

SILVERCREST®



MONSIEUR CUISINE CONNECT SKMC 1100 A1

NL
MONSIEUR CUISINE CONNECT
Gebruiksaanwijzing

IAN 397060_2110

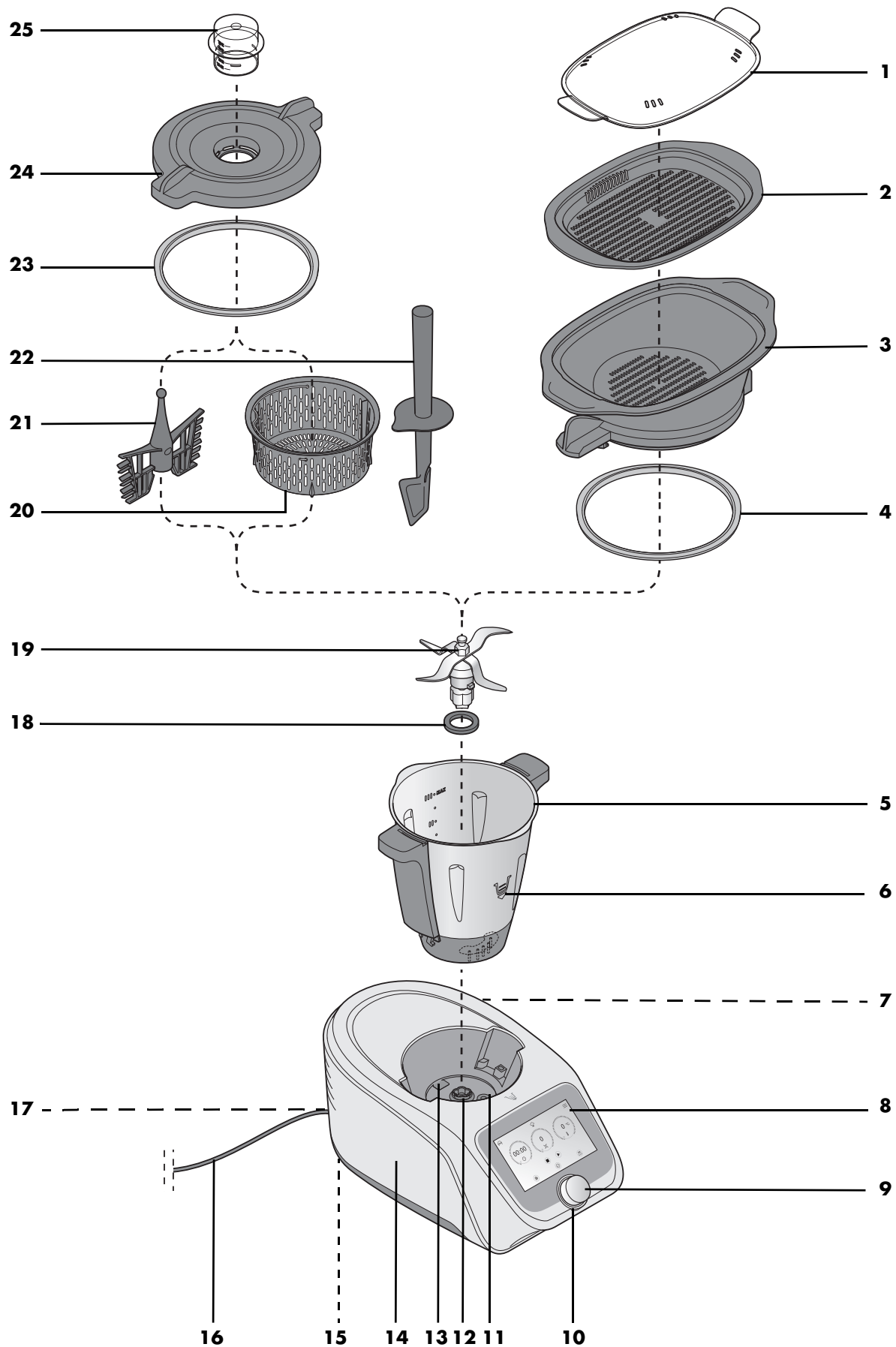
NL

Inhoud

1. Overzicht	4
2. Een overzicht van de symbolen	6
3. Correct gebruik	7
4. Veiligheidsinstructies	8
5. Leveringsomvang	10
6. Eerste keer inschakelen en verbinden met het internet	11
7. Een overzicht van de functies	13
8. Licht-, geluid- en beeldsignalen	14
8.1 Volume van de geluidsignalen instellen	14
8.2 Overzicht van de signalen	14
9. Uitpakken en plaatsen	15
10. Mixkom gebruiken	15
10.1 Markeringen in de mixkom	15
10.2 Mesinzetstuk plaatsen en verwijderen	16
10.3 Mixkom gebruiken	16
10.4 Roeropzetstuk plaatsen en verwijderen	17
10.5 Deksel van de mixkom plaatsen	17
10.6 Maatbeker als deksel voor de vulopening gebruiken	17
10.7 Koken en smoren met het kookinzetstuk	17
10.8 Spatel gebruiken	18
10.9 Mixkom verwijderen	18
11. Apparaat bedienen	20
11.1 Stroomvoorziening	20
11.2 Apparaat in- en uitschakelen	20
11.3 Beeldscherm	20
11.4 Basisbediening	20
11.5 Tijd instellen	21
11.6 Temperatuur instellen	22
11.7 Snelheid instellen	22
11.8 Linksloop	22
11.9 Turbo-functie	23
11.10 Weegschaal	23
11.11 Overloop	23
12. De belangrijkste menu's	24
12.1 Overzicht van de menu's	24
12.2 Het startmenu	25
12.3 De automatische programma's	26
12.4 Recepten	27
13. Stoomgaren	28
13.1 Algemene programma-informatie	28
13.2 Voorbereiding van de stoomgaaropzetstukken	28
13.3 Stoomgaren starten	28
13.4 Pauze en beëindigen	29
13.5 Garingspunt controleren	30

13.6	Stoomgaren met het kookinzetstuk	30
13.7	Beveiliging tegen oververhitting	30
13.8	Tips voor stoomgaren	30
13.9	Stoomgaaropzetstukken gebruiken	30
13.10	Menu's bereiden	30
14.	Deeg kneden	30
14.1	Algemene programma-informatie	31
14.2	Programma starten	31
14.3	Pauze en beëindigen	31
15.	Aanbraden	33
15.1	Algemene programma-informatie	33
15.2	Programma starten	33
15.3	Pauze en beëindigen	33
16.	CookingPilot	34
16.1	Algemene informatie over de CookingPilot	34
16.2	Functies van de knoppen in het menu CookingPilot	34
16.3	Naar recepten zoeken	35
16.4	Een recept selecteren en bereiden	35
16.5	Favoriete recepten opslaan	35
17.	Overige functies	36
17.1	Gegevens	36
17.2	Fabrieksinstelling	36
17.3	Updates	36
17.4	Help-centrum	36
17.5	Verbinden met het internet	36
17.6	Wifi-verbinding uitschakelen	37
17.7	Het ledenaccount	37
17.8	Nieuwe recepten: hoe, wanneer, waar?	37
17.9	Menutaal omschakelen	38
18.	Apparaat reinigen en onderhouden	38
18.1	Basisapparaat reinigen	38
18.2	Reinigen in de vaatwasmachine	38
18.3	Onderdelen reinigen	39
18.4	Afdichtingen reinigen, controleren en vervangen	39
18.5	Spatel reinigen, controleren en vervangen	39
18.6	Ontkalken	40
18.7	Meshouder vervangen	40
18.8	Bewaren	40
19.	Storingen, oorzaak, oplossing	41
20.	Weggoaien	42
21.	Technische gegevens	42
22.	Toebehoren bestellen	42
23.	Website	42
24.	Garantie van Butterfly Trading S.à r.l.	43

1. Overzicht

































- 1** Deksel voor stoomgaaropzetstukken
- 2** Stoomgaaropzetstuk, plat
- 3** Stoomgaaropzetstuk, diep
- 4** Afdichting van het diepe stoomgaaropzetstuk (let op de juiste stand)
- 5** Mixkom
- 6** Richtingsymbool
- 7** **0/I** In-/uitschakelknop
- 8** Touchscreen (beeldscherm)
- 9** Draairegelaar
- 10** Led-ring
- 11** Houder voor de mixkom
- 12** Meshouder
- 13** Overloop
- 14** Basisapparaat
- 15** Zuignappen
- 16** Aansluitsnoer met stekker
- 17** Kabelvak
- 18** Afdichting van het mesinzetstuk (let op de juiste stand)
- 19** Mesinzetstuk
- 20** Kookinzetstuk
- 21** Roeropzetstuk
- 22** Spatel
- 23** Afdichting van het deksel voor de mixkom (let op de juiste stand)
- 24** Deksel voor de mixkom
- 25** Maatbeker

zonder afbeelding:

- 26** Siliconen deksel
- 27** Ontgrendelingshendel

2. Een overzicht van de symbolen

Navigatiebalk	
	Startmenu
	Instellingen
	Recepten (stap voor stap begeleiding, CookingPilot)
	Automatische programma's
Startmenu	
	Tijd (instelbaar van 00:00 tot 99:00 minuten)
	Temperatuur (instelbaar 37 - 130 °C)
	Snelheid (instelbaar van stand 1 - 10)
	Start
	Stop
	Pauze
	Turbo Houd de toets ingedrukt om Turbo te activeren. Bij een temperatuur > 60 °C is Turbo gedeactiveerd.
	Linksloop (maximale snelheidsinstelling tot stand 3)
	Wegen
	Weergaveregelaar Wegen / Tara (bijweegfunctie)
	Roeropzetstuk niet gebruiken. Het roeropzetstuk mag alleen in de standen 1 - 4 worden gebruikt.
Automatische programma's	
	Knedden
	Stoomgaren
	Aanbraden

Recepten / CookingPilot	
	Wisselen van bladerrichting: beweeg de vingers ofwel met een omhoog-/ omlaaggaande – of een naar links / rechts gaande beweging over het beeldscherm.
	Zoeken (naar recept of ingrediënt)
	Receptinformatie (markeren als favoriet recept, ingrediënten, stappen of voedingswaarden bekijken, tijdens het bereiden met de CookingPilot)
	Recepten alfabetisch gesorteerd
	Recepten op categorieën gesorteerd
	Gemarkeerde favoriete recepten (Favorieten)
	Ingrediëntenoverzicht van het geselecteerde recept
	Recept in afzonderlijke stappen
	Voedingswaarden
Instellingen	
	Mijn profiel (inloggedeelte voor leden / aanmelding)
	Video's / Tutorials
	Instellingen

AANWIJZING: de symbolen kunnen wijzigen vanwege nieuwe product- en software-ontwikkelingen.

Hartelijk dank voor uw vertrouwen! **3. Correct gebruik**

Wij feliciteren u met uw nieuwe keukenmachine met kookfunctie "Monsieur Cuisine connect".

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

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

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

Symbolen op het apparaat



Het symbool geeft aan dat materialen die hiermee worden aangeduid, de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.



Dit symbool waarschuwt u voor het aanraken van het warme oppervlak.



Dit symbool waarschuwt voor het aanraken van de warme waterdamp.

De "Monsieur Cuisine connect" is bestemd voor het mixen, klutsen, kloppen, roeren, fijnmaken, pureren, ijs-crushen, emulgeren, stoomgaren, smoren, kneden, aanbraden, bereiden, geleid koken van opgeslagen recepten en wegen van levens- en voedingsmiddelen.

In deze handleiding zijn de fundamentele functies beschreven, zoals mixen, fijnmaken en stoomgaren.

Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens.

Het apparaat mag uitsluitend binnenhuis worden gebruikt.

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

Producten van externe fabrikanten en hun gevaren:

- ⊙ Het is verplicht om de aanwijzing in de handleiding in acht te nemen dat alleen originele accessoires mogen worden gebruikt.
- ⊙ Externe accessoires, met name degene die de beveiligingsfuncties van de "Monsieur Cuisine connect" blokkeren, vormen een gevaar voor uw gezondheid en leiden automatisch tot het **vervallen van de gebruiksvergunning**. Gevolgschades die daaruit ontstaan (materiële schade, schade aan eigendommen of lichamelijk letsel), komen dan ten laste van de exploitant. Als fabrikant sluiten wij in dit geval iedere aansprakelijkheid uit.

4. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig, worden de volgende waarschuwingen in deze handleiding gebruikt:



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

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

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

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

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken.
- ⊙ Bewaar het apparaat en het aansluitsnoer buiten bereik van kinderen.
- ⊙ Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd en onderhouden.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht van een volwassene staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- ⊙  De oppervlakken van het apparaat worden tijdens het gebruik erg heet. Pak de stoomgaaropzetstukken evenals het deksel voor stoomgaaropzetstukken tijdens het gebruik alleen vast met pannelappen of ovenwanten.
- ⊙ De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact worden getrokken, wanneer het niet onder toezicht staat, vóór het in elkaar zetten, het uit elkaar nemen of het reinigen.
- ⊙ Let erop dat de messen van het mesinzetstuk zeer scherp zijn:
 - Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.
 - Gebruik bij het afwassen met de hand zulk helder water dat u het mesinzetstuk goed kunt zien om u niet aan de zeer scherpe messen te verwonden.
 - Let er bij het leegmaken van de mixkom op dat u de messen van het mesinzetstuk niet aanraakt.
 - Let er bij het verwijderen en plaatsen van het mesinzetstuk op dat u de messen niet aanraakt.
- ⊙ Bij de Turbo-functie mogen geen warme ingrediënten in de mixkom zitten. Deze kunnen eruit worden geslingerd en brandwonden veroorzaken.
- ⊙ Het mesinzetstuk en het roeropzetstuk draaien na het uitschakelen na. Wacht totdat ze stilstaan, voordat u de mixkom ontgrendelt en het deksel opent.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Wanneer het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of zijn klantenservice of door een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ⊙ Alvorens onderdelen of accessoires te vervangen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact worden getrokken.
- ⊙ Let erop dat er geen vloeistof op de steekverbinding van het apparaat loopt.
- ⊙ Let erop dat het oppervlak van het verwarmingselement na gebruik nog restwarmte heeft.
- ⊙ Het basisapparaat, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Bij misbruik van het apparaat kunnen er letsels ontstaan.
- ⊙ Dit apparaat is eveneens bestemd om te worden gebruikt in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, zoals ...
 - ... in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere bedrijfssectoren;
 - ... in landbouwbedrijven;
 - ... door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;

... in ontbijtpensies.

- ⊙ Neem het hoofdstuk over de reiniging (zie "Apparaat reinigen en onderhouden" op pagina 38) in acht.

GEVAAR voor kinderen

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

GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren

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

GEVAAR van een elektrische schok door vocht

- ⊙ Het apparaat mag nooit worden gebruikt in de buurt van een badkuip, een douche, een gevulde wastafel, e.d.
- ⊙ Het basisapparaat, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Bescherm het basisapparaat tegen vocht, druipe- en spatwater.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het basisapparaat terechtkomt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren voordat u het weer in gebruik neemt.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.
- ⊙ Als het apparaat in het water is gevallen, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Haal het apparaat pas daarna uit het water.

GEVAAR voor een elektrische schok

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

- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
 - ... wanneer er zich een storing voordoet,
 - ... wanneer u de "Monsieur Cuisine connect" niet gebruikt;
 - ... voordat u de "Monsieur Cuisine connect" monteert of demonteert;
 - ... voordat u de "Monsieur Cuisine connect" reinigt; en
 - ... bij onweer.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het aansluitsnoer zichtbaar beschadigd is.
- ⊙ Breng geen veranderingen aan het apparaat aan, dit om gevaarlijke situaties te voorkomen.

GEVAAR van verwondingen door snijden

- ⊙ Het apparaat mag onder geen beding zonder kom worden gebruikt.
- ⊙ Grijp nooit in het roterende mes. Houd geen lepel of iets dergelijks tegen de draaiende delen aan. Houd ook lang haar of wijde kleding uit de buurt van draaiende delen.
Enige uitzondering: de meegeleverde spatel is op een wijze geconstrueerd dat deze bij het roeren met de wijzers van de klok mee niet met het draaiende mesinzetstuk in contact kan komen. De spatel mag niet samen met het roeropzetstuk worden gebruikt.
- ⊙ Let erop dat de messen na het uitschakelen nog korte tijd draaien. Dit geldt met name bij hoge toerentallen. Grijp pas in de pan wanneer het mes stilstaat.

