

# SILVERCREST®



## MONSIEUR CUISINE SMART SKMS 1200 B1

**PL** Instrukcja obsługi

**MONSIEUR CUISINE SMART**

IAN 453346\_2301

**PL**



## Spis treści

<b>1. Przegląd .....</b>	<b>5</b>
<b>2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem .....</b>	<b>7</b>
<b>3. Wskazówki bezpieczeństwa.....</b>	<b>9</b>
<b>4. Zawartość zestawu .....</b>	<b>14</b>
<b>5. Rozpakowywanie i ustawianie.....</b>	<b>15</b>
<b>6. Pierwsze uruchomienie i nawiązanie połączenia z Internetem .....</b>	<b>16</b>
<b>7. Łączenie z aplikacją .....</b>	<b>22</b>
<b>8. Podstawowe ustawienia oprogramowania .....</b>	<b>23</b>
8.1 Wywoływanie menu podstawowych funkcji.....	23
8.2 Zmiana wersji językowej.....	24
8.3 Zmiana kraju .....	24
8.4 Jasność i głośność .....	25
8.5 Nawiązywanie połączenia z internetem (WLAN).....	26
8.6 Wyłączanie połączenia z siecią WLAN .....	27
8.7 Konto użytkownika – logowanie na koncie Lidl .....	28
8.8 Konto użytkownika – logowanie na nowym koncie Lidl .....	29
8.9 Konto użytkownika – Zmiany .....	30
8.10 Podgląd ilości miejsca w pamięci.....	31
8.11 Wybieranie czasu standby .....	31
8.12 Dopasowywanie widoku .....	32
8.13 Dopasowywanie zgody .....	33
8.14 Wyszukiwanie informacji oraz aktualizacji.....	34
8.15 Ustawienie fabryczne .....	35
8.16 Zmiana nazwy urządzenia.....	36
8.17 Wylogowanie.....	36
<b>9. Szybka kontrola.....</b>	<b>37</b>
9.1 Przegląd programów .....	37
9.2 Przegląd funkcji .....	39
9.3 Menu start .....	40
9.4 Programy w trybie automatycznym .....	41
9.5 Przepisy .....	42
<b>10. Używanie pojemnika miksującego .....</b>	<b>43</b>
10.1 Oznaczenia w pojemniku miksującym .....	43
10.2 Wkładanie i wyjmowanie wkładki nożowej .....	44
10.3 Wkładanie pojemnika miksującego .....	45
10.4 Wkładanie i wyjmowanie nakładki mieszającej.....	46
10.5 Zakładanie pokrywki pojemnika miksującego.....	47
10.6 Miarka jako pokrywa otworu do napełniania .....	48
10.7 Gotowanie i duszenie za pomocą wkładki do gotowania .....	49
10.8 Używanie łypatki .....	50
10.9 Wyjmowanie pojemnika miksującego.....	51

<b>11. Obsługa urządzenia .....</b>	<b>53</b>
11.1 Zasilanie .....	53
11.2 Włączanie i wyłączanie urządzenia .....	53
11.3 Ekran .....	54
11.4 Podstawowe operacje .....	55
11.5 Klasyczny układ .....	56
11.6 Ustawianie czasu .....	57
11.7 Ustawianie temperatury .....	59
11.8 Pauza i zamykanie programu .....	60
11.9 Ustawianie prędkości (STOPIEN) .....	60
11.10 Obróty w lewo – zmiana kierunku obrotów .....	62
11.11 Funkcja turbo .....	63
11.12 Waga .....	64
11.13 Przelew .....	65
<b>12. Programy gotowania .....</b>	<b>66</b>
12.1 Ugniatanie .....	66
12.2 Ręczne gotowanie .....	68
12.3 Przypiekanie .....	69
12.4 Gotowanie na parze .....	70
12.5 Gotowanie jaj .....	78
12.6 Sous-Vide .....	79
12.7 Wolne gotowanie .....	82
12.8 Fermentowanie .....	85
12.9 Przecieranie .....	87
12.10 Smoothie .....	88
12.11 Gotowanie ryżu .....	90
12.12 Podgrzewanie wody .....	91
12.13 Szatkowanie i ucieranie .....	92
<b>13. Przepisy .....</b>	<b>93</b>
13.1 Najważniejsze przyciski ekranowe .....	93
13.2 Ogólne informacje na temat przepisów .....	94
13.3 Przepisy: Ważne ikonki .....	96
13.4 Wyszukiwanie według przepisów .....	97
13.5 Wybieranie przepisu i gotowanie .....	98
13.6 Dodawanie przepisów do listy ulubionych .....	99
13.7 Nowe przepisy Jak, Kiedy, Gdzie? .....	100
13.8 Filtrowanie przepisów .....	102
13.9 Sortowanie przepisów .....	103
13.10 Tygodniowy planer z przepisami .....	104
<b>14. Sterowanie głosowe przy pomocy Google Assistant .....</b>	<b>106</b>
<b>15. Menu informacyjne .....</b>	<b>108</b>
15.1 Moje przepisy .....	109
15.2 Proces gotowania .....	109
15.3 Ulubione .....	109

15.4	Poradniki.....	110
<b>16.</b>	<b>Czyszczenie i konserwacja urządzenia .....</b>	<b>111</b>
16.1	Przechowywanie .....	112
16.2	Wstępne płukanie .....	112
16.3	Czyszczenie urządzenia głównego .....	113
16.4	Mycie w zmywarce do naczyń .....	114
16.5	Czyszczenie akcesoriów .....	115
16.6	Czyszczenie, sprawdzane i wymiana uszczelek .....	116
16.7	Czyszczenie łopatki, sprawdzane i wymiana .....	117
16.8	Odkamienianie .....	118
16.9	Wymiana uchwytu noża .....	119
<b>17.</b>	<b>Usterki, przyczyny i usuwanie .....</b>	<b>120</b>
<b>18.</b>	<b>Utylizacja .....</b>	<b>123</b>
<b>19.</b>	<b>Dane techniczne .....</b>	<b>123</b>
<b>20.</b>	<b>Zamawianie akcesoriów .....</b>	<b>124</b>
<b>21.</b>	<b>Strona internetowa .....</b>	<b>124</b>
<b>22.</b>	<b>Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH.....</b>	<b>125</b>

# 1. Przegląd

- 1 Pokrywka do nakładki do gotowania na parze
- 2 Nakładka do gotowania na parze, płytka
- 3 Nakładka do gotowania na parze, głęboka
- 4 Uszczelka głębokiej nakładki do gotowania na parze (pamiętaj o prawidłowej pozycji)
- 5 Pojemnik miksujący
- 6 **0/I** Włącznik/wyłącznik
- 7 Ekran dotykowy
- 8 Pokrętko
- 9 Pierścień LED
- 10 Zamocowanie pojemnika miksującego
- 11 Uchwyt noża
- 12 Przelew
- 13 Urządzenie główne
- 14 Przysawki antypoślizgowe
- 15 Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 16 Schowek przewodu
- 17 Uszczelka wkładki nożowej (pamiętaj o prawidłowej pozycji)
- 18 Wkładka nożowa
- 19 Wkładka do gotowania
- 20 Nasadka mieszająca
- 21 Łopatka
- 22 Uszczelka pokrywy pojemnika miksującego (pamiętaj o prawidłowej pozycji)
- 23 Pokrywka pojemnika miksującego
- 24 Miarka

*Niewidoczne na rysunku:*

- 25 Osłona silikonowa
- 26 Dźwignia zwalniająca

## Serdecznie dziękujemy za zaufanie!

Gratulujemy zakupu nowego robota kuchennego z funkcją gotowania *Monsieur Cuisine smart*.

Aby móc bezpiecznie korzystać z urządzenia i poznać cały zakres jego możliwości, zapoznaj się z poniższymi wskazówkami.

- **Przed pierwszym uruchomieniem dokładnie przeczytaj niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Bezwzględnie przestrzegaj wskazówek bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji obsługi.**
- **Zachowaj tę instrukcję obsługi do użytku w przyszłości.**
- **W przypadku przekazania urządzenia innym osobom dołącz do niego instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi część produktu.**

Życzymy Ci dużo zadowolenia z nowego robota kuchennego z funkcją gotowania *Monsieur Cuisine smart*!

## Symbole na urządzeniu



Symbol informuje, że użyte wysokiej jakości materiały wykonania urządzenia nie zmieniają smaku ani zapachu produktów spożywczych.



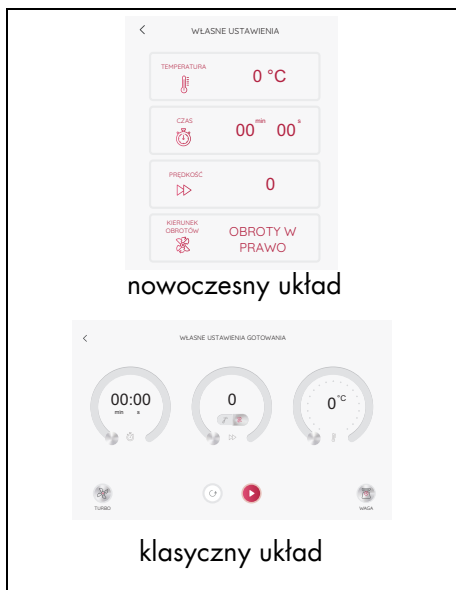
Ten symbol ostrzega przed dotykiem gorącej powierzchni.



Ten symbol ostrzega przed kontaktem z gorącą parą wodną.

## Układ treści wyświetlanych w niniejszej instrukcji

- Ekran wyposażony jest w dwa różne układy wyświetlanych treści: klasyczny i nowoczesny. W tej instrukcji zakładamy, że wybrałeś nowoczesny układ. Szczegółowe informacje dotyczące opisu wariantu klasycznego i przełączania – patrz rozdział „Klasyczny układ” na stronie 56.



## 2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

*Monsieur Cuisine smart* służy do miksowania, rozcierania, rozbijania, bełtania, rozdrabniania, robienia puree, emulgowania, gotowania na parze, duszenia, ugniatania, przypiekania, gotowania na podstawie zapisanych przepisów i ważenia produktów spożywczych.

Urządzenie można łączyć z Internetem, dzięki czemu uzyskuje dostęp do bogatej oferty przepisów.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Urządzenie może być używane wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach komercyjnych.

### Niewłaściwe użytkowanie

---

#### **OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!**

- ⊙ Nie używaj urządzenia do rozdrabniania bardzo twardych produktów, jak np. kości, gałka muszkatołowa.

#### **Produkty obce i ich zagrożenia:**

- ⊙ Bezwzględnie stosuj się do wskazówki umieszczonej w instrukcji obsługi, która informuje o wymogu stosowania wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ Akcesoria obcych producentów, w szczególności akcesoria blokujące funkcje bezpieczeństwa

*Monsieur Cuisine smart*, stwarzają zagrożenie dla zdrowia i prowadzą automatycznie do **wygaśnięcia zezwolenia na użytkowanie**. Za powstałe z tego tytułu szkody następne (szkody rzeczowe, majątkowe lub osobowe) wyłączną odpowiedzialność ponosi użytkownik lub właściciel. My jako producent wykluczamy w takim przypadku jakąkolwiek odpowiedzialność po naszej stronie.

---

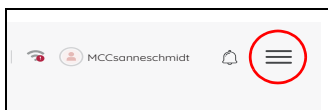


## Informacje dotyczące ochrony danych

Ochrona danych użytkowników jest bardzo ważna dla sieci Lidl. Dlatego już przy rejestracji możesz określić, jakie dane chcesz udostępnić.

W menu *Oświadczenie o ochronie danych* możesz w każdym momencie uzyskać wgląd w zasady polityki prywatności.

1. Naciśnij na górze po prawej stronie symbol ☰. Otwiera się okno z różnymi punktami menu.



2. Dotknij pozycji *Oświadczenie o ochronie danych*, aby je wyświetlić.

## Informacja dotycząca niniejszej instrukcji

W tej instrukcji urządzenie *Monsieur Cuisine smart* określane jest również jako *MC smart* lub po prostu *urządzenie*. Robimy to z powodu lepszego czytelności i w celu optymalnego skrócenia długości zdań.

Przyciski ekranowe opisane są kursywą.

Części urządzenia są często, ale nie zawsze, opatrzone liczbą (np. urządzenie główne **13**). Jeżeli dane słowo pojawia się kilka razy w zdaniu lub ustępie, to nie zawsze towarzyszy mu liczba. Mogłoby to pogorszyć czytelność, a jednocześnie nie zwiększałoby to wartości informacyjnej.

Ten produkt jest stale udoskonalany. Dlatego zdjęcia, szczególnie oprogramowania, mogą różnić się od stanu rzeczywistego.

### 3. Wskazówki bezpieczeństwa

#### Ostrzeżenia

W miejscach wymagających zwrócenia szczególnej uwagi użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących wskazówek ostrzegawczych:




**NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Wysokie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia.

**OSTRZEŻENIE!** Średnie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń ciała lub poważnych szkód materialnych.

**OSTROŻNIE!** Małe ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną lekkich obrażeń ciała lub szkód materialnych.

**WSKAZÓWKA:** Sytuacje i szczegóły, które należy brać pod uwagę podczas używania urządzenia.

#### Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Urządzenie nie może być używane przez dzieci.
- ⊙ Przechowuj nieużywane urządzenie oraz przewód zasilający w miejscu niedostępnym dzieci.
- ⊙ Dzieci nie mogą przeprowadzać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia.
- ⊙ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ⊙ Urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ⊙  Powierzchnie urządzenia podczas pracy bardzo się nagzewają. Chwytaj nakładki do gotowania na parze oraz ich pokrywkę podczas pracy tylko przez rękawice kuchenne lub łapki do garnków.
- ⊙ Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania elektrycznego, gdy nie jest pod nadzorem oraz przed zmontowaniem, rozłożeniem lub czyszczeniem.
- ⊙ Pamiętaj, że ostrza wkładu nożowego są bardzo ostre:
  - Aby uniknąć przecięcia, nie chwytaj noży niezabezpieczonymi rękami.
  - Aby nie zranić się o bardzo ostre noże, używaj przy ręcznym myciu na tyle przej-

- rzystej wody, aby dobrze widzieć wkład nożowy.
- Podczas opróżniania pojemnika miksującego nie dotykaj ostrzy wkładu nożowego.
  - Podczas wyjmowania i wkładania wkładu nożowego nie dotykaj jego ostrzy.
- ⊙ Podczas korzystania z funkcji turbo w pojemniku miksującym nie mogą znajdować się gorące składniki. Mogłyby zostać one wyrzucone i spowodować oparzenia.
  - ⊙ Wkład nożowy i nasadka mieszająca nadal obracają się jeszcze po wyłączeniu. Z odblokowaniem pojemnika mieszającego i otwarciem pokrywki zaczekaj do całkowitego zatrzymania się tych elementów.
  - ⊙ Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani osobnym zdalnym systemem sterującym.
  - ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę producentowi, jego serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach, co pozwoli na uniknięcie zagrożeń.
  - ⊙ Przed wymianą akcesoriów lub części dodatkowych, które poruszają się podczas pracy urządzenia, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.
  - ⊙ Uważaj, aby do złączy elektrycznych urządzenia nie dostała się żadna ciecz.
  - ⊙ Pamiętaj, że powierzchnia elementu grzejącego po użyciu wciąż pozostaje ciepła.
  - ⊙ W przypadku niewłaściwego użytkowania może dojść do obrażeń ciała.
  - ⊙ W przypadku nieprawidłowego użytkowania urządzenia może dojść do obrażeń.
  - ⊙ Urządzenie jest również przeznaczone do używania w gospodarstwach domowych i podobnych obiektach, jak np.
    - ... w kuchniach dla pracowników sklepów, biurach oraz innych miejscach związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej;
    - ... w gospodarstwach rolnych;
    - ... przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów oferujących noclegi;
    - ... w pensjonatach.
  - ⊙ Stosuj się do rozdziału dotyczącego czyszczenia (patrz „Czyszczenie i konserwacja urządzenia” na stronie 111).



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci**

- ⊙ Materiał opakowania nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się workami z tworzywa sztucznego. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych**

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być źródłem zagrożeń dla zwierząt domowych i hodowlanych. Również same zwierzęta mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią**

- ⊙ Urządzenia nigdy nie wolno używać w pobliżu wanny, prysznica, napełnionej wodą umywalki itp.
- ⊙ Urządzenia głównego, przewodu zasilającego i wtyczki sieciowej nie zanurzaj w wodzie ani innych cieczach.
- ⊙ Chronić urządzenie główne przed wilgocią oraz kapiącą i pryskającą wodą.
- ⊙ Jeśli do urządzenia głównego dostanie się jakakolwiek ciecz, natychmiast wyjmij wtyczkę z gniazdka. Przed ponownym uruchomieniem zleć sprawdzenie urządzenia.
- ⊙ Nie obsługuj urządzenia mokrymi rękoma.
- ⊙ Jeśli urządzenie wpadnie do wody, natychmiast wyciągnij wtyczkę z gniazdka. Dopiero później wyjmij urządzenie z wody.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym**

- ⊙ Podłączaj wtyczkę do gniazdka dopiero po całkowitym zmontowaniu urządzenia.
- ⊙ Podłączaj wtyczkę sieciową wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka z zestykami ochronnymi, którego napięcie odpowiada danym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Zwracaj uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Nie owijaj przewodu zasilającego wokół urządzenia.
- ⊙ Nawet po wyłączeniu urządzenie nie jest całkowicie odłączone od prądu. Aby to zrobić, musisz wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
- ⊙ Uważaj na to, aby przewód zasilający nie powodował ryzyka potknięcia, zaplątania lub podeptania.
- ⊙ Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni (np. płyty kuchennej).
- ⊙ Podczas używania urządzenia zwracaj uwagę na to, aby przewód zasilający nie był zakleszczony ani zgnieciony.
- ⊙ Przy wyciąganiu wtyczki sieciowej z gniazdka zawsze ciągnij za wtyczkę, w żadnym wypadku nie ciągnij za kabel.

- ⊙ Wyciągnij wtyczkę sieciową z gniazdka:
  - ... w przypadku wystąpienia usterki,
  - ... gdy *Monsieur Cuisine smart* nie jest używany,
  - ... przed przystąpieniem do montażu lub demontażu *Monsieur Cuisine smart*,
  - ... przed rozpoczęciem czyszczenia *Monsieur Cuisine smart* oraz ... podczas burzy.
- ⊙ Nie używaj urządzenia w przypadku wykrycia widocznych uszkodzeń samego urządzenia lub przewodu zasilającego.
- ⊙ Aby zapobiec zagrożeniom, nie dokonuj żadnych modyfikacji urządzenia.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń spowodowanych ostrzami**

- ⊙ W żadnym wypadku urządzenie nie może pracować bez pojemnika.
- ⊙ Nigdy nie sięgaj dłońmi do obracającego się noża. Nie wkładaj łyżek ani podobnych przyborów kuchennych do obracających się elementów urządzenia. Uważaj, aby długie włosy lub części luźnej garderoby nie znalazły się w pobliżu obracających się części.  
Jedyny wyjątek: Dostarczona z urządzeniem łypatka jest skonstruowana w taki sposób, że podczas mieszania w prawą stronę nie może nastąpić kontakt z wirującym wkładem nożowym.  
Nie wolno używać łypatki z nasadką mieszającą.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU**

- ⊙ Przed włączeniem urządzenia ustaw je na równej, stabilnej i suchej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- ⊙ Ciągły nadzór pracy urządzenia nie jest konieczny, ale regularne kontrole już tak. Dotyczy to w szczególności nastawienia bardzo długiego czasu gotowania.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia**

- ⊙ Gdy zawartość pojemnika miksującego jest gorąca, otwieraj pokrywkę wolno oraz z zachowaniem szczególnej ostrożności.
- ⊙ Bezpośrednio po przygotowaniu puree masa w pojemniku miksującym nadal się porusza i w przypadku szybkiego otwarcia pokrywki mogłoby dojść do gwałtownego wyrzucenia zawartości. Dlatego po przygotowaniu puree poczekaj ok. 10 sekund przed otwarciem pokrywki.
- ⊙ Transportuj urządzenie wyłącznie wtedy, gdy jest zimne.
- ⊙ Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia poczekaj do jego ostygnięcia.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia**

- ⊙ Podczas gotowania nie otwieraj pokryw nakładek do gotowania na parze, ponieważ wydostaje się spod nich gorąca para.
- ⊙ Pamiętaj, że z otworów na parę znajdujących się w pokrywie nakładki do gotowania na parze wydostaje się gorąca para. Nie

zasłaniaj tych otworów, ponieważ może to spowodować nagromadzenie się w urządzeniu pary, która mogłaby się nagle ulotnić po otwarciu.

- ⊙ W razie potrzeby otwarcia pokrywki nakładki do gotowania na parze unieś ją najpierw nieco od tylnej strony, aby wydostająca się para była skierowana w drugą stronę.

### **OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materialnymi**

- ⊙ Ustawiaj urządzenie wyłącznie na równej, suchej, nieśliskiej i wodoodpornej powierzchni, co wykluczy jego ewentualne przewrócenie lub zsuniecie.
- ⊙ Nie stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach, np. płycie kuchenki.
- ⊙ Nasadka mieszająca może pracować wyłącznie z użyciem stopni prędkości od 1 do 4.
- ⊙ Funkcja Turbo nie może być używana w przypadku użycia nasadki mieszającej.
- ⊙ Używaj pojemnika miksującego wyłącznie z założoną pokrywką, ponieważ bez pokrywki ciecz mogłaby chlapać z pojemnika.
- ⊙ Nie przestawiaj urządzenia, dopóki znajdują się w nim potrawy.
- ⊙ Nie przepelniaj pojemnika miksującego, ponieważ zawartość mogłaby zostać z niego wyrzucona na zewnątrz. Nadmiar cieczy spłynie na podkładkę. Dlatego postaw urządzenie na podkładce wodoodpornej.
- ⊙ Pamiętaj o tym, że do gotowania na parze w urządzeniu nie może być ani za dużo, ani za mało wody.
- ⊙ Nie stawiaj urządzenia bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, ponie-

waż wydostająca się do góry para mogłaby uszkodzić mebel.

- ⊙ Do wytwarzania pary używaj wyłącznie czystej wody.
- ⊙ Nigdy nie używaj pustego urządzenia, ponieważ może dojść do przegrzania i uszkodzenia silnika.
- ⊙ Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ Nie używaj ostrych środków czyszczących mogących porysować powierzchnię.
- ⊙ Urządzenie jest wyposażone w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble pokryte są różnymi rodzajami lakierów i tworzyw sztucznych oraz pielęgnowane są różnymi środkami, nie można do końca wykluczyć, że niektóre z tych środków będą zawierać składniki uszkadzające i rozmiękczające nóżki z tworzywa sztucznego. W razie potrzeby umieść pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.

## **4. Zawartość zestawu**

- 1 robot kuchenny z funkcją gotowania *Monsieur Cuisine smart*, urządzenie główne **13**
- 1 pojemnik miksujący **5** z:
  - wkładką nożową **18**
  - pokrywką **23** pojemnika miksującego
  - miarką **24**
- 1 wkładka do gotowania **19**
- 1 nasadka mieszająca **20**
- 1 łopatką **21**
- 1 osłona silikonowa **25**
- 1 nasadka do gotowania na parze, zawierająca:
  - nakładkę do gotowania na parze, głęboką **3**
  - nakładkę do gotowania na parze, płytką **2**
  - pokrywkę do nakładki do gotowania na parze **1**
- 1 instrukcja obsługi (online)
- 1 skrócona instrukcja obsługi

## 5. Rozpakowywanie i ustawianie

Podczas produkcji na wiele elementów nanoszona jest cienka powłoka ochronna z oleju. Podczas pierwszego użycia używaj tylko wody, aby ewentualne pozostałości mogły wyparować.

