme *MIXER*.
3. Mets les aliments dans le bol mixeur **5**.
4. Ferme le bol mixeur avec le couvercle **23**.
5. Clique sur *DÉMARRAGE*.
   Après écoulement du temps réglé, un signal bref retentit et sur l'écran apparaît *TERMINÉ*.
6. Ouvre avec précaution le couvercle du bol mixeur **5** et sors les aliments.
7. Appuie sur l'interrupteur Marche/Arrêt **6** pour éteindre l'appareil ou passe à l'étape suivante de la recette.

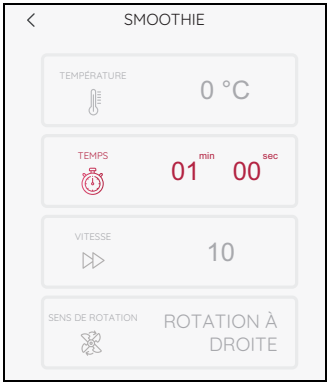
## 12.10 Smoothie

Avec les programme *SMOOTHIE* tu peux préparer de délicieux smoothies pleins de vitamines.

### *Informations générales sur le programme*

- Temps préréglé : 1 min.
  (modifiable de 1 s à 2 min.)
- Température préréglée : 0 °C (fixe)
- Vitesse préréglée : 10 (fixe)

### *Démarrer le programme*




1. L'appareil est allumé et affiche le menu de programme.
2. Mets les aliments dans le bol mixeur **5**.
3. Ferme le bol mixeur avec le couvercle **23**.
4. Sélectionne le programme *SMOOTHIE*.
5. Clique sur *DÉMARRAGE*.
   Après écoulement du temps réglé, un signal bref retentit et sur l'écran apparaît *TERMINÉ*.
6. Ouvre avec précaution le couvercle du bol mixeur **5** et sors les aliments.
7. Appuie sur l'interrupteur Marche/Arrêt **6** pour éteindre l'appareil ou passe à l'étape suivante du niveau de difficulté.

- Fruits et légumes toujours lavés, nettoyés, épluchés, dénoyautés et grossièrement coupés en morceaux placés dans le bol mixeur.
- Tu obtiens le meilleur résultat en versant les ingrédients au maximum jusqu'au repère 1 l dans le bol mixeur.
- Pour 4 verres d'env. 250 ml chacun, tu verses respectivement 660 g d'ingrédients solides et 350 g de liquide (p. ex. eau, lait, yaourt, babeurre, kéfir) dans le bol mixeur.
- Sélectionne toujours le temps correspondant à l'ingrédient utilisé le plus ferme.

| **Bouton SMOOTHIE** | | | |
|---|---|---|---|
| | Pour un smoothie en fruits et légumes mous | **1 minute 30 secondes** pour un smoothie en fruits et légumes plus fermes | **2 minutes** pour un smoothie en fruits et légumes durs |
| **FRUITS** (lavés, nettoyés, épluchés, dénoyautés et grossièrement coupés en morceaux) | Baies, bananes, raisins, kiwi mûr, chair d'agrume, mélon, fruit de la passion, cerises, mirabelles, prunes | Mangue, kiwi plus ferme, pommes, poires, pêches, abricots, rhubarbe, nectarines | Pommes plus fermes, poires plus fermes, nectarines plus fermes |
| **LÉGUMES** (lavés, nettoyés, épluchés, dénoyautés et grossièrement coupés en morceaux) | Tomates, avocat, concombre, feuilles de salade (sans tige/trognon) | Céleri à côtes, betteraves (cuites), maïs (en boîte), piment, oignons de printemps, chou vert (sans trognon), fenouil, poivrons | Carottes, radis, courgettes, chou-rave, céleri-rave, courges d'Hokkaido, feuilles de salade avec tiges |
| **AUTRES** | Beurre de cacaouettes, feuilles d'herbes, épices (p. ex. cannelle, gingembre, vanille), édulcorant (p. ex. miel, jus d'agave) | Flocons d'avoine, crème glacée | Glace pilée, fruits à coques |

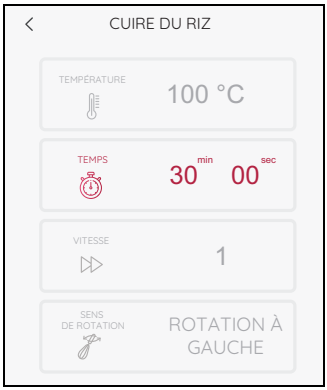
## 12.11 Cuire du riz

Tu cuis du riz avec le programme *CUIRE DU RIZ*.

### *Informations générales sur le programme*

- temps préréglé : 30 min.
  (modifiable de 1 s à 40 min.)
- température préréglée : 100 °C (fixe)
- vitesse préréglée : 1 (fixe)

### *Démarrer le programme*




1. L'appareil est allumé et affiche le menu de programme.
2. Sélectionne le programme *CUIRE DU RIZ*.
3. Mets les aliments dans le bol mixeur **5**.
4. Ferme le bol mixeur avec le couvercle **23**.
5. Clique sur *DÉMARRAGE*.
   Après écoulement du temps réglé, l'anneau DEL cesse de clignoter, s'allume en blanc et sur l'écran apparaît *TERMINÉ*.
6. Ouvre avec précaution le couvercle du bol mixeur **5** et sors les aliments.
7. Appuie sur l'interrupteur Marche/Arrêt **6** pour éteindre l'appareil ou passe à l'étape suivante de la recette.

## 12.12 Chauffer l'eau

Tu peux bouiller de l'eau avec le programme *CHAUFFER L'EAU*.

### *Informations générales sur le programme*

- Après le démarrage, le programme se déroule jusqu'à ce que l'eau bout.
- Avec ce programme tu peux chauffer au maximum 1,5 litres d'eau.

### *Démarrer le programme*




1. L'appareil est allumé et affiche le menu de programme.
2. Sélectionne le programme *CHAUFFER L'EAU*.
3. Verse l'eau dans le bol mixeur **5**.
4. Ferme le bol mixeur avec le couvercle **23**.
5. Clique sur *DÉMARRAGE*.
   Après écoulement du temps réglé, l'anneau DEL cesse de clignoter et s'allume en blanc. Après quelques secondes, sur l'écran apparaît *TERMINÉ*.
6. Ouvre avec précaution le couvercle du bol mixeur **5** et prélève l'eau.
7. Appuies sur l'interrupteur Marche/Arrêt **6** pour éteindre l'appareil.