BRANDGEVAAR

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

GEVAAR voor verwondingen door verbranding

- ⊙ Bij een warme inhoud van de mixkom mag het deksel slechts langzaam en voorzichtig worden geopend.
- ⊙ Direct na het pureren is de massa in de mixkom nog in beweging en zou bij te snel openen van het deksel in golven naar buiten kunnen komen. Wacht na het pureren daarom ca. 10 seconden voordat u het deksel opent.
- ⊙ Verplaats het apparaat alleen wanneer het afgekoeld is.
- ⊙ Wacht met het reinigen, totdat het apparaat is afgekoeld.



GEVAAR voor verwondingen door verbranden

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

WAARSCHUWING voor materiële schade

- ⊙ Plaats het apparaat uitsluitend op een vlakke, droge, antislip- en waterdichte ondergrond, zodat het apparaat noch kan omvallen noch kan wegglijden.
- ⊙ Plaats het apparaat niet op een warm oppervlak, bijv. fornuisplaten.
- ⊙ Het roeropzetstuk mag slechts met de snelheidsstanden 1 tot 4 worden gebruikt.
- ⊙ De Turbo-functie mag niet worden gebruikt bij gebruik van het roeropzetstuk.
- ⊙ Gebruik de mixkom uitsluitend met een geplaatst deksel, omdat er anders vloeistof uit kan worden geslingerd.
- ⊙ Verplaats het apparaat niet zolang er zich nog gerechten of deeg in het apparaat bevinden.
- ⊙ Vul de mixkom niet te vol, omdat de inhoud er anders uit kan worden geslingerd. Overlopende vloeistof stroomt over de ondergrond. Plaats het apparaat daarom op een waterdichte ondergrond.
- ⊙ Let erop dat er bij het stoomgaren nooit te veel of te weinig water in het apparaat zit.
- ⊙ Plaats het apparaat niet direct onder een hangend (keuken)kastje, omdat er stoom aan de bovenkant naar buiten komt die het meubel zou kunnen beschadigen.
- ⊙ Gebruik uitsluitend schoon drinkwater om stoom te genereren.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet wanneer de kom leeg is, omdat de motor hierdoor heet kan worden en kan beschadigen.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipzuignappen. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten, die de kunststof zuignappen aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.

5. Leveringsomvang

- 1 keukenmachine met kookfunctie "Monsieur Cuisine connect", basisapparaat **14**
- 1 mixkom **5** met:
 - Mesinzetstuk **19**
 - Deksel **24** voor de mixkom
 - Maatbeker **25**
- 1 kookinzetstuk **20**
- 1 roeropzetstuk **21**
- 1 spatel **22**
- 1 stoomgaaropzetstuk, bestaande uit:
 - Stoomgaaropzetstuk, diep **3**
 - Stoomgaaropzetstuk, plat **2**
 - Deksel voor stoomgaaropzetstukken **1**
- 1 handleiding (online)
- 1 korte handleiding en veiligheidsinstructies (gedrukt)

6. Eerste keer inschakelen en verbinden met het internet

U kunt uw "Monsieur Cuisine connect" te allen tijde en zonder beperkingen ook zonder een internetverbinding gebruiken. De verbinding met het internet is alleen bestemd voor de uitbreiding van het aantal recepten op uw apparaat en voor de aanmelding op uw klantenaccount.

Zo vindt u informatie over uw Wifi-netwerk!

Als u twijfelt hoe u uw Wifi-netwerk of het wachtwoord heet, volgen hier enkele tips waar u informatie kunt vinden.

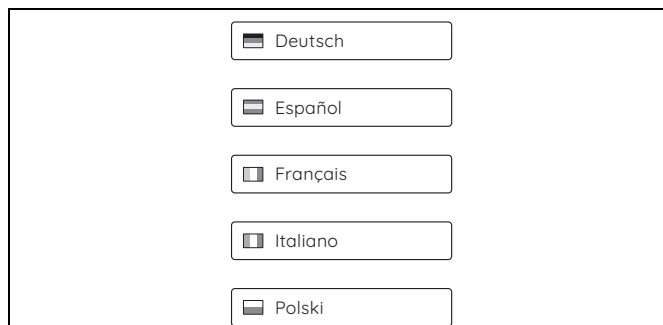
- Kijk aan de achterzijde of de onderkant van uw router. Daar vindt u meestal alle informatie die u nodig hebt.
- Kijk in de documentatie die u van uw netwerkprovider hebt gekregen.
- Naam van het Wifi-netwerk: deze wordt meestal genoemd onder "Wifi-naam" of "SSID-naam" of een combinatie van beide "Wifi-naam (SSID)". Daarachter staat dan de naam. Wanneer u deze in de lijst van de "Monsieur Cuisine connect" ziet, dan tikt u daarop.
- Naam van het wachtwoord: deze staat meestal onder "Naam Wifi-wachtwoord" of "Wifi-code". Meestal volgt dan nog tussen haakjes WPA, WPA2 of vergelijkbaar; dat is het type versleuteling. Daarachter staat dan het wachtwoord, meestal als combinatie van cijfers en letters of alleen als cijfers.

Algemene informatie over de Wifi-verbinding

- Een aanmelding in uw Wifi-netwerk is alleen bij de eerste opbouw van de verbinding noodzakelijk of wanneer u wijzigingen hebt doorgevoerd in uw Wifi-netwerk.
- Uw "Monsieur Cuisine connect" registreert een netwerk met welk deze een keer was verbonden en brengt de verbinding automatisch weer tot stand.
- Meestal moet bij de eerste verbinding een wachtwoord worden ingevoerd. Alleen in het geval dat uw netwerk niet beveiligd is, maar dat komt zelden voor, moet een wachtwoord worden ingevoerd.

De eerste keer inschakelen

1. Stop de stekker **16** in een geschikt stopcontact. Het stopcontact moet ook na het aansluiten altijd goed toegankelijk zijn.
2. Trek alleen zo veel kabel uit het kabelvak **17** als noodzakelijk is.
3. Zet de in-/uitschakelknop **7** rechts achter op **I**:
 - Het beeldscherm **8** gaat branden.
4. Het beeldscherm verschijnt waarin u uw taal kiest. Druk op het veld met de gewenste taal.



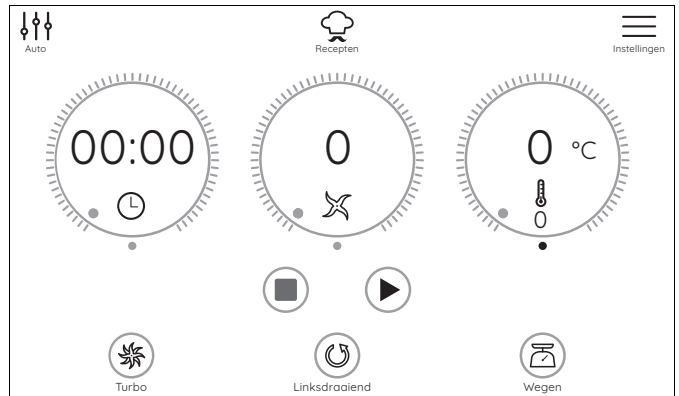
5. In het volgende venster verschijnt onze Datenschutzerklärung (Verklaring betreffende gegevensbescherming). Schuif met uw vinger omhoog om de rest van de tekst te lezen. Na het lezen drukt u op de toets *Ik heb de privacyverklaring gelezen*.
6. Na enkele seconden verschijnt er een venster waarin u wordt verzocht om een verbinding met het internet tot stand te brengen.
 - Tik met uw vinger op het beeldscherm op *Overslaan* wanneer u geen verbinding met het internet wenst. Er verschijnt een tutorial waarin de basisfuncties worden uitgelegd. Deze kunt u starten of afbreken.
 - Druk op *Verder* om een internetverbinding op te bouwen.




7. Er verschijnt een lijst met alle zichtbare Wifi-netwerken.
 - Bij de eerste keer oproepen wordt automatisch naar Wifi-netwerken gezocht.
 - Gevonden Wifi-netwerken verschijnen in een lijst.
 - Alle zichtbare Wifi-netwerken worden weergegeven.
8. Door te vegen met de vinger op het beeldscherm blaadt u omhoog en omlaag in de lijst.
9. Tik met een vinger op uw Wifi-netwerk.

10. Bij een onbeveiligd netwerk wordt nu de verbinding opgebouwd. Waarschijnlijk wordt er echter een venstertje geopend waarin u het Wifi-wachtwoord (Wifi-code) moet invoeren.
Er verschijnt ook een toetsenbord via welk u de invoer uitvoert.
11. Na het invoeren drukt u in het bovenste venster op *Verbinden*. De opbouw van de verbinding wordt gestart.
12. Na het verbinden wordt het actieve Wifi-netwerk in kleur getoond. Onder de naam van het netwerk verschijnt in het klein *Verbonden*.
Tik op *Verder*.
13. Nu volgen er 2 vensters waarin wij om uw toestemming vragen om de gebruikersgegevens van de MCC te mogen ontvangen, te analyseren en aan een partner door te mogen sturen. Meer informatie treft u aan onder de link *Doorgeven van evaluatiegegevens aan Lidl*.
Druk in elk venster op:
 - *Weigeren*: de gegevens worden niet uitgelezen.
 - *Toestaan*: de toestemming wordt verleend voor het verzamelen van gegevens in de beschreven omvang.
14. In het volgende venster gaat het om uw ledenaccount. U kunt kiezen tussen:
 - *Bestaand account gebruiken*: wanneer u op de toets met het vinkje drukt, kunt u zich bij uw bestaand account aanmelden. Voer het e-mailadres en het wachtwoord in.
 - *Registreren, nieuw account*: wanneer u deze optie activeert, kunt u een nieuw account aanmaken. Het programma leidt u door de aanmelding. Aan het einde van het proces ontvangt u een e-mail.
 - *Overslaan*: er verschijnt een tutorial waarin de basisfuncties worden geïntroduceerd.
15. Klik op de link in de e-mail om uw nieuwe account te kunnen activeren.
16. Voer in het apparaat het e-mailadres en het wachtwoord in en druk op *Login*. U ontvangt een bevestiging van de aanmelding.
 - Wanneer de verbinding tot stand is gebracht en u in het ledenaccount bent aangemeld, worden automatisch de nieuwe recepten van onze website geladen en in de "Monsieur Cuisine connect" opgeslagen.

17. Druk op *Verder*. er verschijnt een tutorial waarin de basisfuncties worden geïntroduceerd. Start deze door te drukken op *Start* of te tikken op *X* om deze af te breken.
18. Onderaan verschijnt het startmenu.



7. Een overzicht van de functies



Toets/ werkgereedschap	Functie	Aanwijzingen
TARRA / wegen 34	Tot op de gram nauwkeurig wegen met tarrafunctie (op 0 zetten om verdere ingrediënten af te wegen)	- tot en met 5000 g - werkt alleen in ruststand, niet tijdens het gebruik
 Linksloop 36	zorgvuldig levensmiddelen roeren die niet moeten worden fijngemaakt	- Snelheid 1 - 3
Turbo 38	- Druk op de toets om op de hoogste snelheid te schakelen, bijv. om noten, kleine hoeveelheden kruiden of uien fijn te maken. - De toets moet ingedrukt blijven, zo lang deze actief dient te zijn.	- De functie is geblokkeerd, wanneer de levensmiddelen temperatuur in de mixkom hoger is dan 60 °C - bij vloeistoffen: tot maximaal 2,5 liter - niet gebruiken met het roeropzetstuk 21
Mesinzetstuk 19	- voor fijnmaken, hakken, pureren - voor het fijnmaken van ijsklontjes - voor het programma KNEDEN - met de functie LINKSLOOP om zorgvuldig te roeren	- moet altijd zijn ingezet om de mixkom 5 af te dichten - Maak levensmiddelen evt. vooraf fijn in stukken met een randenlengte van ca. 3 - 4 cm
Roeropzetstuk 21	voor dun vloeibare levensmiddelen - Slagroom kloppen (minimaal 200 g) - Eiwit kloppen (ten minste 4 stuks) - Emulgeren (bijv. mayonaise)	- mag slechts met de snelheidsstanden 1 tot 4 worden gebruikt - mag niet met de functie Turbo worden gebruikt
Kookinzetstuk 20	voor koken en smoren	doe ten minste 500 ml water in de mixkom 5
KNEDEN 44	voor het kneden van deeg met het mesinzetstuk 19	- Er kan maximaal 500 g meel voor compact deeg worden gebruikt. - Er kan maximaal 600 g meel voor luchtig deeg worden gebruikt (bijv. roerdeeg).
STOOMGAREN 43	Programma voor behoedzaam stoomgaren met de stoomgaaropzetstukken 2 en 3 met name voor groente, vis en vlees	ook mogelijk met het kookinzetstuk 20
AANBRADEN 42	voor het licht aanbraden van levensmiddelen, bijv. vlees of uien	- kleine hoeveelheden in stukken gesneden - gehakt tot 1000 g (500 g bij aanbraden - tot en met 1000 g bij mengen)
CookingPilot 31 (recepten voor begeleid bereiden)	De individuele werkstappen voor een recept worden stapsgewijs op het beeldscherm weergegeven.	De functie is mogelijk voor de recepten in het apparaat, maar ook voor de recepten die u naar het apparaat hebt gedownload.

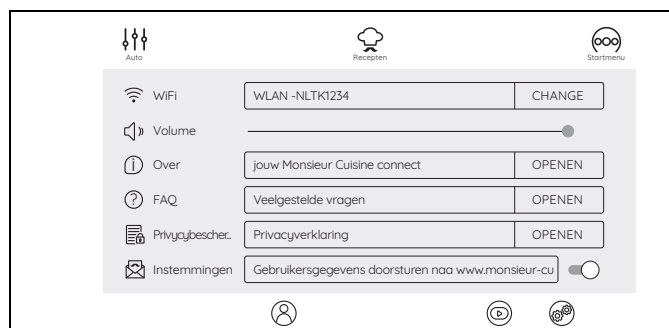
8. Licht-, geluid- en beeldsignalen

De "Monsieur Cuisine connect" geeft u via verschillende typen signalen informatie over de toestand van het apparaat, over de afsluiting van een functie alsmede waarschuwingen voor mogelijk verkeerde handelingen.

8.1 Volume van de geluidssignalen instellen

Zo regelt u het volume of schakelt u het geluid uit:

1. Tik in het beeldscherm op toets .
2. Indien het menu onder in het beeld niet meteen wordt weergegeven, tikt u op .



3. In het volgende venster ziet u de optie *Volume*. Rechts daarnaast staat een schuifschakelaar. Tik op de optie en verplaats deze naar links of rechts.
 - Geheel naar rechts: maximaal volume
 - Naar links: lager volume
 - Geheel naar links: geluid uit

8.2 Overzicht van de signalen

Signaal verschijnt	Betekenis
Geluidssignalen	
Bij het inschakelen	Wanneer het hoofdmenu verschijnt, weerklinkt een signaal dat aangeeft dat het apparaat gebruiksklaar is.
Het deksel of het stoomgaaropzetstuk draaien	Het geluid geeft weer dat de veiligheidsschakelaar werd geactiveerd of gedeactiveerd.
Aanwijzingen op het beeldscherm	Automatisch verschijnende aanwijzingen op het beeldscherm worden door een geluidssignaal begeleid.
Led-ring	
Uit	Apparaat uitgeschakeld of in stand-by
Brandt continu wit	Apparaat is ingeschakeld of de bewerking is op pauze gezet
Wit, pulserend	Kookproces actief, opwarmen actief
Knippert 3x groen	Proces beëindigd
Knippert 3x rood	Beeldschermdialogvenster verschijnt
Aanwijzingen op het beeldscherm	
Voor het overschakelen naar stand-by	Druk op de toets op het beeldscherm zodat het apparaat actief blijft.
Bij het afbreken van een proces	Met de beeldschermtoetsen bevestigt of verwert u uw eerdere opdracht.

9. Uitpakken en plaatsen

Tijdens de productie krijgen veel delen een dunne oliefilm ter bescherming. Gebruik het apparaat vóór het eerste gebruik alleen met water, zodat eventueel aanwezige resten kunnen verdampen.

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

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Controleer of alle delen voorhanden en onbeschadigd zijn.
3. **Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!** (zie "Apparaat reinigen en onderhouden" op pagina 38).
4. Breng één keer 3 liter water in de mixkom **5** aan de kook en giet het vervolgens weg (zie "Temperatuur instellen" op pagina 22).
5. Plaats het apparaat **14** op een vlakke, droge, antislip- en waterdichte ondergrond, zodat het apparaat noch kan omvallen noch kan wegglijden.

LET OP:

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

AANWIJZING: De opgegeven hoeveelheden levensmiddelen in recepten zijn van ongeschilde levensmiddelen.

