MC smart_Kurz_U1U4.fm Seite 1 Donnerstag, 26. März 2026 8:11 08

For EU market:
HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Imported for GB market by:
Lidl Great Britain Ltd
Lidl House · 14 Kingston Road
Surbiton · KT5 9NU

Stand der Informationen · Status of information · Version des informations · Estado de las informaciones · Stand van de informatie
Versione delle informazioni · Stan informacji · Estado das informações · Stav informací · Ημερομηνία έκδοσης πληροφοριών
Stav informácií · Data reviziei · Informationsstatus · Informationernes stand · Informacijos peržiūros data
Informacijos peržiūros data · Verzija informacija · Az információ kelte · Info seisuga · Aktuālā redakcija
Дата на информацията · Statusi i informacionit · Верзија на информациите · Stanje informacij · Verzija informacija:

03/2026 ID: SKMS 1200 C1_26_V1.2

PDF ONLINE
www.lidl-service.com



SILVERCREST®

MONSIEUR CUISINE SMART SKMS 1200 C1

- (DE) (AT) (CH) Kurzanleitung + Sicherheitshinweise
- (FR) (CH) (BE) Notice succincte + Consignes de sécurité
- (NL) (BE) Korte handleiding + Veiligheidsinstructies
- (PL) Skrócona instrukcja + Wskazówki bezpieczeństwa
- (CZ) Stručný návod + Bezpečnostní pokyny
- (SK) Krátky návod + Bezpečnostné pokyny
- (FI) Pikaopas + Turvaohjeita
- (DK) Kort vejledning + Sikkerhedsanvisninger
- (HR) Kratke upute + Sigurnosne upute
- (EE) Lühijuhend + Ohutusjuhised
- (BG) Кратко ръководство + Указания за безопасност
- (MK) Kratok vodič + bezbednosni upatstva
- (RS) Kratak vodič + bezbednosna uputstva
- (GB) Short instructions + Safety informations
- (ES) Instrucciones breves + Indicaciones de seguridad
- (IT) (CH) Istruzioni brevi + Istruzioni per la sicurezza
- (PT) Instruções breves + Indicações de segurança
- (GR) Σύντομες οδηγίες + Υποδείξεις ασφαλείας
- (RO) Ghid de referință rapidă + Informațiilor de siguranță
- (SE) Snabbguide + Säkerhetsanvisningar
- (LT) Trumpas darbo pradžios vadovas + Saugos nurodymai
- (HU) Rövid útmutató + Biztonsági tudnivalók
- (LV) Īsa lietošanas instrukcija + Drošības norādījumi
- (AL) Udhëzues i shpejtë + udhëzime sigurie
- (SI) Kratka navodila za uporabo + Varnostna opozorila

IAN **529144_2601 / 525957_2601 525961_2601**

(DE) (AT) (CH) (FR) (BE) (NL) (GB) (PL) (ES) (IT) (PT) (CZ) (GR) (SK) (RO) (DK) (SE) (FI) (LT) (HR) (HU) (EE) (LV) (BG) (AL) (MK) (SI) (RS)

IAN **529144_2601 / 525957_2601 525961_2601**

(DE) (AT) (CH) (FR) (BE) (NL) (GB) (PL) (ES) (IT) (PT) (CZ) (GR) (SK) (RO) (DK) (SE) (FI) (LT) (HR) (HU) (EE) (LV) (BG) (AL) (MK) (SI) (RS)

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 2 Dienstag, 24. März 26 11:36 11

Deutsch ***2***

English ***22***

Français ***42***

Español ***64***

Nederlands ***84***

Italiano ***104***

Polski ***124***

Português ***144***

Česky ***164***

Ελληνικά ***184***

Slovenčina ***204***

Română ***224***

Suomi ***244***

Svenska ***264***

Dansk ***284***

Lietuviškai ***304***

Hrvatski ***324***

Magyar ***344***

Eesti keel ***364***

Latviski ***384***

Български ***404***

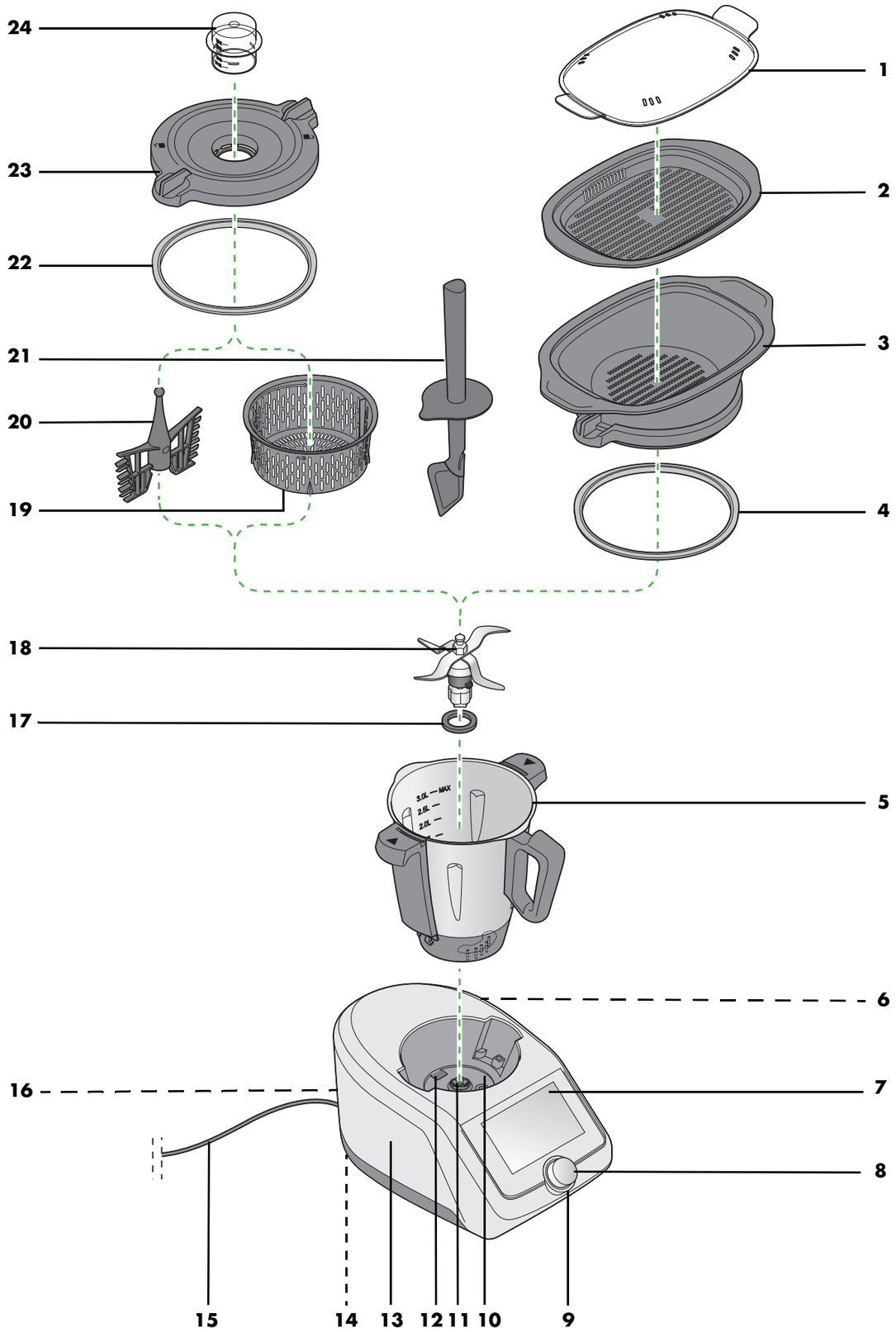
Shqiptare ***424***

Македонски ***444***

Slovenščina ***466***

Srpski ***486***

Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Vista general / Overzicht / Panoramica / Przegląd Vista geral / Přehled / Επισκόπηση / Prehľad / Privire de ansamblu / Yleiskatsaus / Översikt / Oversigt / Apžvalga / Pregled / Áttekintés / Ülevaade / Pārskats / Преглед / Pregled / Преглед Përmbledhje / Pregled



__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 2 Dienstag, 24. März 2015 11:36 11

Inhalt

1. Sicherheitshinweise 3
2. Allgemeines 5
3. Übersicht 7
4. Teile und ihre Funktion 7
5. Auspacken und Aufstellen 8
6. Erstes Einschalten und Verbinden mit dem Internet 8
7. Mixbehälter verwenden 9
8. Grundbedienung 10
9. CookingPilot 11
10. Gerät reinigen 11
11. Tipps für die Verarbeitung 12
12. Störungen, Ursache, Beseitigung 18
13. Garantie der HOYER Handel GmbH 20

⚠ ***GEFAHR durch Missachtung der Bedienungsanleitung und der Sicherheitshinweise!***
Diese Kurzanleitung ersetzt nicht die Hauptanleitung.
Bevor es losgeht, lies das Kapitel Sicherheitshinweise in dieser Kurzanleitung oder in der Online-Bedienungsanleitung.

Hauptanleitung

Um die Hauptanleitung aufzurufen, scanne den QR-Code oder gib www.monsieur-cuisine.com in deinen Browser ein.

Danke für dein Vertrauen!

Wir gratulieren dir zu deiner neuen Küchenmaschine mit Kochfunktion *Monsieur Cuisine smart*.

Für einen sicheren Umgang mit dem Produkt und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lies vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolge vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahre alle Dokumente auf.**
- **Falls du das Gerät einmal weitergibst, lege bitte die Sicherheitshinweise und die Kurzanleitung dazu. Sie sind Bestandteil des Produktes.**
- **Die Produktdokumentation besteht aus ...**
  - **der Kurzanleitung mit den Sicherheitsanweisungen,**
  - **der Bedienungsanleitung im Internet.**

Wir wünschen dir viel Freude mit deiner neuen Küchenmaschine mit Kochfunktion *Monsieur Cuisine smart!*

Symbole am Gerät

Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien die Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.

Dieses Symbol warnt dich vor dem Berühren der heißen Oberfläche.

Dieses Symbol warnt dich vor dem Berühren des heißen Wasserdampfes.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der *Monsieur Cuisine smart* dient zum Mixen, Quirlen, Aufschlagen, Rühren, Zerkleinern, Pürieren, Emulgieren, Eis crushen, Dampfgaren, Dünsten, Kneten, Anbraten, Kochen, geführten Kochen gespeicherter Rezepte und Wiegen von Lebens- und Nahrungsmitteln.
Er kann mit dem Internet verbunden werden und hat Zugriff auf eine Vielzahl von Rezepten.
Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden.
Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

⊙ Benutze das Gerät nicht, um besonders harte Lebensmittel, wie z. B. Knochen oder Muskatnüsse, zu zerkleinern.

Fremdprodukte und ihre Gefahren:

⊙ Der Hinweis in der Bedienungsanleitung, dass nur Original-Zubehörteile verwendet werden dürfen, ist unbedingt zu beachten.

⊙ Externe Zubehörteile, besonders solche, die die Sicherheitsfunktionen des *Monsieur Cuisine smart* blockieren, gefährden deine Gesundheit und führen automatisch zum **Erlöschen der Betriebserlaubnis**. Daraus entstehende Folgeschäden (Sach-, Vermögens- oder Personenschäden) gehen dann zu Lasten des Betreibers oder Eigentümers. Wir, als Hersteller, schließen in diesem Fall jedwede Haftung aus.

Das Produkt wird ständig verbessert.
Deshalb kann es bei den Abbildungen, insbesondere für die Software, zu kleinen Abweichungen kommen.

Um dein Produkt auf dem Stand der Technik zu halten, ist es notwendig, dass du die Monsieur Cuisine App deines Smartphones und/oder Tablets immer auf dem aktuellen Stand hälst.

1. Sicherheitshinweise

Anweisungen für den sicheren Betrieb

⊙ Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen.
⊙ Bewahre das Gerät und seine Anschlussleitung außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
⊙ Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
⊙ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
⚠ Die Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Fasse die Dampfgaraufsätze sowie den Deckel für Dampfgaraufsätze im Betrieb nur mit Topflappen oder Küchenhandschuhen an.
⊙ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
⊙ Beachte, dass die Klingen des Messereinsatzes sehr scharf sind:
- Um Schnittwunden zu vermeiden, fasse die Messer nie mit bloßen Händen an.
- Um dich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen, verwende beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass du den Messereinsatz gut sehen kannst.
- Achte beim Leeren des Mixbehälters darauf, die Klingen des Messereinsatzes nicht zu berühren.
- Achte beim Entnehmen und Einsetzen des Messereinsatzes darauf, die Klingen nicht zu berühren.

⊙ Bei der Turbo-Funktion dürfen sich keine heißen Zutaten im Mixbehälter befinden. Diese könnten herausgeschleudert werden und zu Verbrühungen führen.
⊙ Der Messereinsatz und der Rührаufsatz drehen nach dem Ausschalten nach. Warte den Stillstand ab, bevor du den Mixbehälter entriegelst und den Deckel öffnest.
⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
⊙ Achte darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überläuft.
⊙ Beachte, dass die Oberfläche des Heizelementes nach der Anwendung noch über Restwärme verfügt.
⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.
⊙ Vorsicht ist geboten, wenn du heiße Flüssigkeit in den Mixbehälter gießt. Sie könnte durch plötzliche Dampfbildung wieder ausgestoßen werden.
⊙ Benutze das Gerät nur dann, wenn alle Deckel richtig aufgesetzt sind und / oder sich die Schutzeinrichtung in der beschriebenen Position befindet.
⊙ Verwende immer ein geeignetes Werkzeug, um die Speise nach unten zu schieben, z. B. einen Spatel.
⊙ Greife niemals mit der Hand in den Mixbehälter, wenn er eingesetzt ist.
⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
... in Küchen für Mitarbeiter, in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
... in landwirtschaftlichen Anwesen;
... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
... in Frühstückspensionen.
⊙ Beachte das Kapitel zur Reinigung in der Hauptanleitung.

GEFAHR für Kinder

- Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.

GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere

- Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halte deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.

GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit

- Das Gerät darf niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche, eines gefüllten Waschbeckens o. Ä. betrieben werden.
- Das Grundgerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Schütze das Grundgerät vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- Sollte Flüssigkeit in das Grundgerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- Bediene das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen. Erst danach das Gerät herausnehmen.

GEFAHR durch Stromschlag

- Stecke den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett montiert ist.
- Schließe den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- Achte darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickle die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, musst du den Netzstecker ziehen.
- Achte darauf, dass die Anschlussleitung nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann.
- Halte die Anschlussleitung von heißen Flächen (z. B. Herdplatten) fern.
- Achte beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- Ziehe den Netzstecker aus der Steckdose:
  - wenn eine Störung auftritt
  - wenn du den *Monsieur Cuisine smart* nicht benutzt
  - vor dem Montieren oder Demontieren
  - vor dem Reinigen
  - bei Gewitter
- Benutze das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät oder der Anschlussleitung aufweist.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, nimm keine Veränderungen am Gerät vor.
- Stecke niemals Gegenstände oder Finger in irgendeine Öffnung des Gerätes; weder von außen in die Lüftungsschlitze noch in die kleinen Öffnungen im Innenraum.

GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden

- Das Gerät darf unter keinen Umständen ohne Behälter betrieben werden.
- Greife niemals in das rotierende Messer. Halte keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halte auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern.
  Einzige Ausnahme: Der mitgelieferte Spatel ist so konstruiert, dass er beim Rühren im Uhrzeigersinn mit dem laufendem Messereinsatz nicht in Kontakt kommen kann. Mit dem Rührаufsatz darf der Spatel nicht verwendet werden.

BRANDGEFAHR

- Stelle das Gerät vor dem Einschalten auf einen ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Untergrund.
- Eine durchgehende Beaufsichtigung während des Betriebes ist nicht notwendig, wohl aber eine regelmäßige Kontrolle. Dies gilt insbesondere dann, wenn sehr lange Kochzeiten eingestellt sind.

GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung

- Bei heißem Inhalt des Mixbehälters darf der Deckel nur langsam und vorsichtig geöffnet werden.
- Direkt nach dem Pürieren ist die Masse im Mixbehälter noch in Bewegung und könnte bei zu schnellem Öffnen des Deckels schwallartig austreten. Deshalb warte nach dem Pürieren ca. 10 Sekunden, bevor du den Deckel öffnest.
- Transportiere das Gerät nur im abgekühlten Zustand.
- Warte mit der Reinigung, bis das Gerät abgekühlt ist.

GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen

- Öffne den Deckel für Dampfgaraufsätze möglichst nicht während des Garvorganges, da heißer Dampf austritt.
- Achte darauf, dass aus den Dampföffnungen des Deckels für Dampfgaraufsätze heißer Dampf austritt. Decke diese Öffnungen nie ab, da im Gerät sonst ein Dampfstau entstehen könnte, der beim Öffnen schlagartig entweicht.
- Wenn du den Deckel für Dampfgaraufsätze öffnen willst, hebe ihn zunächst auf der Rückseite leicht an, damit der austretende Dampfschwall von dir weggeleitet wird.

WARNUNG vor Sachschäden

- Stelle das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- Stelle das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche, z. B. Herdplatten.
- Der Rührаufsatz darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.
- Die Turbo-Funktion darf bei Verwendung des Rührаufsatzes nicht verwendet werden.
- Verwende den Mixbehälter ausschließlich mit aufgesetztem Deckel, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden könnte.
- Stelle das Gerät nicht um, solange sich noch Speisen oder Teig im Gerät befinden.

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 5 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

- Überfülle den Mixbehälter nicht, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden kann. Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage. Stell das Gerät deshalb auf eine wasserfeste Unterlage.
- Achte darauf, dass sich beim Dampfgaren nie zu viel oder zu wenig Wasser im Gerät befindet.
- Stelle das Gerät nicht direkt unter einem Hängeschrank auf, da Dampf nach oben austritt und das Möbel beschädigen könnte.
- Verwende ausschließlich klares Trinkwasser zur Dampferzeugung.
- Betreibe das Gerät nicht leer, da hierdurch der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- Verwende nur das Originalzubehör.
- Verwende keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststoffsaugfüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststoffsaugfüße angreifen und aufweichen. Lege ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

Umgebungsbedingungen

- Das Gerät ist für den Betrieb in einer Umgebungstemperatur von +5 °C bis +30 °C ausgelegt. Bitte stelle sicher, dass diese Temperaturgrenzen während des Betriebs eingehalten werden, um eine einwandfreie Funktion und lange Lebensdauer des Geräts zu gewährleisten.
- Für die Lagerung des Geräts gilt ein Temperaturbereich von – 20 °C bis + 60 °C. Bitte beachte, dass extreme Temperaturen außerhalb dieses Bereichs die Funktionen und Lebensdauer des Geräts negativ beeinflussen können.
- Bitte beachte sowohl für den Betrieb als auch die Lagerung des Geräts eine Luftfeuchtigkeit von 30 % bis 75 %.