## 12.13 Couper et râper

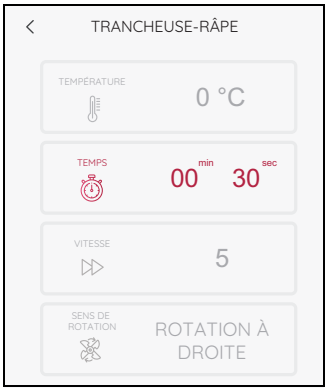
L'embout de trancheuse-râpe est un accessoire que tu peux acheter séparément.
Avec l'embout de trancheuse-râpe et le programme *TRANCHEUSE-RÂPE* tu peux couper et râper des aliments.

**REMARQUE :** respecte le mode d'emploi de la trancheuse-râpe.

### *Informations générales sur le programme*

- Temps préréglé : 30 s
  (modifiable de 1 s à 5 min)
- Température préréglée : 0 °C (fixe)
- Vitesse préréglée : 5 (fixe)

### *Démarrer le programme*




1. Place l'embout de trancheuse-râpe dans le bol mixeur **5** et pose le couvercle de l'embout sur le bol mixeur **5**. Il est placé comme le couvercle du bol mixeur.
2. L'appareil est allumé et affiche le menu de programme.
3. Sélectionne le programme *TRANCHEUSE-RÂPE*.
4. Clique sur *DÉMARRAGE*.
5. Mets les aliments dans la trémie de remplissage. Pousse-les vers le bas avec le poussoir. Après écoulement du temps réglé, l'anneau DEL cesse de clignoter, s'allume en blanc et sur l'écran apparaît *TERMINÉ*.
6. Retire l'embout de trancheuse-râpe avec précaution et sors les aliments.
7. Appuie sur l'interrupteur Marche/Arrêt **6** pour éteindre l'appareil ou passe à l'étape suivante de la recette.

# 13. Recettes

Le CookingPilot du *Monsieur Cuisine smart* te guide pas à pas à travers la recette sélectionnée - d'où le nom CookingPilot (cuisson guidée pas à pas).

## 13.1 Les principaux boutons

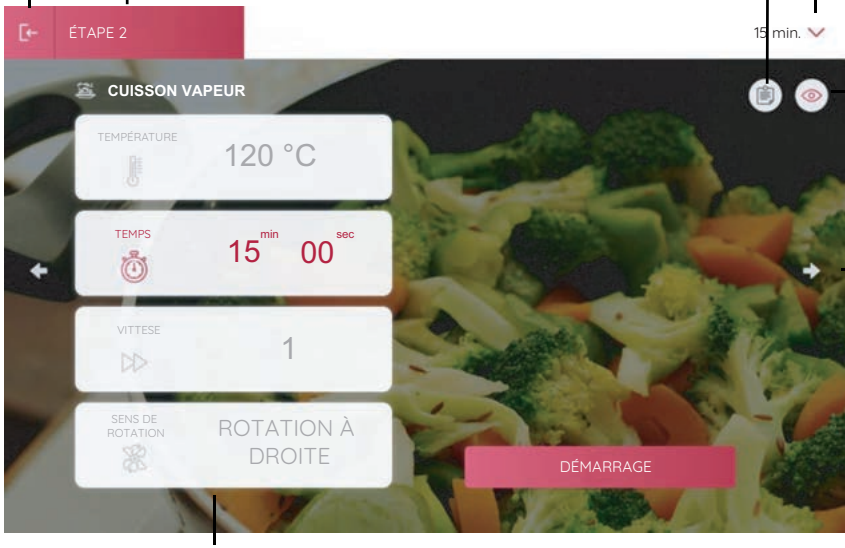
Retour au début de la recette. L'étape actuelle peut être enregistrée. S'il y a un X et que tu appuies dessus, le menu Recettes apparaît.

Cette barre te montre l'avancée de la cuisson de la recette.

affiche et masque les informations sur l'écran

ouvre une fenêtre avec toutes les étapes

ouvre une fenêtre pour tes notes



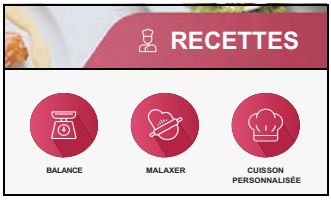

Affichage pour l'étape actuelle. Les champs gris ne peuvent pas être modifiés.

Les boutons fléchés appellent l'étape précédente/suivante.
Clique sur *DÉMARRAGE*, *STOP* ou *PAUSE* pour donner l'ordre correspondant.

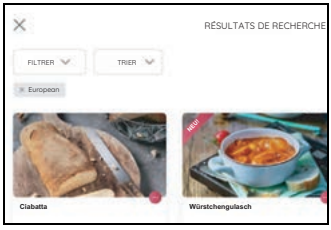
## 13.2 Généralités sur le CookingPilot

- À la livraison, la mémoire du *Monsieur Cuisine smart* contient de nombreuses recettes.
- Quand tu appelles une recette, après quelques secondes, apparait en bas de l'écran le bouton *Ajouter à la liste de courses*. Appuie sur le bouton pour charger la recette dans la liste de courses (voir « La liste de courses » à la page 103).
- D'autres recettes sont chargées dans la mémoire lors de la connexion à Internet et à ton compte membre. N'oublie pas de te connecter si besoin.
- En modifiant la température, le temps ou la vitesse de malaxage/mélangeage, tu peux diverger des données préréglées. C'est opportun si tu as déjà préparé plusieurs fois une recette et souhaites modifier quelque chose.
- Les quantités d'aliments indiquées dans les recettes correspondent à des aliments pas encore épluchés.

### *Appeler le menu*




- Appuie sur le bouton *RECETTES* pour ouvrir le menu. Une série de photos de recettes apparaît. Tu peux feuilleter dans cette liste. Pour ce faire, fais glisser un doigt vers le haut ou le bas sur l'écran.



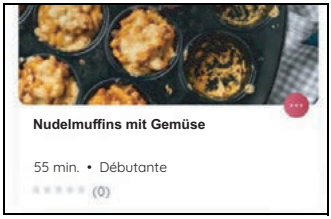

- Pour ouvrir une recette, clique sur la photo.