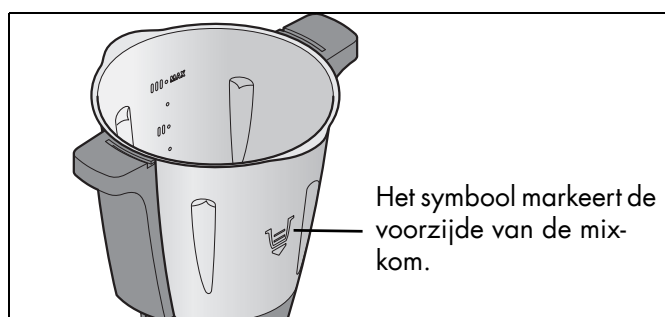
10. Mixkom gebruiken

Toepassingsgebied:

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

AANWIJZING: in deze handleiding zijn de fundamentele functies beschreven, zoals mixen, fijnmaken en stoomgaren.

10.1 Markeringen in de mixkom



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

- Onderste markering: ca. 0,5 liter
- Markering I: ca. 1 liter
- Middelste markering: ca. 1,5 liter
- Markering II: ca. 2 liter
- Bovenste markering: ca. 2,5 liter
- Markering III: ca. 3 liter, komt overeen met de maximaal toegestane vulhoeveelheid

LET OP:

- ⊙ Bij het mixen van vloeistoffen op stand 10 of met de toets **Turbo 38** mag er maximaal 2,5 liter in de mixkom **5** zitten, omdat er anders vloeistof uit kan worden geslingerd. Bij lagere snelheidsstanden dan 10 mag de mixkom **5** maximaal zijn gevuld met 3 liter.

AANWIJZING: bij enkele werkzaamheden mag er niet te weinig vloeistof in de mixkom **5** zitten om het apparaat foutloos te laten werken. Bij het kloppen van slagroom moet er bijv. ten minste 200 ml worden gebruikt en bij het kloppen van eiwit zijn dat ten minste 4 stuks.

10.2 Mesinzetstuk plaatsen en verwijderen

Het mesinzetstuk **19** is bestemd voor het fijnmaken van levensmiddelen.

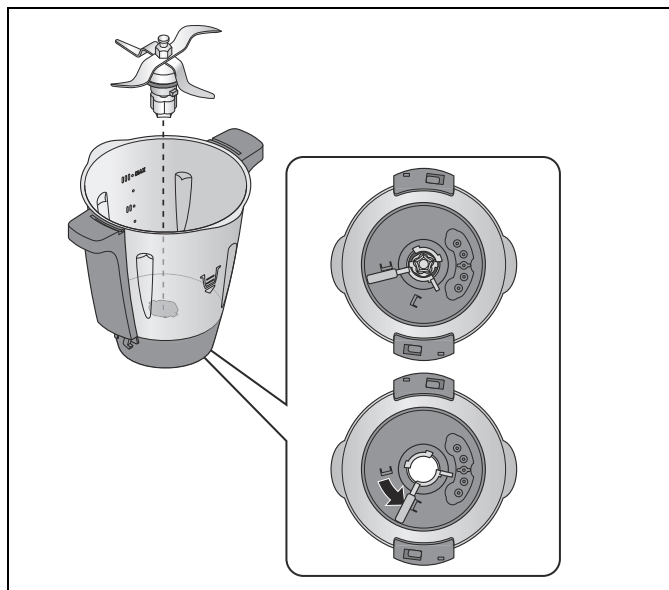
De mixkom **5** mag nooit zonder mesinzetstuk **19** worden gebruikt, omdat het mesinzetstuk **19** de mixkom **5** aan de onderkant afdicht.




GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Let erop dat de messen van de mesinzetstukken **19** zeer scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.

Ga als volgt te werk om een mesinzetstuk **19** te verwijderen:



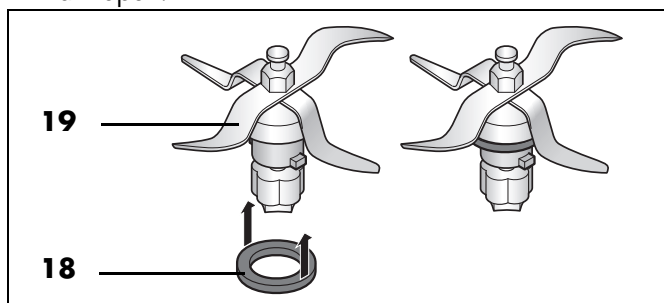
1. Zet de mixkom **5** horizontaal neer.
2. Druk op de ontgrendelingshendel **27** aan de onderkant van de mixkom **5**, zodat deze wijst naar het symbool van het geopende slot. 
3. Trek het mesinzetstuk **19** er voorzichtig naar boven toe uit.

Ga als volgt te werk om een mesinzetstuk **19** te plaatsen:

4. Zet de mixkom **5** horizontaal neer.
5. Plaats het mesinzetstuk **19** er van bovenaf in. Let erop dat de beide nokken aan de voet van het mesinzetstuk **19** door de beide uitsparingen in de bodem van de mixkom **5** moeten worden gestoken.

LET OP:

- ⊙ Let erop dat de afdichting **18** correct op het mesinzetstuk **19** is geplaatst, omdat anders de inhoud eruit kan lopen.



6. Bedien de ontgrendelingshendel **27** aan de onderkant van de mixkom **5**, zodat deze naar het symbool van het gesloten slot wijst om het mesinzetstuk **19** te vergrendelen. 

AANWIJZING: maak grote stukken fijn met een randenlengte van circa 3 - 4 cm, voordat u deze in de mixkom doet. Grotere stukken kunnen anders klem blijven zitten tussen de messen.

10.3 Mixkom gebruiken

1. Plaats de mixkom **5** in de houder **11**. De voorzijde met de panmarkering wijst naar u toe.
2. Druk de mixkom **5** een beetje omlaag, totdat de bloemvormige naaf van het mesinzetstuk **19** in de meshouder **12** grijpt.

AANWIJZINGEN:

- Wanneer de mixkom **5** niet naar beneden kan worden gedrukt, moet u deze een beetje "wiebelen", zodat de bloemvormige naaf van het mesinzetstuk **19** in de mixkom **5** in de meshouder **12** glijdt.
- Wanneer de mixkom **5** niet correct is geplaatst, voorkomt een veiligheidsmechanisme dat het apparaat werkt.

10.4 Roeropzetstuk plaatsen en verwijderen

Het roeropzetstuk **21** is bestemd voor het mengen van dun vloeibare levensmiddelen, bijv. voor het kloppen van slagroom, het kloppen van eiwit, emulgeren (bijv. mayonaise). Het roeropzetstuk **21** wordt op het mesinzetstuk **19** gestoken:

- De vleugels van het roeropzetstuk **21** bevinden zich in de tussenuitruimten tussen de messen.
- Voor meer aanwijzingen: zie "Een overzicht van de functies" op pagina 13.

LET OP:

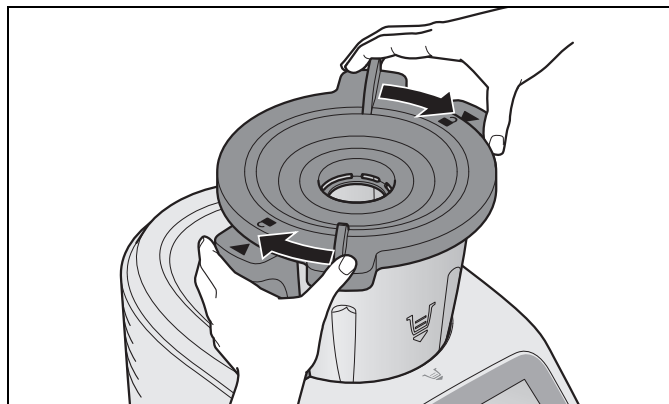
- ⊙ Het roeropzetstuk **21** mag slechts met de snelheidsstanden 1 tot 4 worden gebruikt.
- ⊙ De turbotoets **38** mag niet worden gebruikt, wanneer het roeropzetstuk **21** wordt gebruikt.
- ⊙ Bij gebruik van het roeropzetstuk **21** mag de spatel **22** niet worden gebruikt, omdat deze in het roeropzetstuk **21** terecht kan komen.
- ⊙ Let er bij toevoeging van levensmiddelen op dat deze het roeropzetstuk **21** niet blokkeren.

Trek het roeropzetstuk **21** er naar boven toe af om het te verwijderen. Als dit blijft haken, dan draait u het een beetje.

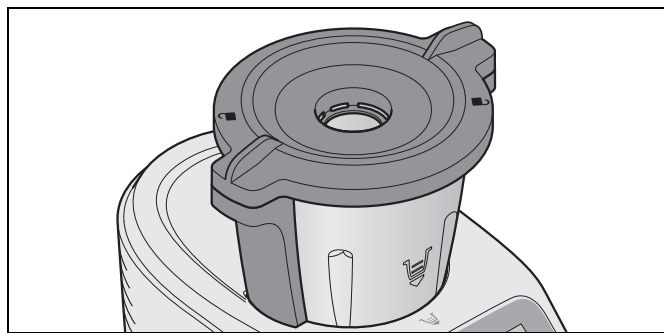
10.5 Deksel van de mixkom plaatsen

AANWIJZING: het deksel **24** voor de mixkom mag er pas op worden gezet, wanneer de mixkom **5** correct in het basisapparaat **14** is geplaatst. Wanneer u eerst het deksel plaatst, kan de mixkom niet meer in het basisapparaat worden gezet.

1. Plaats het deksel **24** voor de mixkom op een wijze, zodat de slotsymbolen tegenover de pijlen op de mixkom **5** staan.



2. Druk en draai het deksel **24** met beide handen met de wijzers van de klok mee. Pas wanneer het deksel **24** correct is gesloten, kan het apparaat starten. Een geluidssignaal geeft aan dat het apparaat gebruiksklaar is.



AANWIJZINGEN:

- Breng enkele druppels olie op een doek aan en wrijf de afdichting **23** daarmee in om het deksel iets gemakkelijker te kunnen sluiten.
- Het apparaat kan alleen worden gestart, wanneer het deksel **24** er correct op is gezet.

10.6 Maatbeker als deksel voor de vulopening gebruiken

De maatbeker **25** fungeert tegelijkertijd als sluiting voor de mixkom **5** en voor het afmeten van ingrediënten (20 ml tot 100 ml).

- Plaats de maatbeker **25** met de opening omlaag in het deksel **24** en vergrendel deze door met de wijzers van de klok mee te draaien om de mixkom **5** te sluiten. Deze klikt hoorbaar vast.

LET OP:

- ⊙ Voordat u de maatbeker **25** verwijdert, moet u de snelheid naar stand 1, 2 of 3 verlagen, zodat er geen levensmiddelen uit kunnen worden geslingerd.

- De maatbeker **25** kan er even worden afgenomen om ingrediënten toe te voegen.
- Om ingrediënten af te meten, draait u de maatbeker **25** om en voegt u de levensmiddelen toe. De waarden kunnen in ml worden afgelezen.

10.7 Koken en smoren met het kookinzetstuk

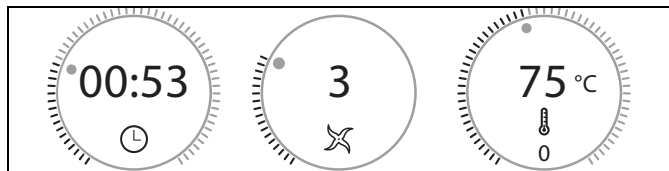
1. Vul de mixkom **5** met ten minste 500 ml water. Voeg hoogstens zo veel water in de mixkom **5** toe, zodat bij het toevoegen van levensmiddelen de maximumvulling van 3 liter niet wordt overschreden.
 - Wanneer alle levensmiddelen met water zijn bedekt, worden ze gekookt.
 - Wanneer de levensmiddelen niet volledig met water zijn bedekt, worden ze gestoomd.
2. Doe de levensmiddelen in het kookinzetstuk **20**.

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

3. Plaats het kookinzetstuk **20** in de mixkom **5**.

4. Sluit de mixkom **5** met het deksel **24** en de maatbeker **25**.
5. Schakel het apparaat met de in-/uitschakelknop **7** in.
6. Stel de gewenste tijd op de weergaveregeelaar **29** in.
7. Stel de gewenste temperatuur op de weergaveregeelaar **32** in, bijv. 100 °C om te koken.

Op het beeldscherm **8** worden de ingestelde tijd en de gekozen temperatuur weergegeven.



8. Kies snelheidsstand 1 voor een gelijkmatige verdeling van de warmte in het water.
9. Druk op de toets ► **35**. Het apparaat begint te werken.
10. Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt er een signaal.
11. Druk op de in-/uitschakelknop **7** om het apparaat uit te schakelen.

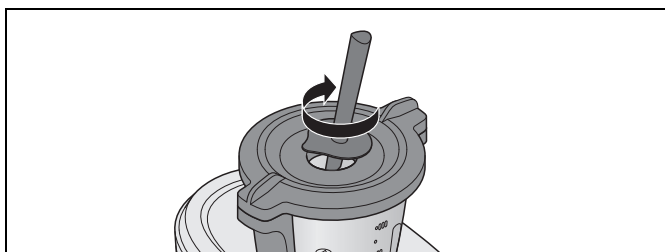
10.8 Spatel gebruiken

De spatel **22** is bestemd voor het doorroeren van ingrediënten en het verwijderen van het kookinzetstuk **20**.

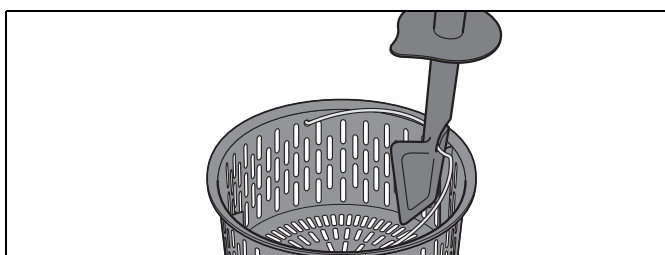
LET OP:

- ⊙ De spatel **22** mag niet worden gebruikt, wanneer het roeropzetstuk **21** erop is gezet. De spatel **22** kan anders in het roeropzetstuk **21** blijven steken.
- ⊙ Gebruik geen ander keukengereedschap om de ingrediënten door te roeren. Het gereedschap kan in het mes terechtkomen en schade veroorzaken.

- Roer altijd **met de wijzers van de klok mee** door. De spatel **22** is zodanig geconstrueerd dat deze bij het roeren met de wijzers van de klok mee, niet met het mesinzetstuk **19** in contact kan komen, ook niet wanneer het draait.



- Met de haak aan de achterzijde van de spatel **22** kan het warme kookinzetstuk **20** worden verwijderd zonder dit rechtstreeks aan te hoeven raken. Haak gewoon de metalen beugel van het kookinzetstuk **20** in en trek het er naar boven toe uit.



Aanwijzingen voor het verwisselen van de punt en voor het reinigen, (zie "Spatel reinigen, controleren en vervangen" op pagina 39).

10.9 Mixkom verwijderen



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- ⊙ Bij een warme inhoud van de mixkom **5** mag het deksel **24** slechts langzaam en voorzichtig worden geopend.
- ⊙ Direct na het pureren is de massa in de mixkom nog in beweging en zou bij te snel openen van het deksel in golven naar buiten kunnen komen. Wacht na het pureren daarom ca. 10 seconden voordat u het deksel opent.

1. Druk en draai het deksel **24** met beide handen tegen de wijzers van de klok in en neem dit dan van de kom af.
2. Neem de mixkom **5** er naar boven vanaf.

Fijnhakken en malen

Levensmiddel	Hoeveelheid	Stand	Gaartijd
aardappelen (in stukken)	1 kg	5	10 sec.
amandelen (hele)	200 g	10	10 sec.
appel (in stukken)	600 g	5	6 sec.
boekweit	250 g	10	1 min.
broodjes	1	8	20 sec.
chocolade/couverture	200 g	8	15 sec.
hafer	250 g	10	1:30 min.
ijsblokjes	250 g	Turbo	3x 2 sec.
knoflook	1 teen	8	5 sec.
koffiebonen	100 g	10	45 sec.
kool (rode/witte)	500 g	6	8 sec.
kruiden	20 g	6	8 sec.
lijnzaad	100 g	10	15 sec.
maanzaad	250 g	9	35 sec.
noten	200 g	10	10 sec.
peperkorrels	20 g	10	20 sec.
rogge	250 g	10	1:30 min.
sesamzaad	50 g	10	10 sec.
specerijen	20 g	10	20 sec.
spelt	250 g	10	1:30 min.
suiker	100 g	10	20 sec.
tarwe	250 g	10	1:30 min.
tarwe	500 g	10	2 min.
uien	1	6	8 sec.
vlees (bevroren)	100 g	8	16 sec.
wortels (gesneden, ca. 5 cm)	500 g	6	8 sec.