2. Allgemeines

Technische Daten

Modell:	SKMS 1200 C1
Netzspannung:	230 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1.200 Watt; Mixer: 1.000 Watt; Kochen: 1.050 Watt
Ein-Ausschalter auf **0** = Stromverbrauch:	0 Watt
In Standby wechseln:	< 20 Min.
Stromverbrauch im Standby:	≤ 0,5 Watt
WIFI: Frequenzbereich: Sendeleistung:	 2.400 Mhz - 2.483,5 Mhz < 20 dBm
Maximale Füllmenge Mixbehälter **5**:	3 Liter
Maximale Gewichtsbelastbarkeit der Waage:	5 kg

Informationen zu Batterien/Akkus nach EU 2023/1542

Name / Handelsmarke des Herstellers	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD, No. 5 Building, Houhai Xufa Tech Park, No. 8 Zhenxing Road, Xinhu Sub-district, Guangming district, Shenzhen 518106, China.
Batterietyp	Lithium Knopfzelle: LIR1220 Chargennummer: 2510
Markenname	MALAK
Die Konformitätserklärung wird herausgegeben unter der alleinigen Verantwortung von:	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD
Die genannte Batterie wurde in Übereinstimmung mit der EU-Verordnung EU2023/1542 produziert.	

Hinweise zur EU-Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die HOYER Handel GmbH, dass dieses Produkt den grundlegenden Anforderungen der RED 2014/53/EU, sowie der ROHS-Richtlinie 2011/65/EU + 2015/863/EU entspricht. Eine vollständige EU-Konformitätserklärung findest du im Internet unter: https://www.hoyerhandel.com/de/konformitaetserklaerungen/

Entsorgung



Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

Verpackung

Wenn du die Verpackung entsorgen möchtest, achte auf die entsprechenden Umweltvorschriften in deinem Land.

Hinweise zum Datenschutz

Die Datenschutzhinweise findest du:

- **am Gerät:** Im Menü (☰) unter *Datenschutzerklärung*.
- **in der App:** Im Menü der App unter *Datenschutzhinweise*.
- **auf der Website:** unten auf der Startseite unter *Datenschutzbestimmungen*.

Daten löschen

Lösche deine persönlichen Daten bevor du das Gerät entsorgst. Das könnte zum Beispiel sein: Verbindungen zu Apps oder Webseiten, persönliche Angaben oder Einstellungen.

Transport

Falls du deinen MC mal transportieren möchtest, empfiehlt es sich die Originalverpackung zu verwenden. Bewahre sie zu diesem Zweck auf.

Gerät entsorgen in Deutschland

In Deutschland sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet dir Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für dich kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes hast du das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich hast du die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte lösche vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnimm vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führe diese einer separaten Sammlung zu.

Verwendete Symbole

GS	**G**eprüfte **S**icherheit. Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform. Gilt nicht für die Schweiz.
CE	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
21 PAP	Wiederverwertbare Materialien: Pappe (außer Wellpappe)
~	Wechselspannung
	Das Symbol steht für eine Spülmaschineneignung der Zubehörteile. Die Information, welche Teile in der Spülmaschine gereinigt werden können, entnehmen Sie dieser Bedienungsanleitung.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.

Technische Änderungen vorbehalten.

Zubehör bestellen

Auf unserer Webseite bekommst du die Information, welche Zubehörteile nachbestellt werden können.

Online bestellen



1. Scanne den QR-Code mit deinem Smartphone/Tablet.
2. Mit dem QR-Code gelangst du auf eine Webseite, wo du die Nachbestellung vornehmen kannst.

Webseite

Webseite: www.monsieur-cuisine.com



__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 7 Dienstag, 24. März 2015 11:36 11

3. Übersicht

1 Deckel für Dampfgaraufsätze
2 Dampfgaraufsatz, flach
3 Dampfgaraufsatz, tief
4 Dichtung des tiefen Dampfgaraufsatzes (richtige Position beachten)
5 Mixbehälter
6 **0/I** Ein-/Ausschalter
7 Touchscreen-Bildschirm
8 Drehregler
9 LED-Ring
10 Aufnahme für den Mixbehälter
11 Messeraufnahme
12 Überlauf
13 Grundgerät
14 Saugfüße
15 Anschlussleitung mit Netzstecker
16 Kabelfach
17 Dichtung des Messereinsatzes (richtige Position beachten)
18 Messereinsatz
19 Kocheinsatz
20 Rühraufsatz
21 Spatel
22 Dichtung des Deckels für den Mixbehälter (richtige Position beachten)
23 Deckel für den Mixbehälter
24 Messbecher

ohne Abbildung:
25 Silikon-Abdeckung
26 Entriegelungshebel

4. Teile und ihre Funktion

Teil	Einsatz	Hinweise
Messereinsatz **18**	- zum Zerkleinern, Hacken, Pürieren - für das Programm *KNETEN* - mit der Funktion *LINKSLAUF* zum schonenden Rühren	- muss immer eingesetzt sein, um den Mixbehälter **5** abzudichten - Lebensmittel ggf. vorher in Stücke von ca. 3 - 4 cm Kantenlänge zerkleinern - darf mit allen Geschwindigkeitsstufen (1 bis 10) verwendet werden
Messbecher **24**	Der Messbecher **24** dient gleichzeitig als Verschluss für den Mixbehälter **5** und zum Abmessen von Zutaten (20 ml bis 100 ml).	**VORSICHT:** Bevor du den Messbecher **24** abnimmst, musst du die Geschwindigkeit auf Stufe 1, 2 oder 3 reduzieren, damit keine Lebensmittel herausgeschleudert werden können.
Kocheinsatz **19**	zum Kochen und Dünsten	mindestens 500 ml Wasser in den Mixbehälter **5** geben
Rühraufsatz **20**	für dünnflüssige Lebensmittel - Sahne schlagen (mindestens 200 g) - Eiweiß schlagen (mindestens 4 Stück) - Emulgieren (z. B. Mayonnaise)	- darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden - darf nicht mit der Funktion *TURBO* verwendet werden
Spatel **21**	Der Spatel **21** dient zum Umrühren von Zutaten und zum Entnehmen des Kocheinsatzes **19**.	Der Spatel **21** darf nicht benutzt werden, wenn der Rühraufsatz **20** eingesetzt ist. Der Spatel könnte sich sonst im Rühraufsatz verfangen.
Dampfgaraufsätze flach **2** und tief **3**	für das Dampfgaren	Du kannst je nach Bedarf entweder nur den tiefen Dampfgaraufsatz **3** oder beide Dampfgaraufsätze (**2** und **3**) verwenden. Der flache Dampfgaraufsatz **2** kann nicht ohne den tiefen Dampfgaraufsatz **3** verwendet werden.

5. Auspacken und Aufstellen

Bei der Produktion bekommen viele Teile einen dünnen Ölfilm zu ihrem Schutz. Betreibe das Gerät vor dem ersten Gebrauch nur mit Wasser, damit eventuell vorhandene Rückstände verdampfen können.

HINWEIS: Bei den ersten Benutzungen kann es durch die Erhitzung des Motors zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist unbedenklich. Sorge für eine ausreichende Belüftung.

1. Entferne sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Überprüfe, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
3. **Reinige das Gerät vor der ersten Benutzung!**
4. Bringe einmal 3 Liter Wasser in dem Mixbehälter **5** zum Kochen und schütte es anschließend weg.
5. Stelle das Gerät **13** auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.

VORSICHT:

⊙ Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Arbeitsfläche. Stelle das Gerät deshalb auf eine wasserfeste Unterlage.

6. Erstes Einschalten und Verbinden mit dem Internet

Du kannst deinen *Monsieur Cuisine smart* jederzeit auch ohne eine Internetverbindung benutzen. Die Verbindung mit dem Internet dient der Nutzung von smarten Funktionen über die Monsieur Cuisine- und Google Home Apps über dein Smartphone oder Tablet.

So findest du Informationen zu deinem WLAN-Netz!

Für den Fall, dass du dir nicht sicher bist, wie dein WLAN-Netz oder das Passwort heißt, hier einige Tipps, wo du die Informationen finden kannst.

- Schau auf die Rückseite oder die Unterseite deines Routers. Dort findest du in der Regel alle Informationen, die du brauchst.
- Schau in die Unterlagen, die du von deinem Netzwerkanbieter erhalten hast.
- Name des WLAN-Netzes:
  Dieser ist meistens genannt unter „WLAN-Name“ oder „SSID-Name“ oder einer Kombination aus beidem „WLAN-Name (SSID)“. Dahinter steht dann der Name. Wenn du diesen in der Liste des *Monsieur Cuisine smart* siehst, tippe darauf.
- Name des Passwortes:
  Dieses findest du in der Regel unter „Name WLAN-Passwort“ oder „WLAN-Schlüssel“. Meist folgt in Klammern dann noch WPA, WPA2 oder Ähnliches; das ist die Verschlüsselungsart. Dahinter steht dann das Passwort, meistens als Kombination von Zahlen und Buchstaben oder nur als Zahlen.

Allgemeines zur WLAN-Verbindung

- Eine Anmeldung zu deinem WLAN-Netz ist nur beim ersten Verbindungsaufbau notwendig oder wenn du Änderungen an deinem WLAN-Netz vorgenommen hast.
- Dein *Monsieur Cuisine smart* merkt sich ein Netzwerk, mit dem er einmal verbunden war und stellt die Verbindung automatisch wieder her.
- In der Regel muss bei der ersten Verbindung ein Passwort eingegeben werden. Nur für den ungewöhnlichen Fall, dass dein Netzwerk ungesichert ist, muss kein Passwort eingegeben werden.
- Dein *MC smart* arbeitet nur in einem WLAN mit einer Frequenz von 2,4 GHz. Wird das WLAN nicht angezeigt, aktiviere neben dem 5 GHz-WLAN das 2,4 GHz-WLAN im Einstellungsmenü deines Routers und verbinde den *MC smart* damit. Die meisten Router weisen dem *MC smart* diese Frequenz automatisch zu. Ist das nicht der Fall und das Gerät kann nicht mit dem WLAN verbunden werden, gebe dem 2,4 GHz WLAN in den Einstellungen deines Routers einen neuen Namen, der sich vom 5 GHz WLAN unterscheidet und verbinde den *MC* mit diesem WLAN. Andere Geräte, die im 2,4 GHz WLAN arbeiten und früher mit diesem verbunden waren, müssen damit erneut verbunden werden.

Das erste Einschalten

1. Verbinde den Netzstecker **15** mit einer geeigneten Steckdose. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein. Ziehe nur soviel Kabel wie notwendig aus dem Kabelfach **16**.
2. Stelle den Ein-/Ausschalter **6** hinten rechts auf **I**. Der Bildschirm **7** beginnt zu leuchten.
3. Nach einigen Sekunden erscheint der Bildschirm, in dem du die Sprache wählst. Tippe auf die gewünschte Sprache und anschließend auf die Taste *NEXT* zum Speichern.
4. Tippe auf das gewünschte Land und anschließend auf die Taste *WEITER* zum Speichern.
5. Es erscheint eine Liste mit allen sichtbaren WLAN-Netzen.
   - Beim ersten Aufrufen wird automatisch nach WLAN-Netzen gesucht.
   - Alle gefundenen WLAN-Netze werden in einer Liste eingeblendet.
   - Tippe mit dem Finger auf *Überspringen*, wenn du keine Verbindung mit dem Internet möchtest und bestätige deine Wahl. Es folgt eine kleine Vorstellung der Software. Tippe auf den Bildschirm für den nächsten Schritt.
   - Nach dem Ende der Vorstellung erscheint das Startmenü auf dem Bildschirm.
6. Durch Wischen mit dem Finger auf dem Bildschirm blätterst du in der Liste rauf und runter.
7. Tippe mit einem Finger auf dein WLAN-Netz.
8. Bei einem ungeschützten Netz wird nun die Verbindung aufgebaut. Wahrscheinlich geht aber ein kleines Fenster auf, in dem du das WLAN-Passwort (WLAN-Schlüssel) eingeben musst.
   Es erscheint ebenfalls eine Tastatur, über die du die Eingabe vornimmst.

9. Nach der Eingabe drücke auf die Taste mit dem Häkchen. Der Verbindungsaufbau wird gestartet.
10. Im neuen Fenster kannst du einen Lidl-Account (Konto) anlegen, dich bei deinem bestehenden Lidl-Account anmelden oder beides überspringen.
    - Tippe auf *Überspringen*, wenn du beides nicht möchtest.
    - Tippe auf *ANMELDEN*, um dich bei deinem bestehendem Lidl-Account anzumelden. Folge einfach den Anweisungen auf dem Bildschirm. Dein *MC smart* wird automatisch mit der Anmeldung bei deinem Lidl-Account registriert.
    - Lies den nächsten Abschnitt, um ein neues Lidl-Konto anzulegen.

HINWEISE:
- **Bestehendes Konto:** Du kannst deinen *MC smart* bei deinem Lidl-Online-Konto oder bei deinem Lidl-Plus-Konto anmelden.
- **Neues Konto:** Wenn du einen *MC smart* neu registrierst, wird automatisch ein neues Konto angelegt. Dies erfolgt jeweils nach den aktuellen Lidl-Vorgaben.

Deinen ersten Lidl-Account anlegen

Wenn du noch keinen Lidl-Account hast, aber den vollen Spaß mit deinem neuen *MC smart* haben willst, dann lege nun einen Account (Konto) an.
1. Tippe auf *JETZT KOSTENLOS REGISTRIEREN*.
2. Gib zweimal deine E-Mail-Adresse und anschließend ein Passwort ein.
3. Drücke die Pfeiltaste zum Bestätigen.
   Auf dem Bildschirm erscheint ein neues Fenster. Dir wird eine E-Mail mit einem Code an die angegebene E-Mail-Adresse geschickt.
4. Gib den Code aus der E-Mail in das Feld ein.
5. Tippe auf den grünen Pfeil rechts im Tastaturfeld.
6. Tippe in das Kästchen, um den Nutzungsbedingungen zuzustimmen. Ohne Zustimmung wird kein Konto erstellt. Wenn du möchtest, kannst du auch den Newsletter bestellen. Dazu tippst du einfach in das Kästchen.
7. Tippe auf die untere Taste, um dein Lidl-Konto zu erstellen. Wenn das geschehen ist, kommt ein kurzer Hinweis auf dem Bildschirm. Es öffnet sich automatisch ein neues Fenster.
8. Im Fenster zum Datenschutz kannst du festlegen, ob und welche Daten du teilen möchtest.
   - Um keine Daten zu teilen, tippst du auf *ALLE ABLEHNEN*.
   - Um alle Daten zu teilen, tippst du auf *ALLEN ZUSTIMMEN*.
   - Wenn du nur einige Daten teilen willst, tippst du in die jeweiligen Kästchen und dann auf *AUSWAHL SPEICHERN*.
9. Es folgt eine kleine Vorstellung der Software. Tippe auf den Bildschirm für den nächsten Schritt. Nach dem Ende der Vorstellung erscheint das Startmenü auf dem Bildschirm.

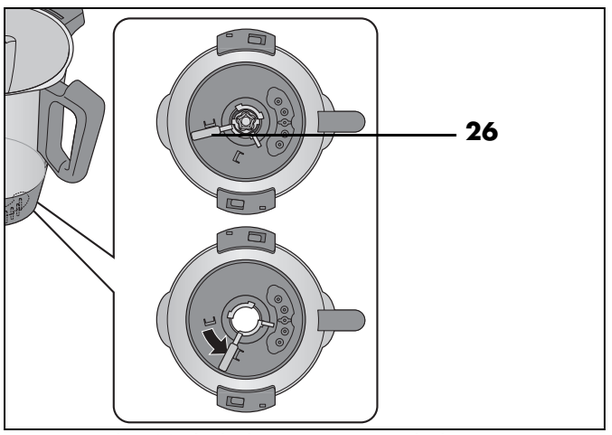
Wenn die Verbindung steht und du im Mitgliedskonto angemeldet bist, werden automatisch die neuen Rezepte von unserer Webseite geladen und im *Monsieur Cuisine smart* gespeichert.

Authentifizierungsdaten löschen / Konten trennen oder löschen

Um das Gerät vom WLAN zu trennen: WLAN im Menü ausschalten oder die Werkseinstellung aktivieren.
Zum Ändern des WLAN-Passwortes schaue bitte in die Anleitung deines Routers.
Im Einstellungs-Menü findest du dein Benutzerkonto und darunter deine Einstellungen für den LIDL-Account. Du kannst dich von einem Konto abmelden oder auch das Passwort ändern.
Um das Gerät vom LIDL-Konto zu trennen: Im Einstellungsmenü kannst du dich von einem Konto abmelden oder die Werkseinstellung aktivieren. Zum Löschen des LIDL-Kontos beachte bitte die Anleitung auf den entsprechenden LIDL-Webseiten.
Zum Trennen von der App oder Google-Home aktiviere bitte die Werkseinstellung.

7. Mixbehälter verwenden

Der Messereinsatz **18** dient dem Zerkleinern von Lebensmitteln.
Der Mixbehälter **5** darf nie ohne Messereinsatz **18** verwendet werden, da der Messereinsatz **18** den Mixbehälter **5** unten abdichtet.
Um den Messereinsatz **18** zu entnehmen, gehe so vor:



1. Lege den Mixbehälter **5** waagerecht hin.
2. Drücke den Entriegelungshebel **26** auf der Unterseite des Mixbehälters **5**, sodass er auf das Symbol für das geöffnete Schloss zeigt.

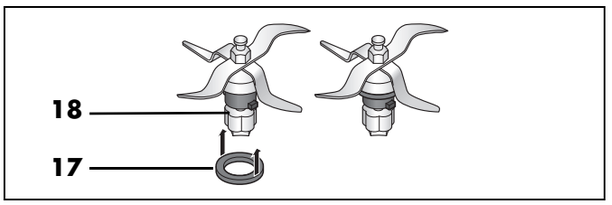


3. Ziehe den Messereinsatz **18** vorsichtig nach oben heraus.

Um den Messereinsatz **18** einzusetzen, gehst du so vor:
1. Lege den Mixbehälter **5** waagerecht hin.
2. Setze den Messereinsatz **18** von oben ein.
   Beachte, dass die beiden Nocken am Fuß des Messereinsatzes **18** durch die beiden Aussparungen im Boden des Mixbehälters **5** gesteckt werden müssen.

VORSICHT!

⊙ Achte darauf, dass die Dichtung **17** korrekt auf dem Messereinsatz **18** sitzt, da sonst Inhalt auslaufen könnte.



3. Um den Messereinsatz **18** zu verriegeln, betätige den Entriegelungshebel **26** auf der Unterseite des Mixbehälters **5**, sodass er auf das Symbol für das geschlossene Schloss zeigt.

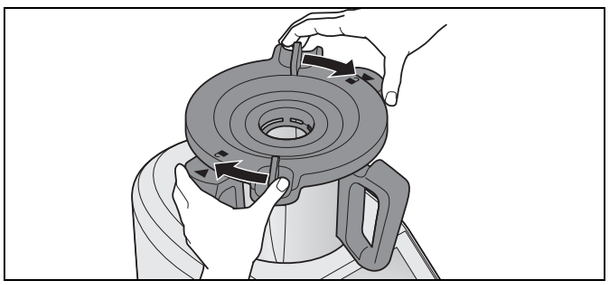


Mixbehälter einsetzen

1. Setze den Mixbehälter **5** in die Aufnahme **10**. Die Vorderseite mit dem Griff zeigt zu dir.
2. Drücke den Mixbehälter **5** leicht nach unten, bis er richtig sitzt.

Deckel aufsetzen

1. Setze den Deckel **23** für den Mixbehälter so auf, dass die Schlosssymbole gegenüber den Pfeilen auf dem Mixbehälter **5** sind.