### *Quitter les recettes*

- Si tu souhaites quitter une recette, procède de la manière suivante :
  - Appuie en haut à gauche sur le bouton [←]. Dans la fenêtre suivante, tu peux enregistrer l'étape actuelle de la recette.
  - La page d'accueil de la recette apparaît. Appuie en haut à gauche sur le bouton fléché < pour appeler le menu principal des recettes.

### *Informations de base sur les recettes*

Sur le bord inférieur d'une masque de recette, tu trouves respectivement 4 informations de base.




- le nom de la recette
- la durée approximative de la préparation
- le niveau de difficulté
- le nombre d'étoiles que d'autres utilisateurs ont attribuées à la recette

Ces informations sont fixes et ne peuvent pas être modifiées.

### *Travailler dans le menu Recettes*

- Fais glisser un doigt sur la liste des recettes pour la feuilleter. Il en est de même pour d'autres listes ou pour le réglage de valeurs comme le temps ou la température.
- Fais glisser le doigt sur l'écran
  - vers le haut/bas (p. ex. pour afficher d'autres rubriques)
  - ou vers la gauche/droite (p. ex. pour afficher plusieurs recettes d'une rubrique).
- Appuie sur une touche (bouton) pour démarrer la fonction correspondante, p. ex. une recette.

## *13.3 Recettes : boutons importants*

Ces symboles n'apparaissent pas tous simultanément mais uniquement lorsqu'ils sont requis.

| Bouton | Action |
|---|---|
| X | Annuler une recette et retour à l'aperçu des recettes. |
| < > | En appuyant sur les boutons fléchés, tu appelles l'étape de recette précédente ou suivante. |
|  | Tu peux charger la recette dans le planning hebdomadaire ou, si elle y figure déjà, la supprimer du planning hebdomadaire.<br>Les vidéos disponibles peuvent être chargées ici. S'il n'y en a pas, le point de menu est manquant. Clique simplement sur le bouton. |
|  | La recette n'est pas enregistrée dans la liste des favoris.<br>Clique une fois et la recette est ajoutée dans la liste des favoris. |
|  | La recette est enregistrée dans la liste des favoris.<br>Clique une fois et la recette est supprimée de la liste des favoris. |
|  | Après avoir cliqué, tu peux choisir si tu veux partager la recette sur Facebook ou Twitter. Appuie simplement sur le bouton correspondant puis suis les instructions sur l'écran. |
|  | Afficher et masquer les informations sur l'étape de recette actuelle. Dans l'étape suivante, les informations s'affichent à nouveau automatiquement. |
|  | Une fois que tu as cliqué, une fenêtre s'ouvre. Tu peux y entrer tes notes pour la recette actuelle. Clique sur le champ, entre ton texte et enregistre la note. |

## 13.4 Recherche de recettes

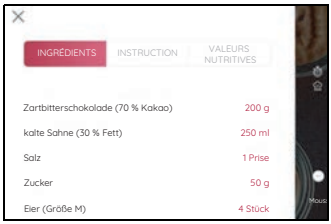



1. Dans le menu recettes, clique sur le champ *RECHERCHE*.
2. Dans la fenêtre suivante, tu cliques en haut sur les barres de couleur. Un clavier apparaît sur l'écran.
3. À présent, tu entres ce que tu cherches, p. ex. d'après un nom de recette ou d'après un ingrédient.
4. Déjà pendant la saisie, des propositions apparaissent dans le champ, en bas. Clique sur l'une des propositions ou sur la loupe puis sur une proposition de la liste.
5. La recette s'ouvre en cliquant sur la recette. À présent, tu peux faire la cuisine comme d'habitude.

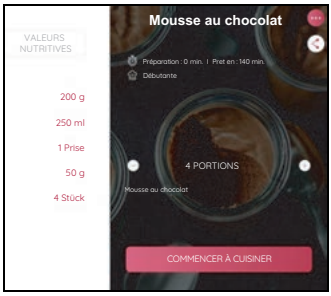
Tu peux aussi rechercher une recette de différentes manières.
Tu peux :

- simplement feuilleter le menu des recettes,
- limiter le choix des recettes en utilisant la fonction filtre,
- tu peux chercher dans les recettes via l'application et le site Web.

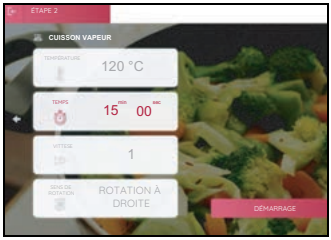
## 13.5 Sélectionner et préparer une recette




1. Si tu veux préparer une recette, clique sur la photo ou le nom de la recette. Un masque comportant les informations de base sur la recette apparaît.
2. Dans la nouvelle fenêtre, tu peux choisir entre l'affichage des ingrédients, les différentes étapes et les valeurs nutritionnelles. Clique simplement sur le bouton correspondant.




3. Clique sur le bouton en bas pour lancer l'opération. La première étape s'affiche.
4. Effectue la première étape puis appelle la suivante. Pour cela, tu as plusieurs possibilités.
   - Appuie sur le bouton > sur l'écran,
   - tourne le bouton rotatif vers la droite,
   - ou passe le doigt latéralement sur l'écran.




5. Quand l'écran affiche la température, le temps, la vitesse et le sens de rotation, tu peux lancer directement l'opération. Pour ce faire, clique sur *DÉMARRAGE*.
   - Les valeurs sont déjà préréglées mais tu peux aussi les adapter. Pour ce faire, clique simplement sur le champ correspondant puis procède aux réglages.

**REMARQUE :** les champs représentés en gris ne peuvent pas être modifiés.

6. Tu avances maintenant pas à pas dans la recette.
7. Après la dernière étape, une mélodie retentit et *BON APPÉTIT !* s'affiche.

## *13.6 Sauvegarder les recettes préférées*

Dans l'aperçu des recettes ou sur la page d'accueil d'une recette, tu vois le symbole de cœur.

| | |
|---|---|
|  | La recette n'est pas enregistrée dans la liste des favoris.<br>Clique une fois et la recette est ajoutée dans la liste des favoris. Elle sera chargée automatiquement dans ton compte membre après la connexion et pourra être consultée et commandée par tous les appareils. Cela s'applique uniquement aux recettes de Monsieur Cuisine smart. |
|  | La recette est enregistrée dans la liste des favoris.<br>Clique une fois et la recette est supprimée de la liste des favoris. |

**REMARQUE :** si tu n'as pas effectué l'enregistrement sur ton compte membre lors de la première mise en marche (voir « Première mise en marche et connexion à Internet » à la page 16), tu peux le faire à tout moment ultérieurement dans (voir « Compte utilisateur - se connecter dans le compte Lidl » à la page 27).