Roeren, Pureren en Kloppen

Levensmiddel	Hoeveelheid	Stand	Gaartijd
slagroom, stijfgeklopt	200 g	4	1 - 1:30 min. bijblijven
vruchten, rauw, pureren	250 g	9	1 min.
groente, rauw, pureren	250 g	9	1 min.
groente, gekookt, pureren	250 g	9	45 sec.

11. Apparaat bedienen

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

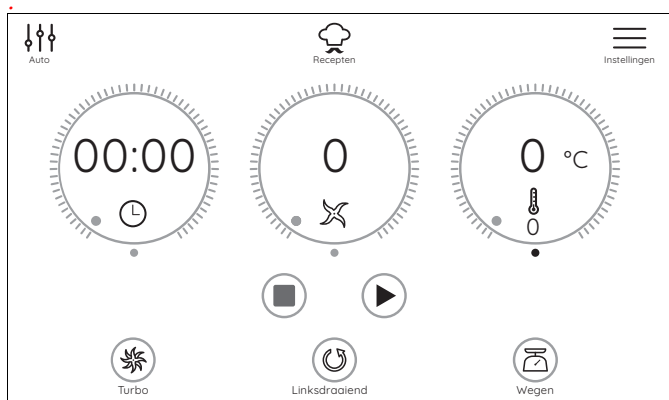
11.1 Stroomvoorziening

- Stop de stekker **16** in een geschikt stopcontact. Het stopcontact moet ook na het aansluiten altijd goed toegankelijk zijn.
- Trek alleen zo veel kabel uit het kabelvak **17** als noodzakelijk is.

11.2 Apparaat in- en uitschakelen

AANWIJZING: de eerste keer inschakelen is beschreven in hoofdstuk "Eerste keer inschakelen en verbinden met het internet" op pagina 11.

- Zet de in-/uitschakelknop **7** rechts achter op **I**:
 - Het beeldscherm **8** gaat branden.
 - Na enige tijd weerklinkt er een signaal en verschijnt het startmenu op het beeldscherm.



- Zet de in-/uitschakelknop **7** aan de achterzijde op **0** om het apparaat uit te schakelen.

11.3 Beeldscherm

Op het beeldscherm **8** worden alle instellingen en gebruikswaarden weergegeven. In de stand-bymodus is het beeldscherm donker en verbruikt het minder energie. Het apparaat is echter met de in-/uitschakelknop **7** ingeschakeld.

Wanneer er geen functie actief is en er ca. 5 minuten geen bediening wordt uitgevoerd, weerklinkt een geluidssignaal. Bovendien verschijnt op het beeldscherm **8** een dialoogveld, waarin de tijd tot aan het overschakelen naar de stand-bymodus wordt afgeteld.

- Druk op de toets op het dialoogveld, zodat het apparaat actief blijft.

- Als het apparaat in de stand-bymodus staat, druk of draai dan gewoon aan de draairegelaar **9** om het apparaat te wekken.

11.4 Basisbediening

In deze paragraaf wordt de algemene bediening uitgelegd. De precieze beschrijving wordt dan in de individuele hoofdstukken gegeven waar dat van belang is.

Bedienen en het instellen van waarden gebeurt via het touchscreen **8** en de draairegelaar **9**.

Het beeldscherm

Het touchscreen van het beeldscherm **8** reageert precies zoals een smartphone op het aanraken van het oppervlak. Bediening met handschoenen is niet mogelijk.

Voor foutloos werken is een schoon beeldscherm noodzakelijk. Pak het beeldscherm daarom niet met natte of plakkerige vingers vast.

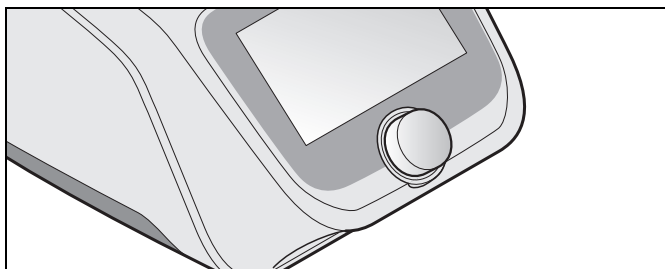


- Instellingen voert u uit door het aanraken van toetsen of het maken van veegbewegingen.

AANWIJZING:

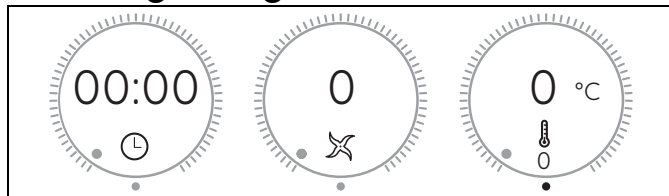
- Mogelijk reageert het beeldscherm ook op contact met bepaalde stoffen. Veeg het daarom, indien mogelijk, niet af, wanneer er een programma wordt uitgevoerd. Dan kunnen er waarden worden versteld.

De draairegelaar






- Met de draairegelaar **9** voert u instellingen uit. De instellingen worden doorgaans onmiddellijk op het beeldscherm **8** weergegeven. U kunt door draaien aan de draairegelaar bijv. door lijsten bladeren of menuopties markeren.
- Instellingen worden altijd alleen voor de geactiveerde functie uitgevoerd (bijv. tijd, temperatuur of snelheid van het programma).
- Door op de draairegelaar te drukken wordt de gemarkeerde functie geactiveerd.

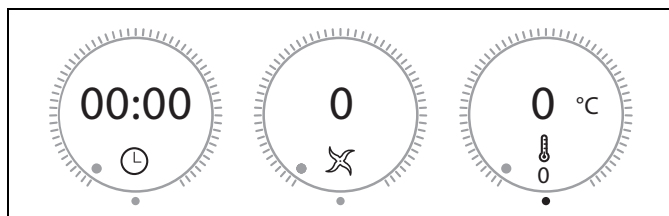
De weergaveregelaars



In deze handleiding heten de drie cirkels boven in het beeld Weergaveregelaars. Dit zijn dan knoppen/toetsen alsmede weergavevlakken en regelaars - vandaar de naam Weergaveregelaar.

De weergaveregelaars zijn afhankelijk van de snelheid; snel draaien van de draairegelaar zorgt voor een snellere - buitenproportionele - verandering van de weergegeven waarden.

- De weergaveregelaars bestaan telkens uit drie verschillende delen:
 - 00:00: deze en andere weergaven geven de werkelijke of de ingestelde waarde aan.
 - Statusweergave: de statusweergave om de weergaveregelaar geeft de relatieve grootte van een instelling weer.
 - Symbolen: de symbolen (bijv.   ) geven aan welke basisfunctie de weergaveregelaar heeft.

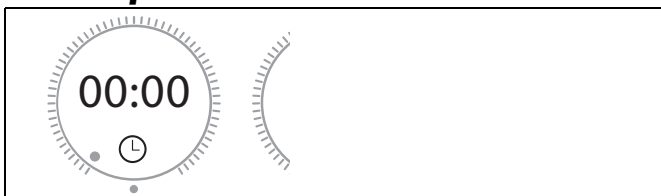


- De weergaveregelaars hebben verschillende functies:
 - drukken en draaien: daarbij tekent u met de vinger de buitenste rand cirkelvormig na. De waarden worden veranderd en worden weergegeven.
 - Weergaven van de betreffende waarden. Op de bovenstaande afbeelding zouden dat Tijd, Snelheid en Temperatuur zijn.



- Door op deze drie toetsen te drukken, schakelt u om naar de onder de toetsen genoemde functie.

11.5 Tijd instellen



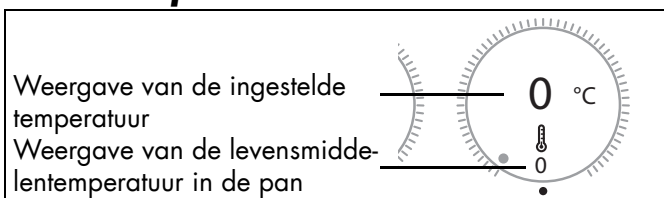
Met deze weergaveregelaar stelt u door middel van draaien in, hoe lang het kookproces of de verwerking dient te duren:

- Tijdregelaar met de wijzers van de klok mee draaien: tijd verlengen
 - Tijdregelaar tegen de wijzers van de klok in draaien: tijd verkorten
- De instelbare tijd ligt tussen 1 seconde en 99 minuten.
 - Via de volgende stappen kan de tijd worden ingesteld:
 - tot 1 min in stappen van een seconde;
 - vanaf 1 min tot 5 min in stappen van 10 seconden;
 - vanaf 5 min tot 20 min in stappen van 30 seconden;
 - vanaf 20 min tot 99 min in stappen van een minuut.
 - De ingestelde tijd wordt op het beeldscherm **8** weergegeven.



- Nadat de functie is gestart, wordt boven de tijd afgeteld en wordt onder de ingestelde tijd weergegeven.
- Als er geen tijd werd opgegeven, telt de tijd van 0 seconden (00:00) tot 99 minuten (99:00) op. Daarna stopt het apparaat.
- Tijdens het gebruik kan de tijd worden gewijzigd.
- Wanneer de ingestelde tijd is verstreken,
 - stopt het apparaat;
 - klinkt er een geluidssignaal;
 - knippert de led-ring kort groen en brandt dan wit.

11.6 Temperatuur instellen



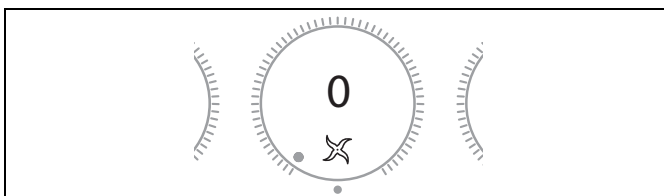
Op deze weergaveregelaar stelt u door draaien de gaar-temperatuur in:

- De instelbare temperatuur ligt tussen 37 °C en 130 °C.
De volgende temperaturen kunnen in °C worden gekozen: 37, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 85, 90, 95, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130.
- De ingestelde temperatuur wordt in het midden van de weergaveregelaar weergegeven.
- De werkelijke temperatuur wordt onder in de weergaveregelaar getoond.
- Voor het starten van het opwarmproces dient een snelheidsstand en een tijdstelling worden gekozen.
- Tijdens het opwarmen kan de weergave van de levensmiddelen-temperatuur sterk schommelen.
- Tijdens het gebruik kan de temperatuur worden gewijzigd.

AANWIJZINGEN:

- Zodra u een temperatuur instelt, wordt de snelheid evt. naar stand 3 teruggezet.
- Wanneer u direct na het koken (bijv. een soep) wilt pureren, draait u eerst de temperatuur naar 0 en stelt u dan de snelheid in.

11.7 Snelheid instellen



Met deze weergaveregelaar stelt u door draaien de snelheid in:

- De snelheid kan worden ingesteld in 10 standen:
 - Stand 1 - 4: voor roeropzetstuk **21**;
 - Stand 1 - 10: voor mesinzetstuk **19**.
- Voor de snelheid gelden 2 perioden:
 - Stand 1 - 6: voor deze snelheden kan de tijd van 1 seconde tot 99 minuten worden gekozen.
 - Stand 7 - 10: voor deze snelheden kan de tijd van 1 seconde tot 15 minuten worden gekozen.

LET OP:

- ⊙ Het roeropzetstuk **21** mag slechts met de snelheidsstanden 1 tot 4 worden gebruikt. Op het beeldscherm **8** verschijnt een overeenkomstige weergave.

- ⊙ Bij het mixen van vloeistoffen op stand 10 mag er maximaal 2,5 liter in de mixkom **5** zitten, omdat er anders vloeistof uit kan worden geslingerd (zie "Turbo-functie" op pagina 23). Bij lagere snelheidsstanden dan 10 mag de mixkom **5** maximaal zijn gevuld met 3 liter.

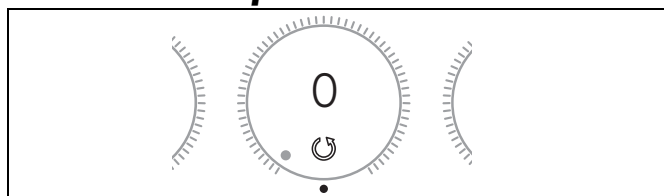
- Voor meer aanwijzingen: zie "Een overzicht van de functies" op pagina 13.
- De ingestelde snelheidsstand wordt weergegeven op het beeldscherm **8**.
- Tijdens het gebruik kan de snelheidsstand worden gewijzigd.
- In het programma Stoomgaren is het niet mogelijk om de snelheid te kiezen.
- Wanneer u tijdens het gebruik de snelheid naar 0 wijzigd, stopt het apparaat. Om verder te werken, kiest u een snelheid en drukt u op de toets ► **35**.
- Wanneer er een temperatuur werd gekozen, zijn alleen de snelheidsstanden 1 - 3 beschikbaar.

Softstart

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

- Softstart is actief bij temperaturen van levensmiddelen vanaf 60 °C.

11.8 Linksloop



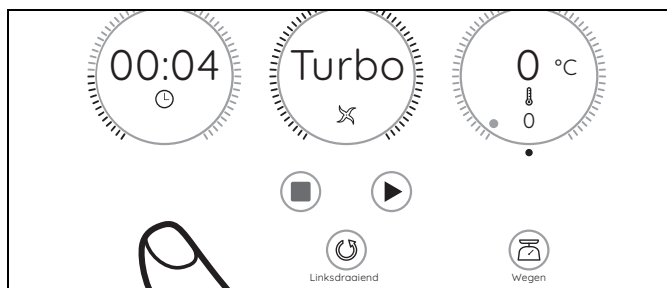
De linksloop is bestemd voor het zorgvuldig roeren van levensmiddelen die niet moeten worden fijngeemaakt.

- Door op de toets ⊙ **36** te drukken, kan de draairichting van het mesinzetstuk **19** te allen tijde naar de normale werking worden gewijzigd.
- De linksloop kan alleen worden gebruikt bij lage snelheid - stand 1 tot 3.
- Bij de programma's **KNEDEN** en **AANBRADEN** wordt de linksloop door het programma geregeld.



- ⊙ Druk op **36** om de linksloop te activeren. Zo lang de functie is geactiveerd, verschijnt het symbool onder in de weergaveregelaar.
- ✕ Druk op **36** om de linksloop te deactiveren.



11.9 Turbo-functie



LET OP:

- ⊙ Bij het mixen van vloeistoffen mag er maximaal 2,5 liter in de mixkom **5** zitten, omdat er anders vloeistof uit kan worden geslingerd.
- ⊙ Gebruik deze functie nooit, wanneer het roeropzetstuk **21** wordt gebruikt.

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

-  **38** heeft een achtergrond: de functie is mogelijk.
-  **38** is grijs: de toets is geblokkeerd, de functie is niet mogelijk (bijv. omdat de levensmiddelen temperatuur in de mixkom hoger is dan 60 °C).
- Druk op de toets **Turbo 38** en houd deze ingedrukt, zolang u de functie nodig hebt. Laat de toets los en druk er opnieuw op om te herhalen.

AANWIJZINGEN:


- De Turbo-functie werkt alleen,
 - wanneer het mesinzetstuk **19** niet draait.
 - wanneer de temperatuur van de levensmiddelen in de mixkom **5** lager is dan 60 °C.
- De snelheid wordt in een mum van tijd naar stand 10 (maximum) verhoogd.

11.10 Weegschaal


De ingebouwde keukenweegschaal weegt in stappen van 5 gram tot en met 5 kg.

De weegschaal is eenvoudig te bedienen en is gereed voor gebruik, wanneer er niet mee wordt gewerkt.

Eenvoudig wegen



1. Het apparaat is ingeschakeld, maar er wordt niet mee gewerkt.
2. Druk op de toets  **34**. Het beeldscherm **8** toont de weegschalfunctie en 0 g.



3. Leg het weeggoed in het mixkom **5**. Op het beeldscherm **8** wordt het gewicht tot 5 kilogram in gram weergegeven.
4. Wanneer u een ander ingrediënt in de mixkom doet, wordt het gewicht in de weergave opgeteld.
5. Druk op de toets  om de weegfunctie te beëindigen. Nu verschijnt weer het startmenu.