2. Drehe den Deckel **23** mit beiden Händen im Uhrzeigersinn.
   Erst wenn der Deckel **23** richtig verschlossen ist, kann das Gerät starten. Wenn ein Programm aktiv ist, zeigt ein Tonsignal an, dass das Gerät nun wieder betriebsbereit ist.

Mixbehälter entnehmen

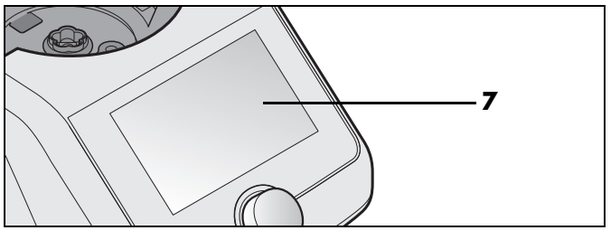
1. Drehe den Deckel **23** mit beiden Händen gegen den Uhrzeigersinn und nimm ihn dann ab.
2. Nimm den Mixbehälter **5** nach oben heraus.

8. Grundbedienung

Gerät einschalten

- Stelle den Ein-/Ausschalter **6** hinten rechts auf **I**:
  - Der Bildschirm **7** beginnt zu leuchten.
  - Das Startmenü erscheint auf dem Bildschirm.

Bildschirm

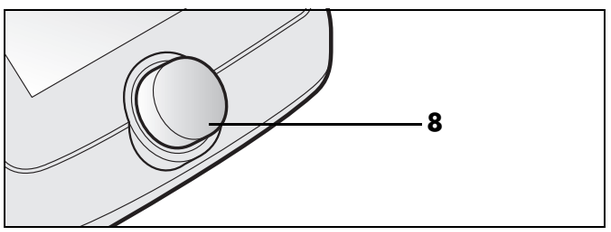


Im Bildschirm **7** werden alle Einstellungen und Betriebswerte angezeigt.

Wenn keine Funktion aktiv ist und ca. 5 Minuten keine Bedienung erfolgt, erscheint im Bildschirm **7** ein Dialogfeld, in dem die Zeit bis zum Umschalten in Standby herunter gezählt wird.

- Drücke die Taste des Dialogfeldes oder den Drehregler **8**, damit das Gerät aktiv bleibt.
- Befindet sich das Gerät im Standby, drücke oder drehe einfach den Drehregler **8**, um das Gerät zu „wecken".
- Die Steuerung und das Einstellen von Werten erfolgt über den Touchscreen-Bildschirm **7** und den Drehregler **8**. In vielen Fällen sind beide Arten der Bedienung möglich.
- Einstellungen nimmst du durch Berühren von Tasten oder Wisch- und Drehbewegungen vor.

Der Drehregler



- Das Drücken des Drehreglers bewirkt ein Aktivieren der markierten Funktion.
- Mit dem Drehregler **8** nimmst du Einstellungen vor. Die Einstellungen werden in der Regel sofort im Bildschirm **7** angezeigt. So kannst du durch Drehen des Drehreglers z. B. durch Listen blättern oder Menüpunkte markieren.
- Einstellungen werden immer nur für die aktivierte Funktion (z. B. Zeit, Temperatur oder Geschwindigkeit des Programmes) vorgenommen.

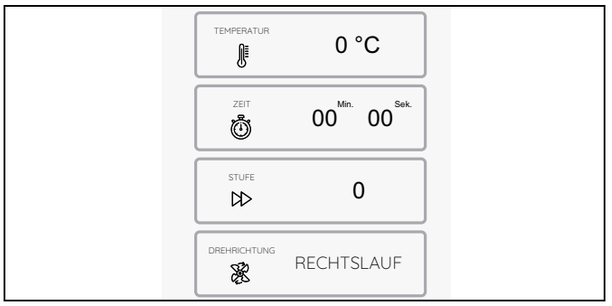
Die Waage

Die eingebaute Küchenwaage wiegt in Schritten von 1 Gramm bis zu 5 kg.
Die Waage ist einfach zu bedienen. Sie ist einsatzbereit, wenn kein Arbeitsgang läuft.

HINWEISE:

- Das Startgewicht beträgt 2 Gramm.
- Wenn du 5 Gramm oder weniger abwiegen willst, kann es zu ungenauen Messergebnissen kommen.

Grundeinstellungen für das Kochen

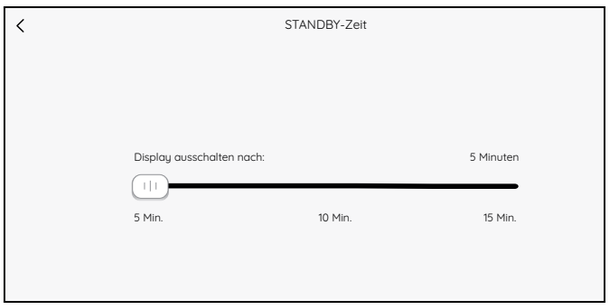


- Tippe auf eine der 4 Tasten und rechts öffnet sich ein Feld zum Einstellen des entsprechenden Wertes.

Standby-Zeit wählen

Hier wählst du, wie lange nach der letzten Einstellung der Bildschirm noch eingeschaltet bleiben soll. Ist die gewählte Zeit abgelaufen, erhältst du für ca. 25 Sekunden eine Meldung. Nimm irgendeine Einstellung vor, um das Ausschalten zu verhindern. Nimmst du keine Einstellung vor, schaltet sich das Gerät in Standby.

1. Das Menü wurde aufgerufen und wird im Bildschirm angezeigt.



2. Schiebe den Regler auf die gewünschte Position. Zwischen 5 und 15 Minuten kannst du die Ausschaltzeit in Schritten von einer Minute wählen. Die gewählte Zeit wird angezeigt.
3. Tippe oben links auf die Pfeiltaste <, um das Menü zu verlassen. Die Einstellung wird gespeichert.

Werkseinstellung

Mit dem Zurücksetzen auf Werkseinstellung werden alle Einstellungen und dein Kochverlauf gelöscht.

1. Drücke auf ☰ -> *Einstellungen* -> *AUF WERKSEINSTELLUNGEN ZURÜCKSETZEN*.
2. Tippe auf die Taste *JA*, um die Funktion zu starten. Es erscheint kurz der Startbildschirm und anschließend das Sprachmenü.
3. Tippe auf die gewünschte Sprache und anschließend auf die Taste zum Speichern.
4. Wähle nun dein WLAN und gib den WLAN-Schlüssel/das Passwort ein. Tippe auf das Häkchen, um die Eingabe zu speichern.
5. Folge den Anweisungen auf dem Bildschirm.

9. CookingPilot

Der CookingPilot des *Monsieur Cuisine smart* führt dich Schritt für Schritt durch das ausgewählte Rezept - deshalb auch der Name CookingPilot (geführtes Kochen).

Allgemeines zum CookingPilot

- Bei der Auslieferung hat der *Monsieur Cuisine smart* viele Rezepte in seinem Speicher.
- Bei Verbindung mit dem Internet und deinem Mitgliedskonto werden weitere Rezepte in den Speicher geladen. Vergiss nicht, dich einzuloggen.

Aufrufen von Menüs

- Drücke die Taste *REZEPTE*. Du findest sie z. B. im Startmenü oder oben links, wenn du im Menü Programme bist.
  Du siehst eine Reihe von Rezepten mit Fotos. Um ein Rezept zu öffnen, tippe auf das Foto.
- Wenn Du ein Rezept verlassen willst, gehst du so vor:
  - Drücke oben links auf die Taste ⍇. Im nächsten Fenster kannst du den aktuellen Arbeitsschritt des Rezeptes speichern.
  - Es erscheint die Startseite des Rezeptes. Drücke auf die Pfeiltaste < oben links, um das Hauptmenü der Rezepte aufzurufen.

10. Gerät reinigen

GEFAHR durch Stromschlag!

⊙ Ziehe vor jeder Reinigung den Netzstecker **15** aus der Netzsteckdose.
⊙ Tauche das Grundgerät **13** nie in Wasser.

GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

⊙ Beachte, dass die Klingen des Messereinsatzes **18** sehr scharf sind. Berühre die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
⊙ Vor dem Entfernen des Messereinsatzes **18** spüle den Mixbehälter **5** mit Wasser aus und befreie die Klingen von Speiseresten, sodass der Messereinsatz **18** sicher entnommen werden kann.
⊙ Verwende beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass du den Messereinsatz **18** gut sehen kannst, um dich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.

VORSICHT!

⊙ Verwende keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

HINWEIS: Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze (z. B. Curry) können den Kunststoff verfärben. Dies ist kein Gerätefehler und gesundheitlich unbedenklich.

Vorspülen

1. Setze den Mixbehälter **5** in das Gerät.
2. Fülle 0,5 l Wasser in den Mixbehälter.
   Du kannst dem Wasser ein wenig mildes Spülmittel hinzufügen.
3. Setze den Deckel **23** auf den Mixbehälter.
4. Wähle das Programm *VORSPÜLEN*.
5. Wähle nun zwischen:
   - *KURZE REINIGUNG* (1 Min. 30 Sek.) oder
   - *LANGE REINIGUNG* (1 Min. 45 Sek.)

6. Drücke *START*. Das Programm beginnt mit dem Spülvorgang und die Zeit läuft rückwärts.

HINWEIS: Bei der langen Reinigung wird das Wasser vor dem eigentlichen Reinigungsvorgang aufgeheizt.

7. Nach Ablauf des Spülvorganges erscheint *FERTIG* im Display.
8. Gieße das Wasser aus und beginne mit der Reinigung.

Grundgerät reinigen

1. Reinige das Grundgerät **13** mit einem feuchten Tuch. Du kannst auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wische mit einem sauberen, leicht feuchten Tuch mit klarem Wasser nach.
3. Benutze das Grundgerät **13** erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.
4. Der Bildschirm kann zusätzlich mit einem Brillenputztuch oder speziellen Reinigern für Monitore gereinigt werden.

Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet:

- Mixbehälter **5**
- Messbecher **24**
- Deckel für Mixbehälter **23**
- Dichtung des Mixbehälters **22**
- Messereinsatz **18**
- Dichtung des Messereinsatzes **17**
- Kocheinsatz **19**
- Rühraufsatz **20**
- Spatel **21**
- Dampfgaraufsatz, tief **3**
- Dichtung des Dampfgaraufsatzes **4**
- Dampfgaraufsatz, flach **2**
- Deckel für Dampfgaraufsätze **1**

Keinesfalls dürfen folgende Teile in einer Spülmaschine gereinigt werden:

- Grundgerät **13**

HINWEISE:

- Beim Reinigen in der Geschirrspülmaschine kann es ggf. zu leichten Verformungen kommen. Dies tritt nur bei Zubehörteilen auf, die bei der Erwärmung unter Spannung stehen. Bitte lege die Teile einfach lose in die Geschirrspülmaschine. So kannst du sicher sein, dass es nicht zur Verformung kommt.
- Entnimm vor dem Reinigen des Mixbehälters **5** in der Spülmaschine unbedingt den Messereinsatz **18**.

Zubehör reinigen

1. Spüle den Mixbehälter **5** mit warmem Wasser aus und kippe das Wasser weg.
2. Entnimm den Messereinsatz **18** und nimm die Dichtung **17** ab.
3. Reinige sämtliches Zubehör von Hand in einem Spülbecken mit Spülwasser oder in der Spülmaschine.
4. Bei der Reinigung von Hand spüle alle Teile mit klarem Wasser nach.
5. Lasse alle Teile vollständig trocknen, bevor du sie erneut benutzt.
6. Setze vor der nächsten Nutzung den Messereinsatz **18** wieder in den Mixbehälter **5** ein.



Zubehör nachbestellen
Falls du beim Reinigen feststellst, dass etwas erneuert werden sollte, kannst du das Zubehör nachbestellen. Scanne einfach den QR-Code.

11. Tipps für die Verarbeitung

Richtwerte für das Automatikprogramm Kneten

Automatikprogramm	Arbeitswerkzeug	Min. Menge	Max. Menge	voreingestellte Zeit
Fester Teig (z. B. Brot oder Pizza)	Messereinsatz **18**	500 g Teig	1000 g Mehl /1750 g Teig	2 Min.
Weicher Teig (z. B. Hefeteige oder Brioche)			1000 g Mehl	
Flüssiger Teig (z. B. Pfannkuchen oder Crêpes)			1000 g Mehl	

Richtwerte für das Automatikprogramm Pürieren

Lebensmittel	Arbeitswerkzeug	Menge	Zeit
Rohe Früchte & rohes Gemüse	Messereinsatz **18**	250 g	1 Minute
Gegartes Gemüse pürieren			45 Sekunden

Richtwerte für das Steifschlagen von Sahne

Lebensmittel	Arbeitswerkzeug	Menge	Zeit	Stufe
Gekühlte Schlagsahne steif schlagen	Rührаufsatz **20**	200 g	2 - 2:30 Minuten unter Sichtkontakt	3

Richtwerte für das Zerkleinern von Lebensmitteln

Lebensmittel	Arbeitswerkzeug	Menge	Stufe	Zeit
Apfel (in Stücken)	Messereinsatz **18**	600 g	5	6 Sekunden
Brötchen		1 Stück	8	20 Sekunden
Buchweizen		250 g	10	1 Minute
Dinkel		250 g	10	1:30 Minuten
Eiswürfel		250 g	Turbo	3 x 1 Sekunde
Fleisch (angefroren)		100 g	8	16 Sekunden
Gewürze		20 g	10	20 Sekunden
Hafer		250 g	10	1:30 Minuten
Kaffeebohnen		100 g	10	45 Sekunden
Kartoffeln (in Stücken)		1 kg	5	10 Sekunden
Knoblauch		1 Zehe	8	5 Sekunden
Kohl (rot/weiß)		500 g	6	8 Sekunden
Kräuter		20 g	6	8 Sekunden
Leinsaat		100 g	10	15 Sekunden
Mandelkerne		200 g	10	10 Sekunden
Mohn		250 g	9	35 Sekunden
Möhren (geschnitten, 5 cm)		500 g	6	8 Sekunden
Nüsse		200 g	10	10 Sekunden
Pfefferkörner		20 g	10	20 Sekunden
Roggen		250 g	10	1:30 Minuten
Schokolade/Kuvertüre		200 g	8	15 Sekunden
Sesam		50 g	10	10 Sekunden
Weizen		250 g	10	1:30 Minuten
Weizen		500 g	10	2 Minuten
Zucker		100 g	10	20 Sekunden
Zwiebeln		1 Stück	6	8 Sekunden

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 14 Dienstag, 24. März 26 11:36 11

Tipps und Richtwerte für das Automatikprogramm Dampfgaren

- Achte beim Platzieren der Lebensmittel darauf, dass einige Schlitze im Dampfaufsatz **2** / **3** oder dem Kocheinsatz **19** frei bleiben. Nur so kann der Dampf sich frei verteilen und die Zutaten werden gleichmäßig gegart. Da der Kocheinsatz kleiner ist, können weniger Lebensmittel in einem Vorgang verarbeitet werden.
- Wassermenge im Mixbehälter **5**: 1 Liter mit dem Dampfgaraufsatz **3** // 0,5 Liter mit dem Kocheinsatz **19**.

Lebensmittel	Menge	Garzeit
Gemüse		
Blumenkohl, in Röschen	500 g	15 Minuten
Bohnen, grün, ganz	500 g	10 Minuten
Brokkoli, in Röschen	500 g	12 Minuten
Champignons, in Scheiben	250 g	15 Minuten
Erbsen, TK	250 g	8 Minuten
Fenchel (1 cm breite Stücke)	500 g	12 Minuten
Kartoffeln, geschält, geviertelt	800 g	15 Minuten
Kartoffeln, klein, mit Schale	800 g	15 Minuten
Kohlrabi (1 cm breite Stücke)	500 g	15 Minuten
Kohl, in Streifen	500 g	12 Minuten
Lauch (1 cm breite Ringe)	500 g	6 Minuten
Möhren (3 mm dicke Scheiben)	500 g	12 Minuten
Möhren, ganz, sehr dünn	500 g	12 Minuten
Paprika (1 cm breite Streifen)	500 g	10 Minuten
Rosenkohl, ganz	500 g	12 Minuten
Spargel, ganze Stangen	500 g	18 Minuten
Spinat, frisch	250 g	7 Minuten
Zucchini (5 mm dicke Scheiben)	500 g	12 Minuten
Zuckerschoten, ganz	200 g	8 Minuten
Obst		
Äpfel, geviertelt	500 g	12 Minuten
Aprikosen, halbiert	500 g	10 Minuten
Birnen, geviertelt	500 g	12 Minuten
Pfirsiche, halbiert	500 g	10 Minuten
Pflaumen, halbiert	500 g	12 Minuten
Fleisch		
Hackbällchen und Klopse	500 g	15 Minuten
Hähnchenfilet, ganz	150 g	15 Minuten
Hähnchenfilet, in Portionsstücken	500 g	12 Minuten
Putenfilet, ganz	150 g	15 Minuten
Putenfilet, in Portionsstücken	500 g	12 Minuten
Fisch		
Forelle, ganz	2 Stück à 250 g	15 Minuten
Garnelen, roh	250 g	10 Minuten
Lachsfilet	1 - 4 Stück à 300 g, 3 - 4 cm dick	12 Minuten
Muscheln	1 kg	15 Minuten
Seelachsfilet	1 - 4 Stück à 200 g, 2 cm dick	12 Minuten

Tipps und Richtwerte für das Automatikprogramm SOUS-VIDE

- Lege das Gargut in einen Vakuumierbeutel und vakuumiere es. Oder du legst es in einen Gefrierbeutel. Lege den Gefrierbeutel mit der Öffnung nach oben in das Wasser und drücke die Luft vollständig heraus. Zum Schluss verschließt du den Beutel fest mit Klammern.
- Setze den Kocheinsatz in den Mixbehälter.
- Fülle den Mixbehälter bis kurz unter den oberen Rand des Kocheinsatzes mit heißem Wasser.
- Lege den Beutel in den Kocheinsatz und drücke ihn leicht in das Wasser, bis er vollständig mit Wasser bedeckt ist.
- Lege den Gefrierbeutel so in den Kocheinsatz, dass die Beutelöffnung mit den Klammern nach oben zeigt.
- Falls notwendig, fülle noch etwas heißes Wasser nach. Achte dabei jedoch auf die maximale Füllhöhe des Mixbehälters.
- Optimal ist es, wenn du das Gargut nach dem Garen noch kurz scharf in einer Pfanne anbrätst.