---

**WSKAZÓWKA:** Przez początkowy okres użytkowania może pojawić się delikatna woń wynikająca z nagrzewania się silnika. Jest to normalne zjawisko. Zadbaj o wystarczającą wentylację.

---

1. Usuń cały materiał opakowaniowy. Pamiętaj również o zamknięciu transportowym otworu przelewowego **12**. Znajduje się on na dnie urządzenia. Przechyl lekko urządzenie i wyjmij je z otworu.
2. Sprawdź, czy urządzenie zawiera wszystkie części i czy nie są one uszkodzone.
3. **Oczyść urządzenie przed pierwszym użyciem!** (patrz „Czyszczenie i konserwacja urządzenia” na stronie 111).
4. Doprowadź jednorazowo do wrzenia 3 litrów wody w pojemniku miksującym **5**, a następnie ją wylej (patrz „Ustawianie temperatury” na stronie 59).
5. Ustaw urządzenie **13** na równej, suchej, nieśliskiej i wodoodpornej powierzchni, co wykluczy ewentualne przewrócenie lub zsuniecie.

---

### **OSTROŻNIE!**

- ⊗ Nadmiar cieczy spłynie na blat roboczy. Dlatego postaw urządzenie na podkładce wodoodpornej.
-



## 6. Pierwsze uruchomienie i nawiązanie połączenia z Internetem

Z *Monsieur Cuisine smart* możesz korzystać w każdym momencie również bez połączenia z Internetem. Połączenie z Internetem daje jednak wiele możliwości, np.:

- zwiększenie liczby przepisów na twoim urządzeniu,
- zastosowanie funkcji smart poprzez połączenie urządzenia z aplikacją na smartfonie lub tablecie,
- sterowanie głosowe urządzeniem przy użyciu aplikacji,
- logowanie na koncie klienta.

### **W tym celu wyszukaj informacji na temat swojego połączenia z siecią WLAN!**

W przypadku, gdy nie masz pewności co do nazwy lub hasła do sieci WLAN, skorzystaj z jednej ze wskazówek celem wyszukania tych informacji.

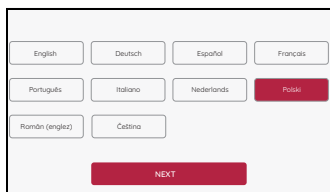
- Popatrz na tył lub spód swojego routera. Tam z reguły znajdziesz wszystkie potrzebne informacje.
- Popatrz do dokumentacji otrzymanej od dostawcy usługi internetowej.
- Nazwa sieci WLAN:  
Najczęściej występuje w formie „nazwa WLAN” lub „nazwa SSID” albo też połączenie obydwu w formie „nazwa WLAN (SSID)”. Po niej występuje nazwa produktu. Kliknij ją na liście *Monsieur Cuisine smart*.
- Hasło:  
Znajdziesz je przeważnie w formie „nazwa hasło WLAN” lub „klucz WLAN”. Zazwyczaj w nawiasie występują jeszcze rozszerzenia WPA, WPA2 lub podobne; które stanowią formę kodowania. Następnie znajduje się hasło, przeważnie jako kombinacja cyfr i liter lub wyłącznie cyfr.

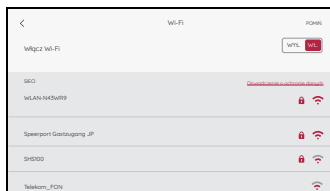
## Ogólne informacje dotyczące połączenia z siecią WLAN

- Logowanie do sieci WLAN jest konieczne tylko podczas pierwszego nawiązywania połączenia lub po zmianach wprowadzonych w parametrach sieci WLAN.
- *Monsieur Cuisine smart* synchronizuje się z siecią, z którą raz nawiązał połączenie i automatycznie łączy się przy każdym kolejnym uruchomieniu.
- Przeważnie należy podać hasło podczas pierwszego nawiązywania połączenia. Tylko w wyjątkowym przypadku nie musisz wprowadzać hasła, jeśli sieć nie jest zabezpieczona.
- MC smart pracuje tylko w Wi-Fi na częstotliwości 2,4 GHz. Jeśli Wi-Fi nie wyświetla się, oprócz Wi-Fi 5 GHz należy w menu ustawień routera aktywować Wi-Fi 2,4 GHz i połączyć z tą siecią MC smart. Większość routerów automatycznie przyporządkowuje MC smart tę częstotliwość. Jeśli tak nie jest i urządzenie nie może zostać połączone z Wi-Fi, należy w ustawieniach routera nadać Wi-Fi 2,4 GHz nową nazwę, która różni się od Wi-Fi 5 GHz, i połączyć MC z tym Wi-Fi. Inne urządzenia, które pracują w sieci Wi-Fi 2,4 GHz, i wcześniej zostały z nią połączone, nie muszą być łączone ponownie.

## Pierwsze uruchamianie

1. Włóż wtyczkę **15** do gniazdka sieciowego. Gniazdko musi być łatwo dostępne przez cały czas po podłączeniu urządzenia. Wyciągnij ze schowka na kabel tylko niezbędną długość przewodu **16**.
2. Ustaw włącznik/wyłącznik **6** z tyłu po prawej stronie w pozycji **I**. Włącza się ekran **7**.
3. Po kilku sekundach pojawia się ekran wyboru języka. Dotknij pola z wybranym językiem, a następnie *NEXT* przycisku zapisywania.
4. Dotknij pola z wybranym krajem, a następnie przycisku *DALEJ*, aby zapisać.





5. Pojawia się lista wszystkich dostępnych sieci WLAN.

- Podczas pierwszego uruchamiania sieci WLAN wyszukiwane są automatycznie.
- Wszystkie znalezione sieci WLAN wyświetlają się na liście.
- Dotknij palcem pozycji **POMIŃ**, jeżeli nie chcesz połączenia z Internetem, i potwierdź wybór. Pojawia się krótka prezentacja oprogramowania. Dotknij ekranu w celu wykonania następnego kroku.
- Po zakończeniu prezentacji na ekranie pojawia się menu startowe.

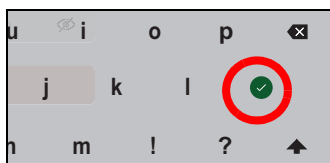
6. Listę możesz przewijać, przesuując palcem po ekranie.

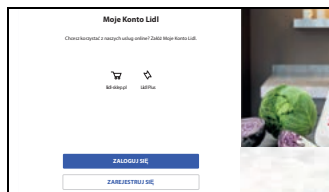
7. Dotknij palcem pozycji z siecią WLAN.

8. Jeśli sieć nie jest zabezpieczona hasłem, zostanie nawiązane połączenie. Prawdopodobnie jednak pojawi się małe okienko, w którym musisz wprowadzić hasło do sieci WLAN (klucz WLAN).

Jeśli tak się stanie, dotknij pola hasła, a pojawi się klawiatura, której można użyć do wpisania hasła.

9. Po wprowadzeniu hasła naciśnij przycisk z symbolem haczyka. Rozpocznie się nawiązywanie połączenia z siecią.





10. W nowym oknie możesz założyć konto Lidl (konto), zalogować się na istniejącym już koncie Lidl lub też pominąć oba kroki.
- Dotknij **POMIŃ**, jeżeli nie chcesz wykonywać obu kroków.
  - Dotknij pola **ZALOGUJ SIĘ** w celu zalogowania się na już istniejącym koncie Lidl. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie. Twój **MC smart** zostanie automatycznie zarejestrowany wraz z zalogowaniem się na koncie Lidl.
  - Przeczytaj kolejny ustęp dotyczący nowego konta Lidl.

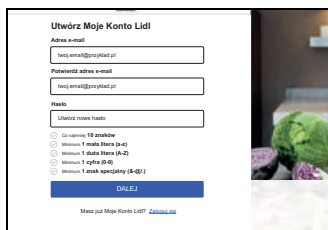
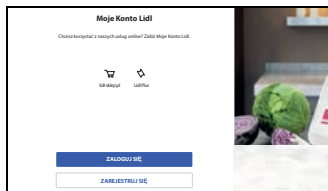
---

### WSKAZÓWKI:

- **Istniejące konto:** swój **MC smart** możesz zarejestrować również na swoim koncie Lidl Online lub koncie Lidl Plus.
  - **Nowe konto:** w przypadku nowej rejestracji **MC smart** następuje automatyczne utworzenie nowego konta. Realizowane jest to zgodnie z aktualnymi zaleceniami sieci Lidl.
-

## Zakładanie pierwszego konta Lidl

Jeżeli nie posiadasz jeszcze konta Lidl, ale chcesz się w pełni cieszyć wszystkimi możliwościami swojego nowego *MC smart*, musisz je koniecznie założyć.



1. Dotknij pozycji **ZALOGUJ SIĘ**.

2. Wpisz dwukrotnie swój adres e-mail, a następnie hasło.

3. Naciśnij przycisk ze strzałką w celu potwierdzenia.

Na ekranie pojawia się nowe okno. Na podany adres e-mail wysyłana jest wiadomość e-mail z kodem.

4. Wpisz kod z wiadomości e-mail do pola.

5. Dotknij zielonej strzałki po prawej stronie na polu klawiatury.

6. Dotknij okienka w celu potwierdzenia warunków korzystania. Bez zgody konto nie zostanie założone.

Jeżeli chcesz, możesz również zamówić newsletter. W tym celu wystarczy dotknąć okienko.

7. Dotknij dolnego przycisku w celu utworzenia konta Lidl. Po dotknięciu na ekranie pojawia się krótka informacja. Automatycznie otwiera się nowe okno.

8. W oknie dotyczącym ochrony danych możesz określić, które dane chcesz udostępnić.

- W celu aktywowania dotknij małego okienka lub od razu pozycji **POTWIERDŹ WSZYSTKIE**.

- Jeżeli nie chcesz aktywować żadnej usługi lub tylko jedną usługę, dotknij **POTWIERDŹ WYBÓR**.



9. Pojawia się krótka prezentacja oprogramowania. Dotknij ekran w celu wykonania następnego kroku. Po zakończeniu prezentacji na ekranie pojawia się menu startowe.

Jeśli nawiązane jest połączenie internetowe i zarejestrowałeś się na koncie członkowskim, automatycznie ładują się nowe przepisy z naszej strony internetowej i są one zapisywane w *Monsieur Cuisine smart*.

**Przed pierwszym użyciem wyczyść urządzenie i wszystkie elementy mające kontakt z żywnością!**



## 8. Podstawowe ustawienia oprogramowania

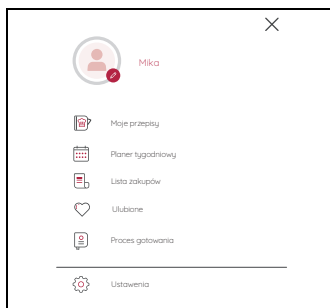


W tym rozdziale opisujemy podstawowe ustawienia, jak. np. zmiana języka, wywoływanie podstawowych informacji lub edytowanie funkcji WLAN.

### 8.1 Wywoływanie menu podstawowych funkcji



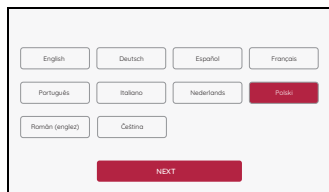
1. Symbol ☰ widzisz w różnych punktach menu. Między innymi
  - na ekranie startowym,
  - w głównym menu **PROGRAMY**,
  - w głównym menu **PRZEPISY**.
2. Dotknij symbolu ☰.  
Pojawia się menu informacyjne.



3. Dotknij **Ustawienia**. Pojawia się menu funkcji podstawowych.
4. Aby otworzyć menu podstawowej funkcji, naciśnij odpowiedni symbol.



## 8.2 Zmiana wersji językowej

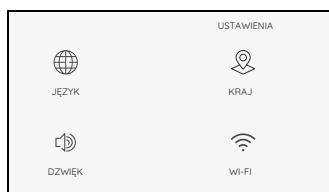


Jeżeli chcesz, może zmienić używany język.

1. Menu zostało wywołane w sposób opisany w rozdziale **8.1** i jest wyświetlane na ekranie.
2. Dotknij jednego z języków.
3. Na dole ekranu dotknij przycisku **Zmień język** w celu zapisania.
4. Potwierdź w następnym oknie zmianę języka.

Twoje urządzenie przeprowadzi automatyczną procedurę ponownego uruchomienia i po jej zakończeniu będziesz mógł obsługiwać urządzenie przy pomocy nowego języka menu.

## 8.3 Zmiana kraju



W przypadku przeprowadzki lub podróży możesz zmienić kraj. Język nie jest zmieniany. Ma to sens w przypadku przeprowadzki za granicę i korzystania z połączenia przez lokalny serwer. Wtedy również z tego serwera będziesz otrzymywać wiadomości e-mail lub przepisy, ale swój **MC smart** będziesz mógł dalej obsługiwać w innym języku.

1. Menu zostało wywołane w sposób opisany w rozdziale **8.1** i jest wyświetlane na ekranie.
2. Dotknij jednego z krajów.
3. Na dole ekranu dotknij przycisku **ZMIENŃ KRAJ** w celu zapisania.
4. Potwierdź zmianę kraju w następnym oknie. Twoje urządzenie przeprowadza automatyczną procedurę ponownego uruchomienia.

## 8.4 Jasność i głośność

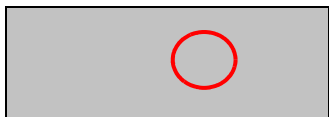


W tym menu określasz parametry jasności i głośności.

1. Menu zostało wywołane w sposób opisany w rozdziale **8.1** i jest wyświetlane na ekranie.
2. Przesuń regulator do żądanej pozycji.
  - Zmiana jasności jest widoczna od razu.
  - Po ustawieniu z głośnika wydobywa się dźwięk testowy.
3. Dotknij przycisku < na górze po lewej stronie w celu opuszczenia menu. Ustawienie jest zapisane.

## 8.5 Nawiązywanie połączenia z internetem (WLAN)

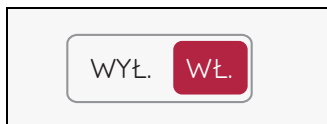
### Szybki dostęp



Kliknij na górze w menu **PRZEPISY** lub **PROGRAMY** symbol WLAN w celu otworenia menu.

Jeżeli przy pierwszym włączeniu nie nawiązałeś połączenia WLAN, możesz to zrobić tutaj.

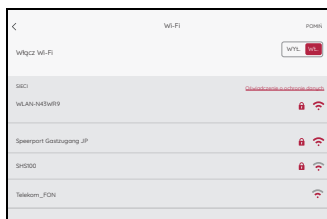
### Dostęp przez menu



1. Menu zostało wywołane w sposób opisany w rozdziale **8.1** lub na górze i jest wyświetlane na ekranie.
2. Ewentualnie dotknij **WŁ.**.

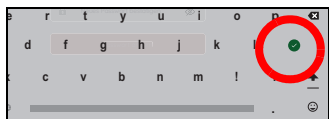
Pojawia się lista wszystkich dostępnych sieci WLAN.

- Podczas pierwszego uruchamiania sieci WLAN wyszukiwane są automatycznie.
- Wyświetlają się wszystkie dostępne sieci WLAN.
- Jeżeli urządzenie było już raz połączone z siecią WLAN, to połączenie zostanie ponownie automatycznie nawiązane po jego włączeniu. W tym celu sieć WLAN musi być tylko włączona i hasło nie mogło ulec zmianie.



3. Listę możesz przewijać, przesuwając palcem po ekranie.
4. Dotknij palcem pozycji z siecią WLAN.
5. Jeśli sieć nie jest zabezpieczona hasłem, zostanie nawiązane połączenie. Prawdopodobnie jednak pojawi się małe okienko, w którym musisz wprowadzić hasło do sieci WLAN (klucz WLAN).

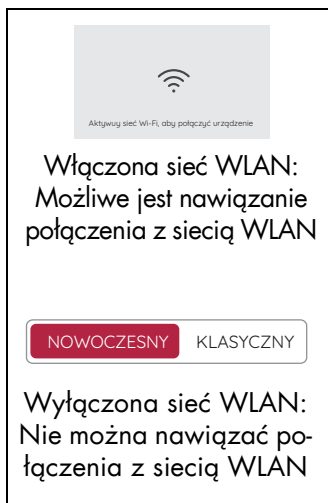
Pojawia się również klawiatura, która umożliwi wprowadzenie hasła.



6. Po wprowadzeniu hasła naciśnij przycisk z symbolem haczyka. Rozpocznie się nawiązywanie połączenia z siecią.  
Po nawiązaniu połączenia na górze w oknie pojawia się krótkie potwierdzenie. Teraz widzisz menu funkcji podstawowych.

W menu sieci WLAN aktywne połączenie WLAN znajduje się na górze listy. Nazwa opisana jest kolorową czcionką. Pod nazwą umieszczony jest opis *Połączone*.

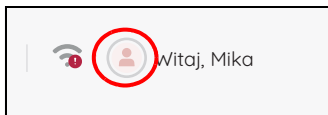
## 8.6 Wyłączanie połączenia z siecią WLAN




- Aby przerwać połączenie z Internetem, dotknij **WYŁ.**  
Okno z listą WLAN gaśnie. W nowym oknie jesteś proszony o ponowne włączenie sieci WLAN.

## 8.7 Konto użytkownika – logowanie na koncie Lidl

### Szybki dostęp



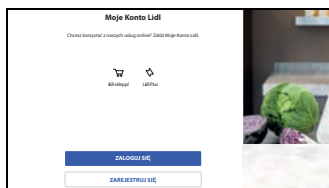
Kliknij na górze w menu **PRZEPISY** lub **PROGRAMY** symbol  w celu otwarczenia menu.

---

**WSKAZÓWKA:** Nie można już używać kont MC connect.

---

Jeśli zarejestrowałeś się na swoim koncie użytkownika, nowe przepisy będą automatycznie pobierane na Twoje urządzenie. Poza tym możesz zarządzać przepisami i je oceniać oraz w każdej chwili mieć dostęp do najnowszych informacji.



1. Menu **KONTO UŻYTKOWNIKA** zostało wywołane w sposób opisany w rozdziale **8.1** lub na górze i jest wyświetlane na ekranie.
2. Dotknij **ZALOGUJ SIĘ**.
3. Dotknij górnego pola i wpisz żądane dane.
4. Dotknij okrągłego pola ze strzałką.
5. Wpisz hasło.
6. Dotknij okrągłego pola ze strzałką. Następuje nawiązanie połączenia.

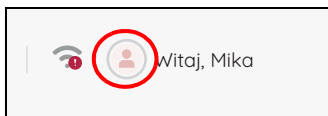
---


**WSKAZÓWKA:** Pod **USTAWIENIA** jest teraz również widoczne nowe menu **WYLOGUJ**.

---

## 8.8 Konto użytkownika – logowanie na nowym koncie Lidl

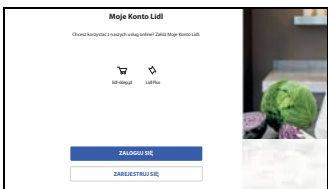
### Szybki dostęp



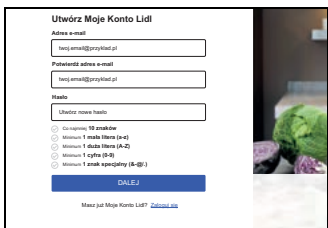
Kliknij na górze w menu **PRZEPISY** lub **PROGRAMY** symbol  w celu otwarcia menu.

Jeżeli nie posiadasz jeszcze konta Lidl, ale chcesz się w pełni cieszyć wszystkimi możliwościami swojego nowego **MC smart**, musisz je koniecznie założyć.

1. Menu **KONTO UŻYTKOWNIKA** zostało wywołane w sposób opisany w rozdziale **8.1** lub na górze i jest wyświetlane na ekranie.



**WSKAZÓWKA:** Jeżeli jesteś już zalogowany, tutaj pojawia się Twoja nazwa użytkownika.



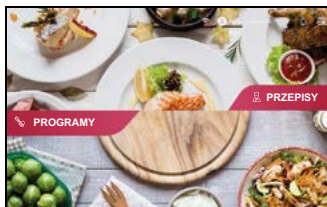
2. Dotknij pozycję **ZAREJESTRUJ SIĘ**.
3. Wpisz dwukrotnie swój adres e-mail, a następnie hasło.
4. Naciśnij przycisk ze strzałką w celu potwierdzenia.  
Na ekranie pojawia się nowe okno. Na podany adres e-mail wysyłana jest wiadomość e-mail z kodem.

5. Wpisz kod z wiadomości e-mail do pola.
6. Dotknij zieloną strzałkę po prawej stronie na polu klawiatury.
7. Dotknij okienko w celu potwierdzenia warunków korzystania. Bez zgody konto nie zostanie założone.

Jeżeli chcesz, możesz również zamawiać newslettera. W tym celu wystarczy dotknąć okienko.

8. Dotknij dolny przycisk w celu utworzenia konta Lidl. Po dotknięciu na ekranie pojawia się krótka informacja.

9. W oknie dotyczącym ochrony danych możesz określić, które dane chcesz udostępnić.
  - W celu aktywowania dotknij małego okienka lub od razu pozycji **POTWIERDŹ WSZYSTKIE**.
  - Jeżeli nie chcesz aktywować żadnej usługi lub tylko jedną usługę, dotknij **POTWIERDŹ WYBÓR**.



Pojawia się krótka prezentacja oprogramowania. Dotknij ekran w celu wykonania następnego kroku. Po zakończeniu prezentacji na ekranie pojawia się menu startowe. Jeśli nawiązane jest połączenie internetowe i zarejestrowałeś się na koncie członkowskim, automatycznie ładują się nowe przepisy z naszej strony internetowej i są one zapisywane w *Monsieur Cuisine smart*.

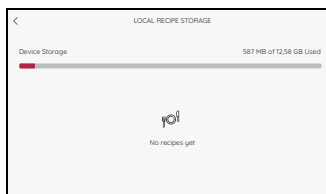
**Przed pierwszym użyciem wyczyść urządzenie i wszystkie elementy mające kontakt z żywnością!**

## 8.9 Konto użytkownika – Zmiany

### Edytowanie nazwy użytkownika

1. Dotknij **KONTO UŻYTKOWNIKA**.
2. Dotknij swojej nazwy użytkownika.
3. Dotknij pola i wpisz nową nazwę użytkownika.
4. Potwierdź nazwę, dotykając symbolu haczyka.

## 8.10 Podgląd ilości miejsca w pamięci



Menu zostało wywołane w sposób opisany w rozdziale **8.1** i jest wyświetlane na ekranie.

Tutaj możesz zobaczyć, jaka ilość miejsca w pamięci jest jeszcze wolna i jaka jest już zajęta.

- Dotknij przycisku < na górze po lewej stronie w celu opuszczenia menu.