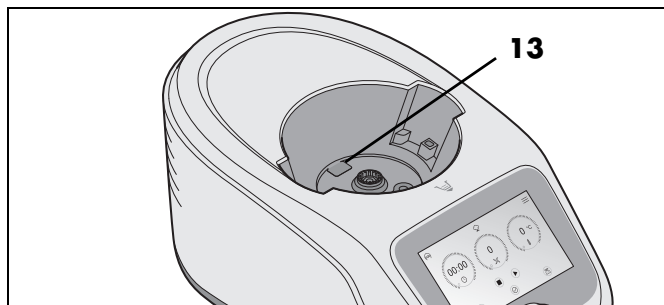
Wegen met de tarrafunctie

Met de tarrafunctie kunt u de weergave van de weegschaal weer op 0 gram zetten en dan nieuw weeggoed toevoegen.

1. Het apparaat is ingeschakeld, maar er wordt niet mee gewerkt.
2. Druk op de toets  **34**. Het beeldscherm **8** toont 0 g.
3. Leg het weeggoed in het mixkom **5**. Op het beeldscherm **8** wordt het gewicht tot 5 kilogram in gram weergegeven.
4. Druk op de weegaveregelelaar om de weergave van het gewicht op 0 g te zetten.
5. Voeg het nieuwe weeggoed bij het aanwezige weeggoed.
Op het beeldscherm **8** verschijnt nu alleen het gewicht van het nieuwe weeggoed in gram.
6. Herhaal deze handeling evt. met nieuw weeggoed.
7. Druk op de toets  om de weegfunctie te beëindigen. Nu verschijnt weer het startmenu.

11.11 Overloop

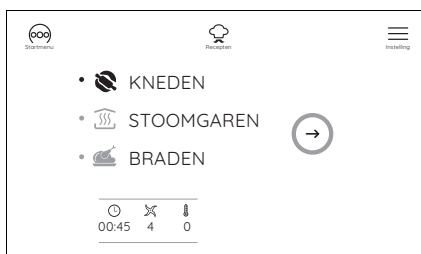
In de houder voor de mixkom **11** zit een overloop **13**.



Als er vloeistof uit de mixkom **5** komt, verzamelt deze zich niet in het basisapparaat **14**, maar kan via de overloop **13** op het werkblad naar buiten lopen.

12. De belangrijkste menu's

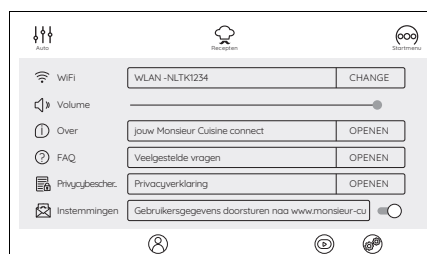
12.1 Overzicht van de menu's



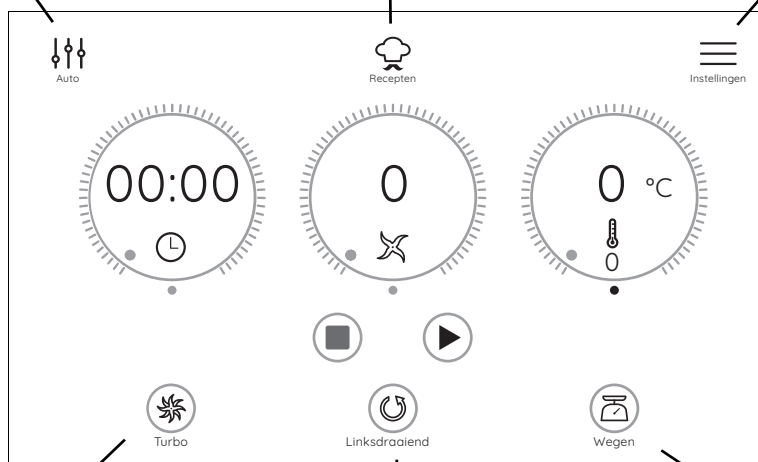
Menu van de automatisch programma



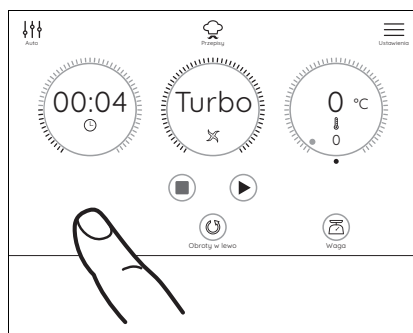
CookingPilot (recepten voor begeleid bereiden)



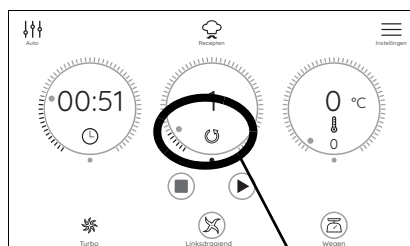
Instellingen




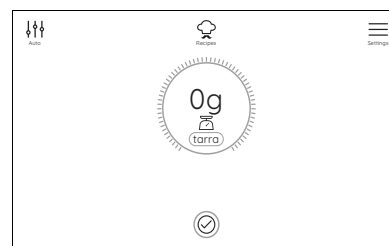
Startmenu




Houd de toets ingedrukt. Turbo-functie is actief. De tijdsvoortgang wordt weergegeven.



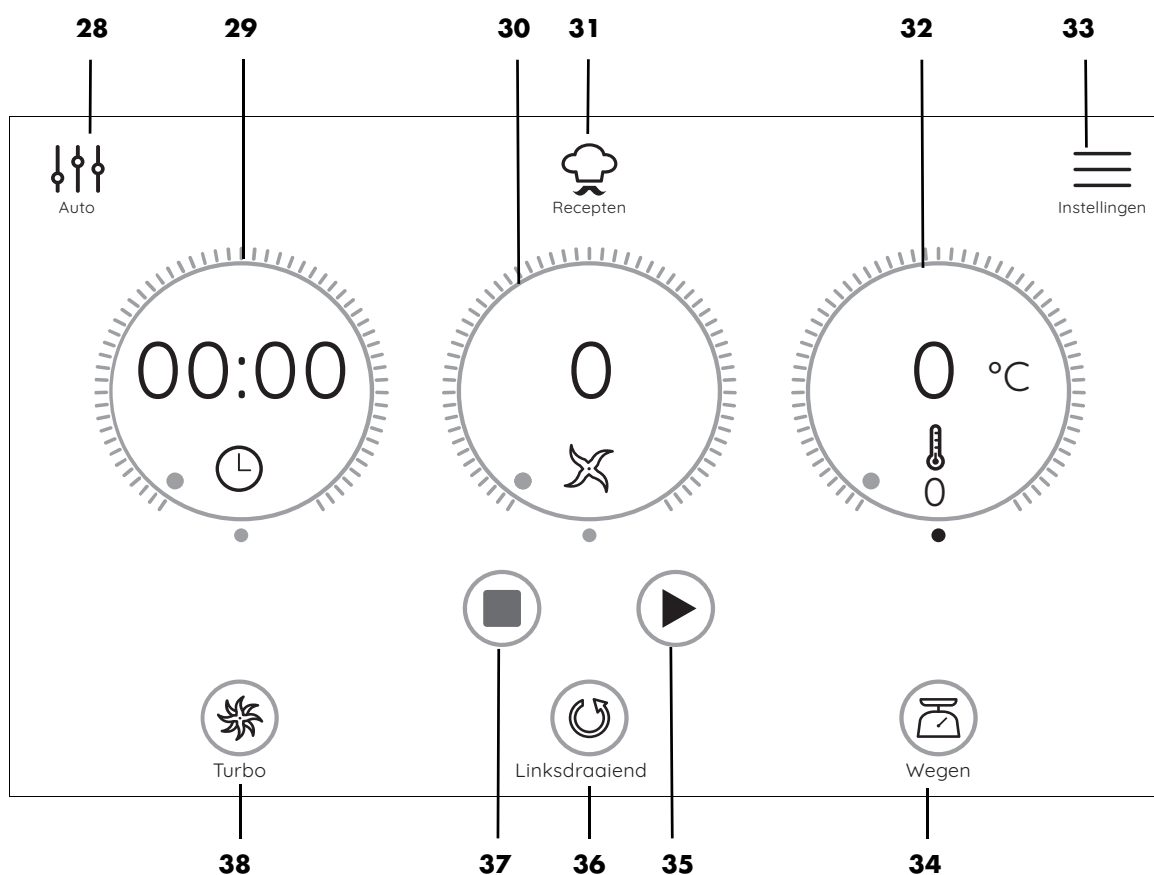
Linksliep: wanneer het symbool  in de weergaveregelaar van de snelheid verschijnt, is de linksliep geactiveerd.



Weegschaal: na het drukken op de toets  wordt de weegschaal geactiveerd. De weegschaal werkt alleen in ruststand, niet tijdens het gebruik.

12.2 Het startmenu

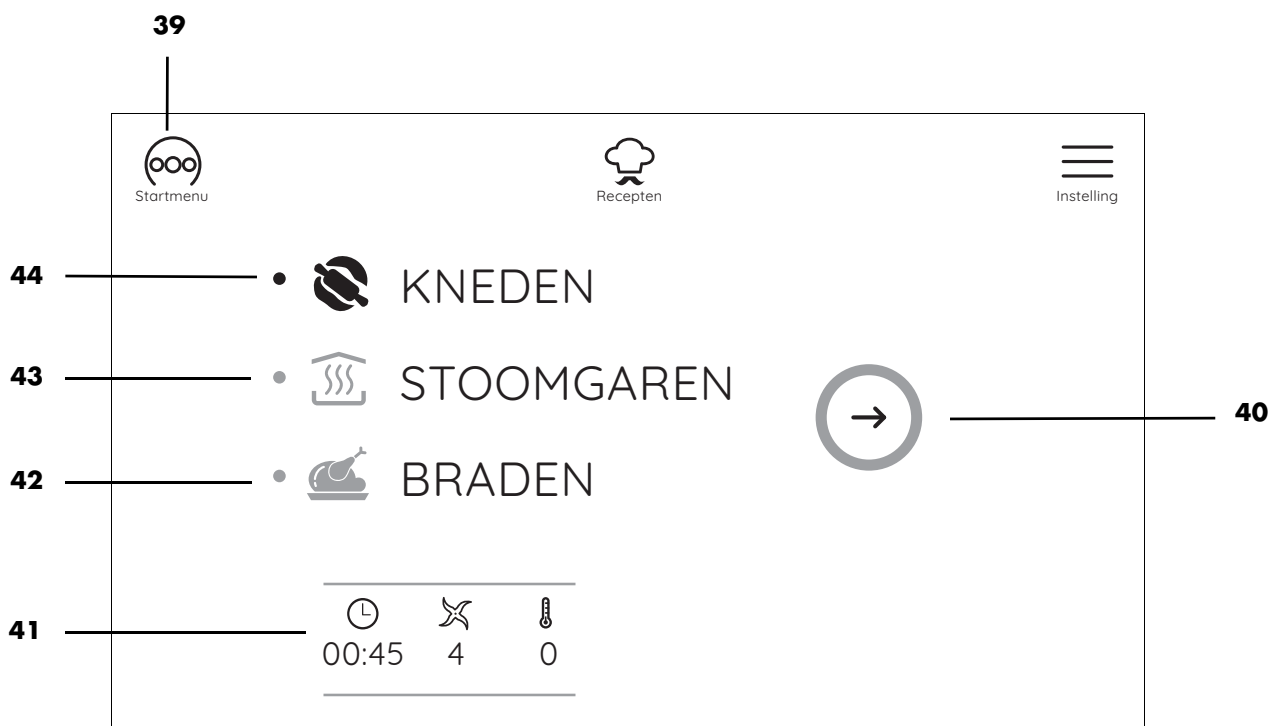
Dit menu verschijnt na het inschakelen van de "Monsieur Cuisine connect". In dit menu stelt u de waarden voor Tijd, Snelheid, Linksloop en Gewenste temperatuur zelf in. Bovendien kunt u de weegschaal oproepen en de Turbo starten.





- 28** ↓↓↓ Menu Automatisch programma oproepen (**KNEDEN, STOOMGAREN, AANBRADEN**)
- 29** ⌚ Tijd instellen en weergeven (1 seconde tot 99 minuten)
- 30** Snelheid instellen // Weergaven voor
 - Snelheid: 1 - 10
 - Turbo: in de weergave verschijnt Turbo
 - Linksloop: ↻
 - Inzetstuk van de roerenheid verboden: ✖
 - Weegschaal: het gewicht in gram van 0 tot 5000 g en van tarra
- 31** 👨‍🍳 CookingPilot (recepten voor begeleid koken) oproepen
- 32** Insteltemperatuur instellen en werkelijke/ingestelde temperatuur weergeven (37 °C - 130 °C)
- 33** ≡ Menu Instellingen oproepen
- 34** ⚖️ Weegschaal activeren - weergave tot 5000 g met tarrafunctie
- 35** ▶ Starten van de functie of van het programma
- Pauze actief. Druk op de toets om het proces weer te starten
- 36** ↻ ✖ Linksom of rechtsom (mes) ingesteld
- 37** ■ Lopende functie beëindigen en weergave van de standaardinstellingen
- 38** ✨ Turbo-toets; moet ingedrukt blijven, start onmiddellijk de hoogste snelheid (wanneer mogelijk)

12.3 De automatische programma's

In dit menu kunt u 3 verschillende automatische programma's oproepen. Na het oproepen van het submenu kunt u enkele aanduidingen van de automatische programma's wijzigen of het programma direct starten.



- 39**  Terug naar het Startmenu
- 40**  Menu van het gemarkeerde automatische programma oproepen
- 41** Weergave van de vooraf ingestelde waarden van het gemarkeerde automatische programma
- 42** **AANBRADEN** Programma voor het aanbraden
- 43** **STOOMGAREN** Programma voor het stoomgaren
- 44** **KNE DEN** Programma voor het kneden van deeg

12.4 Recepten

In dit menu kunt u diverse recepten kiezen. Op het beeldscherm wordt u automatisch door alle werkstappen van het gekozen recept geleid. Lees en volg gewoon de aanwijzingen op het beeldscherm: koken was nog nooit zo gemakkelijk.

AANWIJZING: De opgegeven hoeveelheden levensmiddelen in recepten zijn van ongeschilde levensmiddelen.



- | | | |
|-----------|-----------------|--|
| 45 | ♥ | Eigen favorietenlijst oproepen |
| 46 | 🍴 | Recepten in categorieën weergeven |
| 47 | A-Z | Recepten alfabetisch gesorteerd weergeven |
| 48 | ⊞ ⊞ | Display afbeelding horizontaal/verticaal |
| 49 | 🔍 | Zoekvenster openen - u kunt naar recepten of ingrediënten zoeken |
| 50 | ABCD.... | Alfabetbalk - tik op een letter om recepten met deze beginletter weer te geven |
| 51 | | Opgave van de bereidingsduur, de porties en de moeilijkheidsgraad |
| 52 | | Naam recept |

13. Stoomgaren



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- ⊙ Bij het openen van het deksel **1** resp. **24** tijdens het gebruik kan hete stoom naar buiten komen.

AANWIJZING:

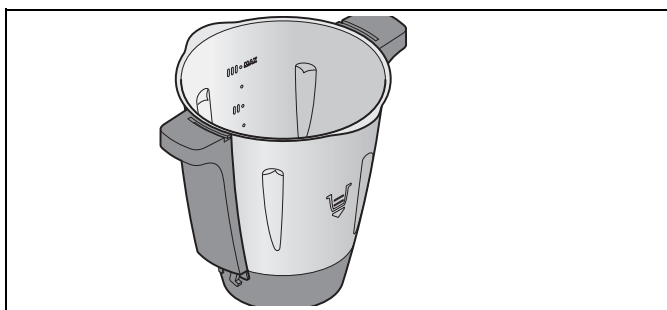
- Let er bij het plaatsen van de levensmiddelen op dat enkele sleuven in het stoominzetstuk **2** / **3** of het kookinzetstuk **20** vrij blijven. Alleen zo kan de stoom zich vrij verdelen en worden de ingrediënten gelijkmatig gaar.
- Tijdens het stoomgaren draait het mes mee om een optimale verdeling van de warmte te garanderen.