Lebensmittel	Menge (ca. 4 Portionen)	Garzeit	rare	medium rare	medium	well done
Fleisch						
Rehrücken, ausgelöst	600 g	1 Std.	-	52 °C	55 °C	62 °C
Rindersteaks	4 Stk. (à 180 g, 2 - 3 cm dick)	1 Std.	52 °C	55 °C	58 °C	62 °C
Rinderfilet	800 g	2 Std.	-	54 °C	59 °C	-
Schweinenacken	800 g	2 Std. 30 Min.	-	60 °C	65 °C	72 °C
Schweinefilet	600 - 800 g	1 Std. 30 Min.	-	56 °C	59 °C	63 °C
Hähnchenbrust	4 Stk. (à 150 g, 3 - 4 cm dick)	50 Min.	-	-	-	70 °C
Entenbrust	2 Stk. (à 300 g, 2 - 3 cm dick)	70 Min.	-	58 °C	60 °C	70 °C
Lammfilet	500 g	45 Min.	-	62 °C	65 °C	70 °C
Fisch						
Lachsfilet	4 Stk. (à 125 g, 2 - 3 cm dick)	40 Min.	40 °C glasig	45 °C zart	50 °C fest	65 °C durch
Riesengarnelen	20 Stk.	25 Min.	40 °C glasig	45 °C zart	50 °C fest	56 °C durch
Gemüse						
Grüner Spargel	400 g	20 Min.	-	-	-	85 °C
Möhren	400 g (dicke Möhren längs halbieren)	1 Std.	-	-	-	85 °C
Grüne Bohnen	400 g	1 Std.	-	-	-	85 °C
Obst						
Ananas / Pfirsiche / Aprikosen / Kirschen gewaschen, geputzt, entkernt und nach Belieben in Stücke geschnitten	400 g	1 Std.	-	-	-	85 °C
Äpfel/Birnen gewaschen, geputzt, entkernt und in Spalten geschnitten	400 g	25 Min.	-	-	-	85 °C

Tipps und Richtwerte für das Automatikprogramm SLOW COOK

Bei dem Programm *SLOW COOK* findet der Garprozess in einer Flüssigkeit statt. Je nach Geschmack und verwendetem Produkt kann dies z. B. Brühe, Saft, Wasser oder Wein sein. Gewürze und zusätzliche Lebensmittel können nach Belieben hinzugefügt werden.

Lebensmittel	Menge (ca. 4 Portionen)	weitere Zutaten	Garzeit	Temperatur
Fleisch				
Rinderbraten/Tafelspitz	800 g am Stück	mit 1 Liter Fleischbrühe in den Mixbehälter geben	6 Std.	85 °C
Rindergulasch	800 g in 2 x 3 cm großen Würfeln	mit 500 ml Fleischbrühe in den Mixbehälter geben	4 Std.	85 °C
Schweinebraten	800 g am Stück	mit 1 Liter Fleischbrühe in den Mixbehälter geben	6 Std.	85 °C
Schweinegulasch	800 g in 2 x 3 cm großen Würfeln	mit 500 ml Fleischbrühe in den Mixbehälter geben	4 Std.	85 °C
Hähnchengeschnetzeltes	800 g in Streifen, ca. 1 cm dick	mit 500 ml Fleischbrühe in den Mixbehälter geben	1 Std.	90 °C
Fisch				
Fischeintopf	1 kg geputztes, gewaschenes und in mundgerechte Stücke geschnittenes Gemüse, 500 g küchenfertiges Fischfilet ohne Haut in mundgerechten Stücken, Gewürze	Das Gemüse mit 1 Liter Gemüse- oder Fischbrühe in den Mixbehälter geben. Den Fisch dazugeben.	2 Std. max. 30 Min.	85 °C 70 °C
		HINWEIS: Den Fisch beim Eintopf erst zum Schluss dazugeben. Er sollte nicht länger als 30 Min. mitgegart werden, um ein Zerfallen zu vermeiden.		
Gemüse				
Gemüseeintopf	1 kg geputztes, gewaschenes und in mundgerechte Stücke geschnittenes Gemüse, Gewürze	Das Gemüse mit 1 Liter Gemüsebrühe in den Mixbehälter geben.	2 Std.	90 °C
Obst				
Kompott	800 g Obst, gewaschen, geputzt, entkernt und in max. 2 cm große Würfel geschnitten	Das Obst mit 100 ml Wasser und 3 EL Zucker in den Mixbehälter geben	2 Std.	90 °C
Apfelmus, Pflaumenmus	1,2 kg Obst, gewaschen, geputzt, entkernt und in max. 2 cm große Würfel geschnitten	Das Obst mit 200 ml passiertem Fruchtsaft in den Mixbehälter geben.	5 Std., anschließend mit eingesetztem Messbecher 1 Min. auf Stufe 10 pürieren	80 °C

Tipps und Richtwerte für das Automatikprogramm FERMENTIEREN

- Fertige Produkte kannst du nach Belieben mit Gewürzen, Kräutern, Nüssen oder Obst verfeinern.
- Hefeteige kannst du im Dampfgaraufsatz fermentieren. Dazu gibst du 250 ml Wasser in den Mixbehälter und bedeckst alle Lüftungsschlitze mit Backpapier. Danach schließt du den Deckel.

Lebensmittel	Zutaten	Garzeit	Temperatur
Joghurt 5 Gläser à 200 g	900 ml zimmerwarme Milch (H-Milch, 3,5 % Fett) 100 g Naturjoghurt (3,5 % Fett)	8 Std.	40 °C
Frischkäse	1500 ml kalte Milch (Frischmilch, 3,5 % Fett) 200 g saure Sahne (10 % Fett)	10 Std.	65 °C
Hefeteig süß	Fertig hergestellter Hefeteig süß. Ein Rezept dazu findest du in unseren Dateien.	1 Std.	50 °C
Hefeteig herzhaft / Brotteige	Fertig hergestellter Hefeteig herzhaft. Ein Rezept dazu findest du in unseren Dateien.	1 Std. 30 Min.	50 °C

Tipps und Richtwerte für das Automatikprogramm SMOOTHIE

- Obst und Gemüse immer gewaschen, geputzt, geschält, entkernt und in grobe Stücke geschnitten in den Mixbehälter gegeben.
- Das beste Ergebnis erzielst du, wenn du die Zutaten maximal bis zur 1l-Markierung in den Mixbehälter gibst.
- Für 4 Gläser mit je ca. 250 ml gibst du jeweils 660 g feste Zutaten und 350 g Flüssigkeit (z. B. Wasser, Milch, Joghurt, Buttermilch, Kefir) in den Mixbehälter.
- Wähle immer die Zeit, unter der die festeste der verwendeten Zutaten aufgeführt ist.

Lebensmittel	Menge (für 4 Gläser mit je 250 ml)	Zeit
Obst		
Weiches Obst Beeren, Bananen, Trauben, reife Kiwi, Zitrusfruchtfleisch, Melone, Passionsfrucht, Kirschen, Mirabellen, Pflaumen	Jeweils 660 g Obst + 350 g Flüssigkeit	1 Min.
Festeres Obst Mango, festere Kiwi, Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen. Rhabarber, Nektarinen	Jeweils 660 g Obst + 350 g Flüssigkeit	1 Min. 30 Sek.
Hartes Obst festere Äpfel, festere Birnen, festere Nektarinen	Jeweils 660 g Obst + 350 g Flüssigkeit	2 Min.
Gemüse		
Weiches Gemüse Tomaten, Avocado, Salatgurke, Salatblätter (ohne Stiel/Strunk)	Jeweils 660 g Gemüse + 350 g Flüssigkeit	1 Min.
Festeres Gemüse Staudensellerie, Rote Beete (gekocht), Mais (aus der Dose), Paprika, Frühlingszwiebeln, Grünkohl (ohne Strunk), Fenchel, Paprikaschoten	Jeweils 660 g Gemüse + 350 g Flüssigkeit	1 Min. 30 Sek.
Hartes Gemüse Möhren, Radieschen, Zucchini, Kohlrabi, Sellerieknolle, Hokkaido-Kürbis, Salatblätter mit Stielen	Jeweils 660 g Gemüse + 350 g Flüssigkeit	2 Min.
Sonstiges		
Weiche Zutaten Erdnussbutter, Kräuterblättchen, Gewürze (z. B. Zimt, Ingver, Vanille), Süßungsmittel (z. B. Honig, Agavendicksaft)	Jeweils 660 g Zutaten + 350 g Flüssigkeit	1 Min.
Festere Zutaten Haferflocken, Speiseeis	Jeweils 660 g Zutaten + 350 g Flüssigkeit	1 Min. 30 Sek.
Harte Zutaten Crushed Ice, Nüsse	Jeweils 660 g Zutaten + 350 g Flüssigkeit	2 Min.

12. Störungen, Ursache, Beseitigung

Sollte dein Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehe bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das du selbst beheben kannst.

GEFAHR durch Stromschlag!

⊙ Versuche auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Ersatzteile

Störung	Ursache	Beseitigung
Wo kann ich Ersatzteile bestellen?		Du kannst Zubehör oder Ersatzteile im Shop unter shop.monsieur-cuisine.com bestellen.

Unrunder Motorenlauf

Störung	Ursache	Beseitigung
Wenn der Motor unregelmäßig läuft, könnte dies folgende Gründe haben.	Die Drehgeschwindigkeit des Mixers ist niedrig eingestellt.	Auf den unteren Stufen läuft der Motor absichtlich unrund, um ein gutes Mischverhältnis zu erreichen. Es muss nicht eingegriffen werden.
	Du hast ein Automatikprogramm eingestellt.	Viele Automatikprogramme machen Pausen bei der Änderung der Messerlaufrichtung. Das kann den Anschein erwecken, dass der Motor stockt. Aber keine Sorge - das gehört so.
	Der Motor ist überlastet. Das kann z. B. durch eine zu große Menge Teig geschehen, die verarbeitet werden soll.	Gönne deinem Monsieur Cuisine smart eine Pause und lasse ihn circa 30 Minuten abkühlen. Dann kannst du, natürlich mit weniger Teig, weitermachen.

Andere Störungen

Störung	Ursache	Beseitigung
Gerät startet nicht.	Mixbehälter **5** nicht korrekt eingesetzt.	Mixbehälter **5** korrekt einsetzen.
	Deckel **23** oder tiefer Dampfgaraufsatz **3** sind nicht korrekt auf den Mixbehälter **5** aufgesetzt.	Deckel **23** oder tiefen Dampfgaraufsatz **3** korrekt aufsetzen.
	Keine Stromversorgung	Netzstecker **15**, Ein-/Ausschalter **6** und evtl. Sicherung überprüfen.
WLAN wird nicht angezeigt	Dein *MC smart* arbeitet nur in einem WLAN mit einer Frequenz von 2,4 GHz. Dein Router ist aber auf 5 GHz eingestellt.	Aktiviere im Einstellungsmenü deines Routers neben dem 5 GHz-WLAN das 2,4 GHz-WLAN und verbinde den *MC smart* damit.
Gerät kann nicht mit dem WLAN verbunden werden.	Dein *MC smart* arbeitet nur in einem WLAN mit einer Frequenz von 2,4 GHz. Dein Router versucht aber eine 5 GHz Verbindung aufzubauen.	Gib dem 2,4 GHz WLAN in den Einstellungen deines Routers einen neuen Namen, der sich vom 5 GHz WLAN unterscheidet. Hänge zum Beispiel einfach „2,4 GHz“ an den bestehenden Namen ran und verbinde den *MC smart* mit diesem WLAN. Andere Geräte, die im 2,4 GHz WLAN arbeiten und früher mit diesem verbunden waren, müssen damit erneut verbunden werden.
	Die 2,4 GHz wurde am Router ausgeschaltet.	Schalte die 2,4 GHz Frequenz im Menü des Router wieder ein.
		Netzstecker **15**, Ein-/Ausschalter **6** und evtl. Sicherung überprüfen.

Störung	Ursache	Beseitigung
Flüssigkeit unter dem Gerät	Messereinsatz **18** ist nicht korrekt eingesetzt und Mixbehälter **5** dadurch undicht.	Messereinsatz **18** korrekt einsetzen.
	Dichtung **17** des Messereinsatzes ist defekt.	Neue Dichtung **17** einsetzen.
	Flüssigkeit ist aus dem Mixbehälter **5** ausgetreten und durch den Überlauf **12** im Grundgerät **13** auf die Arbeitsfläche geflossen.	Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 oder mit der Taste *TURBO* dürfen sich maximal 2,5 Liter im Mixbehälter **5** befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden kann. Bei kleineren Geschwindigkeitsstufen als 10 darf der Mixbehälter **5** bis zum Maximum von 3 Litern gefüllt sein.
Am Deckel **23** des Mixbehälters **5** tritt Flüssigkeit aus.	Dichtung **22** ist nicht korrekt eingesetzt.	Dichtung **22** korrekt einsetzen.
	Dichtung **22** ist defekt.	Neue Dichtung **22** einsetzen.
Es lässt sich keine Temperatur einstellen.	Es wurde eine Geschwindigkeitsstufe 4 - 10 gewählt.	Geschwindigkeitsstufe 0 - 3 wählen.
Meine Eingaben werden ständig geändert.	Du hast eine Eingabe gemacht, die mit dem aktuellen Programm nicht möglich ist.	Achte auf Informationen im Bildschirm **7** oder in der Anleitung.
Messereinsatz **18** dreht sich nicht.	Ist die Messeraufnahme **11** abgenutzt? Dies kann z. B. dann passieren, wenn Du eine zu große Menge Teig verarbeitet hast.	Tausche die Messeraufnahme **11** gegen eine neue aus und beachte zukünftig die angegebenen Maximalmengen.
Teile des Gerätes bzw. Zubehörs sind verfärbt oder sehen etwas milchig aus.	Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze (z. B. Curry) können den Kunststoff verfärben. Dies ist kein Gerätefehler.	Abhilfe nicht notwendig, da gesundheitlich unbedenklich.
Es lässt sich keine größere Geschwindigkeitsstufe als 3 wählen.	Es ist eine Temperatur eingestellt.	Temperatur auf *0* stellen.
Fehlermeldungen oder Hinweise im Bildschirm. Scanne den QR-Code, um zur Liste der Fehlercodes zu gelangen.	Warnung vor Fehlbedienung	Folge den Hinweisen am Bildschirm.

13. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Lidl-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.
Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Eine weitere Voraussetzung ist ein Typenschild am Gerät. Wurde dieses entfernt ist die Garantie erloschen. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.
Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind angebrannte Töpfe sowie Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Leuchtmittel, Dichtungen, Mixmesser, Messeraufnahme, Spatel, Rühreinsatz oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.
Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Reparatur ohne Garantie- oder Gewährleistungsansprüche

Sie können Ihr defektes Gerät auch dann bei uns reparieren lassen, wenn die Garantie erloschen ist. Zum Beispiel weil die Garantiezeit abgelaufen ist oder der Schaden aus Versehen selber verursacht wurde.

Auch in diesem Fall kontaktieren Sie uns gerne wie oben beschrieben. Die Kosten für den Versand und die Reparatur tragen Sie.

Service-Center

(DE) Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich
Tel.: 0800 447 744
E-Mail: hoyer@lidl.at

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

IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601

Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist.
Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 21 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 22 Dienstag, 24. März 26 11:36 11

Contents

1. Safety information 23
2. General 25
3. Overview 27
4. Parts and their function 27
5. Unpacking and setting up 28
6. Switching on for the first time and connecting to the Internet 28
7. Using the blender jug 29
8. Basic operation 30
9. CookingPilot 31
10. Cleaning the device 31
11. Tips for processing 32
12. Malfunctions, Cause, Remedy 38
13. Warranty of the HOYER Handel GmbH 40

⚠ ***DANGER may result from ignoring the user instructions and safety information!***
This quick reference guide does not replace the main instructions.
Before you begin, read the safety information chapter in this quick reference guide or in the online user instructions.

Main instructions

To open the main instructions scan the QR code or enter www.monsieur-cuisine.com in your browser.

Thank you for your trust!

Congratulations on your new food processor with cooking function *Monsieur Cuisine smart*.

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

- **Read these user instructions thoroughly prior to initial use.**
- **Above all, observe the safety information!**
- **The device should only be used as described in the user instructions.**
- **Keep all documents.**
- **If you pass the device on to someone else, please include the copy of the safety information and the quick reference guide. They are part of the product.**
- **The product documentation consists of ...**
  - **the quick reference guide with safety instructions,**
  - **the online user instructions.**

We hope you enjoy your new food processor with cooking function *Monsieur Cuisine smart!*

Symbols on the device

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

This symbol warns you against touching the hot surface.

This symbol warns you against touching hot steam.

Intended purpose

The *Monsieur Cuisine smart* is used to mix, whisk, beat, stir, chop, purée, emulsify, crush ice, steam, stew, knead, brown, cook, perform guided cooking via stored recipes, and weigh food.
It can be connected to the Internet and has access to a wide range of recipes.
The device is designed for private, domestic use. The device must only be used indoors.
This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

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

Third-party products and their risks:

⊙ The notice in the copy of the user instructions that only original accessories must be used must be complied with at all times.

⊙ Third-party accessories, particularly any that block the safety functions of the *Monsieur Cuisine smart*, are a hazard to your health and automatically **invalidate the operating licence**. Any resultant damage (material damage, financial losses or personal injury) are then the responsibility of the operator or owner. As manufacturer, we accept no liability whatsoever under such circumstances.

The product is constantly being improved.
Therefore, there may be small deviations in the illustrations, especially for the software.

To keep your product up to date with the state of the art, it is essential that you always keep the Monsieur Cuisine App on your smartphone and/or tablet updated to the latest version.

1. Safety information

Instructions for safe operation

⊙ Children must not use this device.
⊙ This device with its power cable must be stored out of the reach of children.
⊙ Cleaning and user maintenance must not be performed by children.
⊙ Children must not play with the device.
⊙ This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting dangers.

⚠ The surfaces of the device become very hot during operation. During operation, always use potholders or oven gloves when touching the steamer attachment or the lid for the steamer attachments.

⊙ The device must be disconnected from the power supply if left unattended and prior to assembly, disassembly or cleaning.
⊙ Please remember that the blades of the blade assembly are very sharp:
- Never touch the blades with your bare hands to avoid cuts.
- To avoid hurting yourself on the very sharp blades, use clear water when rinsing by hand so that you can easily see the blade assembly.
- When emptying the blender jug, take care not to touch the blades of the blade assembly.
- When removing and inserting the blade assembly ensure not to touch the blades.

⊙ During the turbo function, ensure that no hot ingredients are in the blender jug. These could be ejected and may cause scalding.
⊙ After being switched off, the blade assembly and the mixer attachment will continue to rotate for a while. Please wait until all parts have come to a standstill before unlocking the blender jug and opening the lid.
⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
⊙ If the power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist in order to avoid any hazards.
⊙ Prior to the replacement of accessories or attachments which move when in operation, the device must be switched off and disconnected from the power supply.
⊙ Make sure that no liquid overflows onto the device plug connection.
⊙ Remember that the surface of the heating element remains hot after use.
⊙ Misuse of the device may result in injuries.
⊙ Caution is advised when pouring hot liquid into the blender jug. The sudden formation of steam could force the liquid out.
⊙ Only use the device when all lids are correctly fitted and/or the safety lock is in the position described.
⊙ Always use a suitable utensil, such as a spatula, to push food down.
⊙ Never put your hand into the blender jug while it is attached to the blender.
⊙ This device is equally intended for use in the home and in applications similar to the home, such as for example ...
… in kitchens for staff, in shops, offices and other commercial settings;
… on agricultural properties;
… by customers in hotels, motels and other residential facilities;
… in bed-and-breakfast establishments.
⊙ Please take note of the chapter on cleaning in the main instructions.

⚠ ***DANGER for children***

⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags. There is a danger of suffocation.

⚠ ***DANGER to and from pets and livestock***

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

DANGER! Risk of electric shock due to moisture

- The device must never be operated in the vicinity of a bathtub, a shower, a filled washbasin or similar items.
- The base unit, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or other liquids.
- Protect the base unit against moisture, water drips and splashes.
- If liquid should enter the base unit, pull out the mains plug immediately. Have the device checked before re-using.
- Never touch the device with wet hands.
- If the device falls into water, disconnect the mains plug immediately. Only then is it safe to remove the device.