## 8.11 Wybieranie czasu standby



Tutaj wybierasz, jak długo po ostatnim ustawieniu ekran ma pozostać włączony. Po upłynięciu wybranego czasu przez około 25 sekund wyświetlany jest komunikat. Aby uniknąć wyłączenia, musisz wprowadzić jakiegokolwiek ustawienie. W przypadku braku jakiegokolwiek działania urządzenie przełączy się do trybu standby.

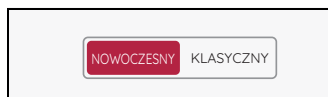
1. Menu zostało wywołane w sposób opisany w rozdziale **8.1** i jest wyświetlane na ekranie.
2. Przesuń regulator do żądanej pozycji. Czas wyłączenia możesz ustawiać w przedziale od 5 do 20 minut w jednonminutowych krokach. Wybrany czas jest wyświetlany na ekranie.
3. Dotknij przycisku < na górze po lewej stronie w celu opuszczenia menu. Ustawienie jest zapisane.



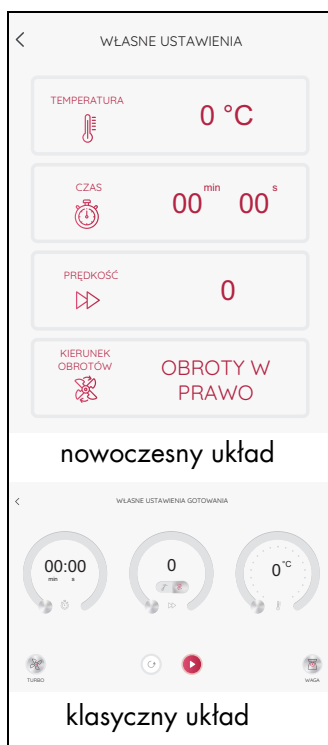
## 8.12 Dopasowywanie widoku

W tym menu możesz wybierać pomiędzy klasycznym i nowoczesnym układem widoku programów gotowania.

1. Menu **WIDOK** zostało wywołane w sposób opisany w rozdziale **8.1** i jest wyświetlane na ekranie.
2. Dotknij **NOWOCZESNY** lub **KLASYCZNY**.



3. Dotknij przycisku < na górze po lewej stronie w celu opuszczenia menu. Ustawienie jest zapisane.



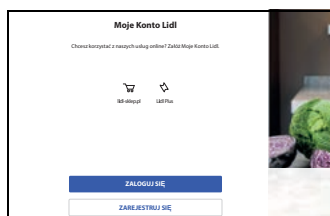
## 8.13 Dopasowywanie zgody

Twoje urządzenie *MC smart* może przekazywać dane dalej. Tutaj możesz zmieniać swoje ustawienia dotyczące swoich danych. Określ, czy i jakie dane mogą być przekazywane dalej.

---

**WSKAZÓWKA:** W celu zmiany ustawienia musisz być zalogowany na swoim koncie Lidl.

---



1. Dotknij **WYRAŻENIE ZGODY**.
2. Jeżeli widzisz obraz po lewej stronie, to albo nie posiadasz konta Lidl, albo nie jesteś zalogowany. W obu przypadkach urządzenie nie przekazuje dalej żadnych danych.
3. W oknie dotyczącym ochrony danych możesz określić, które dane chcesz udostępnić.
4. Jeżeli chcesz zezwolić na wszystko, dotknij od razu **POTWIERDŹ WSZYSTKIE**.
5. **albo**  
Jeżeli nie chcesz aktywować żadnej usługi lub tylko jedną usługę:
  - W celu aktywowania dotknij małego okienka. W okienku pojawia się symbol haczyka, jeżeli usługa jest aktywowana.
  - W celu dezaktywowania musisz ponownie dotknąć okienka. Jeżeli nie ma żadnych symboli haczyka, dane nie są przesyłane.
6. Dotknij **POTWIERDŹ WYBÓR**, jeżeli dokonałeś wyboru.

## 8.14 Wyszukiwanie informacji oraz aktualizacji

Aktualizacja oprogramowania służy np. ulepszeniu istniejącej wersji.

Po otwarciu menu **INFORMACJE** automatycznie włącza się funkcja wyszukiwania aktualizacji. Po znalezieniu dostępnej aktualizacji otrzymasz odpowiedni komunikat.

Na ekranie pojawią się informacje o przebiegu wyszukiwania.

- Menu **INFORMACJE** zostało wywołane w sposób opisany w rozdziale **8.1** i jest wyświetlane na ekranie. Bezpośrednio po wywołaniu włącza się wyszukiwanie nowej aktualizacji.
- Jeśli nie jest potrzebna nowa aktualizacja, wyświetla się informacja, że twoje oprogramowanie jest aktualne.
- Jeżeli po wyszukiwaniu zostanie wyświetlony błąd, możesz uruchomić ponowne wyszukiwanie.
- W przypadku znalezienia nowego oprogramowania pojawia się odpowiednia informacja. Postępuj zgodnie z instrukcjami na ekranie. Rozpoczyna się instalacja. Nie wyłączaj urządzenia podczas instalacji. Po zakończonej instalacji urządzenie się restartuje.



---

**WSKAZÓWKA:** Są również aktualizacje, które musisz przeprowadzić. Są one wyświetlane automatycznie, kiedy urządzenie będzie połączone z Internetem. Uruchom wtedy aktualizację na ekranie. Nie wyłączaj urządzenia do momentu zakończenia aktualizacji. Przebieg procesu aktualizacji jest widoczny na ekranie.

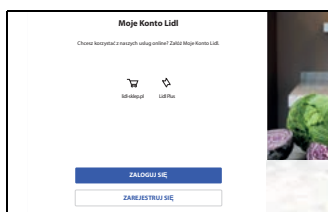
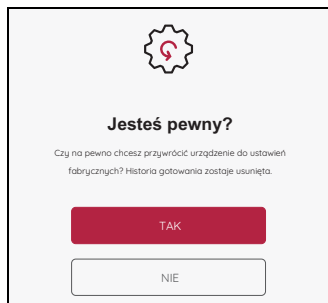
---

### Wywoływanie informacji

- Dotknij **O tym urządzeniu**. W nowym oknie widzisz różne numery seryjne. Naciśnij **Gotowe** w celu zamknięcia okna.

## 8.15 Ustawienie fabryczne

Użycie funkcji resetowania do ustawień fabrycznych powoduje usunięcie wszystkich ustawień oraz Twojego przebiegu gotowania.



1. Menu zostało wywołane w sposób opisany w rozdziale **8.1** i jest wyświetlane na ekranie.
2. Naciśnij przycisk **TAK** w celu uruchomienia funkcji. Na chwilę pojawia się ekran startowy, a następnie menu z językami.
3. Dotknij pola z wybranym językiem, a następnie przycisku zapisywania.
4. Dotknij pola z wybranym krajem, a następnie przycisk zapisywania.
5. Wybierz żdaną sieć WLAN i wpisz klucz WLAN / hasło. Dotknij symbolu haczyka w celu zapisania wpisanych informacji.
6. W nowym oknie możesz założyć konto Lidl lub zalogować się na swoim już istniejącym koncie Lidl.  
Naciśnij **POMIŃ**, jeżeli nie chcesz wykonywać obu kroków. Ponownie potwierdź wybór.  
albo:
7. Dotknij odpowiedniego pola w celu założenia nowego konta Lidl lub kiedy chcesz zalogować się na swoim już istniejącym koncie Lidl. Postępuj zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi na ekranie.
8. W oknie dotyczącym ochrony danych możesz określić, które dane chcesz udostępnić.
  - W celu aktywowania dotknij małego okienka lub od razu pozycji **POTWIERDŹ WSZYSTKIE**.
  - Jeżeli nie chcesz aktywować żadnej usługi lub tylko jedną usługę, dotknij **POTWIERDŹ WYBÓR**.
9. Pojawia się krótka prezentacja oprogramowania. Dotknij ekran w celu wykonania następnego kroku. Po zakończeniu prezentacji na ekranie pojawia się menu startowe.

## 8.16 Zmiana nazwy urzędnia

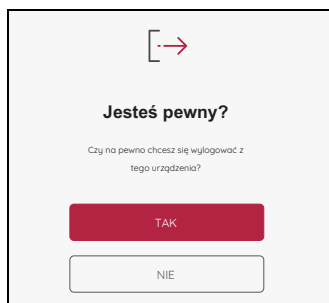
Ustawioną nazwę urzędnia można łatwo zmienić.

1. Otwórz w menu urzędnia *Ustawienia*, punkt *PAROWANIE URZĄDZEŃ*.
2. Naciśnij na dole po prawej stronie *Nazwa urzędnia*.
3. W kolejnym oknie naciśnij wiersz na samej górze, skasuj dotychczasową nazwę i wpisz nową. Wyświetli się krótka informacja, że nazwa urzędnia została zaktualizowana.
4. Naciśnij < u góry po lewej, aby zamknąć okno.

## 8.17 Wylogowanie

To menu jest widoczne tylko w przypadku utworzenia konta Lidl oraz aktualnego zalogowania się na nim.














1. Na ekranie widzisz menu podstawowych ustawień.
2. Dotknij *WYLOGUJ*.






3. Dotknij *TAK* w celu uruchomienia operacji wylogowania. Ponownie widzisz menu podstawowych ustawień. Ale podmenu *WYLOGUJ* nie jest teraz już widoczne. To menu jest widoczne tylko w przypadku utworzenia konta Lidl oraz aktualnego zalogowania się na nim. (patrz „Konto użytkownika – logowanie na koncie Lidl” na stronie 28)

## 9. Szybka kontrola

### 9.1 Przegląd programów

Symbol na wyświetlaczu dotykowym	Program	Domyślnie ustawiona temperatura (dostępny zakres regulacji)	Zaprogramowana prędkość (dostępny zakres regulacji)	Zaprogramowany czas – (dostępny zakres regulacji)
	<b>WAGA</b>	–	–	–
	<b>UGNIATANIE</b>	0 °C (–)	4 (–)	2 min. (1 sek. do 4 lub 6 min)
	<b>WŁASNE USTAWIENIA</b>	0 °C (0 – 130 °C)	0 (0 – 10)	0 min (0 sek. – 99 min)
	<b>PRZYPIEKANIE</b>	130 °C (0 – 130 °C)	1 (–)	7 min (0 sek. – 14 min)
	<b>GOTOWANIE NA PARZE</b>	120 °C (–)	1 (–)	20 min (0 sek – 60 min)
	<b>GOTOWANIE JAJ</b>	130 °C (–)	1 (–)	8 min (1 – 20 min)
	<b>SOUS-VIDE</b>	60 °C (40 – 85 °C)	1 (–)	6 godz. (1 min – 12 godz.)
	<b>WOLNE GOTOWANIE</b>	90 °C (37 – 95 °C)	1 (–)	4 godz. (1 min – 8 godz.)
	<b>FERMENTOWANIE</b>	40 °C (37 – 65 °C)	1 (–)	8 godz. (1 min – 12 godz.)
	<b>TURBO</b>	–	–	– (20 sek.)
	<b>MIKSOWANIE NA PIURE</b>	0 °C (–)	8 (–)	30 sek. (1 sek. – 2 min)
	<b>SMOOTHIE</b>	0 °C (–)	10 (–)	1 min (1 sek. – 2 min)
	<b>GOTOWANIE RYŻU</b>	100 °C (–)	1 (–)	30 min (1 sek. – 40 min)

Symbol na wyświetlaczu dotykowym	Program	Domyślnie ustawiona temperatura (dostępny zakres regulacji)	Zaprogramowana prędkość (dostępny zakres regulacji)	Zaprogramowany czas – (dostępny zakres regulacji)
	<b>PODGRZEWANIE WODY</b>	( – ) ( – )	( – ) ( – )	( – ) ( – )
	<b>MYCIE POJEMNIKA</b>	sterowane przez program	–	Krótko: 90 sek. Długo: 105 sek.
	<b>PRZYSTAWKA DO KROJENIA WARZYW</b>	( – ) ( – )	( 5 ) ( – )	( 30 sek.) (1 sek. – 5 min.)

## 9.2 Przegląd funkcji

Przycisk/ Narzędzie	Funkcja	Wskazówki
TARA / ważenie	Ważenie z dokładnością do 5 gramów z funkcją tarowania (ustawić na 0, aby zważyć następane składniki)	- Do 5000 g - Funkcja aktywna wyłącznie, gdy urządzenie nie pracuje
Obroty w lewo	Delikatne mieszanie produktów spożywczych, które nie mają być rozdrabniane	- Prędkość 1 – 3
TURBO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Naciśnij przycisk, aby przelać przez 20 sekund na maksymalną prędkość, np. w celu rozdrobnienia orzechów, małych ilości ziół albo cebuli.</li> <li>- Przycisk trzymaj tak długo, jak długo ma być aktywna ta funkcja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Funkcja jest zablokowana, gdy temperatura produktów spożywczych w pojemniku miksującym przekracza 60 °C</li> <li>- Płyny: do maks. 2,5 litra</li> <li>- Nie używać z nasadką mieszającą <b>20</b></li> </ul>
Wkładka nożowa <b>18</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Do rozdrabniania, siekania, robienia puree</li> <li>- Do programu <b>UGNIATANIE</b></li> <li>- Z funkcją OBROTY W LEWO do delikatnego mieszania</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Musi być stosowane zawsze do uszczelnienia pojemnika miksującego <b>5</b></li> <li>- W razie potrzeby produkty spożywcze rozdrobnić wcześniej na kawałki o długości krawędzi 3 – 4 cm.</li> </ul>
Nasadka mieszająca <b>20</b>	<p>Do płynnych, rzadkich produktów spożywczych</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ubijanie śmietany (min. 200 g)</li> <li>- Ubijanie białka (min. 4 sztuki)</li> <li>- Emulgowanie (np. majonez)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Może pracować wyłącznie z użyciem stopni prędkości od 1 do 4.</li> <li>- Nie wolno używać z funkcją <b>TURBO</b></li> </ul>
Wkładka do gotowania <b>19</b>	Do gotowania i duszenia	Włąć co najmniej 500 ml wody do pojemnika miksującego <b>5</b>
Przepisy podczas gotowania	Poszczególne etapy przepisu są wyświetlane krok po kroku na ekranie.	Funkcja jest możliwa dla przepisów znajdujących się już w urządzeniu oraz dla przepisów, które przestałeś do urządzenia.



## 9.3 Menu start

To menu pojawia się po włączeniu *Monsieur Cuisine smart*. Tutaj możesz np. wywoływać oba menu główne **PRZEPISY** i **PROGRAMY**. Tutaj można wywoływać także menu z informacjami lub informacje dotyczące sieci.

Tutaj wywołujesz menu z informacjami. Tam przechodzisz do podstawowych ustawień i informacji dotyczących przepisów.

Na nowym przepisie pojawia się dzwonek z kropką.

Tutaj wywołujesz ustawienie dla Twojego konta użytkownika.

Wywoływanie przeglądu sieci WLAN.



Wywołuje domyślne programy gotowania.

Tutaj przechodzisz do przepisów.

## 9.4 Programy w trybie automatycznym

Tutaj czeka na Ciebie duża ilość praktycznych programów automatycznych. Możesz realizować swoje własne przepisy w gotowaniu ręcznym. Poza tym tutaj możesz wywoływać funkcję wagi i funkcję turbo oraz program do wstępnego płukania.

Wystarczy krótkie dotknięcie i już jesteś w menu dla przepisów.

Tutaj przełączasz się do innego wyglądu widoku programu.



Dotknij jednego z przycisków w celu otwarcia funkcji. Szczegółowe informacje znajdziesz w odpowiednich rozdziałach.

## 9.5 Przepisy

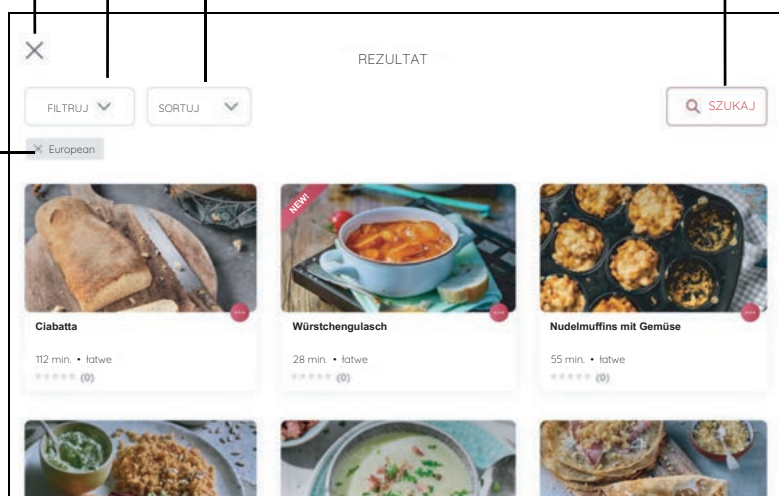
W tym menu przechodzisz do przepisów. Na ekranie jesteś automatycznie prowadzony przez wszystkie kolejne etapy wybranego przepisu. Czytaj instrukcje wyświetlane na ekranie i stosuj się do nich. Gotowanie jeszcze nigdy nie było tak proste.

Jednokrotne dotknięcie wystarczy, aby wykasować aktywne filtry. Ponownie możesz korzystać ze wszystkich przepisów.

Wywołaj menu filtrów. Pomożemy Ci w ograniczeniu zakresu wyszukiwania.

Wybierz z różnych ustawień domyślnych.

Otwórz menu wyszukiwania.



Tutaj widzisz aktywne filtry. Wyświetlane są wyłącznie przepisy, które pasują do filtrów.

Dotknij przepisu, aby go edytować. Następnie postępuj zgodnie z wskazówkami wyświetlanymi na ekranie.

## 10. Używanie pojemnika miksującego

### Obszary zastosowań

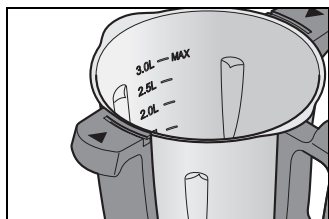
Pojemnik miksujący **5** przeznaczony jest np. do mieszania cieczy, przygotowywania smoothie, rozdrabniania kostek lodu i orzechów oraz miksowania gotowanych lub miękkich warzyw i owoców.

---

#### WSKAZÓWKI:

- W niniejszej instrukcji opisane są podstawowe funkcje, takie jak miksowanie, rozdrabnianie i gotowanie na parze.
  - Ilości produktów spożywczych podane w przepisach odnoszą się do produktów nieobrobionych.
- 

### 10.1 Oznaczenia w pojemniku miksującym



Pojemnik miksujący **5** posiada na wewnętrznej stronie znaki ilości napełnienia. Dostępnych jest 6 oznaczeń od 0,5 l (0.5L) do 3,0 l MAX (3.0L MAX).

- Oznaczenie 3.0L: ok. 3 litry, co odpowiada maksymalnej dopuszczalnej ilości napełnienia.

---

#### OSTROŻNIE!

- ⊗ Podczas miksowania płynów na stopniu 10 lub za pomocą przycisku **TURBO** w pojemniku miksującym **5** może znajdować się maksymalnie 2,5 litra – w przeciwnym wypadku ciecz może zostać wyrzucona. Na stopniach prędkości poniżej 10 pojemnik miksujący **5** może być wypełniony maksymalnie 3 litrami.

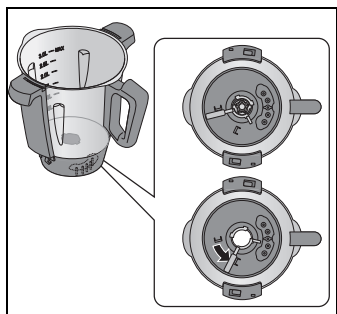
**WSKAZÓWKA:** Podczas niektórych prac ilość cieczy w pojemniku miksującym **5** nie może być zbyt mała do prawidłowej pracy urządzenia. Przykładowo: do ubijania śmietany użyj minimalnie 200 ml, a do ubijania białka co najmniej 4 sztuk

---

## 10.2 Wkładanie i wyjmowanie wkładki nożowej

Wkładka nożowa **18** służy do rozdrabniania produktów spożywczych.


Pojemnik miksujący **5** nie może być używany bez wkładu nożowego **18**, ponieważ wkładka nożowa **18** uszczelnia pojemnik miksujący **5** od dołu.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń spowodowanych ostrzami!**

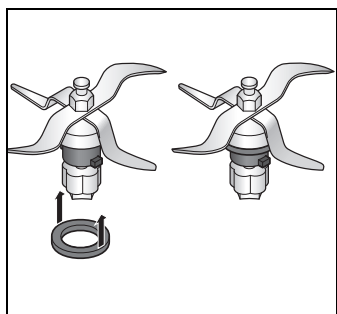
- ⊙ Pamiętaj, że ostrza wkładki nożowej **18** są bardzo ostre. Ze względu na niebezpieczeństwo skaleczenia nie dotykaj ostrzy gołymi rękami.

Przy wyjmowaniu wkładki nożowej **18** należy postępować następująco:

1. Ustaw pojemnik miksujący **5** poziomo.
2. Naciśnij dźwignię zwalniającą **26** na spodzie pojemnika miksującego **5** w taki sposób, aby wskazywała symbol otwartej kłódki. 
3. Wyciągnij wkładkę nożową **18** ostrożnie do góry.

Przy wkładaniu wkładki nożowej **18** postępuj w poniższy sposób:

1. Ustaw pojemnik miksujący **5** poziomo.
2. Włóż wkładkę nożową **18** od góry. Pamiętaj, że oba palce przy nodze wkładki nożowej **18** muszą być włożone do obu wycięć w dnie pojemnika miksującego **5**.



---

### OSTROŻNIE!

- ⊗ Pamiętaj o tym, aby uszczelka **17** wkładki nożowej **18** była prawidłowo osadzona – w przeciwnym razie zawartość może wypłynąć.

- 
3. Aby zablokować wkładkę nożową **18**, przestaw dźwignię zwalnającą **26** na spodzie pojemnika miksującego **5** w taki sposób, aby wskazywała symbol zamkniętej kłódki.



---

**WSKAZÓWKA:** Przed włożeniem do pojemnika miksującego rozdrobnij duże kawałki na mniejsze o długości około 3 – 4 cm. Większe kawałki mogłyby się zakleszczać w nożach.

---

## 10.3 Wkładanie pojemnika miksującego

1. Włóż pojemnik miksujący **5** do zamocowania **10**. Przednia strona z rączką ma być skierowana w Twoją stronę.
2. Dociśnij pojemnik miksujący **5** lekko w dół w taki sposób, aby był on prawidłowo osadzony.

---

### WSKAZÓWKI:

- Jeśli pojemnik miksujący **5** nie daje się dociśnąć, musisz nim lekko „potrzęsnać”, aby piasa wkładki nożowej **18** w pojemniku miksującym **5** wsunęła się w uchwyt noża **11** i zablokowała.
  - Jeśli pojemnik miksujący **5** nie jest prawidłowo włożony, mechanizm zabezpieczający uniemożliwia działanie urządzenia.
-

## 10.4 Wkładanie i wyjmowanie nakładki mieszającej

Nakładka mieszająca **20** służy do mieszania rzadkich produktów spożywczych, np. przy ubijaniu śmietany, białka czy też przy emulgowaniu (np. majonezu).

Nakładkę mieszającą **20** należy założyć na wkładkę nożową **18**:

- Skrzydła nasadki mieszającej **20** znajdują się w wolnych przestrzeniach pomiędzy nożami.
- Dalsze wskazówki: patrz „Przegląd funkcji” na stronie 39.