13.1 Algemene programma-informatie

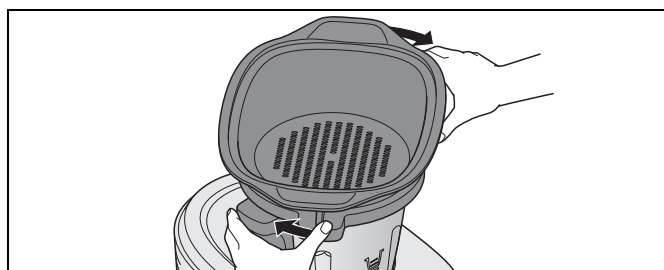
- vooraf ingestelde tijd: 20 minuten (veranderbaar), maximale tijd: 60 minuten
- vooraf ingestelde temperatuur: 120 °C (permanent)
- Snelheid: uit, kan niet worden gekozen
 - opwarmen wordt in de middelste weergaveregelaar getoond.
 - U kunt de opwarmtijd overslaan.
- Het stoomgaren is begonnen:
 - opwarmen is gedoofd.
 - In de tijdweergave wordt onder 20 minuten of uw gekozen tijd weergegeven.

13.2 Voorbereiding van de stoomgaaropzetstukken

1. Plaats de mixkom **5** in de houder **11**.



2. Vul de mixkom **5** met 1 liter water. Dit komt overeen met de tweede markering van onderen (**II**).
3. Controleer of de afdichting **4** van het diepe stoomgaaropzetstuk **3** correct is geplaatst.
4. Plaats het diepe stoomgaaropzetstuk **3** iets verdraaid op de mixkom **5**.



5. Draai het diepe stoomgaaropzetstuk **3** op een wijze dat het duidelijk vastklikt en er een geluidssignaal weerklinkt. Het programma kan alleen worden gestart, wanneer het stoomgaaropzetstuk **3** correct is geplaatst.

AANWIJZING: breng enkele druppels olie op een doek aan en wrijf de afdichting **4** daarmee in om het stoomgaaropzetstuk **3** iets gemakkelijker te kunnen plaatsen.

6. Doe de levensmiddelen in het stoomgaaropzetstuk **3** en (indien noodzakelijk) **2**.

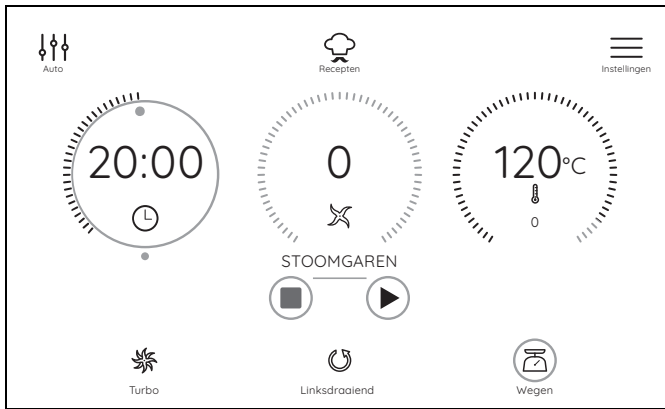
AANWIJZINGEN:

- Let er bij het plaatsen van de levensmiddelen op dat enkele sleuven in het stoominzetstuk **2** / **3** of het kookinzetstuk **20** vrij blijven. Alleen zo kan de stoom zich vrij verdelen en worden de ingrediënten gelijkmatig gaar.
- Tijdens het stoomgaren draait het mes mee om een optimale verdeling van de warmte te garanderen.
- Ook wanneer u alleen het platte stoomgaaropzetstuk **2** nodig hebt, moeten altijd beide stoomgaaropzetstukken **3** en **2** erin worden gezet, zodat er aan de zijkant geen stoom ontwijkt.
- Aanwijzingen voor de afdichting **4**: (zie "Diep stoomgaaropzetstuk **3**" op pagina 39).

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

13.3 Stoomgaren starten

1. Het apparaat is ingeschakeld en toont het Startmenu.
2. Druk op de toets ↓↑↑ **28** om het menu van de automatische programma's op te roepen en dan op de toets **STOOMGAREN 43** en →. De waarden voor het programma verschijnen in de drie weergaveregeelaars.



AANWIJZING: u kunt de waarden voor de tijd wijzigen. Tik op de weergaveregelaar voor de tijd en voer de instelling direct uit met de weergaveregelaar of de draairegelaar.

3. Druk op de toets ► **35**. De opwarmtijd wordt gestart. Gedurende deze tijd
 - verschijnt *opwarmen* in de middelste weergaveregelaar.
 - Druk op *overslaan*, indien u de opwarmtijd wilt overslaan.
4. Na het verstrijken van de opwarmtijd start het programma.
 - opwarmen is gedoofd en snelheidsstand 1 verschijnt.

In de tijdweergave wordt onder 20 minuten of uw gekozen tijd weergegeven.
5. Na het verstrijken van de ingestelde tijd weerklinkt een kort signaal, de led-ring **10** brandt groen en op het beeldscherm **8** worden opnieuw de uitgangswaarden van het programma weergegeven.
6. Druk op de in-/uitschakelknop **7** om het apparaat uit te schakelen of ga naar de volgende stap in het recept.



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- ⊙ Bij het openen van het deksel **1** resp. **24** tijdens het gebruik kan hete stoom naar buiten komen.
7. Verwijder de levensmiddelen uit de stoomgaaropzetstukken **2/3**.

13.4 Pauze en beëindigen

- Om een lopend programma te onderbreken, drukt u op:
 - **II**: de tijd wordt niet meer afgeteld.
 - Beëindig de pauze door te drukken op ► **35**.
- Om een lopend programma te beëindigen, drukt u op:
 - De toets ■ **37**. De weergaveregelaars tonen opnieuw de standaardinstellingen van het programma.
 - Druk op ↓↑↑ **28** om het menu van de automatische programma's op te roepen.

13.5 Garingspunt controleren

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



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

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

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

1. Open voorzichtig het deksel voor stoomgaaropzetstukken **1**.
Let er bij het openen van het deksel **1** op dat u niet door een laag hete stoom kunt worden geraakt. Laat de stoom aan de van u afgewende zijde ontsnappen, voordat u het deksel volledig opent.
2. Verwijder het deksel **1** volledig.
3. Controleer met een langere staaf of een vork de toestand van het te garen levensmiddel:
 - Druk op de toets **■ 37** en vervolgens op de in-/uitschakelknop **7** om het apparaat uit te schakelen, wanneer het te garen levensmiddel klaar is.
 - Plaats het deksel **1** terug en laat het apparaat verder werken, wanneer het te garen levensmiddel nog niet gaar is.

13.6 Stoomgaren met het kookinzetstuk

AANWIJZING: u kunt het programma Stoomgaren ook met het kookinzetstuk **20** gebruiken. Wanneer u voor het controleren van het garingspunt het deksel **24** opent, verschijnt er een aanwijzing dat de pauzmodus actief is. Na het plaatsen van het deksel start u het resterende programma door te drukken op **▶ 35**.

1. Vul de mixkom **5** met 500 ml water.
2. Doe de levensmiddelen in het kookinzetstuk **20**.
3. Plaats het kookinzetstuk **20** in de mixkom **5**.
4. Sluit de mixkom **5** met het deksel **24** en de maatbeker **25**.
5. Start het programma (zie "Stoomgaren starten" op pagina 28).
6. Open het deksel **24** en verwijder het kookinzetstuk **20** (zie "Spatel gebruiken" op pagina 18) na het verstrijken van het programma.
7. Druk op de in-/uitschakelknop **7** om het apparaat uit te schakelen of ga naar de volgende stap in het recept.

13.7 Beveiliging tegen oververhitting

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

Trek in dit geval de stekker **16** uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

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

13.8 Tips voor stoomgaren

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

13.9 Stoomgaaropzetstukken gebruiken

U kunt naar wens alleen het diepe stoomgaaropzetstuk **3** of beide stoomgaaropzetstukken (**2** en **3**) gebruiken. Het platte stoomgaaropzetstuk **2** kan niet zonder het diepe stoomgaaropzetstuk **3** worden gebruikt.

13.10 Menu's bereiden

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

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

14. Deeg kneden

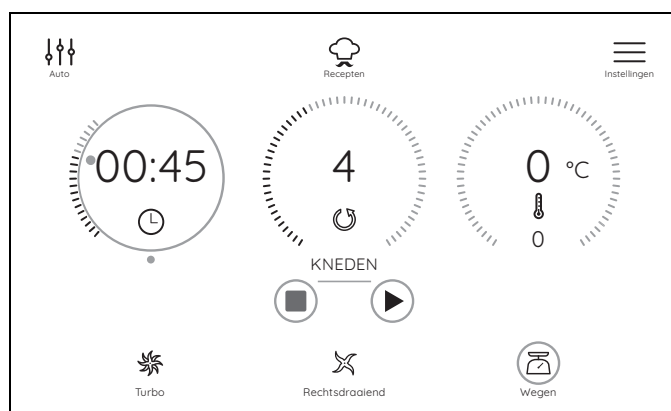
Met het apparaat kunt u maximaal 500 g meel voor compacte deegsoorten en 600 g meel voor luchtige deegsoorten verwerken. Het programma wordt alleen met het mesinzetstuk **19** gebruikt.

14.1 Algemene programma-informatie

- vooraf ingestelde tijd: 45 seconden (veranderbaar)
- maximale tijd: 2 minuten
- vooraf ingestelde temperatuur: 0 °C (permanent)
- vooraf ingestelde snelheid: 4 (permanent)
- Rechts-/linksloop: wordt door het programma geregeld

14.2 Programma starten

1. Doe de levensmiddelen in de mixkom **5**.
2. Sluit de mixkom **5** met het deksel **24**.
3. Het apparaat is ingeschakeld en toont het Startmenu.
4. Druk op de toets ↓↑↑ **28** om het menu van de automatische programma's op te roepen en dan op de toets **KNEDEN 44** en →. De waarden voor het programma verschijnen in de drie weergaveregelaars.



AANWIJZING: u kunt de waarden voor de tijd wijzigen. Tik op de betreffende weergaveregelaar en voer de instelling uit.

5. Druk op de toets ► **35**. Het programma wordt gestart. De ingestelde tijd wordt op het beeldscherm **8** afgeteld. Het programma regelt de linksom/rechtsom automatisch.
6. Na het verstrijken van de ingestelde tijd weerklinkt een kort signaal, de led-ring **10** om de draairegelaar **9** brandt groen en op het beeldscherm **8** worden opnieuw de uitgangswaarden van het programma weergegeven.
7. Druk op de in-/uitschakelknop **7** om het apparaat uit te schakelen of ga naar de volgende stap in het recept.

14.3 Pauze en beëindigen

- Om een lopend programma te onderbreken, drukt u op:
 - **II**: de tijd wordt niet meer afgeteld.
 - Beëindig de pauze door te drukken op ► **35**.
- Om een lopend programma te beëindigen, drukt u op:
 - De toets ■ **37**. De weergaveregelaars tonen opnieuw de standaardinstellingen van het programma.
 - Druk op de toets ↓↑↑ **28** om het menu van de automatische programma's op te roepen.

Richtwaarden voor stoomgaren

- Let er bij het plaatsen van de levensmiddelen op dat enkele sleuven in het stoominzetstuk **2 / 3** of het kookinzetstuk **20** vrij blijven. Alleen zo kan de stoom zich vrij verdelen en worden de ingrediënten gelijkmatig gaar.
- Bij stoomgaren met het kookinzetstuk **20** moet de maatbeker **25** worden verwijderd van het deksel **24**.

Levensmiddel	Hoeveelheid	Gaartijd
Groente		
aardappelen, geschild, in vieren	800 g	15 min.
aardappelen, klein, in de schil	800 g	15 min.
asperge, hele stengels	500 g	18 min.
bloemkool, in roosjes	500 g	15 min.
bonen, groene, heel	500 g	10 min.
broccoli, in roosjes	500 g	12 min.
champignons, in plakjest	250 g	15 min.
courgette, plakjes van ca. 5 mm dik	500 g	12 min.
doperwtten, diepvries	250 g	8 min.
kool, in reepjes	500 g	12 min.
koolrabi, stukjes van ca. 1 x 1 cm	500 g	15 min.
paprika, reepjes van ca. 1 cm breed	500 g	10 min.
peultjes, heel	200 g	8 min.
prei, ringen van ca. 1 cm dik	500 g	6 min.
spinazie, vers	250 g	7 min.
spruitjes, heel	500 g	12 min.
venkel, stukjes van ca. 1 x 1 cm	500 g	12 min.
wortels, heel, zeer dun	500 g	12 min.
wortels, plakjes van ca. 3 mm dik	500 g	12 min.
Fruit		
abrikozen, halve	500 g	10 min.
appel, in vieren	500 g	12 min.
peren, in vieren	500 g	12 min.
perziken, halve	500 g	10 min.
pruimen, halve	500 g	12 min.
Vlees		
gehakt- en vleesballetjes	500 g	15 min.
kalkoenfilet, heel	150 g	15 min.
kalkoenfilet, in hapklare stukken	500 g	12 min.
kipfilet, heel	150 g	15 min.
kipfilet, in hapklare stukken	500 g	12 min.
Vis		
forel, heel	2 stuks à 250 g	15 min.
garnalen, rauw	250 g	10 min.
koolvisfilet	1 - 4 stuks à 200 g 2 cm dik	12 min.
mosselen	1 kg	15 min.
zalmfilet	1 - 4 stuks à 300 g 3 - 4 cm dik	12 min.

15. Aanbraden

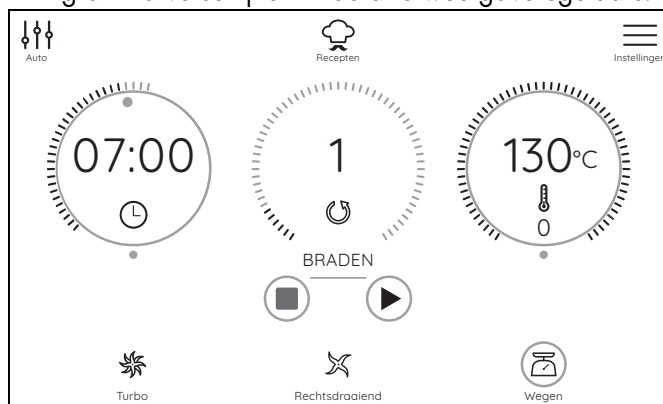
Met het programma kunt u tot en met 500 g vlees, vis, groenten en kruiden licht aanbraden, bijv. om roosteraroma's te laten vrijkomen. Grote stukken moeten eerst grof verkleind worden.

15.1 Algemene programma-informatie

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

15.2 Programma starten

1. Doe een beetje vet (bijv. olie) in de mixkom **5**.
2. Doe de levensmiddelen in de mixkom **5**.
3. Sluit de mixkom **5** met het deksel **24**.
4. Het apparaat is ingeschakeld en toont het Startmenu.
5. Druk op de toets $\downarrow\uparrow\downarrow$ **28** om het menu van de automatische programma's op te roepen en dan op de toets **AANBRADEN 42** en \rightarrow . De waarden voor het programma verschijnen in de drie weergaveregelaars.



AANWIJZING: u kunt de waarden voor de tijd en de temperatuur wijzigen. Tik op de betreffende weergaveregelaar en voer de instelling uit met de draaieregelaar.

6. Druk op de toets \blacktriangleright **35**. Het programma wordt gestart. De ingestelde tijd wordt op het beeldscherm **8** afgeteld. Het programma regelt naar links draaien automatisch. In een vast interval start het mesinzetstuk **19** met kort draaien naar links.
7. Na het verstrijken van de ingestelde tijd weerklinkt een kort signaal, de led-ring **10** om de draairegelaar **9** brandt groen en op het beeldscherm **8** worden opnieuw de uitgangswaarden van het programma weergegeven.
8. Druk op de in-/uitschakelknop **7** om het apparaat uit te schakelen of ga naar de volgende stap in het recept.

15.3 Pauze en beëindigen

- Om een lopend programma te onderbreken, drukt u op:
 - **II**: de tijd wordt niet meer afgeteld.
 - Beëindig de pauze door te drukken op \blacktriangleright **35**.
- Om een lopend programma te beëindigen, drukt u op:
 - de toets \blacksquare **37**. De weergaveregelaars tonen opnieuw de standaardinstellingen van het programma.
 - Druk op de toets $\downarrow\uparrow\downarrow$ **28** om het menu van de automatische programma's op te roepen.


16. CookingPilot

De CookingPilot van de "Monsieur Cuisine connect" leidt u stapsgewijs door het geselecteerde recept - vandaar ook de naam CookingPilot (begeleid koken).


16.1 Algemene informatie over de CookingPilot

- Bij de levering heeft de "Monsieur Cuisine connect" veel recepten in zijn geheugen.
- Bij verbinding met het internet en uw ledenaccount worden meer recepten in het geheugen geladen. Vergeet niet om u aan te melden.
- U kunt afwijken van de aanduidingen door de temperatuur, de tijd of de meng-/mixsnelheid te wijzigen. Dat is nuttig wanneer u een recept al meerdere keren hebt bereid en iets wilt veranderen.
- De opgegeven hoeveelheden levensmiddelen in recepten zijn van ongeschilde levensmiddelen.