DANGER! Risk of electric shock

- Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible wall socket with earthing contact whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after the device is plugged in.
- Make sure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the power cable around the device.
- Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the power supply. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- Make sure that the power cable never becomes a trip hazard, and that nobody can get caught up in or step on it.
- Keep the power cable away from hot surfaces (e.g. hot plates).
- When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- When removing the mains plug from the wall socket, always pull on the plug and never the cable.
- Disconnect the mains plug from the wall socket …
  … if there is a fault,
  … when you are not using the *Monsieur Cuisine smart*,
  … before assembly or disassembly,
  … before cleaning,
  … during thunderstorms.
- Do not use the device if there is visible damage to the device or the power cable.
- In order to avoid any hazards, do not make modifications to the device.
- Never insert objects or fingers into any opening of the device; neither from the outside into the ventilation slots nor into the small openings in the interior.

DANGER! Risk of injury from cutting

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

FIRE HAZARD

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

DANGER! Risk of injury from burning

- If the contents of the blender jug are hot, the lid must be opened slowly and carefully.
- The mass in the blender jug is still in motion immediately after puréeing and could spill out if the lid is opened too quickly. Therefore, wait approx. 10 seconds after puréeing before opening the lid.
- Only transport the device when it has cooled down.
- Wait for the device to cool down before cleaning.

DANGER! Risk of injury through scalding

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

WARNING! Risk of material damage

- Place the device exclusively on a level, dry, non-slip and waterproof surface, so that it can neither fall nor slip off.
- Never place the device on a hot surface, e.g. a hot plate.
- The mixer attachment must only be used with speed settings 1 to 4.
- The turbo function must not be used when using the mixer attachment.
- Use the blender jug exclusively with the lid in place, otherwise liquid might be ejected.
- Do not change the position of the device, as long as there is still food or dough in the device.
- Never overfill the blender jug, since otherwise the contents might be ejected. Overflowing liquid would flow onto the surface. You should therefore place the device on a waterproof surface.
- Ensure that during steaming, there is never too much or too little water in the device.

- Never place the device directly under a wall-mounted cupboard, as steam escapes from the top and could damage the furniture.
- Only ever use clean drinking water for producing steam.
- Do not operate the device when it is empty, as this causes the motor to overheat and may result in it becoming damaged.
- Only use the original accessories.
- Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- The device is equipped with non-slip plastic suction feet. As furniture is coated with a wide array of varnishes and plastics and is also treated with different care products, it cannot be fully ruled out that some of these materials contain ingredients that could attack and soften the non-slip plastic suction feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

Ambient conditions

- The device is designed for operation in ambient temperatures between +5 °C and +30 °C. Please ensure that these temperature limits are adhered to during operation in order to guarantee perfect functioning and a long service life of the device.
- The temperature range for storing the device is -20 °C to +60 °C. Please note that extreme temperatures outside this range can have a negative impact on the functions and service life of the device.
- Please maintain a humidity between 30% to 75% for both operation and storage of the device.

2. General

Technical specifications

Model:	SKMS 1200 C1
Mains voltage:	230 V ~ 50 Hz
Protection class:	I
Power rating:	1,200 watt; Blender: 1,000 watt; Cooking: 1,050 watt
On-off switch to **0** = power consumption:	0 watt
Switch to standby mode:	< 20 min.
Power consumption when in standby mode:	≤ 0.5 watt
WIFI: Frequency range: Transmitting power:	 2,400 Mhz - 2,483.5 Mhz < 20 dBm
Maximum filling volume of the blender jug **5**:	3 litres
Maximum weight capacity of the scale:	5 kg

Information on batteries / rechargeable batteries according to EU 2023/1542

Name / trademark of the manufacturer	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD, No. 5 Building, Houhai Xufa Tech Park, No. 8 Zhenxing Road, Xinhu Sub-district, Guangming district, Shenzhen 518106, China.
Battery type	Lithium button cell: LIR1220 Batch number: 2510
Brand name	MALAK
The declaration of conformity is issued under the sole responsibility of:	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD
The mentioned battery was produced in accordance with EU Regulation EU2023/1542.	

Notes on the EU declaration of conformity

HOYER Handel GmbH hereby declares that this product meets the basic requirements of the RED 2014/53/EU and the RoHS Directive 2011/65/EU + 2015/863/EU. A complete EU declaration of conformity can be found on the Internet at: https://www.hoyerhandel.com/de/konformitaetserklaerungen/

Disposal



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



This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.

Packaging

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

Data protection information

You can find the Privacy Policy:

- **on the device:** in the menu (☰) under *Privacy Policy*.
- **in the app:** in the app menu under *Privacy Policy*.
- **on the website:** at the bottom of the start page under *Data protection*.

Delete data

Delete your personal data before disposing of the device. This could be, for example: connections to apps or websites, personal information or settings.

Transport

If you ever want to transport your MC, we recommend using the original packaging. Keep it for this purpose.

Symbols used

	**C**ertified **S**afety. Devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). (Not for UK.)
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials: cardboard (except corrugated cardboard)
~	AC voltage
	The symbol indicates that the accessories are dishwasher-safe. Information on which parts can be cleaned in the dishwasher can be found in these operating instructions.
	The symbol identifies the product manufacturer.
UK CA	With the UKCA marking, HOYER Handel GmbH declares that the product is in conformity with the UKCA requirements.
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.

Subject to technical modification.

How to order accessories

On our website you will find information on which accessories can be reordered.

Order online



1. Scan the QR code with your smartphone/tablet.
2. The QR code will take you to a website where you can place the reorder.

Website

Website: www.monsieur-cuisine.com



3. Overview

1 Lid for the steamer attachments
2 Steamer attachment, shallow
3 Steamer attachment, deep
4 Seal for the deep steamer attachment (ensure the correct position)
5 Blender jug
6 **0/I** On/off switch
7 Touchscreen
8 Control dial
9 LED ring
10 Socket for the blender jug
11 Blade socket
12 Overflow
13 Base unit
14 Suction feet
15 Power cable with mains plug
16 Cable compartment
17 Seal for the blade assembly (ensure the correct position)
18 Blade assembly
19 Cooking pot
20 Mixer attachment
21 Spatula
22 Seal for the lid of the blender jug (ensure the correct position)
23 Lid for the blender jug
24 Measuring beaker

no image:
25 Silicone cover
26 Unlocking lever

4. Parts and their function

Part	Use	Notes
Blade assembly **18**	- For mincing, chopping, puréeing - For the program *KNEAD* - With the function *TURN LEFT* for gentle stirring	- Must always be used to seal the mixing bowl **5** - If necessary, cut food first in pieces with an edge length of approx. 3 - 4 cm - Can be used with all speed settings (1 to 10)
Measuring beaker **24**	Simultaneously, the measuring beaker **24** is used to close the lid of the mixing bowl **5** and to measure ingredients (20 ml to 100 ml).	**CAUTION!** Prior to removing the measuring beaker **24**, you must reduce the speed to setting 1, 2 or 3, so that no food can be ejected.
Cooking pot **19**	To cook and stew	Fill the mixing bowl **5** with at least 500 ml of water
Mixer attachment **20**	For fluid food - To whip cream (at least 200 g) - To whip egg white (at least 4 eggs) - To emulsify (e.g. mayonnaise)	- Must only be used with speed settings 1 to 4 - Must not be used with function *TURBO*
Spatula **21**	The spatula **21** is used to stir the ingredients and to remove the cooking pot **19**.	The spatula **21** must not be used with the mixer attachment **20** in place. Otherwise, the spatula might be caught in the mixer attachment.
Steamer attachment **2**, shallow und deep **3**	For steaming	As required, you can either use only the deep steamer attachment **3** or both steamer attachments (**2** and **3**). The shallow steamer attachment **2** cannot be used without the deep steamer attachment **3**.

5. Unpacking and setting up

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

NOTE: when the device is used the first few times, some odour may be generated by the device due to the heating of the motor. This is harmless. Please ensure adequate ventilation.

1. Remove all packing material.
2. Check to ensure that all parts are present and undamaged.
3. **Clean the device prior to the first use!**
4. Use the blender jug **5** to bring 3 litres of water to a boil once, pouring it away afterwards.
5. Place the base unit **13** on a level, dry, non-slip and waterproof surface, so that it can neither fall nor slip off.

CAUTION!

⊙ Overflowing liquid would flow onto the work surface. You should therefore place the device on a waterproof surface.

6. Switching on for the first time and connecting to the Internet

You can use your *Monsieur Cuisine smart* at any time without an Internet connection. The purpose of the connection to the internet is the use of smart features via the Monsieur Cuisine and Google Home apps from your smartphone or tablet.

How to find information about your WLAN network!

If you are not sure what your WLAN network or password is, here are some tips on where to find the information.

- Look at the back or underside of your router. There you will usually find all the information you need.
- Check the documentation you received from your network provider.
- Name of the WLAN network:
  This is usually mentioned under "WLAN name" or "SSID Name" or a combination of both "WLAN name (SSID)". After this comes the name. If you see this in the list of the *Monsieur Cuisine smart*, tap on it.
- Name of the password:
  It is usually to be found under "Name WLAN password" or "WLAN key". It is mostly followed by WPA, WPA2 or similar in brackets, which is the encryption type. This is followed by the password, usually as a combination of numbers and letters or just numbers.

General information about the WLAN connection

- Signing in to your WLAN network is only necessary when connecting for the first time or after you have made changes to your WLAN network.
- Your *Monsieur Cuisine smart* will remember a network to which it was connected once and will automatically reconnect.
- As a rule, a password must be entered when first connecting. In the unusual case that your network is unsecured, no password needs to be entered.
- Your *MC smart* only works with a Wi-Fi network with a frequency of 2.4 GHz. If the Wi-Fi is not displayed, activate the 2.4 GHz Wi-Fi in addition to the 5 GHz Wi-Fi in the settings menu of your router and connect the *MC smart* to it. Most routers automatically assign this frequency to the *MC smart*.
  If this is not the case and the device cannot be connected to the Wi-Fi, assign a new name to the 2.4 GHz Wi-Fi in the settings of your router that is different from the 5 GHz Wi-Fi and connect the MC to that Wi-Fi.
  Other devices that operate on the 2.4 GHz Wi-Fi and were previously connected to it must be reconnected to it.

Switching on for the first time

1. Connect the mains plug **15** to a suitable wall socket. The wall socket must still be easily accessible after connection. Pull only as much cable as necessary out of the cable compartment **16**.
2. Set the on/off switch **6** at the rear on the right to **I**: the screen **7** lights up.
3. After a few seconds, the screen appears for you to select the language. Tap the desired language and then tap on the save button *NEXT*.
4. Tap the desired country and then tap on the *NEXT* button.
5. A list with all visible WLAN networks appears.
   - When first selected, WLAN networks will be searched for automatically.
   - All WLAN networks found are displayed in a list.
   - Tap *Skip* with your finger if you do not want to connect to the Internet, and confirm your choice. The following is a brief introduction to the software. Tap on the screen for the next step.
   - After the end of the introduction, the start menu appears on the screen.
6. Swipe your finger on the screen to scroll up and down the list.
7. Tap your WLAN network with one finger.
8. If the network is unprotected, the connection will now be established. However, a small window will probably pop up, in which you will need to enter the WLAN password (WLAN key).
   There will also be a keyboard on which you can enter the password.
9. After entering, press the button with the tick. The connection will be established.
10. In the new window you can create a Lidl account, log in to your existing Lidl account or skip both.
    - Tap *Skip* if you do not want to do either.
    - Tap on the *LOG IN* to log in to your existing Lidl account. Just follow the instructions on the screen. Your *MC smart* is automatically registered when you log in to your Lidl account.
    - Read the next section to create a new Lidl account.

NOTES:
- **Existing account:** you can register your *MC smart* with your Lidl online account or with your Lidl Plus account.
- **New account:** when you register a new *MC smart*, a new account is automatically created. This is always done according to the current Lidl specifications.

Create your first Lidl account

If you don't have a Lidl account yet, but want to enjoy all the benefits of your new *MC smart*, create an account now.

1. Tap on *CREATE A LIDL ACCOUNT*.
2. Enter your email address twice and then a password.
3. Press the arrow key to confirm.
   A new window appears on the screen. An email with a code will be sent to the email address you entered.
4. Enter the code from the email into the field.
5. Tap the green arrow on the right side of the keyboard.
6. Tick the box to agree to the Terms & Conditions of Use. No account will be created without consent.
   If you like, you can also subscribe to the newsletter. To do this, simply tick the box.
7. Tap the bottom button to create your Lidl account. When this is done, a short message appears on the screen. A new window will open automatically.
8. In the privacy window, you can specify whether and, if so, which data you would like to share.
   - If you do not want to share any data, tap on *DECLINE ALL*.
   - To share all data, tap on *CONSENT TO ALL*.
   - If you only want to share some data, tap the respective boxes and then tap *ACCEPT SETTINGS*.
9. The following is a brief introduction to the software. Tap on the screen for the next step. After the end of the introduction, the start menu appears on the screen.

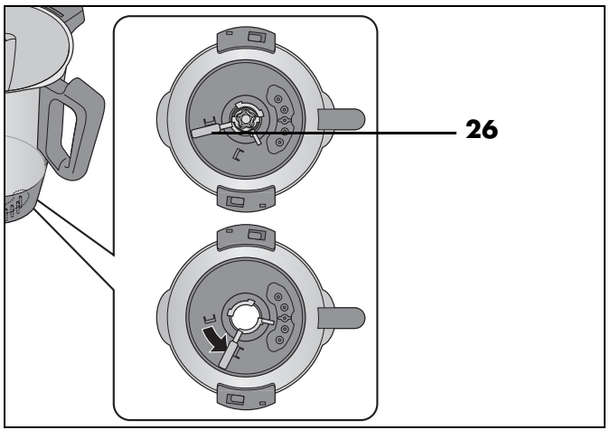
Once the connection is established and you are logged in to your member account, new recipes from our website will automatically be loaded and saved in the *Monsieur Cuisine smart*.

Delete authentication data / disconnect or delete accounts

To disconnect the device from the WLAN, switch off the WLAN in the menu or restore the factory settings.
To change the WLAN password, please refer to the instructions for your router.
In the settings menu, you will find your user account, where you can also manage your LIDL account settings. You can log out from your account or change your password.
To disconnect the device from the LIDL account, go to the settings menu, where you can log out from your account or restore the factory settings. To delete your LIDL account, please follow the instructions on the relevant LIDL websites.
To disconnect from the app or Google Home, please restore the factory settings.

7. Using the blender jug

The blade assembly **18** is used to chop food.
The blender jug **5** must never be used without the blade assembly **18**, since the blade assembly **18** seals the blender jug **5** on the bottom.
In order to remove the blade assembly **18**, proceed as follows:



1. Position the blender jug **5** horizontally.
2. Press the unlocking lever **26** on the underside of the blender jug **5** so that it points to the open lock symbol.

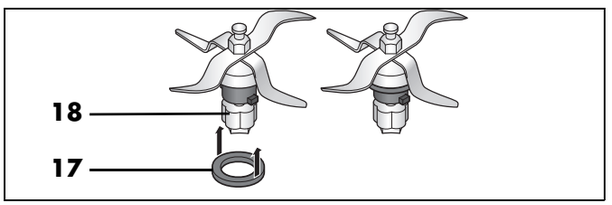


3. Pull out the blade assembly **18** carefully towards the top.

In order to insert the blade assembly **18**, proceed as follows:

1. Position the blender jug **5** horizontally.
2. Insert the blade assembly **18** from the top.
   Please take note that the two cams at the bottom of the blade assembly **18** must be pushed through the two recesses in the underside of the blender jug **5**.

CAUTION!
- ⊙ Ensure that the seal **17** is properly positioned on the blade assembly **18**, since otherwise the contents might escape.



3. In order to lock the blade assembly **18**, move the unlocking lever **26** on the underside of the blender jug **5** so that it points to the closed lock symbol.

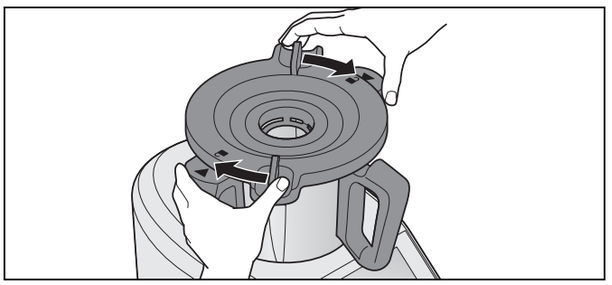


Insert blender jug

1. Place the blender jug **5** into the socket **10**. The front with the handle faces you.
2. Press the blender jug **5** down slightly until it is properly seated.

Mounting the lid

1. Place the lid **23** for the blender jug so that the lock symbols are opposite the arrows on the blender jug **5**.



2. Turn the lid **23** clockwise with both hands.
   Only when the lid **23** is correctly closed, the device can start. When a program is active, an audio signal indicates that the device is now ready for operation again.

Removing the blender jug

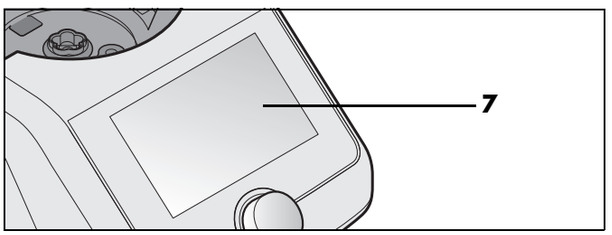
1. Turn the lid **23** with both hands anticlockwise and then remove it.
2. Remove the blender jug **5** upwards.

8. Basic operation

Switching the device on

- Set the on/off switch **6** at the rear on the right to **I**:
  - The screen **7** lights up.
  - The start menu appears on the screen.

Screen

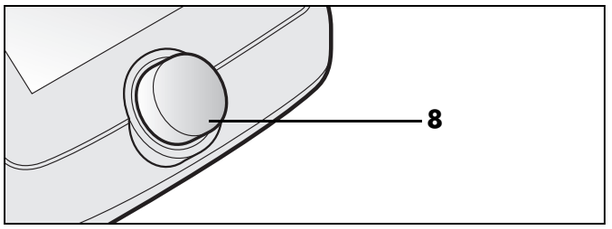


The screen **7** shows all settings and operating values.

If no function is active and no operation takes place for approx. 5 minutes, a dialogue box appears on the screen **7** which counts down the time until the device is switched to standby.

- Press the dialogue box button or the control dial **8** to keep the device active.
- If the device is in standby, simply press or turn the control dial **8** to "wake up" the device.
- The control and setting of values is carried out via the touchscreen **7** and the control dial **8**. In many cases, both types of operation are possible.
- You can make settings by touching buttons or by swiping and rotating.

The control dial



- Pressing the control dial activates the marked function.
- Use the control dial **8** to adjust settings. The settings are usually displayed immediately on the screen **7**. For example, you can scroll through lists or select menu items by turning the control dial.
- Settings are always only made for the activated function (for example, time, temperature or speed of the program).