---

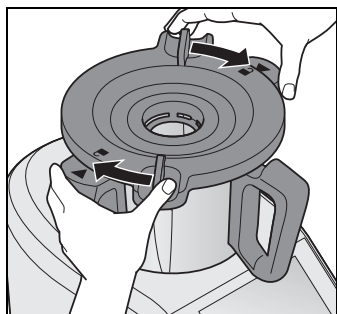
### OSTROŻNIE!

- ⊗ Nasadka mieszająca **20** może pracować wyłącznie z użyciem stopni prędkości od 1 do 4.
- ⊗ Przycisku **TURBO** nie wolno używać, jeśli używana jest nasadka mieszająca **20**.
- ⊗ Podczas używania nasadki mieszającej **20** łopatka **21** nie może być używana, ponieważ mogłaby się dostać do nasadki mieszającej **20**.
- ⊗ Podczas dodawania produktów spożywczych nie blokuj nasadki mieszającej **20**.

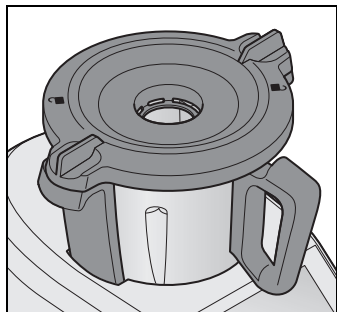
- 
- W celu wyjęcia nasadki mieszającej **20** pociągnij ją od góry. Jeśli będzie haczyć, delikatnie ją obróć.

## 10.5 Zakładanie pokrywki pojemnika miksującego

**WSKAZÓWKA:** Pokrywkę **23** pojemnika miksującego można nakładać dopiero, gdy pojemnik **5** zostanie prawidłowo zamontowany na głównym urządzeniu **13**. Jeśli najpierw nałożysz pokrywkę, to nie uda się już zamontować pojemnika miksującego na głównym urządzeniu.



1. Nakładaj pokrywkę **23** na pojemnik miksujący w taki sposób, aby symbole kłódki znajdowały się naprzeciwko strzałek na pojemniku **5**.
2. Obróć pokrywkę **23** obręcz zgodnie z ruchem wskazówek zegara.



Dopiero wtedy, gdy pokrywka **23** jest prawidłowo założona, urządzenie może się włączyć. Jeżeli znajdujesz się w programie, sygnał dźwiękowy informuje, że urządzenie jest gotowe do pracy.



## 10.6 Miarka jako pokrywa otworu do napełniania

Miarka **24** służy jednocześnie jako zamknięcie pojemnika miksującego **5** i do odmierzenia składników (20 ml do 100 ml).

- Aby zamknąć pojemnik miksujący **5**, włóż miarkę **24** do pokrywki **23** otworem skierowanym w dół. Zablokują ją, obracając ją w kierunku wskazówek zegara. Zablokowanie jest słyszalne.

---

### **OSTROŻNIE!**

- ⊙ Przed wyjęciem miarki **24** musisz zredukować stopień prędkości na 1, 2 lub 3, aby zapobiec wyrzucaniu produktów spożywczych.

- 
- W celu włożenia składników można na chwilę wyjąć miarkę **24**.
  - W celu odmierzenia składników obróć miarkę **24** i wprowadź produkty spożywcze. Wartości można odczytywać w ml.

## 10.7 Gotowanie i duszenie za pomocą wkładki do gotowania

1. Wlej co najmniej 500 ml wody do pojemnika miksującego **5**. Wlej do pojemnika miksującego **5** tyle wody, aby po dodaniu składników nie została przekroczona maksymalna ilość napełniania wynosząca 3 litry.
  - Gdy całe produkty spożywcze są zanurzone w wodzie, są one gotowane.
  - Gdy produkty spożywcze są zanurzone w wodzie w całości, są one duszone.
2. Włóż potrawy do wkładki do gotowania **19**.

---

**WSKAZÓWKA:** Pamiętaj, że poziom napełnienia nie może przekroczyć znaku **MAX**.

---

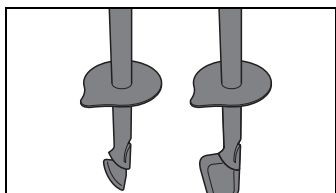
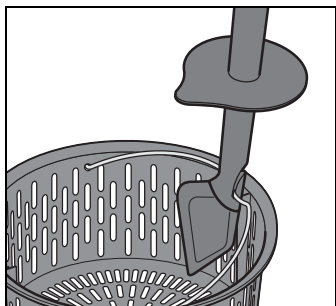
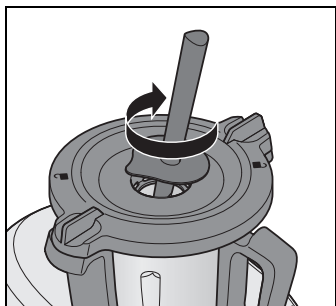
3. Włóż wkładkę do gotowania **19** do pojemnika miksującego **5**.
4. Zamknij pojemnik miksujący **5** pokrywką **23** i miarką **24**.
5. Włącz urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem **6**.
6. Wybierz **WŁASNE USTAWIENIA**.
7. Dotknij **TEMPERATURA** i ustaw żądaną temperaturę na pokrętle **8**, np. 100 °C do gotowania.
8. Dotknij **CZAS** i ustaw żądany czas na pokrętle **8**.  
Na ekranie **7** wyświetlany jest ustawiony czas i ustawiona temperatura.
9. Wybierz stopień prędkości **1** w celu równomiernego rozprowadzenia ciepła w wodzie.
10. Naciśnij przycisk **START**. Urządzenie zacznie pracować.
11. Po upływie ustawionego czasu włączy się sygnał akustyczny.
12. W celu wyłączenia urządzenia naciśnij włącznik/wyłącznik **6**.

## 10.8 Używanie łożpatki

Łożpatka **21** służy do mieszania składników i do wyjmowania wkładki do gotowania **19**.

### OSTROŻNIE!

- ⊗ Łożpatki **21** nie wolno używać, jeśli używana jest nasadka mieszająca **20**. Łożpatka **21** mogłaby zostać chwycona przez nasadkę mieszającą **20**.
- ⊗ Nie używaj innych przyborów kuchennych do mieszania składników. Narzędzie takie mogłoby wpaść w noże i spowodować uszkodzenia.



- Mieszaj zawsze **w prawą stronę**. Dostarczona z urządzeniem łożpatka **21** jest skonstruowana w taki sposób, że podczas mieszania w prawą stronę nie ma możliwości kontaktu z obracającym się wkładem nożowym **18**.
- Za pomocą haczyka znajdującego się z tyłu łożpatki **21** można wyjmować gorącą wkładkę do gotowania **19** bez jej bezpośredniego dotykania. Zaczep metalowy uchwytu wkładu do gotowania **19** i wyciągnij go w górę.

Wskazówki dotyczące wymiany końcówki i czyszczenia: (patrz „Czyszczenie łożpatki, sprawdzenie i wymiana” na stronie 117).

## 10.9 Wymywanie pojemnika miksującego



### NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Gdy zawartość pojemnika miksującego **5** jest gorąca, pokrywkę **23** otwieraj wolno oraz z zachowaniem szczególnej ostrożności. Bezpośrednio po przygotowaniu puree masa w pojemniku miksującym nadal się porusza i w przypadku szybkiego otwarcia pokrywki mogłoby dojść do gwałtownego wyrzucenia zawartości. Dlatego po przygotowaniu puree poczekaj ok. 10 sekund przed otwarciem pokrywki.
1. Obróć pokrywkę **23** oburącz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdejmij ją.
  2. Wyjmij pojemnik miksujący **5** w kierunku do góry.

## Mieszanie, rozdrabnianie na piure, ubijanie

Produkt	Ilość	Prędkość	Czas
śmietana 30 % - ubijanie na sztywno	200 g	4	1 minuta - 1 minuta 30 sekund, pod stałą kontrolą
owoce surowe - miksowanie	250 g	9	1 minuta
warzywa surowe - miksowanie	250 g	9	1 minuta
warzywa gotowane - miksowanie	250 g	9	45 sekund

## Rozdrabnianie na kawałeczki i na proszek

Produkt	Ilość	Prędkość	Czas
bułka	1 sztuka	8	20 sekund
cebula	1 sztuka	6	8 sekund
cukier	100 g	10	20 sekund
czekolada/kuwertura	200 g	8	15 sekund
czosnek	1 ząbek	8	5 sekund
jabłka (pokrojone na kawałki)	600 g	5	6 sekund
kapusta (czerwona/biała)	500 g	6	8 sekund
kasza gryczana	250 g	10	1 minuta
kostki lodu	250 g	Turbo	3 x 1 sekund
mak	250 g	9	35 sekund
marchew (pokrojona na kawałki dł. 5 cm)	500 g	6	8 sekund
mięso (lekko zamrożone)	100 g	8	16 sekund
migdały	200 g	10	10 sekund
orkisz	250 g	10	1 minuta 30 sekund
orzechy	200 g	10	10 sekund
owies	250 g	10	1 minuta 30 sekund
przyprawy	20 g	10	20 sekund
pszenica	250 g	10	1 minuta 30 sekund
pszenica	500 g	10	2 minuty
sezam	50 g	10	10 sekund
siemię lniane	100 g	10	15 sekund
ziarna kawy	100 g	10	45 sekund
ziarna pieprzu	20 g	10	20 sekund
ziemniaki (pokrojone na kawałki)	1 kg	5	10 sekund
zioła	20 g	6	8 sekund
żyto	250 g	10	1 minuta 30 sekund

# 11. Obsługa urządzenia

Ze względów bezpieczeństwa ustawienia opisane w tym rozdziale mogą być wprowadzane tylko wtedy, gdy urządzenie jest kompletnie zmontowane.

## 11.1 Zasilanie

- Włóż wtyczkę **15** do gniazdka sieciowego. Gniazdko musi być łatwo dostępne przez cały czas po podłączeniu urządzenia.
- Wyciągnij ze schowka na kabel tylko niezbędną długość przewodu **16**.

## 11.2 Włączanie i wyłączenie urządzenia

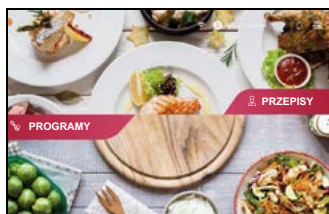
---

**WSKAZÓWKA:** Pierwsze włączanie zostało opisane w rozdziale rozdział „Pierwsze uruchomienie i nawiązanie połączenia z Internetem” na stronie 16.

---

- Ustaw włącznik/wyłącznik **6** z tyłu po prawej stronie w pozycji **I**:
  - Podświetla się ekran dotykowy **7**.
  - Na ekranie pojawia się menu startowe.

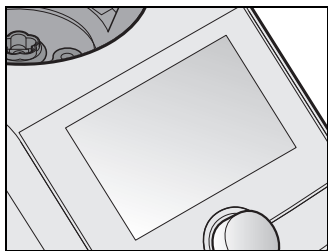
Aby wyłączyć urządzenie, przełącz włącznik/wyłącznik **6** na tylnej ścianie do pozycji **0**.



## 11.3 Ekran

Na ekranie **7** wyświetlane są ustawienia i wartości robocze.

W trybie standby ekran jest przyciemniony i zużywa mniej energii. Ale urządzenie jest włączone za pomocą włącznika/wyłącznika **6**.



Jeśli żadna funkcja nie jest aktywna, a urządzenie nie było używane przez ok. 5 minut, na ekranie **7** pojawi się okno dialogowe odliczające czas pozostały do przełączenia urządzenia w tryb gotowości.

- Naciśnij przycisk okna dialogowego lub pokręćło **8**, aby urządzenie pozostało aktywne.

Jeśli urządzenie znajduje się w trybie standby, naciśnij lub obróć pokręćło **8**, aby ponownie aktywować urządzenie.

## 11.4 Podstawowe operacje

W tym rozdziale została opisana podstawowa obsługa urządzenia. Dokładny opis znajduje się przy fragmentach dotyczących konkretnej funkcji: w poszczególnych rozdziałach.

Sterowanie i ustawianie wartości odbywa się za pomocą ekranu dotykowego **7** oraz pokrętki **8**. W wielu przypadkach możliwe są oba rodzaje obsługi.

### **Ekran**

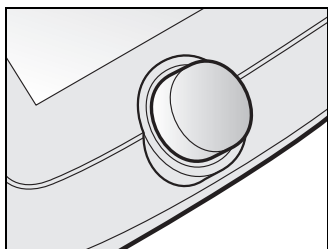
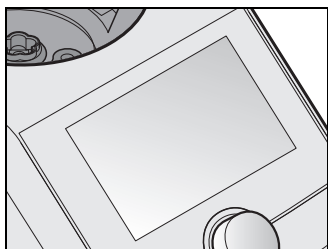
Dotykowy ekran ekranu **7** reaguje dokładnie tak samo, jak np. smartfon na dotyk jego powierzchni. Z reguły nie ma możliwości obsługi ekranu w rękawiczkach.

W celu zapewnienia prawidłowej obsługi, ekran zawsze musi pozostawać czysty. Dlatego nie dotykaj ekranu mokrymi lub lepkimi palcami.

- Ustawienia możesz zmienić, dotykając przycisków lub wykonując ruchy przeciągania i obracania.

### **Pokrętło**

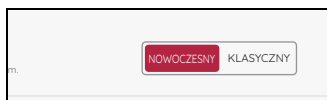
- Ustawienia możesz zmieniać przy pomocy pokrętki **8**. Ustawienia przeważnie wyświetlają się natychmiast na ekranie **7**. Ustawienia można wybierać, obracając pokrętłem, np. przewijając wyświetlane listy lub zaznaczając pozycje menu.
- Ustawienia zawsze dotyczą wyłącznie aktywowanej funkcji (np. czas, temperatura lub prędkość programu).





## 11.5 Klasyczny układ

W niniejszej instrukcji trzy okręgi znajdujące się na wyświetlaczu nazywane są regulatorami wyświetlacza.




Ten rodzaj wyświetlania pojawia się tylko w przypadku, kiedy w menu **USTAWIENIA** -> **WIDOK** wybrano układ **KLASYCZNY**.

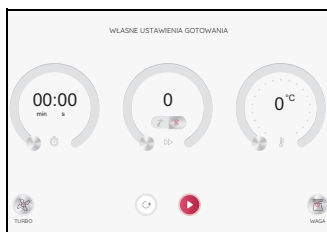
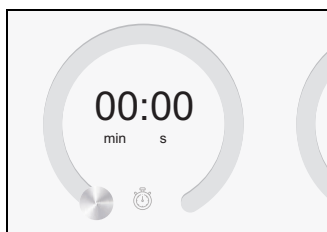
Ten rodzaj układu zostanie tutaj jeszcze raz objaśniony. W tej instrukcji opisana jest obsługa z użyciem układu **NOWOCZESNY**.

Chodzi tu o ikonki/przyciski i pola wyświetlacza oraz regulator – stąd nazwa regulatory wyświetlacza.

Regulatory wyświetlacza są zależne od prędkości; szybkie obracanie regulatorem obrotowym powoduje szybszą, nieproporcjonalną zmianę wyświetlanych wartości.

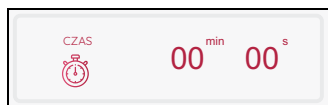
Regulatory wyświetlacza składają się każdorazowo z trzech różnych części:

- **00:00**: To oraz pozostałe wyświetlenia wskazują aktualną lub ustawioną wartość.
- **Wskaźnik stanu**: Wskaźnik stanu wokół regulatora wyświetlacza wyświetla względną wielkość ustawienia.
- **Symbole**: Symbole (np. ) wyświetlają, jaka jest podstawowa funkcja regulatora wyświetlacza.



- Regulatory wyświetlacza posiadają różne funkcje:
  - **Naciskanie i obracanie**: w tym przypadku przesuwasz palce kółkiem po zewnętrznej krawędzi. Wyświetlają się zmienione wartości.
  - **Wyświetlanie aktualnych wartości**: na ekranie po lewej stronie byłby to czas, prędkość i temperatura.

## 11.6 Ustawianie czasu



Tutaj ustawiasz poprzez przewijanie w wyświetlaczu czasu żądany czas dla procesu gotowania.

Przesuwaj palcem po ekranie.

- Ustawiany czas różni się o wybranego przez siebie programu (patrz „Szybka kontrola” na stronie 37).
- Ustawiony czas pojawi się na ekranie **7**.
- Po upływie ustawionego czasu
  - urządzenie zatrzymuje się,
  - włącza się sygnał dźwiękowy,
  - pierścień LED miga przez chwilę w kolorze zielonym, a następnie świeci w kolorze białym.
- Po uruchomieniu funkcji po lewej stronie ekranu wyświetlane jest odliczanie czasu w dół, a na dole wyświetlany jest ustawiony czas.
- Jeśli nie ustawiono żadnego czasu, wskaźnik czasu odlicza od 0 sekund (00:00) do 99 minut (99:00) i nie można go zmieniać w trakcie pracy. Następnie urządzenie zatrzymuje się.

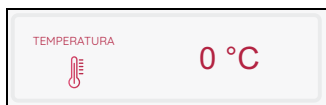
Do ustawienia możesz użyć także pokrętła **8**:

- obrót zgodnie z ruchem wskazówek zegara: zwiększanie czasu,
- obrót przeciwnie do ruchu wskazówek zegara: zmniejszanie czasu.

Przy użyciu pokrętła ustawienie realizowane jest w następujących krokach:

- do 1 minuty po jednej sekundzie,
  - od 1 minut do 5 minut po 10 sekund,
  - od 5 minut do 20 minut po 30 sekund,
  - od 20 minut do 99 minut po jednej minucie.
- W przypadku ustawienia czasu na początku można go zmieniać w trakcie pracy. Dotknij pola **CZAS** i wprowadź zmianę. Potwierdź zmianę, dotykając pola **POTWIERDŹ**.

## 11.7 Ustawianie temperatury



Tutaj ustawiasz poprzez dotknięcie regulatora wyświetlacza lub obracanie pokrętkiem **8** temperaturę smażenia:

- w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara: zwiększanie temperatury,
- w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara: zmniejszanie temperatury.
- Temperaturę można zmieniać również podczas pracy urządzenia.
  - Dotknij pola **TEMPERATURA** i wprowadź zmianę.
  - Potwierdź swoje zmiany poprzez dotknięcie pozycji **POTWIERDŹ** lub odrzuć je, dotykając pozycji **Przerwij**.

### Informacje ogólne

- Ustawiana temperatura różni się w zależności od wybranego przez ciebie programu (patrz „Szybka kontrola” na stronie 37).
- Maksymalna temperatura wynosi 130 °C.
- Ustawiona temperatura wyświetlana jest na ekranie.  
Temperatura rzeczywista wyświetlana jest poniżej.
- W celu rozpoczęcia procesu nagrzewania należy wybrać stopień prędkości oraz wprowadzić ustawienie czasu.
- Podczas nagrzewania temperatura produktów spożywczych na wyświetlaczu może się znacznie wahać.

---

#### WSKAZÓWKI:

- Gdy tylko ustawisz temperaturę, prędkość w razie potrzeby zostanie ponownie ustawiona na poziom 3.
  - Jeśli bezpośrednio po gotowaniu (np. zupy) chcesz zrobić puree, ustaw najpierw temperaturę na 0 i dopiero następnie ustaw prędkość.
-

## 11.8 Pauza i zamykanie programu

- W celu przerwania bieżącego programu naciśnij:
  - **PRZERWA**: następuje zatrzymanie odliczania czasu.
  - Przerwę możesz zakończyć, naciskając **KONTYNUUJ**.
- W celu zakończenia bieżącego programu naciśnij:
  - **PRZERWA**, a następnie przycisk **STOP**.

## 11.9 Ustawianie prędkości (**STOPIEŃ**)



Tutaj poprzez obracanie pokrętkiem **8** ustawiasz prędkość (**PRĘDKOŚĆ**).

Prędkość może być ustawiana w 10 stopniach:

- stopień 1 – 4: dla nasadki mieszającej **20**,
- stopień 1 – 10: dla wkładki nożowej **18**.

Dla prędkości obowiązują 2 zakresy czasowe:

- stopień 1 – 6: Dla takiej prędkości można wybierać czas od 1 sekundy do 99 minut.
- stopień 7 – 10: Dla takiej prędkości można wybierać czas od 1 sekundy do 10 minut.

---

### **OSTROŻNIE!**

- ⊙ Nasadka mieszająca **20** może pracować wyłącznie z użyciem stopni prędkości od 1 do 4. Na ekranie **7** pojawia się odpowiednie wskazanie.
  - ⊙ Podczas miksowania płynów na stopniu 10 w pojemniku miksującym **5** może znajdować się maksymalnie 2,5 litra – w innym razie ciecz może zostać wyrzucona.
  - ⊙ Na stopniach prędkości poniżej 10 pojemnik miksujący **5** może być wypełniony maksymalnie 3 litrami.
-

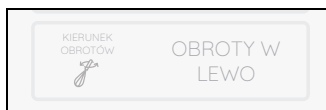
- Ustawiony stopień prędkości wyświetlany jest na ekranie **7**.
- Stopień prędkości można zmieniać również podczas pracy urządzenia.
- W niektórych programach nie ma możliwości wyboru prędkości, np. przy gotowaniu na parze.
- Jeśli podczas pracy zmienisz prędkość na **0**, urządzenie się zatrzyma. W celu kontynuowania pracy ponownie wprowadź wszystkie ustawienia i naciśnij **START**.
- Po wybraniu temperatury dostępne są tylko stopnie prędkości 1 – 3.

### **Łagodny rozruch**

Aby zapobiec wyrzuceniu gorącego produktu z pojemnika miksującego **5** podczas nagłego przyspieszenia, dostępna jest funkcja automatycznego łagodnego rozruchu dla wszystkich ustawień z wyjątkiem funkcji turbo:

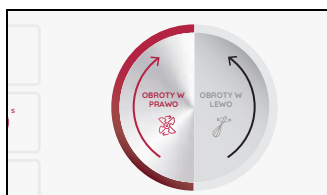
- łagodny rozruch jest aktywny w temperaturze produktów spożywczych powyżej 60 °C.

## 11.10 Obroty w lewo – zmiana kierunku obrotów



Obroty w lewo służą do delikatnego mieszania produktów spożywczych, które nie mają być rozdrabniane.

- Naciskając przycisk **KIERUNEK OBROTÓW**, możesz w każdej chwili zmienić kierunek obrotów wkładki nożowej **18** w normalnym trybie pracy.
- Obroty w lewo mogą być stosowane tylko na niskiej prędkości – stopień od 1 do 3.
- Na programach **UGNIATANIE** i **PRZYPIEKANIE** lewe obroty są sterowane przez program.

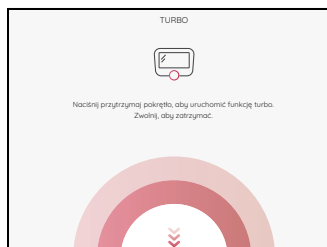


1. Naciśnij **KIERUNEK OBROTÓW**. Po prawej stronie ekranu wyświetlacza wyświetlane są oba kierunki obrotów.
2. Wybierz żądany kierunek obrotów, dotykając **OBROTY W PRAWO** lub **OBROTY W LEWO**. To ustawienie możesz wybrać także przy pomocy pokrętła **8**.