Menu oproepen

- Druk op de toets  **31** om het menu van de CookingPilot te openen. Er verschijnt een reeks foto's van recepten. Tik op de foto om een recept te openen.






- Wanneer u in een recept bent, druk u op  **31** om weer naar het startmenu CookingPilot te gaan.

Basisgegevens van de recepten


Aan de onderste rand van de afbeelding van een recept vindt u telkens 3 basisgegevens.



-  **45** : duur van de bereiding bij benadering in minuten
-  **4** : aantal porties
-  : moeilijkheidsgraad

Deze gegevens staan vast en kunnen niet worden gewijzigd.











In het menu Recepten werken

- Veeg met een vinger over de lijst met recepten om daarin te bladeren. Hetzelfde geldt voor andere lijsten, zoals letters of rubrieken van recepten.
- Afhankelijk van de structuur van de lijst veegt u met uw vinger omhoog/omlaag of naar links/rechts over het beeldscherm. U kunt dit met een druk op de toets  **48** omschakelen.
- Druk op een toets (knop) om de betreffende functie te starten. Ook om bijv. een rubriek met recepten op te roepen of een recept te starten.

16.2 Functies van de knoppen in het menu CookingPilot

Bij de CookingPilot verschijnen knoppen die u alleen hier ziet. Lees hierna wat deze betekenen.

AANWIJZING: de symbolen verschijnen niet allemaal tegelijkertijd, maar alleen wanneer deze nodig zijn.


Knop	Actie
 	<ul style="list-style-type: none"> - Leeg hartje: het recept is nog niet als favoriet recept opgeslagen. - Gevuld hartje: het recept is al als favoriet recept opgeslagen.
	<ul style="list-style-type: none"> - Opent een zoekvenster waarin u via de invoer in een toetsenbord naar recepten of ingrediënten kunt zoeken.
	Door te drukken op de pijltoets roept u de vorige of de volgende stap in het recept op.
	<ul style="list-style-type: none"> - Na het drukken op deze toets verschijnen de volgende submenu's: <ul style="list-style-type: none"> - Markering favoriet recept - Oproepen van lijst met ingrediënten - Werkstappen als individuele opties (alleen tekst) - Tabel met voedingswaarden
	<p>Wisselen tussen twee weergaven van de collectie van recepten of</p> <p>Wanneer de werkbalk aanwezig is, kunt u met omhoog/omlaag-bewegingen door het recept bladeren. Wanneer de werkbalk is verborgen, kunt u met naar links/rechts gaande bewegingen door het recept bladeren.</p>
	De CookingPilot wordt gestart en de eerste werkstap van het gekozen recept verschijnt.
	Oproepen van lijst met ingrediënten.
	<ul style="list-style-type: none"> - De werkstappen van het recept oproepen (alleen tekst). - Druk op <i>verder</i> of <i>beginnen</i> om weer naar het bereiden van het recept te gaan.
	Tabel met voedingswaarden met gegevens over de calorische waarde (kcal/kJ), eiwit, koolhydraten en vet.

16.3 Naar recepten zoeken

U kunt op verschillende manieren naar een recept zoeken.

Manier van zoeken	Op de toets drukken	Op het beeldscherm
Alfabetisch	A-Z	Onder de recepten verschijnen letters. Tik op een letter om de betreffende recepten weer te geven.
Op rubrieken		Onder de recepten verschijnen rubrieken (bijv. soep). Tik op een rubriek om de betreffende recepten weer te geven.
Favorieten/favoriet recept		Deze lijst moet u zelf vullen. Roep hier de recepten op die u als favoriete recepten hebt opgeslagen.
Direct zoeken		Opent een zoekvenster waarin u via de invoer in een toetsenbord naar recepten of ingrediënten kunt zoeken.



16.4 Een recept selecteren en bereiden

1. Wanneer u een recept wilt bereiden, klik dan op de foto of de naam van het recept in een lijst. Er verschijnt een afbeelding met de basisinformatie over het recept.
2. Klik op de knop *beginnen* en dan wordt de eerste werkstap weergegeven.
3. Handel de eerste werkstap af en roep dan de volgende op. Daarvoor heeft u verschillende mogelijkheden.
 - Druk op het beeldscherm op de toets ->;
 - draai de draairegelaar naar rechts;
 - of veeg met een vinger over het beeldscherm (verticaal of horizontaal, schakelt u met de toets  **48** om).
4. Wanneer het beeldscherm de weergaveregelaars voor Tijd, Snelheid en Temperatuur toont, hoeft u het proces alleen nog maar te starten.
 - De waarden zijn al ingevuld, maar deze kunt u aanpassen, indien u dat wilt.




5. Druk op ► **35** om het proces te starten.
6. Wanneer het proces is beëindigd, stopt het apparaat met werken en brandt de led-ring **10** groen.
7. Roep de volgende werkstap op.
8. Aan het einde van het recept verschijnt een foto van het gerecht met de naam en een hartje.



-  **45** Leeg hartje: het recept is nog niet als favoriet recept opgeslagen.
 -  **45** Gevuld hartje: het recept is al als favoriet recept opgeslagen.
9. Tik op het hartje om het recept als favoriet recept op te slaan of uit de favoriete recepten te wissen.
 10. Eet smakelijk!

16.5 Favoriete recepten opslaan

Wanneer u aan het einde van een recept op het symbool van het hartje  **45** hebt getikt om het recept als een favoriet recept op te slaan, wordt het na het aanmelden automatisch in uw ledenaccount geladen en kan door alle apparaten worden bekeken en bediend. Dit geldt alleen voor de recepten voor de "Monsieur Cuisine connect".

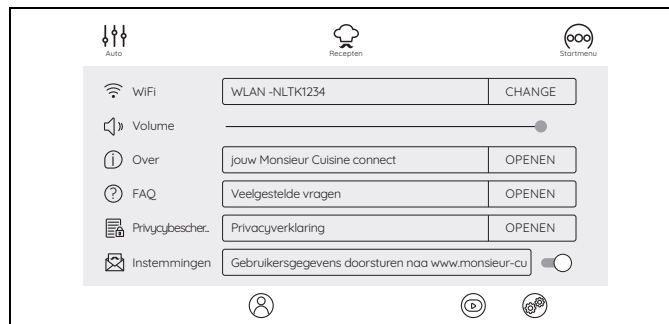
AANWIJZING: wanneer u zich niet bij de eerste keer inschakelen bij uw ledenaccount (hoofdstuk "Eerste keer inschakelen en verbinden met het internet" op pagina 11) hebt aangemeld, kunt u dat altijd achteraf doen in hoofdstuk "Het ledenaccount" op pagina 37.

17. Overige functies

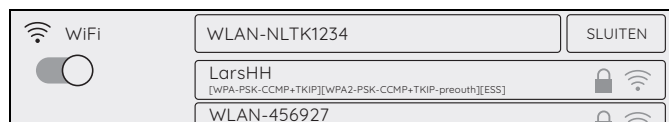
17.1 Gegevens

Gegevens over software- en hardwarenummers roept u als volgt op.

1. Tik in het beeldscherm op toets **≡ 33**.
2. Tik evt. op .




3. In het volgende venster ziet u de opties *Over*, *FAQ*, *privacybescherming*, *instemmingen*, *taal*, *taak* en *fabrieksinstellingen*. Tik op het veld rechts naast de menuoptie.
 - *Over*: hier treft u alle nummers van de soft- en hardware aan. U hebt deze bijv. nodig als informatie voor de klantenservice. Verder kunt u via de optie *Zoeken naar updates* zoeken naar updates en deze installeren. Dit is meestal echter niet noodzakelijk, omdat er automatisch naar updates wordt gezocht.
 - *FAQ*: hier treft u een lijst aan met veelgestelde vragen. Tik op **+** om het antwoord te bekijken.
 - *Privacybescherming*: hier kunt u de bepalingen betreffende de privacybescherming lezen en bevestigen.
 - *Instemmingen*:
 - ... *Gebruikersgegevens overdragen aan www.monsieur-cuisine.com*: schuif voor het activeren de schuifschakelaar naar rechts; voor het deactiveren naar links.
 - *Opschrift*: met *Ja* wordt de tekst onder de pictogrammen zichtbaar gemaakt; met *Nee* wordt de tekst verborgen.
4. Druk op **SLUITEN** om de lijsten te sluiten.



17.2 Fabrieksinstelling

De fabrieksinstelling reset alle instellingen, zoals favoriete recepten of de Wifi-ID, naar de fabrieksinstelling. Dit heeft geen gevolgen voor uw accounts.

1. Tik in het beeldscherm op toets **≡ 33**.
2. Tik evt. op .
3. Verplaats het menu met een vinger naar boven en druk dan op *Terug naar fabrieksinstellingen*.
4. In het volgende venster tikt u op de toets *Terugzetten* om het proces te starten.
5. Het beeldscherm wordt enkele seconden donker. Daarna verschijnt het beeldscherm voor de Eerste keer inschakelen (zie "Eerste keer inschakelen en verbinden met het internet" op pagina 11).


17.3 Updates

Een software-update kan bijv. verbeteringen voor de bestaande software bevatten.

Wanneer er updates zijn, worden deze automatisch op de achtergrond geladen, wanneer het apparaat op Wifi is aangesloten.


17.4 Help-centrum

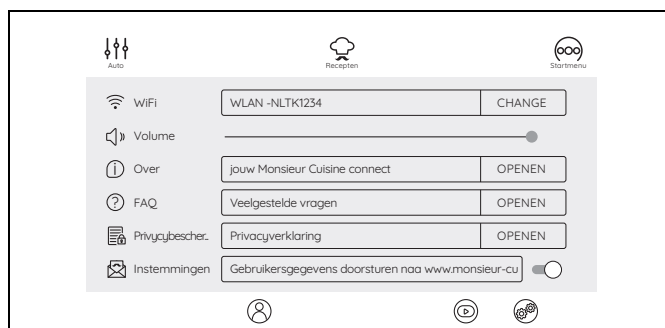
In het Help-centrum vindt u alle Help-bestanden, zoals tutorials met animaties.

1. Tik in het beeldscherm op toets **≡ 33**.
2. Tik op .
3. In het volgende venster ziet u de Help-bestanden. Tik daarop om deze te openen. Evt. moet u het proces nog starten.

17.5 Verbinden met het internet

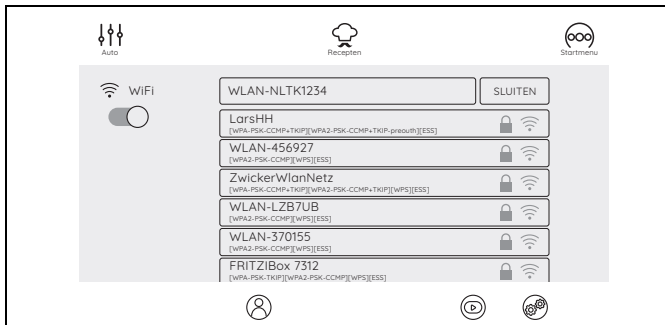
Wanneer u bij de eerste keer inschakelen geen Wifi-verbinding hebt opgebouwd, kunt u dat hier alsnog doen.

1. Tik in het startmenu op toets **≡**.
2. Tik evt. op .
3. In het volgende venster is *Wifi* de bovenste menuoptie. Tik op het veld naast *Wifi*.



Er verschijnt een lijst met alle zichtbare Wifi-netwerken.

- De schuifschakelaar onder menuoptie *Wifi* heeft een gekleurde achtergrond. Dat betekent dat de functie is geactiveerd. Bij de eerste keer oproepen wordt automatisch naar Wifi-netwerken gezocht.
 - Gevonden Wifi-netwerken verschijnen in een lijst.
 - Alle zichtbare Wifi-netwerken worden weergegeven. Druk op *SLUITEN* om de lijst te sluiten.
4. Door te vegen met de vinger op het beeldscherm blaadt u omhoog en omlaag in de lijst.
 5. Tik met een vinger op uw Wifi-netwerk.



6. Bij een onbeveiligd netwerk wordt nu de verbinding opgebouwd. Waarschijnlijk wordt er echter een venstertje geopend waarin u het Wifi-wachtwoord (Wifi-code) moet invoeren.

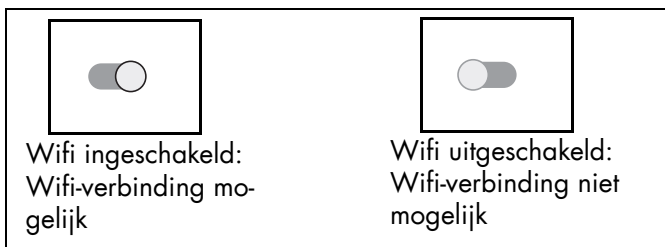
Er verschijnt ook een toetsenbord via welk u de invoer uitvoert.

- Na het invoeren drukt u in het bovenste venster op *Verbonden*. De opbouw van de verbinding wordt gestart.

Wanneer de verbinding tot stand is gebracht en u in het ledenaccount bent aangemeld, worden automatisch de nieuwe recepten van onze website geladen en in de "Monsieur Cuisine connect" opgeslagen.

17.6 Wifi-verbinding uitschakelen

- Om de verbinding met het internet af te breken, schuift u de gekleurde schuifschakelaar in het Wifi-menu naar links. De schakelaar wordt grijs. Wifi is uitgeschakeld.



17.7 Het ledenaccount

Wanneer u zich in uw ledenaccount hebt aangemeld, worden nieuwe recepten automatisch op uw apparaat geladen. Verder kunt u recepten beheren, evalueren en altijd de meest recente informatie lezen.

1. Tik in het startmenu op toets \equiv **33**.
2. Tik op

3. In het volgende venster geeft u op of u al een bestaand account hebt of dat u een nieuw account wilt aanmaken.
Wanneer u al een account hebt, tikt u op het veld en meldt u zich daarna aan.
4. Wanneer u een nieuw account wilt configureren, tikt u op het betreffende veld en voert u de waarden in. Aan het einde van het proces ontvangt u een e-mail.
5. Klik op de link in de e-mail om uw nieuwe account te kunnen activeren.
6. Voer in het apparaat de e-mail en het wachtwoord in. Bij de juiste invoer wordt u onmiddellijk naar uw account doorgestuurd.

17.8 Nieuwe recepten: hoe, wanneer, waar?

Hoe ontvang ik nieuwe recepten?

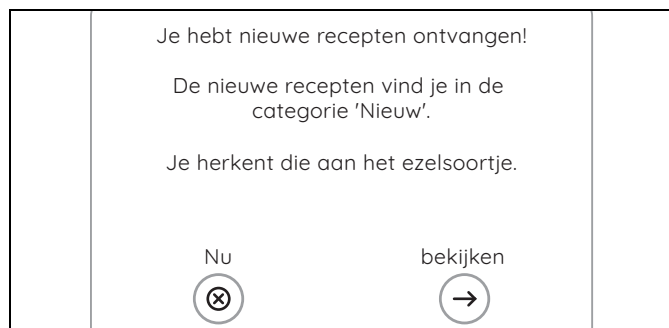
De nieuwe recepten worden automatisch naar de "Monsieur Cuisine connect" geüpload. Handmatig uploaden van nieuwe recepten is niet mogelijk.

De voorwaarden voor het ontvangen van nieuwe recepten vormen de volgende punten:

- Uw apparaat moet zijn verbonden met het internet en met onze server.
- U hebt een ledenaccount nodig, waarmee u op "Monsieur Cuisine connect" bent aangemeld (zie "Het ledenaccount" op pagina 37).
- Het apparaat mag niet via de hoofdschakelaar zijn uitgeschakeld.

Wanneer ontvang ik nieuwe recepten?

- Om de paar weken worden automatisch nieuwe recepten geüpload.
- Vanwege het grote aantal apparaten ontvangen niet alle apparaten een update van de recepten op één dag. Het kan enkele dagen duren voordat nieuwe recepten op alle "Monsieur Cuisine connect"-apparatuur zijn geüpload.
- Als uw apparaat met de hoofdschakelaar is uitgeschakeld of niet met het elektriciteitsnet is verbonden, worden er geen nieuwe recepten geüpload. Na het inschakelen, een verbinding tot stand brengen met het internet en het aanmelden op uw ledenaccount worden weer nieuwe recepten geüpload.
- Wanneer nieuwe recepten worden geüpload, ontvangt u hieronder een melding. Wanneer u nieuwsgierig bent naar de recepten, drukt u simpelweg op *Nu bekijken* om een venster op te roepen met alle nieuwe recepten.