## 13.7 Nouvelles recettes : comment, quand, où ?

### Où est-ce que tu obtiens de nouvelles recettes ?

Les nouvelles recettes sont téléchargées automatiquement sur le *Monsieur Cuisine smart*. Un téléchargement manuel de nouvelles recettes est impossible.

Les points suivants sont les conditions préalables à la réception de nouvelles recettes :

- Ton appareil doit être connecté à Internet et à notre serveur.
- Tu as besoin d'un compte membre avec lequel tu es connecté sur le *Monsieur Cuisine smart* (voir « Compte utilisateur - se connecter à un nouveau compte Lidl » à la page 28).
- L'appareil ne doit pas être éteint, l'interrupteur principal doit être enclenché.

### Quand est-ce que tu obtiens de nouvelles recettes ?

- Les nouvelles recettes sont téléchargées automatiquement dès qu'elles sont disponibles.
- 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 *Monsieur Cuisine smart*. Donc, il ne faut pas s'énerver si des amis ont déjà reçu de nouvelles recettes.
- Si ton appareil est éteint en déclenchant l'interrupteur principal ou s'il n'est pas branché sur le réseau électrique, aucune nouvelle recette n'est téléchargée. Après la mise en marche, la connexion à Internet et la connexion à ton compte membre, de nouvelles recettes sont à nouveau téléchargées.

***Où sont les nouvelles recettes ?***

- Toutes les nouvelles recettes sont regroupées dans la catégorie *NOUVELLES RECETTES*. Elles y restent environ 4 semaines.
- Le symbole de cloche reçoit un point en haut à droite quand de nouvelles recettes sont disponibles.

1. Clique sur la cloche.
2. Une liste des nouvelles recettes apparaît.
3. Clique sur l'une des recettes et le menu *NOUVELLES RECETTES* s'ouvre.
4. Clique sur la recette que tu veux préparer.

- Les nouvelles recettes sont marquées comme des nouvelles recettes pendant environ 4 semaines.
- Les recettes que tu as déjà consultées ne sont plus marquées comme nouvelles.
- Par ailleurs, toutes les nouvelles recettes sont aussi contenues dans toutes les autres listes immédiatement après le téléchargement.

## *13.8 Filtrer les recettes*

Étant donné la pluralité de recettes, il est parfois utile de limiter le choix. La prochaine fois, avant de feuilleter les recettes, essaie simplement.

1. Appelle le menu des recettes.
2. Clique sur le champ *FILTRER*. Une fenêtre avec les différents filtres s'ouvre.
3. Clique maintenant sur un ou plusieurs boutons ou déplace le curseur du temps de cuisson. Seules des recettes correspondant à ta sélection s'affichent alors.
4. Clique sur *UTILISER* et l'aperçu des recettes correspondantes apparaît.

**REMARQUE :** si aucune recette ne s'affiche, il se peut que tu doives supprimer à nouveau un ou deux filtres. Dans ce cas, il n'y a pas de recette avec cette combinaison. Il est aussi possible qu'il n'existe aucune recette pour un seul filtre.

5. Pour désactiver à nouveau un/tous les filtres :
   - Clique à nouveau sur le bouton.
   - Si tu as défini plusieurs filtres, clique sur *RÉINITIALISER* pour désactiver tous les filtres.
   - Si l'appareil est éteint, les réglages pour les filtres sont aussi supprimés.

## *13.9 Trier les recettes*

Sélectionne l'une des rubriques du menu préréglées pour modifier l'ordre d'affichage des recettes.

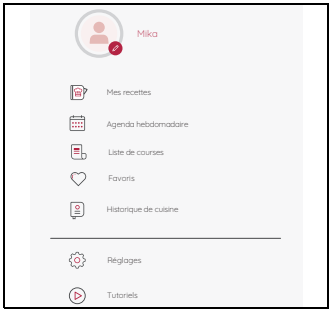
1. Appelle le menu Recettes.
2. Clique sur le champ *TRIER*.
3. Clique à présent sur l'un des champs et les recettes sont affichées dans un nouvel ordre.
   - *Recettes préférées:* les recettes préférées s'affichent en premier. Cette sélection est préréglée.
   - *Nouveautés:* les nouvelles recettes s'affichent d'abord.
   - *Les mieux notées en premier:* les recettes les mieux notées s'affichent en premier.
4. Les réglages par défaut sont réactivés à la mise à l'arrêt de l'appareil.

## 13.10 Le planning hebdomadaire pour les recettes

Pour une planification optimale, tu peux ajouter différentes recettes sur un planning hebdomadaire.
Pour cette fonction, tu te connectes à ton compte Lidl.

Les données sont synchronisées avec ton application sur ton smartphone.

### Ajouter une recette




1. Clique sur le symbole ☰ pour appeler le menu des informations.
2. Clique sur *Agenda hebdomadaire*. Le planning hebdomadaire s'ouvre.
3. Clique sur *Rechercher une recette.* La liste des recettes s'ouvre.
4. Clique sur la recette souhaitée ⋯. Une fenêtre s'ouvre.
5. Clique sur *Ajouter au planning hebdomadaire* pour enregistrer la recette dans la liste hebdomadaire.
6. Marque le jour souhaité et clique sur *AJOUTER AU PLANNING HEBDOMADAIRE*. L'enregistrement est brièvement confirmée.

**REMARQUE :** tu peux aussi rencontrer à d'autres endroits le bouton *Ajouter au planning hebdomadaire*. Clique dessus et la recette est enregistrée dans le planning hebdomadaire.

### Démarrer une recette du planning hebdomadaire

Clique sur la figure de la recette souhaitée et la recette s'ouvre.

### *Date de modification de recette*

7. Clique sur le symbole ≡ pour appeler le menu des informations.
8. Clique sur *Agenda hebdomadaire*. Le planning hebdomadaire s'ouvre.
9. Sur la photo de la recette, tu appuies en haut à droite sur ⋯.
10. Clique sur *MODIFIER LA DATE,* pour enregistrer la recette pour un autre jour de la liste hebdomadaire.
11. Marque le jour de la semaine puis appuie sur *ENREGISTRER*. La recette s'affiche au nouvel endroit du planificateur.