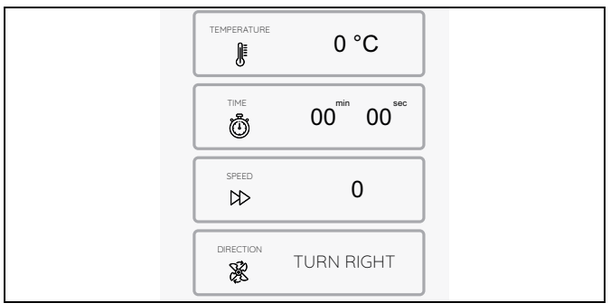
Scale

The integrated kitchen scale weighs in increments of 1 gram up to 5 kg.
The scale is easy to operate. It is ready for use when no operation is in progress.

NOTES:

- The initial weight is 2 grams.
- If you want to weigh 5 grams or less, the measurement results may be inaccurate.

Basic settings for cooking

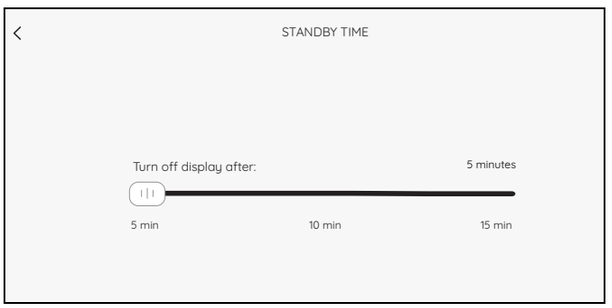


- Tap on one of the 4 buttons and a field to set the corresponding value opens on the right.

Select standby time

Here you select how long the screen should remain on after the last setting. When the selected time has elapsed, you will receive a message for approx. 25 seconds. Make some kind of setting to prevent it from switching off. If you do not make any setting, the device switches to standby.

1. The menu has been opened and is displayed on the screen.



2. Move the control dial to the desired position. You can select the switch-off time in steps of one minute between 5 and 15 minutes. The selected time is displayed.
3. Tap the arrow key < at the top left to exit the menu. The setting is saved.

Factory settings

Resetting to factory settings deletes all settings and your cooking history.

1. Press ☰ -> *Settings* -> *RESET TO FACTORY SETTINGS*.
2. Tap the *YES* button to start the function. The home screen appears briefly and then the language menu.
3. Tap the desired language and then tap on the save button.
4. Now select your wifi and enter the WLAN key/password. Tap the tick to save the entry.
5. Follow the instructions on the screen.

9. CookingPilot

The CookingPilot of the *Monsieur Cuisine smart* guides you step by step through the selected recipe - hence the name CookingPilot (guided cooking).

General information about CookingPilot

- The *Monsieur Cuisine smart* is delivered with many recipes stored in its memory.
- When connected to the Internet and your member account, additional recipes are loaded into the memory. Don't forget to log in.

Calling up menus

- Press the *RECIPES* button. You can find it for example in the start menu or in the upper left corner when you are in the menu Programs.
  You will see a number of recipes with photos. To open a recipe, tap on the photo.
- If you want to exit a recipe, proceed as follows:
  - Press the button ⍇ at the top left. The next window allows you to save the current step of the recipe.
  - The start page of the recipe appears. Press the arrow key < at the top left to open the main recipe menu.

10. Cleaning the device

DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Disconnect the mains plug **15** from the mains socket before any cleaning.
- ⊙ Never immerse the base unit **13** in water.

DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ Please remember that the blades of the blade assembly **18** are very sharp. Never touch the blades with your bare hands to avoid cuts.
- ⊙ Before removing the blade assembly **18**, rinse the blender jug **5** with water and remove scraps of food from the blades so that the blade assembly **18** can be removed safely.
- ⊙ When washing manually, the water should be sufficiently clear so that you can see the blade assembly **18** easily to avoid injuries caused by the very sharp blades.

CAUTION!

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

NOTE: Certain foods or spices (e.g. curry) may discolour the plastic. This is not a device error and is harmless to health.

Prerinsing

1. Put the blender jug **5** into the device.
2. Fill 0.5 l of water into the blender jug.
   You can add a little mild detergent to the water.
3. Put the lid **23** on the blender jug.
4. Select the program *PRE-RINSE*.
5. Choose between:
   - *SHORT CLEANING* (1 min. 30 sec.) or
   - *LONG CLEANING* (1 min. 45 sec)
6. Press *START*. The program starts with the rinse cycle and the time runs backwards.

NOTE: in the long cleaning process, the water is heated before the actual cleaning process.

7. When the rinsing process is finished, *DONE* appears in the display.
8. Pour out the water and start cleaning.

Cleaning the base unit

1. Clean the base unit **13** with a damp cloth. You can also use a little detergent.
2. Wipe with a clean, slightly damp cloth with clear water.
3. Do not use the base unit **13** until it is completely dry again.
4. The screen can also be cleaned with a lens cleaning cloth or special cleaning agents for monitors.

Cleaning in the dishwasher

The following parts are dishwasher-safe:

- Blender jug **5**
- Measuring beaker **24**
- Lid for blender jug **23**
- Seal of blender jug **22**
- Blade assembly **18**
- Seal for blade assembly **17**
- Cooking pot **19**
- Mixer attachment **20**
- Spatula **21**
- Steamer attachment, deep **3**
- Seal of the steamer attachment **4**
- Steamer attachment, shallow **2**
- Lid for the steamer attachments **1**

The following parts must **never** be cleaned in a dishwasher:

- Base unit **13**

NOTES:

- Slight deformation may occur when cleaning in the dishwasher. This only occurs with accessories that are under tension when heated. Please place the parts loosely in the dishwasher. This way you can be sure that no deformation will occur.
- Before cleaning the blender jug **5** in the dishwasher, always remove the blade assembly **18**.

Cleaning the accessories

1. Rinse the blender jug **5** with warm water and dump the water.
2. Remove the blade assembly **18** and take the seal **17** off.
3. Clean all accessories by hand in a sink with dishwater or in the dishwasher.
4. When cleaning by hand, rinse all parts with clean water.
5. Allow the parts to dry completely before using them again.
6. Before using the device again, reinsert the blade assembly **18** in the blender jug **5**.



How to reorder accessories
If you discover that something needs to be renewed while cleaning, you can reorder the accessories. Simply scan the QR code.

11. Tips for processing

Reference values for the automatic program kneading

Automatic program	Working tool	Min. quantity	Max. quantity	Preset time
Firm dough (e.g. bread or pizza)	Blade assembly **18**	500 g dough	1000 g flour /1750 g dough	2 min.
Soft dough (e.g. yeast doughs or brioche)			1000 g flour	
Liquid batter (e.g. pancakes or crêpes)			1000 g flour	

Reference values for the automatic program puréeing

Food	Working tool	Quantity	Time
Raw fruit & raw vegetables	Blade assembly **18**	250 g	1 minute
Puréeing cooked vegetables			45 seconds

Reference values for whipping cream

Food	Working tool	Quantity	Time	Setting
Whipping chilled cream until firm	Mixer attachment **20**	200 g	2 - 2:30 minutes under visual supervision	3

Reference values for chopping food

Food	Working tool	Quantity	Setting	Time
Almonds	Blade assembly **18**	200 g	10	10 seconds
Apples (in pieces)		600 g	5	6 seconds
Bread rolls		1	8	20 seconds
Buckwheat		250 g	10	1 minute
Cabbage (red/white)		500 g	6	8 seconds
Carrots (sliced, approx. 5 cm)		500 g	6	8 seconds
Chocolate/chocolate coating		200 g	8	15 seconds
Coffee beans		100 g	10	45 seconds
Garlic		1 clove	8	5 seconds
Herbs		20 g	6	8 seconds
Ice cubes		250 g	Turbo	3 x 1 second
Linseed		100 g	10	15 seconds
Meat (frozen)		100 g	8	16 seconds
Nuts		200 g	10	10 seconds
Oats		250 g	10	1 minute 30 seconds
Onions		1	6	8 seconds
Peppercorns		20 g	10	20 seconds
Poppy seeds		250 g	9	35 seconds
Potatoes (in pieces)		1 kg	5	10 seconds
Rye		250 g	10	1 minute 30 seconds
Sesame seeds		50 g	10	10 seconds
Spelt		250 g	10	1 minute 30 seconds
Spices		20 g	10	20 seconds
Sugar		100 g	10	20 seconds
Wheatberries		250 g	10	1 minute 30 seconds
Wheatberries		500 g	10	2 minutes

Tips and reference values for the automatic program steaming

- When placing the food, ensure that some of the slots in the steamer basket **2** / **3** or the cooking pot **19** remain empty. Only then is it possible for steam to spread freely and cook the ingredients evenly.
- Water volume inside the blender jug **5**: 1 litre with the steamer attachment **3** // 0.5 litres with the cooking pot **19**.

Food	Quantity	Cooking time
Vegetables		
Asparagus, whole spears	500 g	18 minutes
Beans, green, whole	500 g	10 minutes
Broccoli, in florets	500 g	12 minutes
Brussels sprouts, whole	500 g	12 minutes
Cabbage, shredded	500 g	12 minutes
Carrots (approx. 3 mm slices)	500 g	12 minutes
Carrots, whole, very thin	500 g	12 minutes
Cauliflower, in florets	500 g	15 minutes
Courgettes (approx. 5 mm slices)	500 g	12 minutes
Fennel (approx. 1 cm slices)	500 g	12 minutes
Kohlrabi (approx. 1 cm slices)	500 g	15 minutes
Leek (approx. 1 cm rings)	500 g	6 minutes
Mangetout, whole	200 g	8 minutes
Mushrooms, sliced	250 g	15 minutes
Peas, frozen	250 g	8 minutes
Pepper (approx. 1 cm strips)	500 g	10 minutes
Potatoes, peeled and quartered	800 g	15 minutes
Potatoes, small, skin on	800 g	15 minutes
Spinach, fresh	250 g	7 minutes
Fruit		
Apples, quartered	500 g	12 minutes
Apricots, halved	500 g	10 minutes
Peaches, halved	500 g	10 minutes
Pears, quartered	500 g	12 minutes
Plums, halved	500 g	12 minutes
Meat		
Chicken breast fillet, in portion-sized pieces	500 g	12 minutes
Chicken breast fillet, whole	150 g	15 minutes
Meatballs	500 g	15 minutes
Turkey fillet, in portion-sized pieces	500 g	12 minutes
Turkey fillet, whole	150 g	15 minutes
Fish		
Mussels	1 kg	15 minutes
Pollock fillet	1 - 4 pieces, 200 g each, 2 cm thick	12 minutes
Prawns, raw	250 g	10 minutes
Salmon fillet	1 - 4 pieces, 300 g each, 3 - 4 cm thick	12 minutes
Trout, whole	2 pieces, 250 g each	15 minutes

Tips and reference values values for the automatic program SOUS-VIDE

- Place the food in a vacuum-sealing bag, and vacuum seal it. Or you put it in a freezer bag. Place the freezer bag in the water with the opening facing upwards and squeeze out all the air. Finally, close the bag tightly with clips.
- Put the cooking pot into the blender jug.
- Fill the blender jug with hot water to just below the top edge of the cooking pot.
- Place the bag in the cooking pot and press it gently into the water until it is completely covered with water.
- Place the freezer bag in the cooking pot so that the bag opening with the clips is facing upwards.
- If necessary, add a little more hot water. However, pay attention to the maximum filling level of the blender jug.
- It is best to sear the food briefly in a frying pan after cooking.

Food	Quantity (approx. 4 portions)	Cooking time	Rare	Medium rare	Medium	Well done
Meat						
Saddle of venison, boned	600 g	1 hr	-	52 °C	55 °C	62 °C
Beef steaks	4 pieces (180 g each, 2 - 3 cm thick)	1 hr	52 °C	55 °C	58 °C	62 °C
Beef tenderloin	800 g	2 hrs	-	54 °C	59 °C	-
Pork neck	800 g	2 hrs 30 min	-	60 °C	65 °C	72 °C
Pork tenderloin	600 - 800 g	1 hr 30 min	-	56 °C	59 °C	63 °C
Chicken breast	4 pieces (150 g each, 3 - 4 cm thick)	50 min	-	-	-	70 °C
Duck breast	2 pieces (300 g each, 2 - 3 cm thick)	70 min	-	58 °C	60 °C	70 °C
Lamb fillet	500 g	45 min	-	62 °C	65 °C	70 °C
Fish						
Salmon fillet	4 pieces (125 g each, 2 - 3 cm thick)	40 min	40 °C translucent	45 °C tender	50 °C firm	65 °C cooked through
King prawns	20 pcs.	25 min	40 °C translucent	45 °C tender	50 °C firm	56 °C cooked through
Vegetables						
Green asparagus	400 g	20 min	-	-	-	85 °C
Carrots	400 g (cut thick carrots in half lengthwise)	1 hr	-	-	-	85 °C
Green beans	400 g	1 hr	-	-	-	85 °C
Fruit						
Pineapple / peaches / apricots / cherries washed, cleaned, cored and cut into pieces as desired	400 g	1 hr	-	-	-	85 °C
Apples/pears washed, cleaned, cored and cut into wedges	400 g	25 min	-	-	-	85 °C

Tips and reference values for the automatic program SLOW COOK

The *SLOW COOK* programme cooks the food in some sort of liquid. Depending on taste and the product used, this can be broth, juice, water or wine, for example. Spices and additional food can be added as desired.

Food	Quantity (approx. 4 portions)	Other ingredients	Cooking time	Temperature
Meat				
Roast beef/ boiled fillet	800 g in one piece	Place in the blender jug with 1 litre of meat stock	6 hrs	85 °C
Beef goulash	800 g in 2 x 3 cm cubes	Place in the blender jug with 500 ml of meat stock	4 hrs	85 °C
Pork chops	800 g in one piece	Place in the blender jug with 1 litre of meat stock	6 hrs	85 °C
Pork goulash	800 g in 2 x 3 cm cubes	Place in the blender jug with 500 ml of meat stock	4 hrs	85 °C
Chicken cutlets	800 g in strips, approx. 1 cm thick	Place in the blender jug with 500 ml of meat stock	1 hr	90 °C
Fish				
Fish stew	1 kg vegetables cleaned, washed and cut into bite-sized pieces, 500 g ready-to-cook skinless fish fillet in bite-sized pieces, spices	Place the vegetables in the blender jug with 1 litre of vegetable or fish stock. Add the fish.	2 hrs max. 30 min	85 °C 70 °C
		NOTE: add the fish to the stew only at the end. It should not be cooked for more than 30 minutes to prevent it from falling apart.		
Vegetables				
Vegetable stew	1 kg vegetables cleaned, washed and cut into bite-sized pieces, spices	Put the vegetables in the blender jug with 1 litre of vegetable stock.	2 hrs	90 °C
Fruit				
Compote	800 g fruit, washed, cleaned, cored and cut into max. 2 cm cubes	Place the fruit in the blender jug with 100 ml water and 3 tbsp sugar	2 hrs	90 °C
Applesauce, plum puree	1.2 kg fruit, washed, cleaned, cored and cut into max. 2 cm cubes	Place the fruit in the blender jug with 200 ml of strained fruit juice.	5 hrs, then puree with the measuring beaker in place for 1 min on speed 10	80 °C

Tips and reference values for the automatic program FERMENT

- You can refine finished products with spices, herbs, nuts or fruit as you like.
- You can ferment yeast dough in the steamer attachment. To do this, put 250 ml of water in the blender jug and cover all the ventilation slots with baking paper. Then close the lid.

Food	Ingredients	Cooking time	Temperature
Yoghurt 5 jars of 200 g each	900 ml room temperature milk (UHT milk, 3.5 % fat) 100 g natural yoghurt (3.5 % fat)	8 hrs	40 °C
Cream cheese	1500 ml cold milk (fresh milk, 3.5 % fat) 200 g sour cream (10 % fat)	10 hrs	65 °C
Sweet yeast dough	Ready-made sweet yeast dough. You can find a recipe for this in our files.	1 hr	50 °C
Savoury yeast dough / bread doughs	Ready-made savoury yeast dough. You can find a recipe for this in our files.	1 hr 30 min	50 °C

Tips and reference values for the automatic program SMOOTHIE

- Fruit and vegetables must always be washed, cleaned, peeled, cored and cut into chunks before placing them in the blender jug.
- For best results, place the ingredients in the blender jug up to a maximum of the 1 litre marking.
- For 4 jars of approx. 250 ml each, put 660 g solid ingredients and 350 g liquid (e.g. water, milk, yoghurt, buttermilk, kefir) into the blender jug.
- Always choose the time that is listed for the firmest of the ingredients used.

Food	Quantity (for 4 glasses with 250 ml each)	Time
Fruit		
Soft Fruit berries, bananas, grapes, ripe kiwi, citrus pulp, melon, passion fruit, cherries, mirabelles, plums	660 g fruit + 350 g liquid each	1 min.
Firmer Fruit mango, firmer kiwi, apples, pears, peaches, apricots, rhubarb, nectarines	660 g fruit + 350 g liquid each	1 min. 30 sec.
Hard Fruit firmer apples, firmer pears, firmer nectarines	660 g fruit + 350 g liquid each	2 min.
Vegetables		
Soft Vegetables tomatoes, avocado, cucumber, lettuce leaves (without stem/stalk)	660 g vegetables + 350 g liquid each	1 min.
Firmer Vegetables celery, beetroot (cooked), sweetcorn (tinned), bell pepper, spring onions, kale (without stalk), fennel, peppers	660 g vegetables + 350 g liquid each	1 min. 30 sec.
Hard Vegetables carrots, radishes, courgettes, kohlrabi, celery root, Hokkaido pumpkin, lettuce leaves with stems	660 g vegetables + 350 g liquid each	2 min.
Other		
Soft Ingredients peanut butter, herb leaves, spices (e.g. cinnamon, ginger, vanilla), sweetener (e.g. honey, agave syrup)	660 g ingredients + 350 g liquid each	1 min.
Firmer Ingredients oat flakes, ice cream	660 g ingredients + 350 g liquid each	1 min. 30 sec.
Hard Ingredients crushed ice, nuts	660 g ingredients + 350 g liquid each	2 min.

12. Malfunctions, Cause, Remedy

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.

DANGER! Risk of electric shock!

⊙ Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.

Spare parts

Malfunction	Cause	Remedy
Where can I order spare parts?		You can order accessories or spare parts in the shop at shop.monsieur-cuisine.com.

Motor runs irregularly

Malfunction	Cause	Remedy
If the motor runs irregularly, this could be caused by the following reasons.	The rotational speed of the blender is set too low.	The motor runs rough on the lower settings on purpose, to achieve a satisfactory mixing ratio. There is no need to intervene.
	You have selected an automatic program.	Many automatic programs pause when changing the blade direction. This can give the impression that the motor is stalling. But do not worry – that is how it is supposed to be.
	The motor is overloaded. This can happen when e.g. too much dough is to be processed.	Please give your *Monsieur Cuisine smart* a break and allow it to cool down for approximately 30 minutes before you continue. Then you can continue, obviously with less dough.