## 11.11 Funkcja turbo

### OSTROŻNIE!

- ⊗ Podczas miksowania płynów w pojemniku miksującym **5** może znajdować się maksymalnie 2,5 litra – w innym razie ciecz może zostać wyrzucona.
- ⊗ Nie używaj tej funkcji, jeżeli używana jest nasadka mieszająca **20**.



Dzięki funkcji turbo możesz krótkotrwale włączyć stopień prędkości **10** (maksimum). Funkcja ta służy np. do szybkiego rozdrabniania orzechów, małych ilości ziół lub cebuli.

1. Naciśnij przycisk **TURBO**. Pojawia się nowe okno.
2. Przytrzymaj wciśnięte pokrętko **8** tak długo, jak długo będziesz potrzebować tej funkcji. Po 20 sekundach funkcja wyłącza się automatycznie.
3. W celu powtórzenia zwolnij przycisk i naciśnij go ponownie.

### WSKAZÓWKI:

- Funkcja turbo działa tylko wtedy, gdy
  - wkładka nożowa **18** się nie obraca,
  - temperatura produktów spożywczych w pojemniku miksującym **5** jest niższa niż 60 °C.
- Prędkość zostanie nagle zwiększona do stopnia **10** (maksimum).



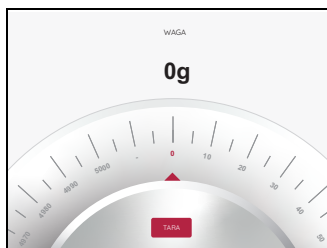
## 11.12 Waga

Wbudowana waga kuchenna waży krokowo od 5 g do 5 kg.

Obsługa wagi jest bardzo łatwa. Jest ona gotowa do pracy, kiedy nie jest wykonywany żaden proces roboczy.

### Ważenie zwykłe

1. Urządzenie jest włączone, ale nie jest wykonywana żadna czynność.
2. Naciśnij przycisk **WAGA**. Na ekranie **7** widoczna jest funkcja wagi oraz **0 g**.
3. Włóż produkt przeznaczony do ważenia do pojemnika miksującego **5**. Na ekranie **7** wskazywany jest ciężar do 5 kilogramów w gramach.
4. Jeśli będziesz dodawać kolejne składniki do pojemnika miksującego **5**, ciężar na wyświetlaczu będzie się kumulował.
5. Naciśnij na górze po lewej stronie na ekranie przycisk **<** w celu zamknięcia funkcji ważenia. Ponownie pojawia się menu start.



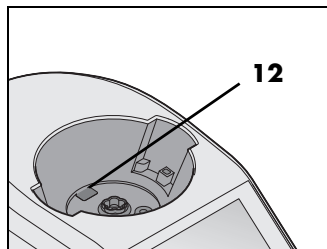
### Ważenie z funkcją tarowania

Dzięki funkcji tarowania możesz ponownie ustawić wyświetlanie ciężaru na wartość **0 g**, a następnie dodać nowy produkt do ważenia.

1. Urządzenie jest włączone, ale nie jest wykonywana żadna czynność.
2. Naciśnij przycisk **WAGA**. Na ekranie **7** wyświetlana jest wartość **0 g**.
3. Włóż produkt przeznaczony do ważenia do pojemnika miksującego **5**. Na ekranie **7** wskazywany jest ciężar do 5 kilogramów w gramach.
4. Naciśnij **TARA**, aby ustawić wyświetlanie ciężaru na wartość **0 g**.
5. Dodaj nowy produkt do ważenia do produktu znajdującego się już na wadze. Na ekranie **7** pojawia się teraz ciężar nowego produktu w gramach.

6. Powtarzaj tę czynność w razie potrzeby dla kolejnego produktu do zważenia.
7. Naciśnij na górze po lewej stronie na ekranie przycisk < w celu zamknięcia funkcji ważenia. Ponownie pojawia się menu start.

## 11.13 Przelew



W uchwycie na pojemnik miksujący **10** znajduje się przelew **12**.

Jeśli ciecz wyleje się z pojemnika miksującego **5**, nie zgromadzi się ona w urządzeniu głównym **13**, tylko może wyciec przez otwór przelewowy **12** na blat roboczy.

## 12. Programy gotowania

### 12.1 Ugniatanie

---

#### **OSTROŻNIE!**

- Program może trwać maksymalnie 4 minuty w przypadku ciast twardych i miękkich oraz maksymalnie 6 minut nieprzerwanego czasu pracy w przypadku ciast płynnych.

Po tym czasie:

Przed ponownym użyciem programu ugniatania poczekaj ok. 30 minut.

Z innych funkcji możesz korzystać bezpośrednio po ugniataniu.

---

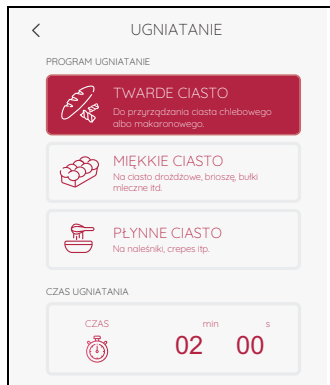
Program używa teraz tylko wkładki nożowej **18**.

<b>Ciężkie ciasto</b>	<b>lekkie ciasto o bardziej płynnej konsystencji</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• maks. 1000 g mąki dla maks. 1750 g ciasta</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• maks. 1000 g mąki Pamiętaj, że masa ciasta nie może przekroczyć znaku <b>MAX</b>.</li></ul>

#### **Ogólne informacje o programie**

- Zaprogramowany czas: 2 minut. (możliwość zmiany od 1 sek. do 4 lub 6 min)
- Zaprogramowana temperatura: 0 °C (stała)
- Zaprogramowana prędkość: 4 (stała)
- Prawe/lewe obroty: sterowane programem.

## Uruchomienie programu



1. Włóż produkty spożywcze do pojemnika miksującego **5**.
2. Zamknij pojemnik miksujący **5** pokrywką **23**.
3. Urządzenie jest włączone i wyświetla się menu z programami.
4. Naciśnij przycisk **UGNIATANIE**.
5. Po lewej stronie ekranu pojawiają się 3 programy ugniatania. Po jednym dla ciasta twardego, miękkiego i płynnego.

---

**WSKAZÓWKA:** Możesz zmieniać wartości czasu. Dotknij na dole ekranu pozycji **CZAS** i wprowadź żądane ustawienie.

---

6. Dotknij, aby wybrać żądany program ugniatania.
7. Dotknij **START**. Ustawiony czas jest odliczany malejąco na ekranie **7**.
8. Po upływie ustawionego czasu stronie ekranu **7** pojawi się **GOTOWE**.
9. Naciśnij włącznik/wyłącznik **6**, aby wyłączyć urządzenie, lub przejdź do następnego kroku przepisu.

---

**WSKAZÓWKA:** Przy obróbce drożdży należy pamiętać, aby najpierw rozpuścić je w letnim płynie (np. w wodzie lub mleku). Dopiero wtedy należy dodać pozostałe składniki.

---

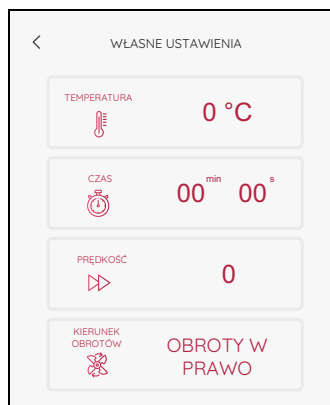
## 12.2 Ręczne gotowanie

Ten program nie jest w zasadzie programem, ponieważ tutaj sam określasz sobie kroki robocze. Tutaj samodzielnie ustawiasz wszystkie wartości.

### WSKAZÓWKA:

- Może się zdarzyć, że ustawione przez siebie wartości zmienią się automatycznie. Ma to zawsze miejsce, kiedy twoje wartości nie będą zgodne z innymi ustawieniami. Z takim przypadkiem twoje ustawienia zostaną dopasowane automatycznie.

### Uruchomienie programu



- Włóż produkty spożywcze do pojemnika miksującego **5**.
- Zamknij pojemnik miksujący **5** pokrywką **23**.
- Urządzenie jest włączone i wyświetla się menu z programami.
- Naciśnij przycisk **WŁASNE USTAWIENIA**. Wartości dla programu wyświetlane są po lewej stronie ekranu.

**WSKAZÓWKA:** Wszystkie wartości możesz wpisywać ręcznie (**TEMPERATURA / CZAS / PRĘDKOŚĆ / KIERUNEK OBROTÓW**).

- Dotknij wybranego pola po lewej stronie ekranu **7** i wprowadź ustawienia.
- Dotknij **START**. Ustawiony czas jest odliczany malejąco na ekranie **7**.
- Po upływie ustawionego czasu włączy się sygnał akustyczny i po prawej stronie ekranu **7** pojawi się **GOTOWE**.
- Ostrożnie otwórz pokrywkę pojemnika miksującego **5** i wyjmij produkty spożywcze.
- Naciśnij włącznik/wyłącznik **6**, aby wyłączyć urządzenie, lub przejdź do następnego kroku przepisu.

## 12.3 Przypiekanie

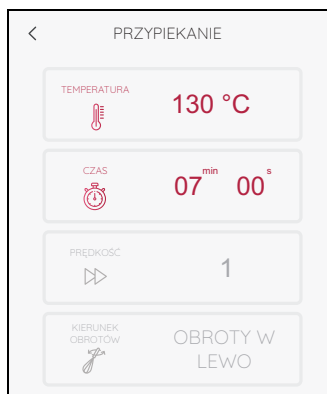
Dzięki temu programowi możesz lekko przypiec do 500 g mięsa, ryby, warzyw czy przypraw, np. w celu usunięcia zapachów smażenia. Większe kawałki należy nieco rozdrobnić.

### Ogólne informacje o programie

- Zaprogramowany czas: 7 min (możliwość zmiany od 0 sek. do 14 min)
- Zaprogramowana temperatura: 130 °C (możliwość zmiany od 0 do 130 °C)
- Zaprogramowana prędkość: 1 (stała)
- Prawe/lewe obroty: sterowane programem.

### Uruchomienie programu

1. Włóż niewielką ilość tłuszczu (np. oleju) do pojemnika miksującego **5**.
2. Włóż produkty spożywcze do pojemnika miksującego **5**.
3. Zamknij pojemnik miksujący pokrywką **23**.
4. Urządzenie jest włączone i wyświetla się menu z programami.
5. Naciśnij przycisk **PRZYPIEKANIE**. Wartości wyświetlane są po lewej stronie ekranu wyświetlacza.



---

**WSKAZÓWKA:** Możesz zmieniać wartości temperatury i czasu.

---

6. Dotknij wybranego pola po lewej stronie ekranu **7** i wprowadź ustawienia.
7. Dotknij **START**.  
Ustawiony czas jest odliczany malejąco na ekranie.
8. Po upływie ustawionego czasu włączy się sygnał akustyczny i po prawej stronie ekranu pojawi się **GOTOWE**.
9. Naciśnij włącznik/wyłącznik **6**, aby wyłączyć urządzenie, lub przejdź do następnego kroku przepisu.

## 12.4 Gotowanie na parze



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skórkę poparzenia!**

- ⊙ Podczas otwierania pokrywki **1** lub **23** podczas pracy może wydostawać się gorąca para.

**WSKAZÓWKA:** Przy wkładaniu produktów upewnij się, że kilka szpar nakładki do gotowania na parze **2 / 3** lub wkładki do gotowania **19** jest odstoniętych. Tylko wtedy para będzie się swobodnie rozchodzić, a składniki ugotują się równomiernie.

### **Ogólne informacje o programie**

- Zaprogramowany czas: 20 min (możliwość zmiany od 0 sek. do 60 min)
- Zaprogramowana temperatura: 120 °C (stała)
- prędkości: **1**, bez możliwości wyboru
- Po naciśnięciu **START** pojawia się okno, którym możesz wybierać, czy pojemnik miksujący **5** ma zostać uprzednio podgrzany. Wybierz **TAK** lub **NIE**.
- W przypadku wybrania **TAK** pojemnik miksujący zostanie podgrzany. Na ekranie **7** wyświetlana jest pozycja **ROZGRZEWANIE....**
- Przy ok. 1,5 l wody w pojemniku **5** miksującym czas nagrzewania wynosi ok. 10 minut.
- Po osiągnięciu temperatury pozycja **ROZGRZEWANIE...** gaśnie i rozpoczyna się gotowanie na parze. Czas odliczany jest w dół.
- Pojawia się również okno, które pokazuje koniec czasu nagrzewania. Naciśnij **OK** w celu zamknięcia okna.

## **Wskazówki do gotowania na parze**

Gotowanie na parze jest jednym z najzdrowszych sposobów gotowania potraw. Potrawy nie tylko zachowują dużą część składników odżywczych i kolorów – smakosze mogą również rozkoszować się naturalnym smakiem i miękkością. Dzięki temu nie trzeba używać dużo soli i przypraw.

## **Używanie nakładek do gotowania na parze**

W zależności od potrzeby możesz używać tylko głębokiej nakładki do gotowania na parze **3** lub obu nakładek do gotowania na parze (**2 i 3**). Płytką nakładką do gotowania na parze **2** nie może być używana bez głębokiej nakładki do gotowania na parze **3**.

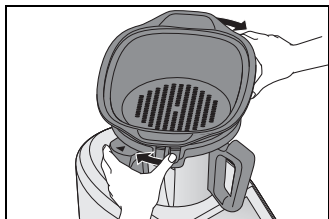
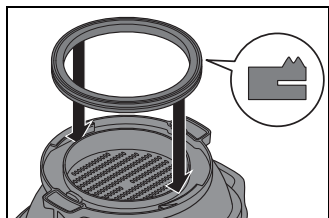
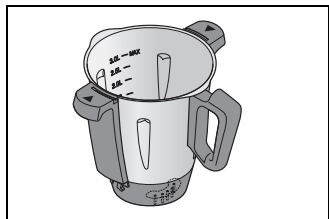
## **Przyrządzanie potraw jednocześnie**

Jeśli przyrządzasz pełne menu i potrzebne są obie nakładki do gotowania na parze, musisz przestrzegać następujących zasad:

- Mięso i ryby gotuj zawsze w dolnej nakładce do gotowania na parze **3**, aby kapący sok nie spływał na inne produkty spożywcze.
- Najcięższe produkty w miarę możliwości gotować w dolnej nakładce do gotowania na parze **3**.



## Przygotowanie nakładek do gotowania na parze



1. Włóż pojemnik miksujący **5** do zamocowania **10**.
2. Wlej 1 litr wody do pojemnika miksującego **5** (1,0 l).
3. Sprawdź, czy uszczelka **4** głębokiej nakładki do gotowania na parze **3** jest prawidłowo osadzona.
4. Załóż nakładkę do gotowania na parze **3** w pozycji nieco przekrzywionej na pojemnik miksujący **5**.
  - Obróć głęboką nakładkę do gotowania na parze **3** tak, aby się wyraźnie zatrzasnęła oraz aż będzie słyszalny sygnał dźwiękowy.
  - Uruchomienie programu jest możliwe tylko po prawidłowym założeniu nakładki do gotowania na parze **3**.
5. Włóż produkty spożywcze do nakładek do gotowania na parze **3** i (w razie potrzeby) **2**.

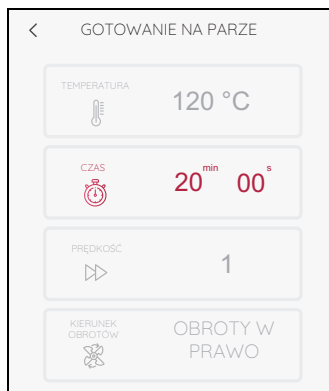
---

**WSKAZÓWKA:** Przy wkładaniu produktów upewnij się, że kilka szpar nakładki do gotowania na parze **2** / **3** lub wkładki do gotowania **19** jest odstępniętych. Tylko wtedy para będzie się swobodnie rozchodzić, a składniki ugotują się równomiernie.

---

6. Jeżeli potrzebujesz jej, nałóż napełnioną nakładkę do gotowania na parze **2** na nakładkę do gotowania na parze **3**.
7. Załóż pokrywkę **1** na najwyższą wkładkę do gotowania na parze.

## Rozpoczywanie gotowania na parze



1. Urządzenie jest włączone i wyświetla się menu z programami.
2. Naciśnij przycisk **GOTOWANIE NA PARZE**. Wartości dla programu wyświetlane są po lewej stronie ekranu.

---

**WSKAZÓWKA:** Możesz zmieniać wartości czasu. Dotknij pola **CZAS** i wprowadź ustawienie.

---

3. Naciśnij przycisk **START**.
4. Wybierz, czy urządzenie ma być podgrzewane czy nie (patrz „Ogólne informacje o programie” na stronie 70).
  - Na wyświetlaczu czasu pojawia się po lewej stronie wartość równa **20 minut** lub indywidualnie wprowadzona wartość czasu.
5. Po upływie ustawionego czasu włączy się sygnał akustyczny i po prawej stronie ekranu **7** pojawi się **GOTOWE**.
6. Naciśnij włącznik/wyłącznik **6**, aby wyłączyć urządzenie, lub przejdź do następnego kroku przepisu.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!**

- ⊙ Podczas otwierania pokrywki **1** lub **23** podczas pracy może wydostawać się gorąca para.

- 
7. Wyjmij produkty spożywcze z nakładek do gotowania na parze **2 / 3**.

## Sprawdzanie punktu gotowania

Nie gotuj zbyt długo produktów spożywczych, ponieważ warzywa będą zbyt miękkie, a ryby i mięso zbyt suche i twarde.



### NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skunk oparzenia!

- ⊙ Podczas otwierania pokrywki **1** lub podczas pracy może wydostawać się gorąca para.
- 

Aby w czasie gotowania sprawdzić stopień ugotowania potrawy, postępuj następująco:

1. Naciśnij na ekranie przycisk **PRZERWA**.
2. Ostrożnie otwórz pokrywkę nakładek do gotowania na parze **1**.

Podczas otwierania pokrywki **1** uważaj, aby nie sparzyć się strumieniem wydostającej się gorącej pary. Przed całkowitym zdjęciem pokrywki, pozwól, aby para wydostała się w kierunku przeciwnym do pozycji użytkownika.

3. Przy użyciu długiego szpikulca lub widelca sprawdź stopień ugotowania potrawy:
  - Jeżeli gotowana potrawa jest gotowa, naciśnij przycisk **STOP**.
  - Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, załóż ponownie pokrywkę i naciśnij przycisk **KONTYNUUJ**.
4. Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij włącznik/wyłącznik **6** lub przejdź do następnego kroku przepisu.

## **Gotowanie na parze z wkładką do gotowania**

---

**WSKAZÓWKA:** Programu gotowania na parze możesz używać również z wkładką do gotowania **19**.

---

1. Wlej 500 ml wody do pojemnika miksującego **5**.
2. Włóż produkty spożywcze do wkładki do gotowania **19**.
3. Włóż wkładkę do gotowania **19** do pojemnika miksującego **5**.
4. Zamknij pojemnik miksujący **5** pokrywką **23** oraz miarką **24**.
5. Włącz program (patrz „Rozpoczynanie gotowania na parze” na stronie 73).
6. Po zakończeniu programu otwórz pokrywkę **23** i wyjmij wkładkę do gotowania **19** przy pomocy łopatki z pojemnika miksującego.
7. Naciśnij włącznik/wyłącznik **6**, aby wyłączyć urządzenie, lub przejdź do następnego kroku przepisu.

### **Zabezpieczenie przed przegrzaniem**

Urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Jeśli w pojemniku miksującym **5** nie ma już wody, temperatura wzrasta do zbyt wysokiego poziomu i urządzenie wyłącza się automatycznie.

W takim przypadku wyciągnij wtyczkę **15** i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Następnie możesz ponownie uruchomić urządzenie z wlaną do niego wodą.

Jeżeli pojemnik miksujący **5** jest gorący (60 °C) lub zbyt gorący, na ekranie **7** pojawia się okno z odpowiednim komunikatem. Naciśnij **OK** i postępuj ew. zgodnie z instrukcjami na ekranie. Migający pierścień LED informuje o przegrzonym pojemniku miksującym **5**.

## **Wartości orientacyjne dla gotowania na parze**

- Przy wkładaniu produktów należy upewnić się, że kilka szpar wkładki do gotowania na parze **2 / 3** lub wkładki do gotowania **19** jest odsłoniętych. Tylko wtedy para będzie się swobodnie rozprzestrzeniała, a składniki ugotują się równomiernie. Ponieważ wkład do gotowania jest mniejszy, w tym samym czasie można przetworzyć mniejszą ilość żywności.

<b>Produkt spożywczy</b>	<b>Ilość</b>	<b>Czas Gotowania</b>
<b>Warzywa</b>		
brokuł (rózyczki)	500 g	12 minut
brukselka (całe różyczki)	500 g	12 minut
cukinia (pokrojona na plastry grubości 5 mm)	500 g	12 minut
fasola zielona (całe strąki)	500 g	10 minut
fenkuł (kawałki grubości 1 cm)	500 g	12 minut
groшек cukrowy (całe strąki)	200 g	8 minut
groшек mrożony	250 g	8 minut
kalafior (rózyczki)	500 g	15 minut
kalarepa (kawałki grubości 1 cm)	500 g	15 minut
kapusta szatkowana	500 g	12 minut
marchew (cały korzeń, bardzo cienki)	500 g	12 minut
marchew (pokrojona w plasterki grubości 3 mm)	500 g	12 minut
papryka (paski szerokości 1 cm)	500 g	10 minut
pieczarki (plasterki)	250 g	15 minut
por (krążki grubości 1 cm)	500 g	6 minut
szparagi (całe pędy)	500 g	18 minut
szpinak świeży	250 g	7 minut
ziemniaki w łupinach (małe)	800 g	15 minut
ziemniaki obrane (pokrojone na ćwiartki)	800 g	15 minut

<b>Produkt spożywczy</b>	<b>Ilość</b>	<b>Czas Gotowania</b>
<b>Owoce</b>		
brzoskwinie (połówki)	500 g	10 minut
gruszki (ćwiartki)	500 g	12 minut
jabłka (ćwiartki)	500 g	12 minut
morele (połówki)	500 g	10 minut
śliwki (połówki)	500 g	12 minut
<b>Mięso</b>		
filet z piersi indyka (cały)	150 g	15 minut
filet z piersi indyka (porcjowany)	500 g	12 minut
filet z piersi kurczaka (cały)	150 g	15 minut
filet z piersi kurczaka (porcjowany)	500 g	12 minut
klopsiki i pulpety	500 g	15 minut
<b>Ryba</b>		
filet z czarniaka	1 - 4 sztuki po 200 g, grubości 2 cm	12 minut
filet z łososia	1 - 4 sztuki po 300 g, grubości 3 - 4 cm	12 minut
krewetki surowe	250 g	10 minut
małże	1 kg	15 minut
pstrąg (cały)	2 sztuki po 250 g	15 minut

## 12.5 Gotowanie jaj

Przy użyciu programu **GOTOWANIE JAJ** możesz jednocześnie ugotować maks. 5 – 6 jaj.