### *Supprimer une recette du planning hebdomadaire*

1. Clique sur le symbole ≡ pour appeler le menu des informations.
2. Clique sur *Agenda hebdomadaire*. Le planning hebdomadaire s'ouvre.
3. Sur la photo de la recette, tu appuies en haut à droite sur ⋯.
4. Clique sur *Supprimer,* pour supprimer la recette du planning hebdomadaire. La suppression est confirmée et la recette ne s'affiche plus dans le planning hebdomadaire.

### *Autres fonctions*

Clique sur la flèche en haut à côté de mois/année pour passer de la vue hebdomadaire à la vue mensuelle.

D'un geste du doigt vers la gauche et la droite, tu peux feuilleter les semaines.

# 14. La liste de courses

Les oublis, c'est fini. Achète toujours ce dont tu as besoin pour cuisiner avec la listes de courses du *MC Smart*. Pour cette fonction, tu te connectes à ton compte Lidl.

Les données sont synchronisées avec ton application sur ton smartphone.

### *Ajouter une recette*

1. Ouvre une recette.
2. Après quelques secondes apparaît le bouton *Ajouter à la liste de courses*. Clique sur le bouton. Un affichage indiquant que la recette a été enregistrée dans la liste de courses apparaît brièvement.

### *Liste de courses triée par recettes*

1. Clique sur le symbole ≡ pour appeler le menu des informations.
2. Clique sur *Liste de courses.* La liste de courses s'ouvre.
3. En haut à droite, tu vois un bouton dans lequel est indiqué le mode d'affichage actuel. Il doit maintenant afficher *PAR RECETTE.* Si ce n'est pas le cas, clique sur le bouton et sélectionne la fonction. Sur l'affichage, à gauche, tu vois à présent les recettes chargées.
4. Clique sur le texte à côté du masque de recette.
   À présent, à droite, apparaissent les ingrédients dont tu as besoin pour la recette. Il y a une petite case devant chaque ingrédient.
5. Clique une fois dans la petite case vide pour chaque ingrédient que tu as déjà. Les ingrédients apparaissent alors barrés à la fin de la liste.
6. Si tu veux à présent commencer directement à cuisiner, tu cliques sur le masque de la recette dans la colonne de gauche. La recette s'ouvre.

### *Liste de courses triée par catégories*

**REMARQUE :** dans ce type d'affichage tous les ingrédients de **toutes** les recettes chargées dans différentes catégories s'affichent. Lors des achats, fais aussi attention au fait que tu veux consommer les ingrédients frais dans les prochains jours.

1. Clique sur le symbole ≡ pour appeler le menu des informations.
2. Clique sur *Liste de courses*. La liste de courses s'ouvre.
3. En haut à droite, tu vois un bouton dans lequel est indiqué le mode d'affichage actuel. Il doit maintenant afficher *PAR CATÉGORIE*. Si ce n'est pas le cas, clique sur le bouton et sélectionne la fonction.
   Sur l'affichage, à gauche, tu vois à présent les différentes catégories, p.ex. fruits ou légumes. Tous les ingrédients pour lesquels il n'existe pas de propre catégorie sont regroupés sous le point *Autre*.
4. Clique sur une catégorie.
   À présent, à droite, apparaissent les ingrédients dont tu as besoin et la quantité nécessaire. Il y a une petite case devant chaque ingrédient.
5. Clique une fois dans la petite case vide pour chaque ingrédient que tu as déjà. Les ingrédients apparaissent alors barrés à la fin de la liste.

### *Entrer ses propres ingrédients dans la liste de courses*

1. Clique sur le symbole ☰ pour appeler le menu des informations.
2. Clique sur *Liste de courses*. La liste de courses s'ouvre.
3. En haut à droite, tu vois un bouton dans lequel est indiqué le mode d'affichage actuel. Il doit maintenant afficher *PAR CATÉGORIE*. Si ce n'est pas le cas, clique sur le bouton et sélectionne la fonction.
4. Déroule jusqu'à la fin de la liste des catégories.
5. Clique sur le champ *Mes articles*.
6. Clique à droite sur le champ *Ajouter un article*.
7. Ajoute l'ingrédient et la quantité souhaitée. Clique ensuite sur *AJOUTER*.

### *Supprimer les contenus*

Pour supprimer une recette ou un ingrédient de la liste *Mes articles*, il te suffit de cliquer sur le symbole de poubelle affiché à côté.

Quand tu supprimes une recette, tous les ingrédients nécessaires à celle-ci sont supprimés dans la liste de courses.

# 15. Commande vocale avec Google Assistant

**REMARQUE :** pour des raisons de sécurité, le *MC smart* ne peut être ni connecté ni déconnecté et un processus de cuisson ne peut pas non plus être lancé via la commande vocale.

Ton *MC smart* peut aussi être commandé avec commande vocale via l'application Google Home.

### *Conditions préalables*

- Un smartphone ou une tablette est connecté(e) à ton *MC smart*.
- Sur ton smartphone/ta tablette tu as installé et activé l'application Google Home.
- Ton MC smart est allumé.

### *Généralités*

Diverses fonctions, mais pas toutes, peuvent être réalisées via la commande vocale de Google Home.

### *Fonctions pour tes commandes vocales*

- Ouvrir des programmes de cuisson
- Régler le temps dans les programmes de cuisson
- Régler la température dans les programmes de cuisson
- Régler le niveau de vitesse dans les programmes de cuisson
- Interroger le temps restant d'un processus de cuisson
- Stopper un processus de cuisson
- Filtrer d'après des catégories de recettes
- Filtrer d'après des catégories d'ingrédients

### *Comment tu connectes le MC smart et l'application Google*

1. Si ce n'est pas encore fait :
   Connecte ton *MC smart* et l'application *Monsieur Cuisine* à ton téléphone portable/ta tablette sur le même compte Lidl.
2. Charge l'application Google Home dans la boutique des applications de ton smartphone.
3. Ouvre l'application.
4. Connecte-toi à ton compte Google.
5. Tu n'as pas encore ajouté d'autre appareil dans l'application Google Home ? Puis clique sur + (Plus) au milieu de l'écran. Si des appareils s'affichent déjà dans ton application, le symbole + se trouve en haut à gauche.
6. Clique sur *Configurer un appareil.*
7. Sélectionne *Fonctionne avec Google.*
8. Clique sur l'icône de la loupe et saisis *Monsieur Cuisine* dans la barre de recherche.
9. Dans la liste, clique sur *Monsieur Cuisine* pour ajouter ce service.