Other malfunctions

Malfunction	Cause	Remedy
Device does not start.	Mixing bowl **5** is not positioned correctly.	Insert mixing bowl **5** correctly .
	Lid **23** or deep steamer attachment **3** have not been placed correctly onto the mixing bowl **5**.	Place lid **23** or deep steamer attachment **3** correctly.
	No power supply	Check mains plug **15**, on/off switch **6** and possibly the fuse.
WLAN is not displayed	Your *MC smart* only works with a WLAN network frequency of 2.4 GHz. However, your router is set to 5 GHz.	In the settings menu of your router, activate the 2.4 GHz WLAN in addition to the 5 GHz WLAN and connect the *MC smart* to it.
Device cannot be connected to the WLAN.	Your *MC smart* only works with a WLAN network frequency of 2.4 GHz. However, your router is trying to establish a 5 GHz connection.	In the settings of your router, give the 2.4 GHz WLAN a new name that is different from the 5 GHz WLAN. For example, simply add "2.4 GHz" to the existing name and connect the *MC smart* to this WLAN. Other devices that operate on the 2.4 GHz WLAN and were previously connected to it must be reconnected to it.
	The 2.4 GHz frequency was switched off at the router.	Switch the 2.4 GHz frequency back on in the router menu.
		Check mains plug **15**, on/off switch **6** and possibly the fuse.

Malfunction	Cause	Remedy
Liquid underneath the device	The blade assembly **18** has not been inserted correctly so that the mixing bowl **5** is leaking.	Insert blade assembly **18** correctly.
	Seal **17** for blade assembly is defective.	Insert new seal **17**.
	Liquid escaped from the mixing bowl **5** flowing onto the work surface through the overflow **12** hole of the base unit **13**.	When mixing liquids at speed 10 or with button *TURBO*, the mixing bowl **5** must not contain more than 2.5 litre, since otherwise liquid might be ejected. For speed settings of less than 10, the mixing bowl **5** may only be filled up to a maximum of 3 litres.
Liquid escapes at the lid **23** of the mixing bowl **5**.	Seal **22** has not been inserted correctly.	Insert seal **22** correctly.
	Seal **22** is defective.	Insert new seal **22**.
No temperature can be set.	A speed setting 4 - 10 was selected.	Select speed setting 0 - 3.
My entries are constantly being changed.	You have entered something that is not possible with the current programme.	Look for information on the display **7** or in the instructions.
Blade assembly **18** not turning.	Is the blade socket **11** worn out? This can happen, for example, if you have processed a quantity of dough that is too large.	Replace the blade socket **11** with a new one and comply with the specified maximum quantities in future.
Parts of the device or accessories are discoloured or look slightly milky.	Certain foods or spices (e.g. curry) may discolour the plastic. This is not a device error.	Remedy unnecessary, since not harmful to health.
A speed setting exceeding 3 cannot be selected.	A temperature has been set.	Set temperature to *0*.
Error messages or notes in the screen. Scan the QR code to access the list of error codes.	Warning against improper use	Follow the instructions on the screen.

13. Warranty of the HOYER Handel GmbH

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

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original Lidl purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.
If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you, or the purchase price will be refunded. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred. Another requirement is the rating plate on the device. If this has been removed, the warranty is expired.
If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

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

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.
The warranty applies to material or factory defects.

Excluded from the warranty are burnt pots as well as wearing parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, bulbs, seals, blender blades, blade socket, spatulas, mixer assembly or other parts manufactured from glass.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.
The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

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

- Please keep the article number **IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

At www.lidl-service.com you can download this and many other manuals, product videos and installation software.



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601** to open your user instructions.

Repair without guarantee or warranty claims

Even if the warranty is expired, you can have your defective device repaired by us. For example due to an expired warranty period or a damage that was accidentally caused by yourself.

In this case, you can still contact us as described above. You are responsible for the dispatch and repair costs.

Service Centre

(GB) Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

(IE) Service Ireland
Tel.: 1800 101010
E-Mail: hoyer@lidl.ie

(CY) Service Cyprus
Tel.: 8009 4241
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601

Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 41 Dienstag, 24. März 26 11:36 11

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 42 Dienstag, 24. März 26 11:36 11

Sommaire

1. Consignes de sécurité 43
2. Généralités 45
3. Aperçu de l'appareil 47
4. Les pièces et leur fonction 47
5. Déballage de l'appareil et mise en place 48
6. Première mise en marche et connexion à Internet 48
7. Utiliser le bol mixeur 49
8. Commandes de base 50
9. CookingPilot 51
10.Nettoyage de l'appareil 51
11.Conseils de préparation 52
12.Anomalies, cause, solution 58
13.Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France 60
14.Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse .. 61

⚠ ***DANGER en cas de non respect du mode d'emploi et des consignes de sécurité !***
Cette notice succincte ne remplace pas le mode d'emploi principal.
Avant de commencer, lis le chapitre Consignes de sécurité de cette notice succincte ou celui du mode d'emploi en ligne.

Mode d'emploi principal

Pour appeler le mode d'emploi principal, scanne le code QR ou saisis www.monsieur-cuisine.com dans ton navigateur.

Merci pour ta confiance !

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

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

- **Lis attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respecte en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans le mode d'emploi.**
- **Conserve tous les documents.**
- **Si tu transmets l'appareil à un tiers, n'oublie pas d'y joindre les consignes de sécurité et la notice succincte. Elles font partie intégrante du produit.**
- **La documentation du produit comprend ...**
  - **la notice succincte avec les consignes de sécurité,**
  - **le mode d'emploi sur Internet.**

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

Symboles sur l'appareil

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

Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante.

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

Utilisation conforme

Le *Monsieur Cuisine smart* sert à mixer, fouetter, battre, remuer, broyer, réduire en purée, émulsionner, piler la glace, cuire à la vapeur, mijoter, malaxer, saisir, cuire, cuire pas à pas des recettes mémorisées et peser des aliments et ingrédients.
Il peut être connecté à Internet et a accès à une pluralité de recettes.
L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur. Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

Produits tiers et leurs dangers :

⊙ La remarque contenue dans le mode d'emploi précisant qu'il ne faut utiliser que des accessoires d'origine doit impérativement être respectée.

⊙ Des accessoires externes, en particulier ceux bloquant les fonctions de sécurité du *Monsieur Cuisine smart*, nuisent à ta santé et entraînent automatiquement **l'expiration de l'autorisation d'exploitation de l'appareil**. Les dommages consécutifs en résultant (dommages matériels, patrimoniaux ou corporels) sont alors à la charge de l'exploitant ou du propriétaire. En tant que fabricant, nous déclinons dans ce cas toute responsabilité.

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

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

1. Consignes de sécurité

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

⊙ Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil.
⊙ Conserve l'appareil et son câble de raccordement hors de portée des enfants.
⊙ Les enfants ne doivent pas nettoyer ni faire l'entretien de l'appareil.
⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
⊙ Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance que lorsqu'elles sont surveillées ou qu'elles ont été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
⚠ Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes lors du fonctionnement. Lorsque l'appareil est en marche, utilise toujours des maniques ou des gants de cuisine pour saisir l'ensemble cuisson vapeur ainsi que le couvercle pour ensembles cuisson vapeur.
⊙ L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance et avant d'être assemblé, désassemblé ou nettoyé.
⊙ Sache que les lames du couteau hachoir sont très coupantes :
- Ne touche jamais les lames à mains nues pour éviter de te couper.
- Pour le nettoyage à la main, utilise de l'eau très claire de manière à ce que le couteau hachoir reste parfaitement visible pour éviter de te couper sur les lames tranchantes.
- Veille à ne pas toucher les lames du couteau hachoir lorsque tu vides le bol mixeur.
- Veille à ne pas toucher les lames lorsque tu retires ou mets en place le couteau hachoir.

⊙ Le bol mixeur ne doit contenir aucun ingrédient chaud quand la fonction Turbo est active. Ces ingrédients pourraient être projetés et causer des brûlures.
⊙ Le couteau hachoir et le batteur continuent à tourner après l'arrêt de l'appareil. Attends l'arrêt complet avant de déverrouiller le bol mixeur et d'ouvrir le couvercle.
⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
⊙ Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
⊙ Avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles mobiles lors de l'utilisation de l'appareil, ce dernier doit être arrêté et débranché du secteur.
⊙ Veille à ce qu'aucun liquide ne déborde sur la fiche de raccordement de l'appareil.
⊙ Attention : la surface de l'élément de chauffage reste encore chaude après l'utilisation.
⊙ Il peut se produire des blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
⊙ Fais attention si tu verses du liquide chaud dans le bol mixeur. Ce liquide pourrait être expulsée à travers la formation soudaine de vapeur.
⊙ N'utilise l'appareil que si tous les couvercles sont correctement mis en place et/ou si le dispositif de sécurité se trouve dans la position décrite.
⊙ Utilise toujours un outil approprié pour pousser les aliments vers le bas, par exemple une spatule.
⊙ Ne mets jamais la main dans le bol mixeur lorsqu'il est en marche.
⊙ Cet appareil est également destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple …
… dans des cuisines du personnel aménagées, dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
… dans des propriétés agricoles ;
… par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
… dans des pensions offrant le petit déjeuner.
⊙ Pour le nettoyage, respecte les indications du chapitre correspondant dans le mode d'emploi principal.

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 44 Dienstag, 24. März 26 11:36 11

⚠ *DANGER pour les enfants*

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

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

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

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

- L'appareil ne doit jamais être mis en marche à proximité, entre autres, d'une baignoire, d'une douche ou d'un lavabo rempli.
- L'appareil de base, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Protège l'appareil de base contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.
- Si du liquide pénètre dans l'appareil de base, débranche immédiatement la fiche secteur. Fais contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- N'utilise pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Si l'appareil tombe dans l'eau, débranche immédiatement la fiche secteur. Ne retirer l'appareil qu'après cela.

⚠ *DANGER ! Risque d'électrocution*

- Ne branche la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement monté.
- Ne branche la fiche secteur qu'à une prise de courant facilement accessible installée dans les règles, dotée de contacts de protection et dont la tension correspond aux indications de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- Évite toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroule pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
- L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour ce faire, débranche la fiche secteur.
- Veille à ce que le câble de raccordement ne fasse pas trébucher et que personne ne puisse s'y prendre les pieds ou marcher dessus.
- Éloigne le câble de raccordement des surfaces chaudes (comme p. ex. les plaques de cuisson).
- Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tire toujours sur la fiche mâle, jamais sur le câble.
- Débranche la fiche secteur de la prise de courant, …
  … lorsqu'une panne survient,
  … lorsque tu n'utilises pas le Monsieur Cuisine smart,
  … avant le montage ou le démontage,
  … avant le nettoyage,
  … en cas d'orage.
- N'utilise pas l'appareil si celui-ci ou le câble de raccordement présente des dégâts apparents.
- Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectue aucune modification au niveau de l'appareil.
- N'introduis jamais tes doigts ni d'objets dans un orifice quelconque de l'appareil ; ni de l'extérieur dans les fentes d'aération, ni dans les petits orifices à l'intérieur de l'appareil.

⚠ *DANGER ! Risque de blessures par coupure*

- L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé sans le récipient.
- N'approche jamais les doigts de la lame rotative. Ne place aucune cuillère ou objet similaire dans les pièces en rotation. Veille à attacher tes cheveux et à ne pas porter de vêtements amples à proximité des pièces en rotation.
  Seule exception : la spatule fournie avec l'appareil est conçue de manière à ne pas pouvoir entrer en contact avec le couteau hachoir en marche lors du mélange dans le sens horaire. Il ne faut pas utiliser la spatule avec le batteur.

⚠ *DANGER ! RISQUE D'INCENDIE*

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

⚠ *DANGER ! Risque de brûlures*

- Si le contenu du bol mixeur est brûlant, il faut veiller à ouvrir le couvercle lentement, avec précaution.
- Juste avoir été réduite en purée, la préparation contenue dans le bol mixeur est encore en mouvement et pourrait s'échapper par jets en cas d'ouverture trop rapide du couvercle. Pour éviter cela, après une réduction en purée, attends env. 10 secondes avant d'ouvrir le couvercle.
- Ne transporte l'appareil que lorsqu'il est refroidi.
- Avant de nettoyer l'appareil, attends qu'il ait refroidi.

⚠ *DANGER ! Risque de brûlures*

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels

- Place l'appareil uniquement sur une surface plane, sèche, antidérapante et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.
- Ne place pas l'appareil sur une surface très chaude (comme les plaques de cuisson).
- Le batteur ne peut être utilisé que sur les niveaux de vitesse 1 à 4.
- Ne touche pas à la fonction Turbo lorsque tu utilises le batteur.
- Utilise le bol mixeur exclusivement avec le couvercle en place, sinon le liquide risque d'être projeté.
- Ne déplace pas l'appareil tant qu'il contient encore des aliments ou de la pâte.

- Ne remplis pas trop le bol mixeur pour éviter les éclaboussures. Le jus qui déborde s'écoule sur le support. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un support imperméable.
- Veille à ce qu'il n'y ait jamais ni trop ni trop peu d'eau dans l'appareil lors de la cuisson à la vapeur.
- Ne place jamais l'appareil directement sous un meuble suspendu car la vapeur est évacuée vers le haut et pourrait endommager le meuble.
- Utilise uniquement de l'eau potable claire pour générer la vapeur.
- Ne fais jamais fonctionner l'appareil à vide, du fait que cela peut faire chauffer le moteur et l'endommager.
- Utilise uniquement les accessoires d'origine.
- N'utilise pas de détergent agressif ou abrasif.
- L'appareil est équipé de pieds à ventouse antidérapants en plastique. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds à ventouse antidérapants en plastique. Au besoin, place une surface antidérapante sous l'appareil.

Conditions ambiantes

- L'appareil est conçu pour fonctionner à une température ambiante comprise entre +5 °C et +30 °C. Assure-toi que ces limites de température sont respectées pendant le fonctionnement pour garantir un fonctionnement correct et une longue durée de vie de l'appareil.
- La plage de température de stockage de l'appareil est comprise entre – 20 °C et + 60 °C. Note que des températures extrêmes en dehors de cette plage peuvent avoir un impact négatif sur les fonctions et la durée de vie de l'appareil.
- Veille à respecter un taux d'humidité de l'air de 30 % à 75 %, tant pour l'utilisation que pour le stockage de l'appareil.

2. Généralités

Caractéristiques techniques

Modèle :	SKMS 1200 C1
Tension secteur :	230 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	1.200 Watt; Mixeur : 1.000 Watt; Faire bouillir : 1.050 Watt
Interrupteur marche-arrêt sur **0** = consommation électrique :	0 Watt
Passage en mode veille :	< 20 min
Consommation électrique en mode veille :	≤ 0,5 Watt
WIFI : Gamme de fréquence : Puissance de transmission :	 2.400 Mhz - 2.483,5 Mhz < 20 dBm
Contenance maximale du bol mixeur **5** :	3 litres
Capacité de charge maximale de la balance :	5 kg

Informations sur les piles / batteries selon UE 2023/1542

Nom / marque de distributeur du fabricant	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD, No. 5 Building, Houhai Xufa Tech Park, No. 8 Zhenxing Road, Xinhu Sub-district, Guangming district, Shenzhen 518106, China.
Type de pile	Pile bouton au lithium : LIR1220 Numéro de lot : 2510
Nom de marque	MALAK
La déclaration de conformité est publiée sous la seule responsabilité de :	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD
La pile mentionnée a été fabriquée conformément au règlement européen UE2023/1542.	

Indications relatives à la déclaration de conformité UE

Par la présente, la société HOYER Handel GmbH déclare que ce produit remplit les exigences fondamentales de la directive RED 2014/53/UE ainsi que la directive relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques 2011/65/UE (RoHS) + 2015/863/UE.
Tu trouveras une déclaration de conformité UE complète sur le site Internet :
https://www.hoyerhandel.com/de/konformitaetserklaerungen/

Mise au rebut



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



Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.

Seulement pour la France





Séparez les éléments avant de trier



Emballage

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

Remarques concernant la protection des données

Tu trouveras les avis sur la protection des données :

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

Supprimer des données

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

Transport

Si vous souhaitez transporter votre MC, nous vous recommandons d'utiliser l'emballage d'origine. Gardez-les à cet effet.

Symboles utilisés

GS	**G**eprüfte **S**icherheit (sécurité contrôlée). Les appareils doivent satisfaire aux règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz/ProdSG). Ne s'applique pas à la Suisse.
CE	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
21 PAP	Matériaux recyclables : carton (hormis le carton ondulé)
~	Tension alternative
	Le symbole indique que les accessoires vont au lave-vaisselle. Vous trouverez des informations sur les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle dans ce mode d'emploi.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du fabricant et doit faire l'objet d'un tri sélectif.

Sous réserves de modifications techniques.

Commander des accessoires

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

Commander en ligne



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

Site Web

Site Web : www.monsieur-cuisine.com



__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 47 Dienstag, 24. März 26 11:36 11

3. Aperçu de l'appareil

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

non illustré :
25 Cache en silicone
26 Levier de déverrouillage

4. Les pièces et leur fonction

Pièce	Utilisation	Remarques
Couteau hachoir **18**	- Pour hacher, émincer, réduire en purée - Pour le programme *MALAXER* - Pour mélanger délicatement avec la fonction *ROTATION Á GAUCHE*	- Doit toujours être utilisé pour assurer l'étanchéité du bol mixeur **5** - Si nécessaire, couper préalablement les aliments en morceaux d'env. 3 à 4 cm de long - Peut s'utiliser avec tous les niveaux de vitesse (1 à 10)
Gobelet doseur **24**	Le gobelet doseur **24** sert simultanément à obturer le bol mixeur **5** et à doser des ingrédients à ajouter (20 ml à 100 ml).	**ATTENTION !** Avant de retirer le gobelet doseur **24**, tu dois réduire la vitesse au niveau 1, 2 ou 3 pour éviter les éclaboussures d'aliments.
Panier de cuisson **19**	Pour cuire et étuver	Verser au moins 500 ml d'eau dans le bol mixeur **5**
Batteur **20**	Pour les aliments liquides - Fouetter la crème (au moins 200 g) - Monter des blancs en neige (au moins 4 œufs) - Émulsionner (par ex. monter une mayonnaise)	- Ne peut être utilisé que sur les niveaux de vitesse 1 à 4 - Ne peut pas être utilisé avec la fonction *TURBO*
Spatule **21**	La spatule **21** sert à mélanger des ingrédients et à retirer le panier de cuisson **19**.	N'utilise pas la spatule **21** lorsque le batteur **20** est mis en place. Sinon, la spatule pourrait se coincer dans le batteur.
Ensemble cuisson vapeur **2** plat et profond **3**	Pour la cuisson vapeur	Selon les besoins, tu peux utiliser uniquement l'ensemble cuisson vapeur profond **3** ou les deux ensembles cuisson vapeur (**2** et **3**). L'ensemble cuisson vapeur plat **2** ne peut pas être utilisé sans l'ensemble cuisson vapeur profond **3**.

5. Déballage de l'appareil et mise en place

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

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

1. Enlève tout le matériel d'emballage.
2. Vérifie si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
3. **Nettoies l'appareil avant la première utilisation !**
4. Verse 3 litres d'eau dans le bol mixeur **5** et fais bouillir l'eau une fois puis jette-la.
5. Place l'appareil de base **13** uniquement sur une surface plane, sèche, antidérapante et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.

ATTENTION !

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

6. Première mise en marche et connexion à Internet

Tu peux utiliser ton *Monsieur Cuisine smart* à tout moment, même sans connexion Internet. La connexion à Internet sert à utiliser des fonctions intelligentes via les applications Monsieur Cuisine et Google Home sur ton smartphone ou ta tablette.

Voilà comment tu trouves des informations sur ton réseau wifi !