### Uruchomienie programu



1. Urządzenie jest włączone i wyświetla się menu z programami.
2. Wlej 0,5 l zimnej wody do pojemnika miksującego **5**.
3. Włóż jaja do wkładki do gotowania **19** i włóż ją do pojemnika miksującego **5**.
4. Zamknij pojemnik miksujący pokrywką **23**.
5. Wybierz program **GOTOWANIE JAJ**.
6. Wybierz teraz:
  - wielkość jaj:  
**MAŁE / ŚREDNIE / DUŻE**
  - oraz stopień twardości:  
**NA MIĘKKO / NA PÓŁTWARDO / NA TWARDO**
7. Dotknij **START**. Na ekranie pojawia się komunikat **GOTOWANIE JAJ....**  
Zegar zaczyna odliczanie do tyłu i jaja są gotowane.
8. Po upływie ustawionego czasu włączy się sygnał akustyczny i na ekranie **7** pojawi się **GOTOWE**.
9. Ostrożnie otwórz pokrywkę pojemnika miksującego **23** i wyjmij wkładkę do gotowania **19** przy pomocy łopatkę **21**.
10. Schłódź jaja w razie potrzeby zimną wodą.
11. Naciśnij włącznik/wyłącznik **6**, aby wyłączyć urządzenie, lub przejdź do następnego kroku przepisu.

## 12.6 Sous-Vide

Przy pomocy programu **SOUS-VIDE** możesz powoli i ostrożnie przygotowywać produkty spożywcze zapakowane próżniowo w folię.

### Ogólne informacje o programie

- Zaprogramowany czas: 6 godz. (możliwość zmiany od 1 min do 12 godz.)
- Zaprogramowana temperatura: 60 °C (możliwość zmiany od 40 do 85 °C)
- Zaprogramowana prędkość: 1 (stała)
- Woreczki zabezpiecz przed ostrzami wkładki nożowej **18**. W związku z tym umieść woreczki we wkładce do gotowania **19**.

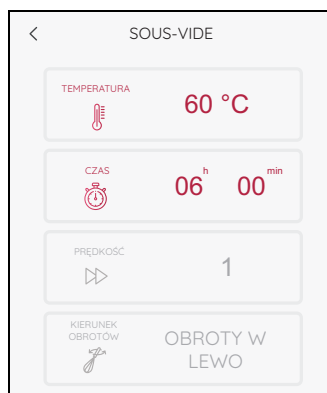
### Uruchomienie programu

1. Urządzenie jest włączone i wyświetla się menu z programami.
2. Włóż zapakowany próżniowo produkt spożywczy do wkładki do gotowania **19** i włóż wkładkę do gotowania do pojemnika miksującego **5**.
3. Wlej do pojemnika miksującego **5** tyle wody, aby wszystkie produkty spożywcze zakryte były wodą.

---

**WSKAZÓWKA:** Pamiętaj przy tym o maksymalnej ilości.

---



4. Nałóż pokrywkę **23** na pojemnik miksujący i zamknij go.
5. Wybierz program **SOUS-VIDE**.
6. Ustaw temperaturę i czas.
7. Dotknij **START**.  
Po upływie czasu nagrzewania zegar zaczyna odliczać do tyłu. Zegar zaczyna odliczać do tyłu. Po upływie ustawionego czasu włączy się sygnał akustyczny i na ekranie **7** pojawi się **GOTOWE**.
8. Ostrożnie otwórz pokrywkę pojemnika miksującego i wyjmij wkładkę do gotowania **19** przy pomocy łopatkki **21**.



9. Naciśnij włócznik/wyłącznik **6**, aby wyłączyć urządzenie, lub przejdź do następnego kroku przepisu.

- Włóż produkty do woreczka próżniowego i zamknij go hermetycznie. Możesz też włożyć je do woreczka do zamrażania. Włóż woreczek do zamrażania do wody otworem do góry i całkowicie wyciśnij z niego powietrze. Na koniec szczelnie zamknij woreczek klamerkami.
- Włóż wkładkę do gotowania do pojemnika miksującego.
- Nalej gorącej wody do pojemnika miksującego tak, by sięgała nieco poniżej górnej krawędzi wkładki do gotowania.
- Włóż woreczek do wkładki do gotowania i lekko wciśnij go tak, by był całkowicie przykryty wodą.
- Włóż woreczek do zamrażania do wkładki do gotowania tak, by jego otwór był zwrócony klamerkami do góry.
- Jeśli to konieczne, dolej jeszcze trochę gorącej wody. Zwróć jednak uwagę na maksymalny poziom napełnienia pojemnika miksującego.
- Po usmażeniu optymalne będzie jeszcze krótkie przypieczenie produktów na patelni na dużym ogniu.

Produkt	Waga (ok. 4 porcji)	Czas smażenia	rare	medium rare	medium	well done
<b>Mięso</b>						
Comber oddzielony od kości	600 g	1 godz.	-	52 °C	55 °C	62 °C
Steki wołowe	4 sztuki (po 180 g, grubości 2 – 3 cm)	1 godz.	52 °C	55 °C	58 °C	62 °C
Polędwica wołowa	800 g	2 godz.	-	54 °C	59 °C	-
Karczek wieprzowy	800 g	2 godz. 30 min.	-	60 °C	65 °C	72 °C
Polędwiczka wieprzowa	600 – 800 g	1 godz. 30 min.	-	56 °C	59 °C	63 °C
Pierś z kurczaka	4 sztuki (po 150 g, grubości 3 – 4 cm)	50 min.	-	-	-	70 °C

<b>Produkt</b>	<b>Waga (ok. 4 porcji)</b>	<b>Czas smażenia</b>	<b>rare</b>	<b>medium rare</b>	<b>medium</b>	<b>well done</b>
Pierś z kaczki	2 sztuki (po 300 g, grubości 2 – 3 cm)	70 min.	-	58 °C	60 °C	70 °C
Filet jagnięcy	500 g	45 min.	-	62 °C	65 °C	70 °C
<b>Ryby</b>						
Filet z łososia	4 sztuki (po 125 g, grubości 2 – 3 cm)	40 min.	40 °C zeszklony	45 °C kruchy	50 °C mocno wysmażony	65 °C przesmażony
Krewetki gamba	20 sztuk	25 min.	40 °C zeszklone	45 °C kruche	50 °C mocno wysmażone	56 °C przesmażone
<b>Warzywa</b>						
Zielone szparagi	400 g	20 min.	-	-	-	85 °C
Marchew	400 g (grube marchwie przeciąć wzdłuż na pół)	1 godz.	-	-	-	85 °C
Fasolka zielona	400 g	1 godz.	-	-	-	85 °C
<b>Owoce</b>						
Ananasy/brzoskwinie/morele/wiśnie/czereśnie umyte, oczyszczone, wydrylowane i dowolnie pokrojone na kawałki	400 g	1 godz.	-	-	-	85 °C
Jabłka/gruszki umyte, oczyszczone, wydrylowane i pokrojone w słupki	400 g	25 min	-	-	-	85 °C

## 12.7 Wolne gotowanie

Przy pomocy programu **WOLNE GOTOWANIE** możesz wolno dusić mięso, np. na pulled pork (rwana wieprzowina) lub gulasz. W szczególności nadaje się do mniej szlachetnych gatunków mięs.

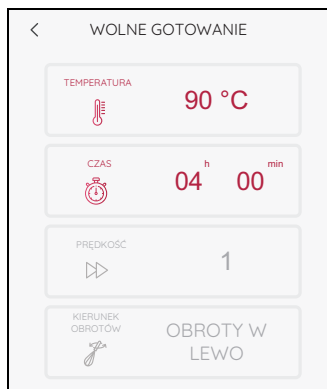
Obroty noża sterowane są automatycznie.

### Ogólne informacje o programie

- Zaprogramowany czas: 4 godz. (możliwość zmiany od 1 min do 8 godz.)
- Zaprogramowana temperatura: 90 °C (możliwość zmiany od 37 do 95 °C)
- Zaprogramowana prędkość: 1 (stała)

### Uruchomienie programu

1. Urządzenie jest włączone i wyświetla się menu z programami.
2. Włóż produkty spożywcze do pojemnika miksującego **5**.
3. Zamknij pokrywkę **23** pojemnika miksującego.
4. Wybierz program **WOLNE GOTOWANIE**.
5. Ustaw temperaturę i czas.
6. Dotknij **START**. Zegar zaczyna odliczać do tyłu.
7. Po upływie ustawionego czasu włączy się sygnał akustyczny i na ekranie pojawi się **GOTOWE**.
8. Ostrożnie otwórz pokrywkę **23** pojemnika miksującego **5** i wyjmij produkty spożywcze.
9. Naciśnij włącznik/wyłącznik **6**, aby wyłączyć urządzenie, lub przejdź do następnego kroku przepisu.



W programie **WOLNE GOTOWANIE** odbywa się proces gotowania w cieczy. W zależności od gustu i używanych produktów może to być np. rosół, sok, woda lub wino. Można dowolnie dodawać przyprawy i dodatkowe produkty.

Produkt	Waga (ok. 4 porcji)	Etap przepisu	Przycisk <b>WOLNE GOTOWANIE</b>	
			Czas gotowania	Temperatura
<b>Mięso</b>				
Pieczeń wołowa / tafelspitz	800 g w jednym kawałku	włożyć do pojemnika miksującego i dodać 1 litr wywaru mięsnego	6 godz.	85 °C
Gulasz wołowy	800 g, pokrojone w kostkę 2 x 3 cm	włożyć do pojemnika miksującego i dodać 500 ml wywaru mięsnego	4 godz.	85 °C
Pieczeń wieprzowa	800 g w jednym kawałku	włożyć do pojemnika miksującego i dodać 1 litr wywaru mięsnego	6 godz.	85 °C
Gulasz wieprzowy	800 g, pokrojone w kostkę 2 x 3 cm	włożyć do pojemnika miksującego i dodać 500 ml wywaru mięsnego	4 godz.	85 °C
Krajanka z kurczaka	800 g, pokrojone w paski o grubości ok. 1 cm	włożyć do pojemnika miksującego i dodać 500 ml wywaru mięsnego	1 godz.	90 °C
<b>Ryby</b>				
Potrawka rybna	1 kg warzyw oczyszczonych, umytych i pokrojonych na małe kawałki, 500 g przygotowanych filetów rybnych bez skóry, pokrojonych na małe kawałki, przyprawy	włożyć warzywa do pojemnika miksującego i dodać 1 litr wywaru warzywnego lub rybnego. Dołożyć rybę.	2 godz.	85 °C
		<b>WSKAZÓWKA:</b> Rybę do potrawy należy dołożyć dopiero pod koniec. Nie powinna się gotować dłużej niż 30 min., aby się nie rozpadła.	maks. 30 min.	70 °C

<b>Produkt</b>	<b>Waga (ok. 4 porcji)</b>	<b>Etap przepisu</b>	<b>Przycisk WOLNE GOTOWANIE</b>	
<b>Warzywa</b>				
Potrąwka warzywna	1 kg warzyw oczyszczonych, umytych i pokro- jonych na małe kawałki, przypra- wy	włożyć warzywa do pojemnika miksują- cego i dodać 1 litr wywaru wa- rzywnego.	2 godz.	90 °C
<b>Owoce</b>				
Kompot	800 g owoców, umytych, oczysz- czonych i pokro- jonych w kostkę o wymiarach maks. 2 cm	włożyć owoce do pojemnika miksują- cego, dodać 100 ml wody i 3 łyżki stołowe cu- kru	2 godz.	90 °C
Mus jabłko- wy, śliwko- wy	1,2 kg owoców, umytych, oczysz- czonych i pokro- jonych w kostkę o wymiarach maks. 2 cm	włożyć owoce do pojemnika miksują- cego i dodać 200 ml odpowied- niego soku owoco- wego.	5 godz., na- stępnie włożyć miarkę i prze- cierać przez 1 min. do pozio- mu 10	80 °C

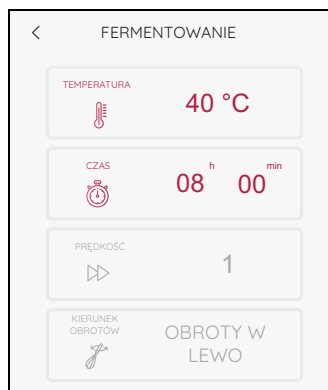
## 12.8 Fermentowanie

Przy pomocy programu **FERMENTOWANIE** możesz produkować jogurt i słodko-kwaśne marynowane warzywa, np. mixed pickles (pikle).

### Ogólne informacje o programie

- Zaprogramowany czas: 8 godz. (możliwość zmiany od 1 min do 12 godz.)
- Zaprogramowana temperatura: 40 °C (możliwość zmiany od 37 do 65 °C)
- Zaprogramowana prędkość: 1 (stała)
- Jogurt można przygotowywać zarówno w stoikach, jak i bezpośrednio w pojemniku miksującym.

### Uruchomienie programu



1. Urządzenie jest włączone i wyświetla się menu z programami.
2. Włóż produkty spożywcze do pojemnika miksującego **5** lub nakładki do gotowania na parze **2 / 3**.
3. Zamknij odpowiednią pokrywkę **23 / 1**.
4. Wybierz program **FERMENTOWANIE**.
5. Ustaw temperaturę i czas.
6. Dotknij **START**.  
Zegar zaczyna odliczać do tyłu. Przez pierwsze 5 minut wkładka nożowa **18** obraca się, po upływie tego czasu już się nie obraca.
7. Po upływie ustawionego czasu włączy się sygnał akustyczny i na ekranie pojawi się **GO-TOWE**.
8. Ostrożnie otwórz pokrywkę **23 / 1** i wyjmij produkty spożywcze.
9. Naciśnij włącznik/wyłącznik **6**, aby wyłączyć urządzenie, lub przejdź do następnego kroku przepisu.

- Gotowe produkty można dowolnie doprawiać przyprawami, ziołami, orzechami lub owocami.
- Ciasta drożdżowe można fermentować we wkładce do gotowania na parze. W tym celu dodaj do pojemnika miksującego 250 ml wody i przykryj wszystkie szczeliny wentylacyjne papierem do pieczenia. Potem zamknij pokrywę.

Przepis	Składniki	Przycisk FERMENTOWANIE	
		Czas fermentacji	Temperatura
<b>Jogurt</b> 5 szklanek po 200 g	900 ml mleka o temperaturze pokojowej (mleko UHT, 3,5 % tłuszczu) 100 g jogurtu naturalnego (3,5 % tłuszczu)	8 godz.	40 °C
<b>Ser twarogowy</b>	1500 ml zimnego mleka (mleko świeże, 3,5 % tłuszczu) 200 g kwaśnej śmietany (10 % tłuszczu)	10 godz.	65 °C
<b>Ciasto drożdżowe słodkie</b>	Gotowe słodkie ciasto drożdżowe. Przepis na nie znajdziesz w naszych plikach.	1 godz.	50 °C
<b>Ciasto drożdżowe wytrawne / ciasto na chleb</b>	Gotowe wytrawne ciasto drożdżowe. Przepis na nie znajdziesz w naszych plikach.	1 godz. 30 min.	50 °C

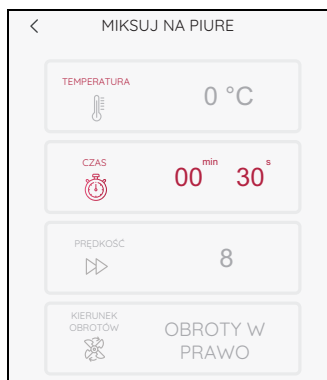
## 12.9 Przecieranie

Przy użyciu programu **MIKSUJ NA PIURE** możesz np. miksować zupy i sosy.

### Ogólne informacje o programie

- Zaprogramowany czas: 30 sek. (możliwość zmiany od 1 sek. do 2 min)
- Zaprogramowana temperatura: 0 °C (stała)
- Zaprogramowana prędkość: 8 (stała)

### Uruchomienie programu



1. Urządzenie jest włączone i wyświetla się menu z programami.
2. Wybierz program **MIKSUJ NA PIURE**.
3. Włóż produkty spożywcze do pojemnika miksującego **5**.
4. Zamknij pojemnik miksujący pokrywką **23**.
5. Dotknij **START**.  
Po upływie ustawionego czasu włączy się sygnał akustyczny i na ekranie pojawi się **GO-TOWE**.
6. Ostrożnie otwórz pokrywkę pojemnika miksującego **5** i wyjmij produkty spożywcze.
7. Naciśnij włącznik/wyłącznik **6**, aby wyłączyć urządzenie, lub przejdź do następnego kroku przepisu.



## 12.10 Smoothie

Przy pomocy programu **SMOOTHIE** możesz przygotowywać smaczne i bogate w witaminy koktajle.

### Ogólne informacje o programie

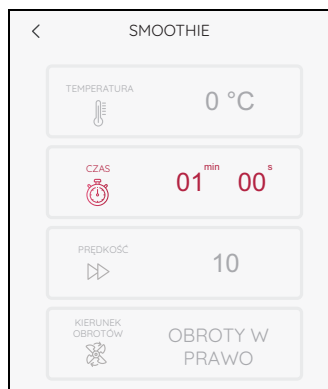
- Zaprogramowany czas: 1 min (możliwość zmiany od 1 sek. do 2 min)
- Zaprogramowana temperatura: 0 °C (stała)
- Zaprogramowana prędkość: 10 (stała)

### Uruchomienie programu

1. Urządzenie jest włączone i wyświetla się menu z programami.
2. Włóż produkty spożywcze do pojemnika miksującego **5**.
3. Zamknij pojemnik miksujący pokrywką **23**.
4. Wybierz program **SMOOTHIE**.
5. Dotknij **START**.

Po upływie ustawionego czasu włączy się sygnał akustyczny i na ekranie pojawi się **GO-TOWE**.

6. Ostrożnie otwórz pokrywkę pojemnika miksującego **5** i wyjmij produkty spożywcze.
7. Naciśnij włącznik/wyłącznik **6**, aby wyłączyć urządzenie, lub przejdź do następnego kroku przepisu.



- Owoce i warzywa wkładać do pojemnika miksującego zawsze umyte, oczyszczone, obrane, wydrylowane i pokrojone na grube kawałki.
- Najlepsze wyniki osiągniesz wtedy, gdy składniki będą sięgać najwyżej do oznakowania 1 l w pojemniku miksującym.
- Na 4 szklanki po ok. 250 ml włoż do pojemnika miksującego 660 g składników stałych i 350 g płynu (np. wody, mleka, jogurtu, maślanki, kefiru).
- Zawsze wybieraj czas dłuższy od czasu miksowania najtwardszego z użytych składników.

<b>Przycisk SMOOTHIE</b>			
	na smoothie z miękkich owoców i warzyw	<b>1 minuta 30 sekund</b> na smoothie z twardszych owoców i warzyw	<b>2 minuty</b> na smoothie z twardych owoców i warzyw
<b>OWOCE</b> (umyte, oczyszczone, obrane, wydrylowane i pokrojone na grube kawałki)	Owoce jagodowe, banany, winogrona, dojrzałe kiwi, mięsz owoców cytrusowych, melon, arbuz, marmelada, wiśnie, czereśnie, mirabelki, śliwki	Mango, twardsze kiwi, jabłka, gruszki, brzoskwinie, morele, rabarbar, nektarynki	Twardsze jabłka, twardsze gruszki, twardsze nektarynki
<b>WARZYWA</b> (umyte, oczyszczone, obrane, wydrylowane i pokrojone na grube kawałki)	Pomidory, awokado, ogórek sałatkowy, liście sałaty (bez ogonka/łodygi)	Seler naciowy, burak ćwikłowy (gotowany), kukurydza (z puszki), papryka, cebula siedmiolatka, jarmuż (bez główki), koper włoski, papryka w strąkach	Marchew, rzodkiewka, cukinia, kalarepa, seler korzeniowy, dynia hokkaido, liście sałaty z ogonkami
<b>INNE</b>	Masło orzechowe, listki ziół, przyprawy (np. cynamon, imbir, wanilia), słodziki (np. miód, syrop z agawy)	Płatki owsiane, lody	Kruszony lód, orzechy

## 12.11 Gotowanie ryżu

Do gotowania ryżu służy program **GOTOWANIE RYŻU**.

### Ogólne informacje o programie

- Zaprogramowany czas: 30 min (możliwość zmiany od 1 sek. do 40 min)
- Zaprogramowana temperatura: 100 °C (stała)
- Zaprogramowana prędkość: 1 (stała)

### Uruchomienie programu



1. Urządzenie jest włączone i wyświetla się menu z programami.
2. Wybierz program **GOTOWANIE RYŻU**.
3. Włóż produkty spożywcze do pojemnika miksującego **5**.
4. Zamknij pojemnik miksujący pokrywką **23**.
5. Dotknij **START**.  
Po upływie ustawionego czasu pierścień LED przestaje migać, zaczyna świecić się na biało, a na ekranie pojawia się komunikat **GOTOWE**.
6. Ostrożnie otwórz pokrywkę pojemnika miksującego **5** i wyjmij produkty spożywcze.
7. Naciśnij włącznik/wyłącznik **6**, aby wyłączyć urządzenie, lub przejdź do następnego kroku przepisu.

## 12.12 Podgrzewanie wody

Do gotowania wody służy program **PODGRZEWANIE WODY**.

### Ogólne informacje o programie

- Po uruchomieniu program pracuje do momentu zagotowania wody.
- Przy pomocy tego programu możesz podgrzać maksymalnie 1,5 l wody.

### Uruchomienie programu



1. Urządzenie jest włączone i wyświetla się menu z programami.
2. Wybierz program **PODGRZEWANIE WODY**.
3. Wlej wodę do pojemnika miksującego **5**.
4. Zamknij pojemnik miksujący pokrywką **23**.
5. Dotknij **START**.  
Po zagotowaniu wody pierścień LED przestaje migać i zaczyna się świecić na biało. Po kilku sekundach na ekranie pojawia się komunikat **GOTOWE**.
6. Ostrożnie otwórz pokrywkę pojemnika miksującego **5** i wylej wodę.
7. W celu wyłączenia urządzenia naciśnij włącznik/wyłącznik **6**.

## 12.13 Szatkowanie i ucieranie

Nakładka do robota kuchennego to akcesorium, które można kupić osobno.

Dzięki nakładce do robota kuchennego i programowi **PRZYSTAWKA DO KROJENIA WARZYW** można szatkować i ucierać żywność.

---

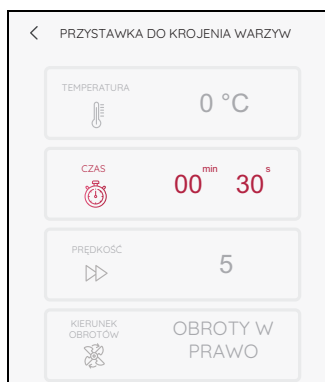
**WSKAZÓWKA:** Zapoznaj się z instrukcją obsługi robota kuchennego.

---

### Ogólne informacje o programie

- Zaprogramowany czas: 30 sek. (możliwość zmiany od 1 sek. do 5 min)
- Zaprogramowana temperatura: 0 °C (stała)
- Zaprogramowana prędkość: 5 (stała)

### Uruchomienie programu



1. Umieść nakładkę do robota kuchennego w pojemniku miksującym **5** i załóż pokrywkę nakładki na pojemnik miksujący **5**. Umieszcza się ją jak pokrywkę pojemnika miksującego.
2. Urządzenie jest włączone i wyświetla się menu z programami.
3. Wybierz program **PRZYSTAWKA DO KROJENIA WARZYW**.
4. Dotknij **START**.
5. Włóż produkty spożywcze do otworu do napełniania. Wepchnij je w dół za pomocą popychacza.  
Po upływie ustawionego czasu pierścien LED przestaje migać, zaczyna świecić się na biało, a na ekranie pojawia się komunikat **GOTOWE**.
6. Ostrożnie zdejmij nakładkę do robota kuchennego i wyjmij żywność.
7. Naciśnij włącznik/wyłącznik **6**, aby wyłączyć urządzenie, lub przejdź do następnego kroku przepisu.