---

**REMARQUE :** si *Monsieur Cuisine* ne s'affiche pas dans la liste, vérifie si ton *MC smart* et l'application *Monsieur Cuisine* sont bien connectés sur le **même** compte Lidl sur ton téléphone portable/ta tablette.

---

10. Connecte-toi à ton compte Lidl qui est également enregistré sur *Monsieur Cuisine smart*.
11. Suis les instructions de l'application.

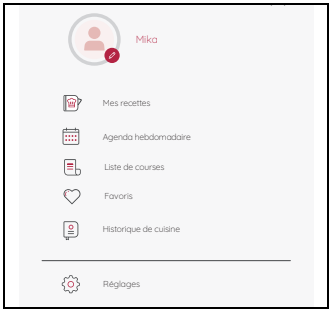
# 16. Menu des informations

**REMARQUE :** Tu trouves les informations pour le menu *Réglages* dans le chapitre « Logiciel - Fonctions principales ».




1. Tu vois le symbole ☰ dans différents menus. Entre autres dans
   - le masque de démarrage,
   - dans le menu principal des *PROGRAMMES*,
   - dans le menu principal des *RECETTES*.

Clique sur le symbole ☰ pour appeler le menu des informations.




## 16.1 Mes recettes

Sous ce point, tu peux appeler tes propres recettes. Tu crées les recettes sur le site web de *Monsieur Cuisine*. Tes recettes sont transmises sur ton *MC smart* quand celui-ci est aussi connecté dans ce compte. Cela peut durer un moment jusqu'à ce que ta recette s'affiche sur le *MC smart*.

1. Appelle le site web *www.monsieur-cuisine.com*.
2. Connecte-toi à ton compte Lidl.
3. Entre ta propre recette et enregistre-la.
4. Clique sur *Mes recettes*. Une fenêtre avec tes propres recettes s'ouvre. Clique sur une recette pour la démarrer.

## 16.2 Historique de cuisine

Tu peux ici feuilleter la liste des dernières recettes utilisées et ouvrir les recettes pour les préparer à nouveau.

Si tu souhaites supprimer plusieurs recettes, procède de la manière suivante :

1. Clique sur *Modifier*.
2. Clique sur toutes les recettes que tu veux supprimer.
3. Clique sur *Supprimer* et confirme la suppression dans la fenêtre suivante.

## 16.3 Favoris

Ici tu trouves toutes les recettes que tu as enregistrées dans les favoris. Tu peux feuilleter dans la liste et appeler directement les recettes.

Pour retirer une recette des favoris, tu appuies sur ♥.

## 16.4 Tutoriels

Ici tu trouves les tutoriels vidéo avec des Live-Hacks géniaux concernant ton MC smart.

1. Clique sur *Tutoriels*.
2. Clique sur une figure pour démarrer le tutoriel.
3. Pour arrêter, clique une fois brièvement sur l'écran.
4. Pour fermer le tutoriel, tu cliques sur <. Tu vois à nouveau la fenêtre de tutoriel.

# 17. Nettoyage et entretien de l'appareil

**DANGER ! Risque d'électrocution !**

- ⊙ Avant chaque nettoyage, débranche la fiche secteur **15** de la prise de courant secteur.
- ⊙ Ne plonge jamais l'appareil de base **13** dans l'eau.

**DANGER ! Risque de blessures par coupure !**

- ⊙ Sache que les lames du couteau hachoir **18** sont très coupantes. Ne touche jamais les lames à mains nues pour éviter de te couper.
- ⊙ Avant de retirer le couteau hachoir **18** lave le bol mixeur **5** à l'eau et ôte les restes d'aliments des lames afin de pouvoir enlever le couteau hachoir **18** en toute sécurité.
- ⊙ Pour le nettoyage à la main, utilise de l'eau très claire de manière à ce que le couteau hachoir **18** reste parfaitement visible pour éviter de te couper sur les lames tranchantes.

**ATTENTION !**

- ⊙ N'utilise jamais du détergent abrasif, corrosif ou provoquant des rayures. Cela risquerait d'endommager l'appareil.

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

## 17.1 Rangement

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

## 17.2 Prélavage




1. Place le bol mixeur **5** dans l'appareil.
2. Remplis env. 0,5 l d'eau dans le bol mixeur. Tu peux ajouter un peu de produit vaisselle doux dans l'eau.
3. Place le couvercle **23** sur le bol mixeur.
4. Sélectionne le programme *PRÉLAVER*.
5. Choisis à présent entre :
   - *NETTOYAGE RAPIDE* (1 min. 30 s) ou
   - *NETTOYAGE LONG* (1 min. 45 s)
6. Appuie sur *START*. Le programme commence par le lavage et le temps est décompté.

---

**REMARQUE :** pour le long nettoyage, l'eau est chauffée avant le processus de nettoyage proprement dit.

---

7. Après le déroulement du processus de lavage *TERMINÉ* s'affiche sur l'écran.
8. Jette l'eau et commence le nettoyage.

## 17.3 Nettoyage de l'appareil de base

1. Nettoie l'appareil de base **13** avec un chiffon humide. Tu peux aussi utiliser un peu de produit vaisselle.
2. Essuie avec un chiffon propre humidifié à l'eau claire.
3. Ne réutilise 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.

## *17.4 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**

**REMARQUES :**

- En cas de nettoyage au lave-vaisselle, il est possible qu'une légère déformation se produise. Cela survient uniquement sur les accessoires qui sont sous tension lors du réchauffage. Déposez simplement les pièces une à une dans le lave-vaisselle. Vous pouvez ainsi être assuré qu'aucune déformation ne se produit.
- Avant de nettoyer le bol mixeur **5** au lave-vaisselle, retire impérativement le couteau hachoir **18**.