Waar zijn de nieuwe recepten?

- Alle nieuwe recepten zijn samengevat in de categorie *Nieuw*. Daar blijven deze ca. 4 weken beschikbaar.
- Bovendien zijn alle nieuwe recepten onmiddellijk na het laden ook beschikbaar in alle andere lijsten. Daar zijn deze gekenmerkt door een hoekje boven links.



17.9 Menutaal omschakelen

Indien gewenst, kunt u de taal voor de menu's omschakelen.

1. Tik in het beeldscherm op toets \equiv **33**.
2. Tik evt. op .
3. Verplaats het menu met een vinger naar boven en druk dan in de regel *Taal* op het vak **WIJZIGEN**.
4. Tik op het veld van de gewenste taal en bevestig de selectie. Het beeldscherm wordt donker en verschijnt na enkele seconden weer met de nieuwe talen.

18. Apparaat reinigen en onderhouden



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Trek steeds de stekker **16** uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
- ⊙ Dompel het basisapparaat **14** nooit in water.



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Let erop dat de messen van de mesinzetstukken **19** zeer scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.
- ⊙ Spoel vóór het verwijderen van het mesinzetstuk **19** de mixkom **5** met water uit en haal voedselresten van de messen, zodat het mesinzetstuk **19** er veilig uit kan worden gehaald.

- ⊙ Gebruik bij het afwassen met de hand zulk helder water dat u het mesinzetstuk **19** goed kunt zien om u niet aan de zeer scherpe messen te verwonden.

LET OP:

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

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

18.1 Basisapparaat reinigen

1. Reinig het basisapparaat **14** met een vochtige doek. U kunt ook een beetje afwasmiddel gebruiken.
2. Veeg met een schone, licht vochtige doek met schoon water na.
3. Gebruik het basisapparaat **14** pas weer wanneer het volledig droog is.
4. Het beeldscherm kan bovendien met een brillendoekje of een speciaal reinigingsmiddel voor monitors worden gereinigd.

18.2 Reinigen in de vaatwasmachine

De volgende delen zijn vaatwasmachinebestendig:

- Mixkom **5**
- Maatbeker **25**
- Deksel voor de mixkom **24**
- Afdichting van de mixkom **23**
- Mesinzetstuk **19**
- Afdichting van het mesinzetstuk **18**
- Kookinzetstuk **20**
- Roeropzetstuk **21**
- Spatel **22**
- Stoomgaaropzetstuk, diep **3**
- Afdichting van het stoomgaaropzetstuk **4**
- Stoomgaaropzetstuk, plat **2**
- Deksel voor stoomgaaropzetstukken **1**

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

- Basisapparaat **14**

AANWIJZING: verwijder voor het reinigen van de mixkom **5** in de vaatwasmachine beslist het mesinzetstuk **19**.

18.3 Onderdelen reinigen

1. Spoel de mixkom **5** om met warm water en giet het water weg.
2. Verwijder het mesinzetstuk **19** (zie "Mesinzetstuk plaatsen en verwijderen" op pagina 16) en neem de afdichting **18** eraf (zie "Afdichtingen reinigen, controleren en vervangen" op pagina 39).
3. Reinig alle onderdelen met de hand in een wasbak met afwaswater of in de vaatwasmachine.
4. Spoel alle delen met schoon water na bij reinigen met de hand.
5. Laat alle delen volledig drogen, voordat u ze opnieuw gebruikt.
6. Plaats vóór het volgende gebruik het mesinzetstuk **19** weer in de mixkom **5**.

18.4 Afdichtingen reinigen, controleren en vervangen

Haal de afdichtingen **18**, **23** en **4** eraf om te reinigen en controleer of deze niet zijn beschadigd. Let op veranderingen (bijv. poreus materiaal of scheurtjes).

- De verwijderde afdichtingen **18**, **23** en **4** kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd.
- Beschadigde afdichtingen **18**, **23** en **4** moeten door nieuwe worden vervangen. Nieuwe afdichtingen kunnen worden bijbesteld (zie "Toebehoren bestellen" op pagina 42).

LET OP:

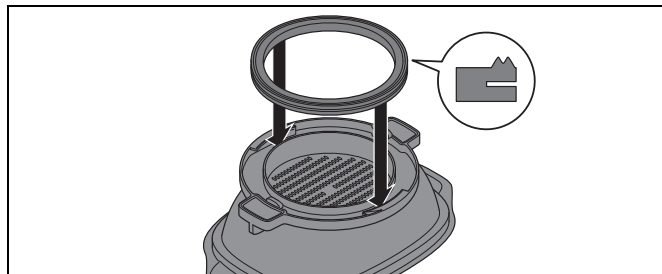
- ⊙ Verwijderde afdichtingen **18**, **23** en **4** moeten er vóór het volgende gebruik weer in worden gezet of door nieuwe worden vervangen. Gebruik van het apparaat zonder geplaatste afdichtingen **18**, **23** en **4** is niet toegestaan.

Mesinzetstuk 19

1. Verwijder het mesinzetstuk **19** uit de mixkom **5** (zie "Mesinzetstuk plaatsen en verwijderen" op pagina 16).
2. Trek de afdichting **18** van het mesinzetstuk **19** af.
3. Plaats de schone afdichting of een nieuwe er weer op.
4. Plaats vóór het volgende gebruik het mesinzetstuk **19** er weer in.

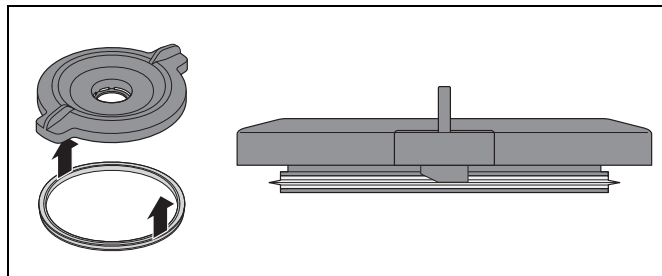
Diepe stoomgaaropzetstuk 3

1. Trek de afdichting **4** van de onderkant van het diepe stoomgaaropzetstuk **3** af.
2. Plaats de schone of een nieuwe afdichting **4** in het diepe stoomgaaropzetstuk **3**. Het verhoogde oppervlak moet na het plaatsen zichtbaar zijn, zie onderstaande afbeelding. Let erop dat de afdichting over het volledige vlak plat ligt en geen golfjes heeft.



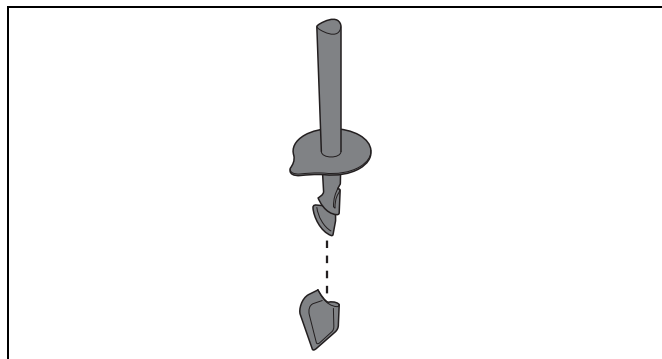
Deksel van de mixkom 24

1. Trek de afdichting **23** van de onderkant van het deksel voor de mixkom **24** af.
2. Plaats de schone of een nieuwe afdichting **23** in het deksel voor de mixkom **24**.



18.5 Spatel reinigen, controleren en vervangen

De spatel **22** heeft een afneembare siliconen schraper.



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

- Beide delen kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd.
- U kunt een nieuwe siliconen schraper nabestellen (zie "Toebehoren bestellen" op pagina 42).

18.6 Ontkalken

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

Normale reiniging

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

Lichte kalkafzettingen

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

Grotere kalkafzettingen

LET OP:

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

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

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

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

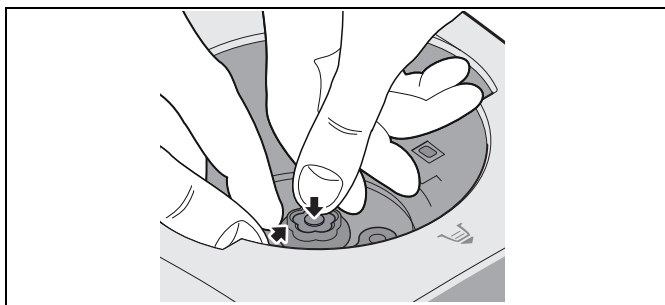
18.7 Meshouder vervangen

Wanneer u grotere hoeveelheden gebruikt dan in deze handleiding staan aangegeven (bijv. deeg met meer dan 600 g meel), kan de meshouder **12** dermate verslijten dat het mesinzetstuk **19** niet meer goed draait.

In dat geval vervangt u de meshouder **12** door een nieuwe. Deze kunt u inclusief een siliconen deksel **26** nabestellen (zie "Toebehoren bestellen" op pagina 42).

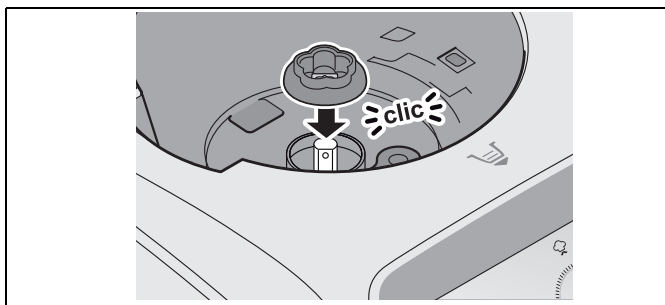
Houdt u voortaan rekening met de aangegeven maximale hoeveelheden.

De oude meshouder verwijderen

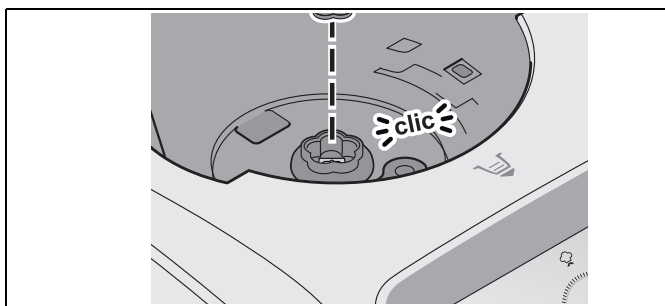


1. Druk met uw duim op de siliconen deksel **26** en pak tegelijkertijd de oude meshouder **12** vast onder de rand. Trek de oude meshouder **12** naar boven uit het apparaat. Het kan zijn dat u de meshouder **12** een beetje heen en weer moet bewegen voordat deze verwijderd kan worden.

De nieuwe meshouder plaatsen



2. Plaats de nieuwe meshouder **12** op de aandrijf-as. De uitsparing op de meshouder **12** moet daarbij passend op de vlakke zijden van de aandrijf-as worden geplaatst. De meshouder **12** klikt hoorbaar op de aandrijf-as vast.



3. Plaats de siliconen deksel **26** op de meshouder **12**.

18.8 Bewaren

Bewaar het apparaat beschermd tegen stof en vuil, en onbereikbaar voor kinderen.

19. Storingen, oorzaak, oplossing

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



GEVAAR voor een elektrische schok!

⊙ Probeer nooit zelf om het apparaat te repareren.

Storing	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat start niet.	Mixkom 5 is er niet correct ingezet.	Zet de mixkom 5 er correct in (zie "Mixkom gebruiken" op pagina 16).
	Deksel 24 of diep stoomgaaropzetstuk 3 zijn niet correct op de mixkom 5 gezet.	Plaats het deksel 24 of het diepe stoomgaaropzetstuk 3 correct.
	Geen stroomvoorziening	Controleer de stekker 16 , de in-/uitschakelknop 7 en evt. de zekering.
Vloeistof onder het apparaat	Het mesinzetstuk 19 is er niet correct ingezet en daardoor lekt de mixkom 5 .	Zet het mesinzetstuk 19 er correct in (zie "Mesinzetstuk plaatsen en verwijderen" op pagina 16).
	Afdichting 18 van het mesinzetstuk is defect.	Zet er een nieuwe afdichting 18 in (zie "Afdichtingen reinigen, controleren en vervangen" op pagina 39).
	Er is vloeistof uit de mixkom 5 gelopen en door de overloop 13 in het basisapparaat 14 op het werkblad gestroomd (zie "Overloop" op pagina 23).	Bij het mixen van vloeistoffen op stand 10 of met de toets Turbo 38 mag er maximaal 2,5 liter in de mixkom 5 zitten, omdat er anders vloeistof uit kan worden geslingerd. Bij lagere snelheidsstanden dan 10 mag de mixkom 5 maximaal zijn gevuld met 3 liter.
Bij het deksel 24 van de mixkom 5 komt vloeistof naar buiten.	De afdichting 23 is er niet correct ingezet.	Zet de afdichting 23 er correct in (zie "Afdichtingen reinigen, controleren en vervangen" op pagina 39).
	De afdichting 23 is defect.	Zet er een nieuwe afdichting 23 in (zie "Afdichtingen reinigen, controleren en vervangen" op pagina 39).
Er kan geen temperatuur worden ingesteld.	Er werd een snelheidsstand 4 - 10 gekozen.	Kies snelheidsstand 0 - 3 (zie "Snelheid instellen" op pagina 22).
Het mesinzetstuk 19 draait niet.	Is de meshouder 12 versleten? Dit kan gebeuren wanneer u bijvoorbeeld een te grote hoeveelheid deeg heeft gemaakt.	Vervang de meshouder 12 door een nieuwe (zie "Meshouder vervangen" op pagina 40) en houd voortaan rekening met de aangegeven maximale hoeveelheden.
Delen van het apparaat zijn verkleurd.	Bepaalde levensmiddelen of kruiden (bijv. curry) kunnen het kunststof verkleuren. Dit is geen fout van het apparaat.	Een oplossing is niet nodig, omdat dit geen risico vormt voor de gezondheid.
Er kan geen hogere snelheidsstand dan 3 worden gekozen.	Er is een temperatuur ingesteld.	Stel de temperatuur in op 0.
Foutmeldingen of aanwijzingen op het beeldscherm.	Waarschuwing voor verkeerde bediening.	Volg de aanwijzingen op het beeldscherm.

20. Weggoien

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



Dit recycling-symbool markeert bijv. een voorwerp of materieel onderdeel als waardevol voor recycling. Recycling helpt om het verbruik van grondstoffen te verminderen en het milieu te ontzien. Informatie m.b.t. weggoien en het adres van het dichtstbijzijnde recyclepunt kunt u bijv. vinden bij de gemeentelijke reinigingsdienst of in de Gouden Gids.



Verpakking

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

Gegevens wissen

Wis je persoonlijke gegevens voordat je het apparaat weggooit. Dat kunnen bijvoorbeeld de volgende zijn: verbindingen met apps of websites, persoonlijke gegevens of instellingen.

21. Technische gegevens

Model:	SKMC 1100 A1
Netspanning:	230 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	1.100 watt Mixer: 800 watt Bereiden: 1.050 watt
Wifi:	
Frequentiebereik:	2.400 MHz - 2.483,5 MHz
Zendvermogen:	< 20 dBm
Maximumvulling mixkom 5 :	3 liter
Maximale belastbaarheid van de weegschaal:	5 kg





Aanwijzingen voor de EU-conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart Butterfly Trading S.à r.l. dat dit product voldoet aan de fundamentele eisen van de RED 2014/53/EU en de ROHS-richtlijn 2011/65/EU + 2015/863/EU.

Een volledige EU-conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder:

<http://www.butterfly-trading.com/d/397060>

Gebruikte symbolen

	Geprüfte Sicherheit (geteste veiligheid). Apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart Butterfly Trading S.à r.l. de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen: karton (behalve golfkarton)
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.
	Het product bevat geen bisfenol A.

Technische wijzigingen voorbehouden.

22. Toebehoren bestellen

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

Online bestellen



1. Scan de QR-code met uw smartphone/tablet.
2. Met de QR-code komt u op een website terecht waar u de nabestelling kunt plaatsen.

23. Website

Website: www.monsieur-cuisine.com



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

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

Garantievoorwaarden

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

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

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

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

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering. De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

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

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

Afhandeling in geval van garantie

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

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 397060 2110** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.

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

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



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **397060_2110** uw handleiding openen.



Servicecenters

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

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

IAN: 397060_2110



Leverancier

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

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

Butterfly Trading S.à r.l.

53 Bd Royal
2449 Luxembourg
Luxembourg

Stand van de informatie:

08/2022 ID: SKMC 1100 A1_22_V1.1

IAN 397060_2110