## 13. Przepisy

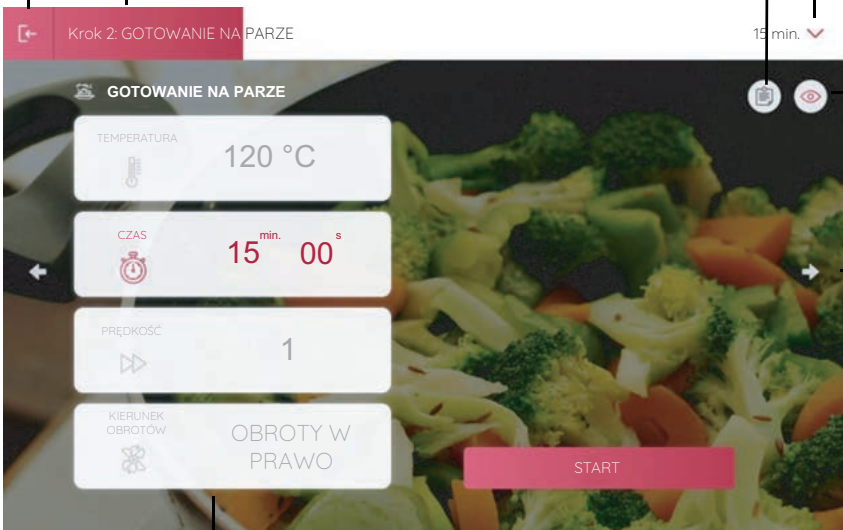
Funkcja CookingPilot *Monsieur Cuisine smart* prowadzi cię krok po kroku przez proces wybranego przepisu – stąd też nazwa CookingPilot (pilotowane gotowanie).

### 13.1 Najważniejsze przyciski ekranowe

Powrót do początku przepisu. Aktualny krok można zapisać. Jeżeli tutaj jest symbol X i naciśniesz go, to pojawi się menu z przepisami.

Ten pasek pokazuje postęp podczas gotowania przepisu.

wyświetla i ukrywa informacje na ekranie  
otwiera okno ze wszystkimi krokami roboczymi  
otwiera okno na notatki



wyświetlanie aktualnego kroku roboczego. Szarych pól nie można zmieniać.

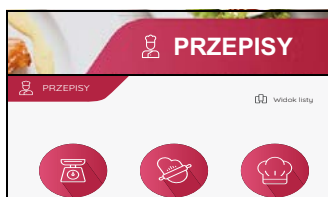
Przyciski ze strzałkami wywołują poprzedni / następny krok roboczy.

Naciśnij **START**, **STOP** lub **PRZERWA** w celu wydania odpowiedniego polecenia.

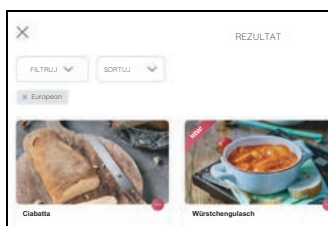
## 13.2 Ogólne informacje na temat przepisów

- W wersji fabrycznej *Monsieur Cuisine smart* posiada wiele przepisów w swojej pamięci.
- Dzięki połączeniu z Internetem oraz poprzez swoje konto członkowskie użytkownika możesz pobierać kolejne przepisy. Nie zapomnij o zalogowaniu.
- Nie musisz rygorystycznie trzymać się podanej temperatury, czasu lub prędkości miksowania. Jest to istotne w sytuacji, kiedy przepis był już wykonywany przez Ciebie wielokrotnie i wprowadziłeś do niego pewne zmiany.
- Ilości produktów spożywczych podane w przepisach odnoszą się do produktów nieobranych.

### Otwieranie menu



- Naciśnij przycisk **PRZEPISY** aby otworzyć menu. Pojawia się szereg zdjęć z przepisami. Możesz wybierać w tej liście. W tym celu prześnij palcem do góry lub w dół ekranu.



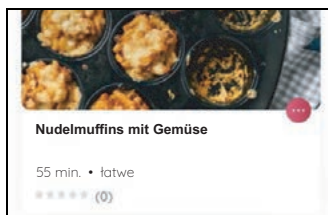
- Aby otworzyć przepis, dotknij zdjęcia.

## Wychodzenie z przepisu

- Jeżeli chcesz wyjść z danego przepisu, wykonaj następujące kroki:
  - Naciśnij przycisk [←] w lewym górnym rogu. W następnym oknie możesz zapisać aktualny krok.
  - Pojawia się strona główna przepisu. Naciśnij przycisk strzałki < w lewym górnym rogu, aby przejść do głównego menu przepisu.

## Podstawowe informacje dotyczące przepisów

W dolnej krawędzi zdjęcia danego przepisu znajdziesz 4 podstawowe informacje.



- nazwę przepisu
- przybliżony czas przygotowania
- stopień trudności
- ile gwiazdek otrzymał przepis od innych użytkowników

Te informacje są stałe i nie można ich modyfikować.







## Posługiwanie się menu przepisów

- W celu przeglądania przepisów, przesuwać palcem po liście przepisów. To samo dotyczy również innych list lub ustawiania wartości czasu lub temperatury.
- Przesuwaj palcem po ekranie
  - do góry lub w dół (aby np. wyświetlić dalsze rubryki)
  - lub w lewo / w prawo (aby np. wyświetlić więcej przepisów danej rubryki).
- Naciśnij przycisk (ikonkę), w celu uruchomienia odpowiedniej funkcji, np. przepisu.



## 13.3 Przepisy: Ważne ikonki

Nie wszystkie symbole pojawiają się jednocześnie, lecz tylko wówczas, kiedy są one potrzebne.

Przyciski ikonek	Działanie
X	Przerwanie przepisu i powrót do listy przepisów.
< >	Naciskając na przycisk ze strzałką, przechodzisz do poprzedniego lub kolejnego etapu przepisu.
	Dany przepis możesz zapisać w planie tygodniowym lub usunąć z planu tygodniowego, jeżeli jest już zapisany. Tutaj można instalować istniejące filmy. Tego punktu menu nie ma, jeżeli nie ma żadnych dostępnych filmów. Po prostu dotknij ikonki.
	Ten przepis nie jest zapisany na liście ulubionych. Naciśnij raz, a przepis zostanie dodany do listy ulubionych.
	Ten przepis jest zapisany na liście ulubionych. Naciśnij raz, a przepis zostanie usunięty z listy ulubionych.
	Po dotknięciu możesz wybierać, czy chcesz udostępnić przepis na Facebooku lub Twitterze. Naciśnij odpowiedni przycisk i postępuj zgodnie z instrukcjami na ekranie.
	Ukrywanie i wyświetlanie informacji dotyczących aktualnego etapu przepisu. Przy następnym etapie informacje zostaną ponownie automatycznie wyświetlone.
	Po dotknięciu otwiera się okno. Tutaj możesz wpisywać swoje notatki dotyczące aktualnego przepisu. Dotknij pola, wpisz tekst i zapisz notatkę.

## 13.4 Wyszukiwanie według przepisów



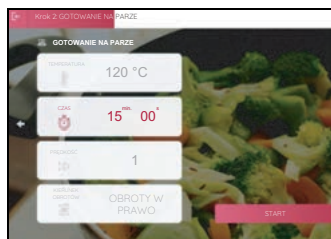
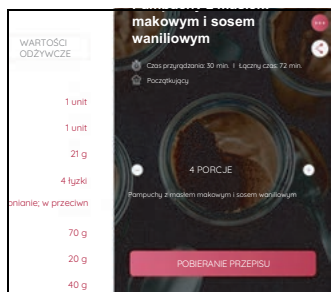
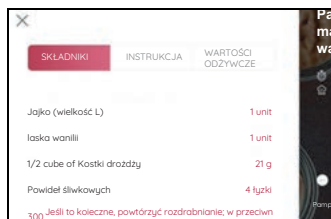
1. Dotknij **SZUKAJ** w menu z przepisami.
2. W kolejnym oknie dotykasz na pasku na górze pozycję **Wyszukiwanie przepisów według nazw**. Na ekranie pojawia się klawiatura.
3. Teraz wpisujesz, czego szukasz, np. nazwę przepisu lub składnik.
4. Podczas wpisywania w polu poniżej pojawiają się propozycje. Dotknij jednej z propozycji lub lupki, a następnie propozycji w liście.
5. Dotknięcie przepisu powoduje jego otwarcie. Teraz możesz gotować w normalny sposób.

Możesz również wyszukiwać przepisów innymi sposobami.

Możesz:

- przewijać w menu z przepisami,
- ograniczać wybór przepisów poprzez użycie funkcji filtrowania,
- wyszukiwać przepisów przy pomocy aplikacji lub strony internetowej.

## 13.5 Wybieranie przepisu i gotowanie



1. Jeśli chcesz rozpocząć gotowanie według wybranego przepisu, kliknij zdjęcie lub nazwę przepisu. Pojawia się okno z podstawowymi informacjami o przepisie.
2. W nowym oknie możesz wybierać pomiędzy wyświetlaniem składników, poszczególnymi etapami roboczymi oraz wartościami odżywczymi. Wystarczy dotknąć odpowiedni przycisk.
3. Kliknij ikonkę na dole, aby rozpocząć pierwszy etap. Wyświetlany jest pierwszy etap roboczy.
4. Po zakończeniu pierwszego etapu pracy wywołujesz kolejny etap. W związku z tym masz kilka możliwości.
  - Naciśnij widoczny na ekranie przycisk >
  - obróć pokrętkę w prawo,
  - lub przesuwaj palcem z boku ekranu.
5. Gdy wyświetli się okno wyświetlacza czasu, prędkości i temperatury, możesz od razu uruchomić proces. W tym celu naciśnij **START**.
  - Wartości są już wyznaczone, ale możesz je również dopasowywać. W tym celu dotknij pola i wprowadź niezbędne ustawienia.

---



**WSKAZÓWKA:** Szarych pól nie można zmieniać.

---

6. W ten sposób przechodzisz krok po kroku przez wszystkie etapy przepisu.
7. Po ostatnim etapie roboczym włącza się melodia i pojawia się informacja **SMACZNE-GO!**

## 13.6 Dodawanie przepisów do listy ulubionych

W przeglądarce z przepisami lub na stronie startowej przepisu widoczny jest symbol serca.

	<p>Ten przepis nie jest zapisany na liście ulubionych. Naciśnij raz, a przepis zostanie dodany do listy ulubionych. Zostanie on automatycznie załadowany po zalogowaniu się przez siebie na swoje konto członkowskie i będziesz mógł widzieć i sterować z poziomu wszystkich urzędzeń. Dotyczy to wyłącznie przepisów dla <i>Monsieur Cuisine smart</i>.</p>
	<p>Ten przepis jest zapisany na liście ulubionych. Naciśnij raz, a przepis zostanie usunięty z listy ulubionych.</p>

---

**WSKAZÓWKA:** Jeżeli nie zarejestrowałeś konta członkowskiego podczas pierwszego uruchamiania urządzenia (rozdział „Pierwsze uruchomienie i nawiązanie połączenia z Internetem” na stronie 16), możesz zrobić to w dowolnym momencie, korzystając z formularza (patrz „Konto użytkownika – logowanie na koncie Lidl” na stronie 28).

---

## 13.7 Nowe przepisy Jak, Kiedy, Gdzie?

### W jaki sposób dostaniesz nowy przepis?

Nowe przepisy są automatycznie instalowane w *Monsieur Cuisine smart*. Ręczne zainstalowanie nowych przepisów jest niemożliwe.

Aby otrzymać nowe przepisy, konieczne jest spełnienie następujących warunków:

- Urządzenie musi być połączone z Internetem i naszym serwerem.
- Potrzebujesz konta członkowskiego, przy użyciu którego jesteś zalogowany w *Monsieur Cuisine smart* (patrz „Konto użytkownika – logowanie na koncie Lidl” na stronie 28).
- Urządzenie nie może być wyłączone przy pomocy głównego wyłącznika.

### Kiedy dostaniesz nowy przepis?

- Nowe przepisy są automatycznie instalowane natychmiast po ich udostępnieniu.
- Z powodu dużej liczby urządzeń nowy zestaw przepisów nie jest instalowany jednego dnia we wszystkich urządzeniach. Może upłynąć kilka dni, zanim nowe przepisy zostaną zainstalowane we wszystkich *Monsieur Cuisine smart*. Tak więc, nie denerwuj się, jeżeli Twoi znajomi dostali już nowe przepisy.
- Nowe przepisy nie zostaną zainstalowane, jeżeli Twoje urządzenie będzie wyłączone przy pomocy głównego wyłącznika lub nie będzie połączone z siecią elektryczną. Nowe przepisy zostaną ponownie zainstalowane po włączeniu, połączeniu się z Internetem i zalogowaniu się na koncie członkowskim.

## **Gdzie są nowe przepisy?**

- Wszystkie nowe przepisy zgrupowane są w kategorii **NOWE PRZEPISY**. Tam są one przechowywane przez ok. 4 tygodnie.
  - O dostępności nowych przepisów informuje kropka umieszczona na górze symbolu dzwonka po jego prawej stronie.
1. Dotknij dzwonka.
  2. Pojawia się lista z nowymi przepisami.
  3. Dotknij jednego z przepisów, otwiera się menu **NOWE PRZEPISY**.
  4. Dotknij przepisu, który chcesz zrealizować.
- Nowe przepisy oznaczone są przez ok. 4 tygodnie jako nowe.
  - Przepisy, które już raz otworzyłeś, nie są wyświetlane jako nowe.
  - Poza tym wszystkie nowe przepisy umieszczone są natychmiast po zainstalowaniu również we wszystkich innych listach.

## 13.8 Filtrowanie przepisów

Przy dużej liczbie przepisów pomocne będzie niekiedy ograniczenie wyboru. Wypróbuj tę funkcji, zanim kolejny raz będziesz przechodził przez przepisy.

1. Wywołaj menu Przepisy.
2. Dotknij pola **FILTRUJ**. Otwiera się okno z różnymi filtrami.
3. Dotknij teraz jednego lub kilku przycisków lub też poruszaj suwakiem czasu gotowania. Pojawią się wtedy wyłącznie przepisy, odpowiadające Twojemu wyborowi.
4. Dotknij **ZASTOSUJ**, pojawia się lista z pasującymi przepisami.

---

**WSKAZÓWKA:** Brak wyświetlanych przepisów może to oznaczać, że musisz ponownie wykasować jeden lub dwa filtry. Istnieje możliwość, że nie ma przepisu z tą kombinacją. Możliwe jest także, że tylko do jednego filtra nie ma żadnego przepisu.

---

5. Aby ponownie wyłączyć jeden / wszystkie filtry:
  - Ponownie dotknij ikonki.
  - Jeżeli ustawiłeś kilka filtrów, dotknij **PRZYWRÓĆ**, aby wyłączyć wszystkie filtry.
  - W przypadku wyłączeniu urządzenia następuje również wykasowanie ustawień dla filtrów.

## 13.9 Sortowanie przepisów

Wybierz jeden z wyznaczonych punktów menu, aby zmienić kolejność przy wyświetlaniu przepisów.

1. Wywołaj menu Przepisy.
2. Dotknij pola **SORTUJ**.
3. Dotknij teraz jednego z pól i przepisy będą wyświetlane w nowej kolejności.
  - **Najpopularniejsze**: Przepisy, które są najczęściej wywoływane, wyświetlane są jako pierwsze. Ten wybór jest ustawieniem domyślnym.
  - **Najnowsze**: Jako pierwsze wyświetlane są nowe przepisy.
  - **Najwyżej oceniane wyświetl najpierw**: Na pierwszym miejscu wyświetlane są przepisy z najwyższymi ocenami.
4. Wyłączenie urządzenia aktywuje powrót do ustawienia domyślnego.



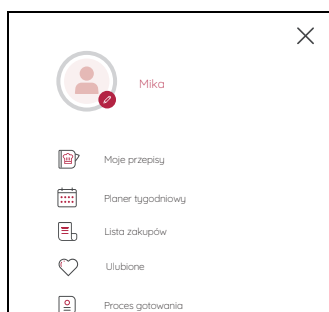
## 13.10 Tygodniowy planer z przepisami

Optymalne planowanie jest możliwe dzięki możliwości dodawania różnych przepisów do tygodniowego planera.

Aby móc korzystać z tej funkcji, musisz zalogować się na swoim koncie Lidl.

Dane zostaną zsynchronizowane z aplikacją w smartfonie.

### Dodawanie przepisów



1. Dotknij symbolu ☰ w celu otwarcia menu z informacjami.
2. Dotknij pozycji *Planer tygodniowy*. Otwiera się tygodniowy planer.
3. Dotknij pozycji *Przełóżaj przepisy*. Otwiera się lista z przepisami.
4. Dotknij wybranego przepisu ⋮. Otwiera się okno.
5. Dotknij *Dodaj do terminarza tygodniowego*, aby zapisać przepis w liście tygodniowej.
6. Zaznacz żądany dzień i dotknij pozycji *ADD TO DODAJ DO TERMINARZA TYGODNIOWEGO*. Pojawia się krótkie potwierdzenie operacji zapisania w pamięci.

---

**WSKAZÓWKA:** Na przycisk ekranowy *Dodaj do terminarza tygodniowego* może natrafić również w innych miejscach. Po dotknięciu tej pozycji przepis zostanie dodany do tygodniowego planera.

---

### Włączanie przepisu z tygodniowego planera

Po dotknięciu ikonki żądanego przepisu otwiera się przepis.

## **Zmiana daty przepisu**

1. Dotknij symbolu ☰ w celu otworzenia menu z informacjami.
2. Dotknij pozycji *Planer tygodniowy*. Otwiera się tygodniowy planer.
3. Na zdjęciu przepisu naciśnij po prawej stronie na górze pozycję ⋮.
4. Dotknij *ZMIANA DATY* celu zapisania przepisu przy innym dniu tygodniowej listy.
5. Zaznacz dzień tygodnia i następnie naciśnij *SAPISZ*. Przepis pojawia się w nowym miejscu planera.

## **Usuwanie przepisu z tygodniowego planera.**

1. Dotknij symbolu ☰ w celu otworzenia menu z informacjami.
2. Dotknij pozycji *Planer tygodniowy*. Otwiera się tygodniowy planer.
3. Na zdjęciu przepisu naciśnij po prawej stronie na górze pozycję ⋮.
4. Dotknij *Usuń* w celu usunięcia przepisu z tygodniowego planera. Usunięcie jest potwierdzane i przepis nie będzie już wyświetlane w tygodniowym planerze.

## **Pozostałe funkcje**

Naciśnij strzałkę na górze obok miesiąca/roku, aby przełączać się między widokiem tygodniowym i miesięcznym.

Przewiń do góry i w dół w celu przejścia między tygodniami.

## 14. Sterowanie głosowe przy pomocy Google Assistant

---

**WSKAZÓWKA:** Ze względów bezpieczeństwa nie ma możliwości włączania lub wyłączenia urządzenia *MC smart* ani też uruchamiania gotowania przy pomocy sterowania głosowego.

---

Twoim urządzeniem *MC smart* możesz również sterować głosowo przy pomocy aplikacji Google Home.

### Warunki

- Smartfon lub tablet są połączone z urządzeniem *MC smart*.
- W twoim smartfonie/tablecie jest zainstalowana i aktywowana aplikacja Google Home.
- Twoje urządzenie *MC smart* jest włączone.

### Dane ogólne

Przy pomocy sterowania głosowego Google Home można sterować różnymi, ale nie wszystkimi funkcjami.

### Funkcje poleceń głosowych

- Otwieranie programów gotowania
- Ustawianie czasu w programach gotowania
- Ustawianie temperatury w programach gotowania
- Ustawianie stopnia szybkości w programach gotowania
- Określanie pozostałego czasu procesu gotowania
- Zatrzymywanie procesu gotowania
- Filtrowanie według kategorii przepisu
- Filtrowanie według kategorii składników

## Połączenie MC smart i aplikacji Google

1. Jeśli to jeszcze nie nastąpiło:  
Zaloguj *MC smart* i aplikację *Monsieur Cuisine* na telefonie komórkowym / tablecie dla tego samego konta Lidl.
2. Pobierz aplikację Google Home w App Store smartfonu.
3. Otwórz aplikację.
4. Zaloguj się na swoim koncie Google.
5. Nie dodano jeszcze innego urządzenia w aplikacji Google Home? W takim razie kliknij + (plus) na środku ekranu. Jeśli wyświetlają się już urządzenia w aplikacji, symbol + znajduje się na górze po lewej stronie.
6. Kliknij *Skonfiguruj urządzenie*.
7. Wybierz *Obsługiwane przez Google*.
8. Naciśnij symbol lupy i wpisz *Monsieur Cuisine* w pasku wyszukiwania.
9. Kliknij na liście *Monsieur Cuisine*, aby dodać tę usługę.

---

**WSKAZÓWKA:** Jeśli nie ma *Monsieur Cuisine* na liście, sprawdź, czy *MC smart* i aplikacja *Monsieur Cuisine* na telefonie komórkowym / tablecie są zalogowane na **tym samym** koncie Lidl.

---

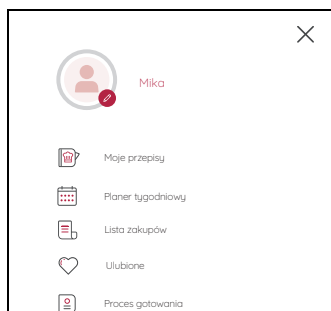
10. Zaloguj się na swoim koncie Lidl, które zostało utworzone dla *Monsieur Cuisine smart*.
11. Stosuj się do wskazówek z aplikacji.

## 15. Menu informacyjne

---

**WSKAZÓWKA:** Informacje dla menu *Ustawienia* znajdziesz w rozdziale „Podstawowe ustawienia oprogramowania”.

---



1. Symbol ≡ widzisz w różnych punktach menu. Między innymi
  - na ekranie startowym,
  - w głównym menu *PROGRAMY*,
  - w głównym menu *PRZEPISY*.

Dotknij symbolu ≡ w celu otworzenia menu z informacjami.

## 15.1 Moje przepisy

W tym miejscu można wyświetlać własne przepisy. Przepisy można utworzyć na stronie internetowej *Monsieur Cuisine*. Twoje przepisy są przesyłane do *MC smart*, kiedy jest on zalogowany na twoim koncie. Może chwilę potrwać, zanim przepis zostanie wyświetlony na *MC smart*.

1. Otwórz stronę internetową [www.monsieur-cuisine.com](http://www.monsieur-cuisine.com).
2. Zaloguj się na swoim koncie Lidl.
3. Wprowadź własny przepis i zapisz go.
4. Naciśnij *Moje przepisy*. Otworzy się okno z twoimi przepisami. Dotknij przepisu, aby go uruchomić.

## 15.2 Proces gotowania


Tutaj możesz przewijać listę z ostatnio używanymi przepisami oraz otwierać przepisy do ponownego gotowania.

Jeżeli chcesz wykasować kilka przepisów, wykonaj następujące kroki:

1. Dotknij *Edytuj*.
2. Dotknij wszystkich przepisów, które chcesz wykasować.
3. Dotknij *Przerwij* i potwierdź wykasowanie w następnym oknie.