## *17.5 Nettoyage des accessoires*

1. Lave le bol mixeur **5** à l'eau chaude puis jette l'eau.
2. Retire le couteau hachoir **18** (voir « Mettre en place et retirer le couteau hachoir » à la page 43) puis enlève le joint **17** (voir « Nettoyer, vérifier et remplacer les joints » à la page 113).
3. Nettoie tous les accessoires à la main dans un évier avec de l'eau de vaisselle ou dans le lave-vaisselle.
4. En cas de nettoyage à la main, rince toutes les pièces à l'eau claire.
5. Laisse sécher complètement toutes les pièces avant de les utiliser à nouveau.
6. Remets le couteau hachoir **18** en place dans le bol mixeur **5** avant l'utilisation suivante.

## *17.6 Nettoyer, vérifier et remplacer les joints*

Enlève les joints **17**, **22** et **4** pour les nettoyer et vérifie s'ils sont en bon état. Fais attention aux détériorations (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. Tu peux commander de nouveaux joints (voir « Commander des accessoires » à la page 123).

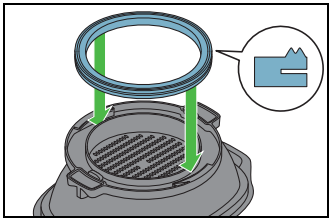
**ATTENTION !**

⊙ 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***

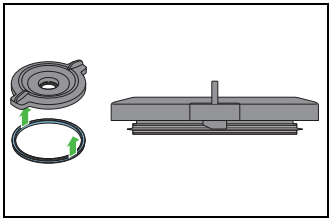
1. Retire le couteau hachoir **18** du bol mixeur **5** (voir « Mettre en place et retirer le couteau hachoir » à la page 43).
2. Ôte le joint **17** du couteau hachoir **18**.
3. Remets le joint **17** nettoyé en place ou remplace-le par un nouveau joint.
4. Remets le couteau hachoir **18** en place avant l'utilisation suivante.

***Ensemble cuisson vapeur profond***



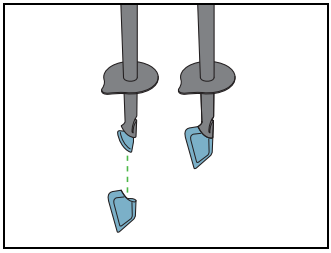
1. Ôte le joint **4** de la face inférieure de l'ensemble cuisson vapeur profond **4**.
2. Remets le joint nettoyé en place ou remplace-le par un nouveau joint **4** dans l'ensemble cuisson vapeur profond **3**. La surface élevée doit être visible après la mise en place, voir figure. Veille à ce que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

***Couvercle du bol mixeur***



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

## *17.7 Nettoyer, vérifier et remplacer la spatule*



La spatule **21** est dotée d'un racleur en silicone amovible. Enlève le racleur en silicone pour le nettoyer et vérifie s'il est en bon état. Fais attention aux détériorations (par ex. matériau poreux ou fissures).

- Ces deux pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.
- Tu peux commander un nouveau racleur en silicone (voir « Commander des accessoires » à la page 123).

## *17.8 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 tu as versé un peu de vinaigre blanc, élimine les légers dépôts de calcaire impossibles à éliminer par nettoyage normal à la main ou au lave-vaisselle.
2. Rince à l'eau claire.

### *Dépôts de calcaire importants*

**ATTENTION !**

⊙ N'utilise ni anticalcaire usuel dans le commerce, ni acide acétique glacial, ni essence de vinaigre. Applique la méthode non agressive suivante.

1. Prépare une solution composée de 50 % de vinaigre blanc et de 50 % d'eau bouillante.
2. Verse cette solution dans le bol mixeur **5** ou place d'autres pièces entartrées dans un récipient contenant cette solution.
3. Laisse le mélange agir pendant 30 minutes.

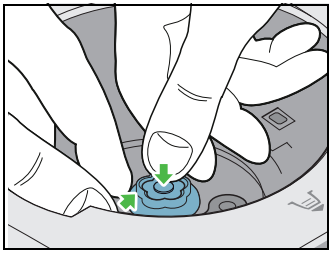
**REMARQUE :** Des temps d'action prolongés n'améliorent pas le détartrage mais peuvent endommager durablement les pièces.

4. Rince à l'eau claire.
5. Laisse sécher complètement les pièces avant de les utiliser à nouveau.

## 17.9 Changer le logement du couteau

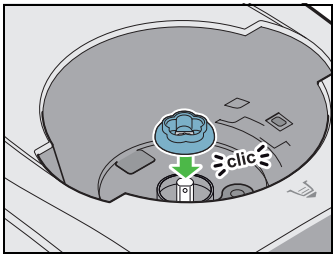
Si tu étais amené à traiter de plus grandes quantités d'aliments que celles indiquées dans ce mode d'emploi (p. ex. une pâte contenant plus de 1000 g de farine), le logement du couteau **11** peut finir par s'user et le couteau hachoir **18** ne tourne plus correctement.
Dans ce cas, remplace le logement du couteau **11** par un nouveau logement. Tu peux en commander ultérieurement, et ce avec un cache en silicone **25** inclus (voir « Commander des accessoires » à la page 123).
Tiens compte, à l'avenir, des quantités maximales indiquées.

### *Retirer l'ancien logement du couteau*

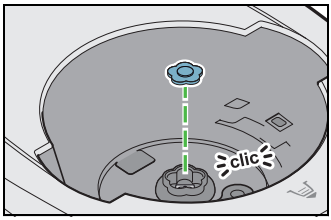


1. Appuie sur le cache en silicone **25** avec le pouce et glisse simultanément le doigt sous le bord de l'ancien logement du couteau **11**. Sors l'ancien logement du couteau **11** vers le haut.
   Il peut éventuellement être nécessaire d'effectuer quelques « à-coups » pour pouvoir retirer le logement du couteau **11**.

### *Mettre le nouveau logement du couteau en place*




2. Place le nouveau logement du couteau **11** sur l'arbre d'entraînement. Ce faisant, le renfoncement situé dans le logement du couteau **11** doit être placé de manière ajustée sur les parties aplaties de l'arbre d'entraînement. Le logement du couteau **11** s'enclenche sur l'arbre d'entraînement en émettant un « clic ».




3. Place le cache en silicone **25** dans le logement du couteau **11**.

# 18. Anomalies, cause, solution

Si ton appareil ne fonctionne pas correctement, procède dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que tu peux résoudre toi-même.