## 15.3 Ulubione

Tutaj znajdziesz wszystkie przepisy, które zapisałeś jako ulubione. Możesz przesuwać się w liście i bezpośrednio wywoływać przepisy.

Aby usunąć dany przepis z listy ulubionych, musisz nacisnąć .

## 15.4 Poradniki

Tutaj znajdziesz poradniki wideo z genialnymi wskazówkami dotyczącymi obsługi urządzenia *MC smart*.

1. Dotknij pozycji *Podręczniki*.
2. Dotknij ikonki, aby edytować poradnik.
3. W celu zatrzymania krótko dotknij wyświetlacza.
4. W celu zamknięcia poradnika dotknij <. Ponownie widzisz okno poradnika.

## 16. Czyszczenie i konserwacja urządzenia

---



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!**

- ⊙ Przed każdym czyszczeniem urządzenia wyjmij wtyczkę sieciową **15** z gniazdka.
- ⊙ Nigdy nie zanurzaj urządzenia głównego **13** w wodzie.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń spowodowanych ostrzami!**

- ⊙ Pamiętaj, że ostrza wkładki nożowej **18** są bardzo ostre. Ze względu na niebezpieczeństwo skaleczenia nie dotykaj ostrzy gołymi rękami.
- ⊙ Przed wyjęciem wkładki nożowej **18** przepłucz pojemnik miksujący **5** wodą i oczyść ostrza z resztek potrawy, aby można było bezpiecznie wyjąć wkładkę nożową **18**.
- ⊙ Aby się nie skaleczyć, do płukania używaj na tyle czystej wody, aby dobrze widzieć wkładkę nożową **18**.

### **OSTROŻNIE!**

- ⊙ Nie używaj ostrych, żrących lub rysujących środków czyszczących. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

**WSKAZÓWKA:** niektóre produkty spożywcze lub przyprawy (np. curry) mogą zabarwiać tworzywa sztuczne. nie jest to wada urządzenia ani zjawisko szkodliwe dla zdrowia.

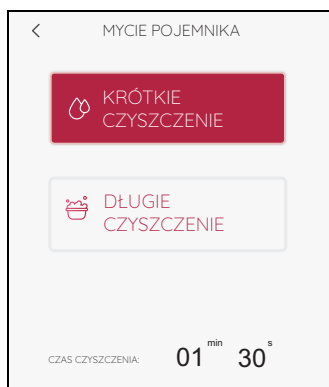
---



## 16.1 Przechowywanie

- Przechowuj urządzenie w miejscu zabezpieczonym przed kurzem i brudem oraz niedostępnym dla dzieci.

## 16.2 Wstępne płukanie



1. Umieść pojemnik miksujący **5** w urządzeniu.
2. Wlej 0,5 l wody do pojemnika miksującego. Do wody możesz dodać niewielką ilość łagodnego płynu do mycia naczyń.
3. Nałóż pokrywkę **23** na pojemnik miksujący.
4. Wybierz program **MYCIE POJEMNIKA**.
5. Wybierz teraz:
  - **KRÓTKIE CZYSZCZENIE** (1 min 30 sek.)  
lub
  - **DŁUGIE CZYSZCZENIE** (1 min 45 sek.)
6. Naciśnij **START**. Program rozpoczyna mycie i czas jest odliczany do tyłu.

---

**WSKAZÓWKA:** Przy długim czyszczeniu woda jest podgrzewana przed właściwą operacją czyszczenia.

---

7. Po zakończeniu programu płukania na wyświetlaczu pojawia się informacja **GOTO-WE**.
8. Wylej wodę i przystąp do czyszczenia.

## 16.3 Czyszczenie urządzenia głównego

1. Do czyszczenia urządzenia głównego **13** używać wilgotnej szmatki. Można dodać odrobinę płynu do mycia naczyń.
2. Przetrzyj czystą szmatką, delikatnie zwilżoną czystą wodą.
3. Z urządzenia głównego **13** możesz korzystać ponownie dopiero po jego całkowitym wyschnięciu.
4. Dodatkowo można czyścić ekran ściereczką do okularów lub specjalnymi preparatami do czyszczenia monitorów.

## 16.4 Mycie w zmywarce do naczyń

Następujące elementy można myć w zmywarkach:

- Pojemnik miksujący **5**
- Miarka **24**
- Pokrywka pojemnika miksującego **23**
- Uszczelka pojemnika miksującego **22**
- Wkładka nożowa **18**
- Uszczelka wkładki nożowej **17**
- Wkładka do gotowania **19**
- Nasadka mieszająca **20**
- Łopatka **21**
- Nakładka do gotowania na parze, głęboka **3**
- Uszczelka nakładki do gotowania na parze **4**
- Nakładka do gotowania na parze, płytka **2**
- Pokrywka do nakładki do gotowania na parze **1**

Następujących elementów **nie wolno** myć w zmywarkach:

- Urządzenie główne **13**

---

### WSKAZÓWKA:

- Podczas mycia w zmywarce do naczyń mogą powstać niewielkie odkształcenia. Zdarza się to jedynie w przypadku akcesoriów, które naprężają się podczas ogrzewania. Należy po prostu umieszczać części w zmywarce luzem. Wtedy powstawanie odkształceń jest wykluczone.
  - Przed czyszczeniem pojemnika miksującego **5** w zmywarce koniecznie wyjmij z niego wkładkę nożową **18**.
-

## 16.5 Czyszczenie akcesoriów

1. Przepłucz pojemnik miksujący **5** ciepłą wodą, a następnie ją wylej.
2. Wyjmij wkładkę nożową **18** (patrz „Wkładanie i wyjmowanie wkładki nożowej” na stronie 44) i zdejmij uszczelkę wkładki nożowej **17** (patrz „Czyszczenie, sprawdzane i wymiana uszczelek” na stronie 116).
3. Akcesoria myj ręcznie w zlewozmywaku przy użyciu wody z płynem do mycia naczyń lub w zmywarce.
4. W przypadku czyszczenia ręcznego przepłucz wszystkie elementy czystą wodą.
5. Odczekaj do całkowitego wyschnięcia wszystkich elementów przed ich ponownym użyciem.
6. Przed następnym użyciem włóż z powrotem wkładkę nożową **18** do pojemnika miksującego **5**.

## 16.6 Czyszczenie, sprawdzane i wymiana uszczelek

W celu wyczyszczenia zdejmij uszczelki **17**, **22** oraz **4** i sprawdź, czy nie są one uszkodzone. Zwróć uwagę na zmiany (np. porowaty materiał, nacięcia).

- Wyjęte uszczelki **17**, **22** i **4** można myć w zmywarce.
- Uszkodzone uszczelki **17**, **22** i **4** należy wymienić na nowe. Nowe uszczelki można zamawiać oddzielnie (patrz „Zamawianie akcesoriów” na stronie 124).

---

### OSTROŻNIE!

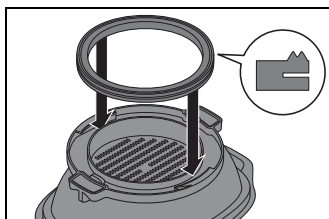
⊙ Usunięte uszczelki **17**, **22** i **4** przed następnym użyciem należy z powrotem włożyć lub wymienić na nowe. Praca bez włożonych uszczelek **17**, **22** i **4** jest zabroniona.

---

### Wkładka nożowa

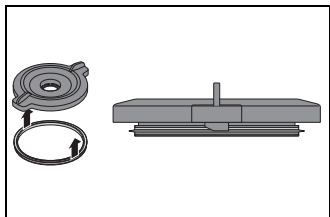
1. Wyjmij wkładkę nożową **18** z pojemnika miksującego **5** (patrz „Wkładanie i wyjmowanie wkładki nożowej” na stronie 44).
2. Zdejmij uszczelkę **17** z wkładki nożowej **18**.
3. Załóż oczyszczoną lub nową uszczelkę **17**.
4. Przed następnym użyciem włóż z powrotem wkładkę nożową **18**.

### Głęboka nakładka do gotowania na parze



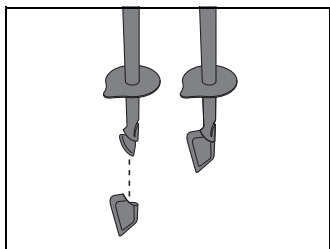
1. Zdejmij uszczelkę **4** od spodu głębokiej nakładki do gotowania na parze **3**.
2. Włóż oczyszczoną lub nową uszczelkę **4** do głębokiej nakładki do gotowania na parze **3**. Większa powierzchnia musi być widoczna po zamontowaniu, patrz ilustracja. Pamiętaj, że uszczelka musi płasko i bez pofalowań przylegać na całej powierzchni.

## **Pokrywka pojemnika miksującego**



1. Zdejmij uszczelkę **22** od spodu pokrywki pojemnika miksującego **23**.
2. Włóż oczyszczoną lub nową uszczelkę **22** do pokrywki na pojemnik miksujący **23**.

## **16.7 Czyszczenie łopatki, sprawdzane i wymiana**



Łopatka **21** posiada zdejmowany, silikonowy skrobak. W celu wyczyszczenia zdejmij silikonowy skrobak oraz sprawdź, czy nie jest on uszkodzony. Zwróć uwagę na zmiany (np. porowaty materiał, nacięcia).

- Oba elementy można myć w zmywarce do naczyń:
- Nowy skrobak silikonowy możesz zamówić oddzielnie (patrz „Zamawianie akcesoriów” na stronie 124).

## 16.8 Odkamienianie

Podczas gotowania na parze w wodzie zawierającej kamień, na używanych elementach może osadzać się kamień, zwłaszcza w pojemniku miksującym **5**.

### **Normalne czyszczenie**

W większości przypadków osady kamienia są usuwane podczas czyszczenia ręcznego lub w zmywarce.

### **Niewielkie osady kamienia**

1. Niewielkie osady kamienia, których nie można usunąć podczas normalnego mycia ręcznego lub w zmywarce, usuniesz ściereczką z niewielką ilością octu.
2. Przepłucz czystą wodą.

### **Większe osady kamienia**

---

#### **OSTROŻNIE!**

⊗ Nie używaj dostępnych w handlu odkamieniaczy – nawet kwasu octowego lodowatego lub esencji octowej. Stosuj następującą delikatną metodę.

---

1. Sporządź mieszaninę zawierającą 50% jasnego octu kuchennego i 50% wrzącej wody.
  2. Wlej tę mieszaninę do pojemnika miksującego **5** lub włóż inne elementy pokryte kamieniem do naczynia z tą mieszaniną.
  3. Pozostaw mieszaninę na ok. 30 minut.
- 

**WSKAZÓWKA:** Dłuższy czas pozostawienia w mieszaninie nie poprawi efektu odkamieniania, a może trwale uszkodzić elementy.

---

4. Przepłucz czystą wodą.
5. Oczekaj do całkowitego wyschnięcia wszystkich elementów przed ich ponownym użyciem.

## 16.9 Wymiana uchwytu noża

Kiedy przetwarzasz większe ilości niż podane w niniejszej instrukcji (np. ciasto zawierające ponad 1000 g mąki), uchwyt noża **11** może zużyć się do tego stopnia, że wkładka nożowa **18** przestanie się prawidłowo obracać.

W takim przypadku wymień uchwyt noża **11** na nowy. Możesz go zamawiać osobno razem z silikonową osłoną **25** (patrz „Zamawianie akcesoriów” na stronie 124).

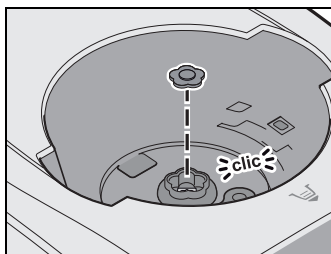
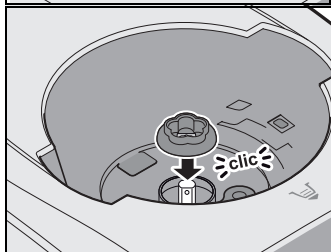
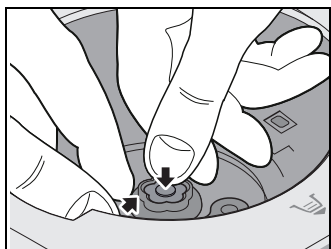
W przyszłości przestrzegaj podawanych ilości maksymalnych.

### Demontaż starego uchwytu noża

1. Przyciśnij kciukiem silikonową osłonę **25** i chwyc jednocześnie u dołu za brzeg starego uchwytu noża **11**. Pociągnij stary uchwyt **11** do góry i wyjmij go.  
Czasem musisz lekko szarpnąć, aby uchwyt noża **11** dał się wyciągnąć.

### Mocowanie nowego uchwytu noża

2. Nałóż nowy uchwyt noża **11** na oś napędową. Wycięcie w uchwycie noża **11** musi się spasać ze spłaszczonymi bokami osi napędowej. Zablokowanie się uchwytu noża **11** na osi napędowej sygnalizowane jest „kliknięciem”.
3. Zamocuj osłonę silikonową **25** w uchwycie noża **11**.





## 17. Usterki, przyczyny i usuwanie

Jeżeli urządzenie nie będzie prawidłowo działać, sprawdź poniższą listę. Może się okazać, że przyczyną jest niewielki problem, który możesz rozwiązać samodzielnie.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!**

⊙ W żadnym wypadku nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.

<b>Usterka</b>	<b>Przyczyna</b>	<b>Usuwanie</b>
Urządzenie nie uruchamia się	Pojemnik miksujący <b>5</b> nie jest prawidłowo włożony.	Włożyć prawidłowo pojemnik miksujący <b>5</b> (patrz „Wkładanie pojemnika miksującego” na stronie 45).
	Pokrywka <b>23</b> lub głęboka nakładka do gotowania na parze <b>3</b> jest nieprawidłowo włożona na pojemnik miksujący <b>5</b> .	Założyć prawidłowo pokrywkę <b>23</b> lub głęboką nakładkę do gotowania na parze <b>3</b> .
	Brak zasilania prądem.	Sprawdzić wtyczkę sieciową <b>15</b> , włącznik/wyłącznik <b>6</b> i ewent. bezpiecznik.
Sieć Wi-Fi nie jest wyświetlana	Urządzenie MC <i>smart</i> pracuje tylko w sieci Wi-Fi o częstotliwości 2,4 GHz. Jednak router jest ustawiony na 5 GHz.	W menu ustawień routera oprócz sieci Wi-Fi 5 GHz aktywuj również sieć Wi-Fi 2,4 GHz i połącz z nią MC <i>smart</i> .
Urządzenie nie może być połączone z siecią Wi-Fi.	Urządzenie MC <i>smart</i> pracuje tylko w sieci Wi-Fi o częstotliwości 2,4 GHz. Router próbuje jednak nawiązać połączenie w częstotliwości 5 GHz.	W ustawieniach routera nadaj sieci Wi-Fi 2,4 GHz nową nazwę, inną niż sieci Wi-Fi 5 GHz. Przykładowo dodaj „2,4 GHz” do istniejącej nazwy i połącz urządzenie MC z tą siecią Wi-Fi. Inne urządzenia, które pracują w sieci Wi-Fi 2,4 GHz i były z nią połączone wcześniej, należy połączyć ponownie z tą siecią.
	Częstotliwość 2,4 GHz została wyłączona na routerze.	Włącz ponownie częstotliwość 2,4 GHz w menu routera.

Usterka	Przyczyna	Usuwanie
		Sprawdzić wtyczkę sieciową <b>15</b> , włącznik/wyłącznik <b>6</b> i ewent. bezpiecznik.
Ciecz pod urządzeniem.	Wkładka nożowa <b>18</b> jest nieprawidłowo włożona i dlatego pojemnik miksujący <b>5</b> jest nieszczelny.	Włożyć prawidłowo wkładkę nożową <b>18</b> (patrz „Wkładanie i wyjmowanie wkładki nożowej” na stronie 44).
	Uszczelka <b>17</b> wkładki nożowej jest uszkodzona.	Włożyć nową uszczelkę <b>17</b> (patrz „Czyszczenie, sprawdzanie i wymiana uszczelki” na stronie 116).
	Z pojemnika miksującego <b>5</b> wypłynęła ciecz, która spłynęła na blat roboczy przez przelew <b>12</b> w urządzeniu głównym <b>13</b> (patrz „Przelew” na stronie 65).	Podczas miksowania płynów na stopniu 10 lub za pomocą przycisku <b>TURBO</b> w pojemniku miksującym <b>5</b> może znajdować się maksymalnie 2,5 litra, w przeciwnym wypadku ciecz może zostać wyrzucona. Na stopniach prędkości poniżej 10 pojemnik miksujący <b>5</b> może być wypełniony maksymalnie 3 litrami.
Przy pokrywce <b>23</b> pojemnika miksującego <b>5</b> wydostaje się ciecz.	Uszczelka <b>22</b> jest nieprawidłowo włożona.	Włożyć prawidłowo uszczelkę <b>22</b> (patrz „Czyszczenie, sprawdzanie i wymiana uszczelki” na stronie 116).
	Uszczelka <b>22</b> jest uszkodzona.	Włożyć nową uszczelkę <b>22</b> (patrz „Czyszczenie, sprawdzanie i wymiana uszczelki” na stronie 116).
Nie można ustawić temperatury.	Wybrano stopień prędkości 4–10.	Wybierz stopień prędkości 0–3 (patrz „Ustawianie prędkości (STOPIEŃ)” na stronie 60).
Wprowadzone przeze mnie parametry są stale zmieniane.	Wprowadziłeś parametry, z którymi aktualny program nie może pracować.	Stosuj się do informacji wyświetlanych na ekranie lub umieszczonych w instrukcji.

<b>Usterka</b>	<b>Przyczyna</b>	<b>Usuwanie</b>
Wkładka nożowa <b>18</b> nie obraca się.	Być może uchwyt noża <b>11</b> jest już zużyty? Może tak się stać, jeśli na przykład przetwarzasz się zbyt duże ilości ciasta.	Wymień uchwyt noża <b>11</b> na nowy (patrz „Wymiana uchwytu noża” na stronie 119) i w przyszłości przestrzegaj podawanych ilości maksymalnych.
Elementy urządzenia są zabarwione.	Niektóre produkty spożywcze lub przyprawy (np. curry) mogą barwić plastik. Nie jest to objaw uszkodzenia urządzenia.	Nie są wymagane żadne działania zaradcze, ponieważ nie ma zagrożenia dla zdrowia.
Nie można wybrać stopnia prędkości wyższego niż 3.	Ustawiona jest temperatura.	Ustawić temperaturę na <b>0</b> .
Komunikaty błędów lub wskazówki na ekranie.	Ostrzeżenie o nieprawidłowej obsłudze urządzenia.	Postępuj zgodnie ze wskazówkami na ekranie.

## 18. Utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o użytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym z dnia 11 września 2015 r. (Dz. U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go podmiotom prowadzącym zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Podmioty prowadzące zbiórki, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz władze gminy, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym pozwala uniknąć szkód dla zdrowia i środowiska naturalnego, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.



Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążyc środowisko naturalne.



### Opakowanie

W przypadku utylizacji opakowania należy przestrzegać odpowiednich przepisów dotyczących ochrony środowiska w danym kraju.

### Usuwanie danych

Przed wyrzuceniem urządzenia należy usunąć z niego osobiste dane. Należą do nich na przykład: Połączenia z aplikacjami lub stronami internetowymi, danymi osobowymi lub ustawieniami.








## 19. Dane techniczne

Model:	SKMS 1200 B1
Napięcie sieciowe:	230 V ~ 50 Hz
Klasa ochronności:	I
Moc:	1.200 W Mikser: 1.000 W Gotowanie: 1.050 W
WIFI Zakres częstotliwości:	2.400–2.483,5 Mhz
Moc nadawcza:	<20 dBm
Maksymalna ilość napełnienia pojemnika miksującego 5:	3 litry
Maksymalne obciążenie wagi:	5 kg

### Wskazówki dot. deklaracji zgodności UE

Niniejszym firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że ten produkt spełnia podstawowe wymogi dyrektywy RED 2014/53/EU oraz dyrektywy ROHS 2011/65/EU + 2015/863/EU. Pełną deklarację zgodności UE można znajdziesz w Internecie pod adresem [www:  
http://qr.hoyerhandel.com/d/453346](http://qr.hoyerhandel.com/d/453346)

## Zastosowane symbole

	<b>Sprawdzone Bezpieczeństwo.</b> Urządzenia muszą być zgodne z ogólnymi zasadami wiedzy technicznej oraz z ustawą o bezpieczeństwie produktów (ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Niniejszy symbol przypomina, iż opakowanie należy zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska.
	Symbolem recyklingu (3 strzałki) oznakowane są materiały nadające się do ponownego przetworzenia. Materiał można zidentyfikować na podstawie numeru recyklingowego w środku (tutaj: 21) i/lub skrótu (tutaj: PAP).
	Napięcie zmienne
	Symbol wskazuje, że akcesoria można myć w zmywarce. Informacje o tym, które części można czyścić w zmywarce, można znaleźć w niniejszej instrukcji obsługi.
	Produkt nie zawiera bisfenolu A.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

Symbole mogą zmieniać się z uwagi na wprowadzanie do użycia nowszych wersji produktu i oprogramowania.

## 20. Zamawianie akcesoriów

Na naszej stronie internetowej znajdziesz informacje o dostępnych akcesoriach.

### Zamawianie przez Internet



1. Zeskanuj kod QR swoim smartfonem lub tabletem.
2. W przypadku użycia kodu QR zostaniesz przekierowany na stronę internetową, na której możesz złożyć zamówienie.

## 21. Strona internetowa

Strona internetowa:  
[www.monsieur-cuisine.com](http://www.monsieur-cuisine.com)



## **22. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH**

Drogi Kliencie,

Na niniejsze urządzenie jest udzielana 3 -letnia gwarancja obowiązująca od dnia jego zakupu. W przypadku usterek niniejszego produktu kupującemu przysługują wobec jego sprzedawcy stosowne ustawowe prawa gwarancyjne. Poniżej opisana gwarancja nie ogranicza tych ustawowych praw przysługujących kupującemu.

### **Warunki gwarancyjne**

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu.

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcji lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony. Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterki oraz podać moment jej wystąpienia.

Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

### **Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki**

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterki należy zgłosić na-

tychmiast po rozpakowaniu produktu. Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

### **Zakres gwarancji**

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji.

### **Niniejsza gwarancja nie obejmuje części eksploatacyjnych, które są narażone na normalne zużycie, oraz uszkodzeń części kruchych, np. włącznika, żarówki czy innych części wykonanych ze szkła.**

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań.

Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

## Postępowanie w przypadku gwarancji

Aby zapewnić szybkie załatwienie zgłaszanego przypadku, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 453346\_2301** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przesłać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

Na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) można pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Postępując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **453346\_2301**.



### Centrum Serwisowe

**PL** Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996 (Opłata za połączenie zgodna z cennikiem operatora)

E-Mail: [hoyer@lidl.pl](mailto:hoyer@lidl.pl)

**IAN: 453346\_2301**



### Dostawca

Należy pamiętać, że poniższy adres **nie jest adresem serwisu**. W pierwszej kolejności należy kontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
NIEMCY

**HOYER Handel GmbH**

Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
GERMANY

Stan informacji:  
10/2023 ID: SKMS 1200 B1\_23\_V1.1

IAN 453346\_2301