**DANGER ! Risque d'électrocution !**

⊙ N'essaie en aucun cas de réparer l'appareil toi-même.

| 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 44). |
| | 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 **6** et le fusible, le cas échéant. |
| Le wifi ne s'affiche pas | Ton *MC smart* fonctionne uniquement dans un réseau wifi avec une fréquence de 2,4 GHz. Mais ton routeur est réglé sur 5 GHz. | Active, en sus du wifi 5 GHz, le réseau wifi 2,4 GHz dans le menu de réglage de ton routeur et connecte le *MC smart* à celui-ci. |
| L'appareil ne peut pas être connecté au wifi. | Ton *MC smart* fonctionne uniquement dans un réseau wifi avec une fréquence de 2,4 GHz. Ton routeur essaie cependant d'établir une connexion 5 GHz. | Attribue un nouveau nom différent du wifi 5 GHz au réseau wifi 2,4 GHz dans les réglages de ton routeur. Par exemple, ajoute simplement 2,4 GHz au nom existant et connecte le *MC* à ce réseau wifi. Il faut reconnecter d'autres appareils qui fonctionnent dans le réseau wifi 2,4 GHz et y étaient précédemment connectés. |
| | Le 2,4 GHz a été éteint au routeur. | Réactive la fréquence 2,4 GHz dans le menu du routeur. |

| Anomalie | Cause | Solution |
|---|---|---|
| | | Vérifier la fiche secteur **15**, l'interrupteur Marche/Arrêt **6** 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 43). |
| | 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 113) |
| | 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 63). | Lors du mélange de liquides à la vitesse 10 ou en appuyant sur le bouton *TURBO* 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 113). |
| | Le joint **22** est défectueux. | Mettre un nouveau joint **22** en place (voir « Nettoyer, vérifier et remplacer les joints » à la page 113). |
| 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 (NIVEAU) » à la page 58) |
| Mes saisies sont constamment modifiées. | Tu as fait une saisie impossible avec le programme actuel. | Fais attention aux informations affichées sur l'écran ou dans le mode d'emploi. |
| Le couteau hachoir **18** ne tourne pas. | Le logement du couteau **11** est-il usé ? Cela peut p. ex. se produire si une quantité trop importante de pâte a été traitée. | Remplace le logement du couteau **11** par un nouveau logement (voir « Changer le logement du couteau » à la page 116) et tiens compte, à l'avenir, des quantités maximales indiquées. |

| Anomalie | Cause | Solution |
|---|---|---|
| Des pièces de l'appareil se décolorent. | Certains aliments ou certaines épices (comme le curry) peuvent colorer 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. | Suis 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.



Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement. Tu trouveras des informations sur l'élimination et l'emplacement de la déchetterie la plus proche par ex. auprès des services municipaux de nettoyage ou dans les pages jaunes.

### *Emballage*

Si tu souhaites éliminer l'emballage, respecte les prescriptions environnementales correspondantes de ton pays.

### *Seulement pour la France*







*Séparez les éléments avant de trier*




### *Supprimer des données*

Supprime tes données personnelles avant de te débarrasser de l'appareil. Il s'agit par exemple des données suivantes : connexions à des applications ou à des sites web, informations personnelles ou préférences.

# *20. Caractéristiques techniques*

| | |
|---|---|
| Modèle : | monsieur cuisine smart |
| Tension secteur : | 230 V ~ 50 Hz |
| Classe de protection : | I |
| Puissance : | 1 200 Watt<br>Mixeur : 1 000 Watt<br>Faire bouillir :<br>1 050 Watt |
| WIFI :<br>Gamme de fréquence :<br>Puissance de transmission : | <br>2 400 Mhz - 2 483,5 Mhz<br>< 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 UE*

Par la présente, la société HOYER Handel GmbH déclare que ce produit remplit les exigences fondamentales de la directive RED 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) + 2015/863/UE.
Tu trouveras une déclaration de conformité UE complète sur le site http://www.hoyerhandel.com/de/konformitaetserklaerungen/

### *Symboles utilisés*

| | |
|---|---|
| | **G**eprüfte **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 réglementation de l'Union européenne. |
| | Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement. |
| 21 PAP | Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP). |
| ~ | Tension alternative |
| | Le symbole indique que les accessoires vont au lave-vaisselle. Vous trouverez des informations sur les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle dans ce mode d'emploi. |
| | Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du fabricant et doit faire l'objet d'un tri sélectif. |
| BPA FREE | Ce produit ne contient pas de bisphénol A. |

Sous réserves de modifications techniques.
Les symboles peuvent être modifiés en raison de développements du produit ou du logiciel.

## *Informations sur les piles / batteries selon UE 2023/1542*

| | |
|---|---|
| Nom / marque de distributeur du fabricant | SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD, No. 5 Building, Houhai Xufa Tech Park, No. 8 Zhenxing Road, Xinhu Sub-district, Guangming district, Shenzhen 518106, China. |
| Type de pile | Pile bouton au lithium : LIR1220<br>Numéro de lot : 2405 |
| Nom de marque | MALAK |
| La déclaration de conformité est publiée sous la seule responsabilité de : | SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD |
| La pile mentionnée a été fabriquée conformément au règlement européen UE2023/1542. | |

# 21. Commander des accessoires

Sur notre site Web, tu trouveras les informations concernant les accessoires qui peuvent être commandés.

## Commander en ligne




1. Scanne le code QR avec ton smartphone/ta tablette.
2. Le code QR te permet d'accéder à un site Web sur lequel tu peux passer une commande.

# 22. 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.

### Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine de Lidl. 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. Il faut également qu'il y ait une plaque signalétique sur l'appareil. Si celle-ci a été retirée, la garantie est expirée.
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.

### 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 bols brûlés ainsi que les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, les ampoules, les joints, le mélangeur à lames, le logement du couteau, le spatule, le batteur 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 IAN (Format 123456_0000), numéro d'article (commençant par SKMS) 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 d'installation.




Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN).

### *Réparation sans recours aux droits en garantie légale et commerciale*

Vous pouvez faire réparer votre appareil défectueux chez nous, même si la garantie a expiré. Par exemple, parce que la période de garantie a expiré ou que le dommage a été causé accidentellement par l'utilisateur.

Dans ce cas également, n'hésitez pas à nous contacter comme indiqué ci-dessus. Les frais d'expédition et de réparation sont à votre charge.



### *Centre de service*

(CH) Service Suisse
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: hoyer@lidl.ch



### *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
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

**HOYER Handel GmbH**
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Version des informations : 06/2024