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

- Regarde la partie arrière ou le dessous de ton routeur. En général, tu y trouves toutes les informations nécessaires.
- Regarde dans les documents que tu as reçus de ton fournisseur de réseau.
- Nom du réseau wifi :
  la plupart du temps, il est indiqué sous « Nom wifi » ou « Nom SSID » ou une combinaison des deux « Nom wifi (SSID) ». Le nom suit. Quand tu le vois dans la liste du *Monsieur Cuisine smart*, clique dessus.
- Nom du mot de passe :
  Tu le trouves en général sous « Nom de mot de passe wifi » ou « Clé wifi ». La plupart du temps, WPA, WPA2 ou une désignation similaire suit encore ; c'est le mode de codification. Ensuite vient le mot de passe, généralement une combinaison de chiffres et de lettres ou uniquement des chiffres.

Généralités sur la connexion wifi

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

La première mise en marche

1. Branche la fiche secteur **15** dans une prise de courant appropriée. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible à tout moment. Tire seulement la quantité de câble nécessaire du compartiment de rangement du câble **16**.
2. Place l'interrupteur Marche/Arrêt **6** situé sur la face arrière à droite sur **I**. L'écran **7** s'allume.
3. Après quelques secondes, le masque dans lequel tu sélectionnes la langue s'affiche sur l'écran. Clique sur la langue souhaitée puis sur le bouton *NEXT* d'enregistrement.
4. Clique sur le pays souhaité puis sur le bouton *SUIVANT* pour enregistrer.
5. Une liste de tous les réseaux wifi visibles apparaît.
   - Au premier appel, les réseaux wifi sont cherchés automatiquement.
   - Tous les réseaux wifi trouvés apparaissent dans une liste.
   - Clique avec le doigt sur *Sauter* si tu ne souhaites pas de connexion à Internet et confirme ta sélection. Une petite présentation du logiciel suit. Clique sur l'écran pour passer à l'étape suivante.
   - Une fois la présentation terminée, le menu de démarrage apparaît sur l'écran.
6. D'un geste du doigt sur l'écran, tu fais défiler la liste vers le haut et vers le bas.
7. Clique du doigt sur ton réseau wifi.
8. Si le réseau est non protégé, la connexion est maintenant établie. Mais, vraisemblablement, une petite fenêtre s'ouvre dans laquelle tu dois entrer le mot de passe wifi (clé wifi).

Un clavier te permettant de saisir le code apparaît également.

9. Après la saisie, appuie sur le bouton doté d'une coche. L'établissement de la connexion est lancé.
10. Dans la nouvelle fenêtre, tu peux créer un Account (compte) Lidl, te connecter à ton compte Lidl existant ou ignorer les deux.
    - Clique sur *Sauter* si tu ne veux ni l'un ni l'autre.
    - Clique sur *SE CONNECTER* pour te connecter à ton compte Lidl existant. Suis simplement les instructions sur l'écran. À la connexion, ton *MC smart* est automatiquement enregistré auprès de ton compte Lidl.
    - Lis le chapitre suivant pour créer un nouveau compte Lidl.

REMARQUES :

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

Créer ton premier compte Lidl

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

1. Clique sur *CRÉER UN COMPTE LIDL.*
2. Entre deux fois ton adresse mail puis un mot de passe.
3. Appuie sur le bouton fléché pour confirmer. Sur l'écran apparaît une nouvelle fenêtre. Un mail contenant un code t'est envoyé à l'adresse mail que tu as indiquée.
4. Entre dans le champ le code reçu dans le mail.
5. Clique sur la flèche verte à droite sur le clavier.
6. Clique sur la case pour accepter les conditions d'utilisation. Sans acceptation, aucun compte n'est créé. Si tu le souhaites, tu peux aussi commander la Newsletter. Pour ce faire, tu cliques simplement sur la case.
7. Clique sur le bouton du bas pour créer ton compte Lidl. Quand c'est fait, une brève remarque s'affiche sur l'écran. Une nouvelle fenêtre s'ouvre automatiquement.
8. Dans la fenêtre de protection des données, tu peux définir si tu souhaites partager des données et lesquelles.
    - Pour ne pas partager des données, tu cliques sur *TOUT REFUSER.*
    - Pour partager toutes les données, tu cliques sur *TOUT AUTORISER.*
    - Si tu ne veux partager que quelques données, tu cliques sur les cases respectives puis sur *SAUVEGARDER LA SÉLECTION.*
9. Une petite présentation du logiciel suit. Clique sur l'écran pour passer à l'étape suivante. Une fois la présentation terminée, le menu de démarrage apparaît sur l'écran.

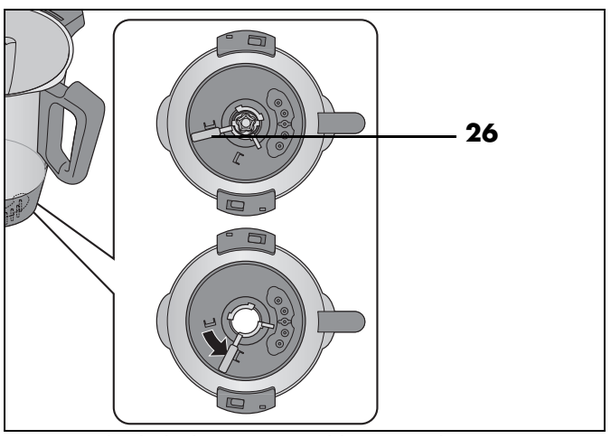
Quand la connexion est établie et que tu es enregistré dans le compte membre, les nouvelles recettes sont automatiquement téléchargées de notre site Web et mémorisées dans le *Monsieur Cuisine smart.*

Supprimer les données d'authentification / déconnecter ou supprimer un compte

Pour déconnecter un appareil du wifi : désactiver le wifi dans le menu ou activer le réglage d'usine.
Pour modifier le mot de passe du wifi, consulte le mode d'emploi de ton routeur.
Tu trouveras ton compte utilisateur dans le menu des réglages avec les réglages de ton compte LIDL. Tu peux te déconnecter du compte ou modifier le mot de passe.
Pour déconnecter l'appareil du compte LIDL : tu peux te déconnecter d'un compte depuis le menu des réglages ou activer le réglage d'usine. Pour supprimer le compte LIDL, suis les instructions sur les pages web LIDL correspondantes.
Pour te déconnecter de l'application ou de Google Home, active le réglage d'usine.

7. Utiliser le bol mixeur

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



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



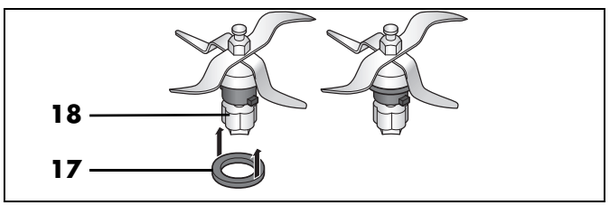
3. Tire prudemment le couteau hachoir **18** vers le haut pour le sortir.

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

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

ATTENTION !

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



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

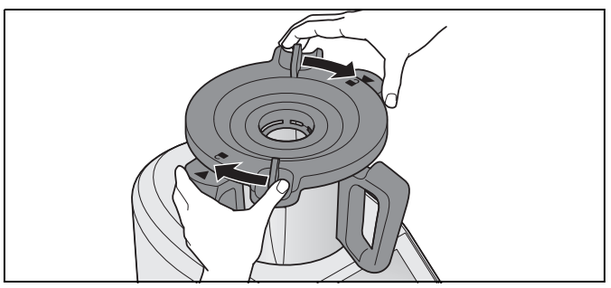


Mettre le bol mixeur en place

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

Mettre le couvercle en place

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



2. Tourne le couvercle **23** à deux mains dans le sens horaire.
   L'appareil ne peut être mis en marche qu'une fois que le couvercle **23** est parfaitement fermé. Quand un programme est actif, un signal sonore indique que l'appareil est à nouveau prêt à fonctionner.

Retirer le bol mixeur

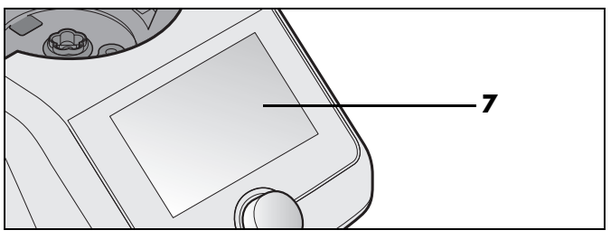
1. Tourne le couvercle **23** à deux mains dans le sens antihoraire puis retire-le.
2. Retire le bol mixeur **5** vers le haut.

8. Commandes de base

Mettre l'appareil en marche

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

Écran

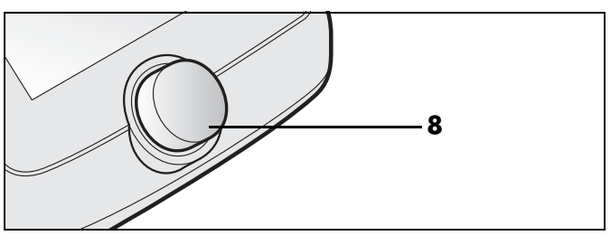


Tous les réglages et toutes les valeurs de service sont affichés sur l'écran ***7***.

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

- Appuie sur le bouton du champ de dialogue ou le bouton rotatif **8** pour que l'appareil reste actif.
- Si l'appareil est en veille, appuie ou tourne simplement le bouton rotatif **8** pour réactiver l'appareil.
- La commande et le réglage de valeurs sont effectués via l'écran tactile ***7*** et le bouton rotatif **8**. Dans de nombreux cas, les deux types de commande sont possibles.
- Tu effectues les réglages en touchant des boutons ou en effectuant des mouvements de passage ou de rotation.

Le bouton rotatif



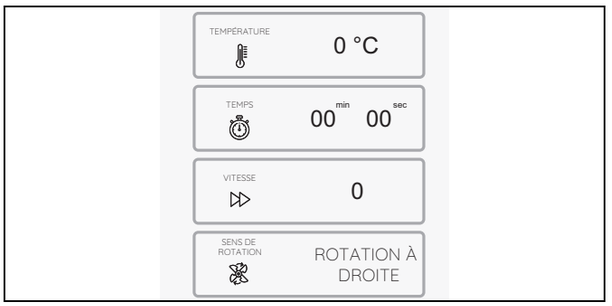
- La fonction marquée est activée en appuyant sur le bouton rotatif.
- Tu effectues des réglages avec le bouton rotatif **8**. En général, les réglages s'affichent immédiatement sur l'écran ***7***. En tournant le bouton rotatif, tu peux p. ex. feuilleter des listes ou marquer des rubriques du menu.
- Les réglages sont toujours effectués uniquement pour les fonctions actives (p. ex. temps, température ou vitesse du programme).

Balance

La balance de cuisine intégrée te permet de peser par pas de 1 gramme jusqu'à 5 kg.
La balance est facile à utiliser. Elle est prête à fonctionner quand il n'y a aucune opération en cours.

REMARQUES :
- Le poids initial est de 2 grammes.
- Si tu veux peser 5 grammes ou moins, les résultats de mesure risquent d'être imprécis.

Réglages de base pour la cuisson

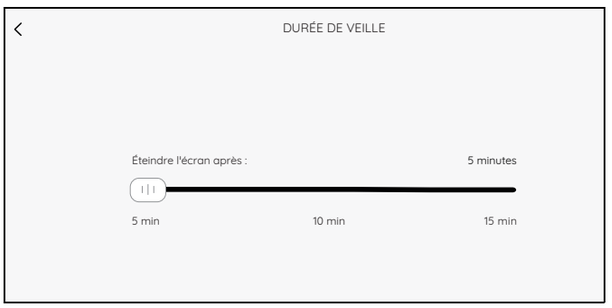


- Clique sur l'un des 4 boutons et un champ s'ouvre à droite pour régler la valeur correspondante.

Choisir le temps de veille

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

1. Le menu a été appelé et s'affiche à l'écran.



2. Fais glisser le bouton de réglage sur la position souhaitée. Tu peux sélectionner, entre 5 et 15 minutes, le temps de mise à l'arrêt par pas d'une minute. Le temps sélectionné est affiché.
3. Clique en haut à gauche sur le bouton fléché < pour quitter le menu. Le réglage est enregistré.

Réglages d'usine

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

1. Appuie sur ☰ -> *Réglages* -> *RÉTABLIR LES RÉGLAGES D'USINE*.
2. Clique sur le bouton *OUI* pour démarrer la fonction. Le masque de démarrage s'affiche brièvement puis le menu Langue.
3. Clique sur la langue souhaitée puis sur le bouton d'enregistrement.
4. Sélectionne maintenant ton wifi et entre la clé wifi/le mot de passe. Clique sur la coche pour enregistrer la saisie.
5. Suis les instructions sur l'écran.

9. CookingPilot

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

Généralités sur le CookingPilot

- À la livraison, la mémoire du *Monsieur Cuisine smart* contient de nombreuses recettes.
- D'autres recettes sont chargées dans la mémoire lors de la connexion à Internet et à ton compte membre. N'oublie pas de te connecter.

Appeler des menus

- Appuie sur le bouton *RECETTES*. Tu peux le trouver par exemple dans le menu de démarrage ou en haut à gauche lorsque tu es dans le menu Programmes. Tu vois une série de recettes avec des photos. Pour ouvrir une recette, clique sur la photo.
- Si tu souhaites quitter une recette, procède de la manière suivante :
  - Appuie en haut à gauche sur le bouton [←. Dans la fenêtre suivante, tu peux enregistrer l'étape actuelle de la recette.
  - La page d'accueil de la recette apparaît. Appuie en haut à gauche sur le bouton fléché < pour appeler le menu principal des recettes.

10. Nettoyage de l'appareil

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

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

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

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

Prélavage

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

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

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

Nettoyage de l'appareil de base

1. Nettoie l'appareil de base **13** avec un chiffon humide. Tu peux aussi utiliser un peu de produit vaisselle.
2. Essuie avec un chiffon propre humidifié à l'eau claire.
3. Ne réutilise l'appareil de base **13** que lorsque celui-ci est complètement sec.
4. De plus, l'écran peut être nettoyé avec une lingette nettoyante pour lunettes ou avec des détergents spéciaux pour écrans.

Nettoyage au lave-vaisselle

Les éléments suivants sont lavables au lave-vaisselle :

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

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

- Appareil de base **13**

REMARQUES :

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

Nettoyage des accessoires

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



Commander des accessoires
Si, lors du nettoyage, tu constates que certains accessoires doivent être remplacés, tu peux en commander de nouveaux. Il suffit de scanner le code QR.

11. Conseils de préparation

Valeurs indicatives pour le programme automatique Pétrissage

Programme automatique	Ustensile	Quantité min.	Quantité max.	Temps préréglé
Pâte ferme (p. ex. pain ou pizza)	Couteau hachoir **18**	500 g de pâte	1000 g de farine / 1750 g de pâte	2 min
Pâte molle (p. ex. pâte au levain ou brioche)			1000 g de farine	
Pâte liquide (p. ex. pancakes ou crêpes)			1000 g de farine	

Valeurs indicatives pour le programme automatique purée

Épiceries	Ustensile	Quantité	Temps
Fruits crus & légumes crus	Couteau hachoir **18**	250 g	1 min
Réduire des légumes cuits en purée			45 secondes

Valeurs indicatives pour battre la crème en chantilly

Épiceries	Ustensile	Quantité	Temps	Vitesse
Battre la crème liquide fraîche en chantilly	Batteur **20**	200 g	2 - 2:30 min sous surveillance	3

Valeurs indicatives pour le hachage des aliments

Épiceries	Ustensile	Quantité	Vitesse	Temps
Ail	Couteau hachoir **18**	1 gousse	8	5 secondes
Amandes		200 g	10	10 secondes
Avoine		250 g	10	1 min 30 s.
Blé		250 g	10	1 min 30 s.
Blé		500 g	10	2 minutes
Carottes (morceaux d'env. 5 cm)		500 g	6	8 secondes
Chocolat de couverture		200 g	8	15 secondes
Chou (rouge/blanc)		500 g	6	8 secondes
Épeautre		250 g	10	1 min 30 s.
Épices		20 g	10	20 secondes
Glaçons		250 g	Turbo	3 x 1 seconde
Graines de lin		100 g	10	15 secondes
Graines de pavot		250 g	9	35 secondes
Grains de café		100 g	10	45 secondes
Grains de poivre		20 g	10	20 secondes
Herbes aromatiques		20 g	6	8 secondes
Noix, noisettes		200 g	10	10 secondes
Oignons		1	6	8 secondes
Petit pain		1	8	20 secondes
Pommes (en morceaux)		600 g	5	6 secondes
Pommes de terre (en morceaux)		1 kg	5	10 secondes
Sarrasin		250 g	10	1 minute
Seigle		250 g	10	1 min 30 s.
Sésame		50 g	10	10 secondes
Sucre		100 g	10	20 secondes
Viande (congelée)		100 g	8	16 secondes

Conseils et valeurs indicatives pour le programme automatique Cuisson vapeur

- Lorsque vous disposez les aliments, veillez à ce que quelques fentes ne soient pas obstrués dans le panier vapeur **2** / **3** ou le panier de cuisson **19**. C'est la seule possibilité pour que la vapeur se répartisse librement et que la cuisson des ingrédients soit homogène. Comme panier de cuisson est plus petit, il est possible de traiter moins d'aliments en une seule fois.
- Quantité d'eau dans le bol mixeur **5** : 1 litre avec l'ensemble cuisson vapeur **3** // 0,5 litre avec le panier de cuisson **19**.

Ingrédients	Quantité	Temps de cuisson
Légumes		
Asperges, entières	500 g	18 minutes
Brocoli, en fleurettes	500 g	12 minutes
Carottes, en rondelles d'env. 3 mm d'épaisseur	500 g	12 minutes
Carottes entières, fines	500 g	12 minutes
Champignons émincés	250 g	15 minutes
Chou, en lanières	500 g	12 minutes
Chou-fleur, en fleurettes	500 g	15 minutes
Chou-rave, en bâtonnets d'env. 1 cm de largeur	500 g	15 minutes
Choux de Bruxelles entiers	500 g	12 minutes
Courgettes, en rondelles d'env. 5 mm d'épaisseur	500 g	12 minutes
Épinards frais	250 g	7 minutes
Fenouil, en morceaux d'env. 1 cm de largeur	500 g	12 minutes
Haricots verts entiers	500 g	10 minutes
Petits pois surgelés	250 g	8 minutes
Poireau, en rondelles d'env. 1 cm de largeur	500 g	6 minutes
Pois gourmands entiers	200 g	8 minutes
Pommes de terre pelées, coupées en quatre	800 g	15 minutes
Pommes de terre, petites, non pelées	800 g	15 minutes
Poivron, en lanières d'env. 1 cm de largeur	500 g	10 minutes
Fruits		
Abricots coupés en deux	500 g	10 minutes
Pêches coupées en deux	500 g	10 minutes
Poires coupées en quatre	500 g	12 minutes
Pommes coupées en quatre	500 g	12 minutes
Prunes coupées en deux	500 g	12 minutes
Viande		
Boulettes de viande hachée	500 g	15 minutes
Filet de dinde coupé en portions	500 g	12 minutes
Filet de dinde entier	150 g	15 minutes
Filet de poulet coupé en portions	500 g	12 minutes
Filet de poulet entier	150 g	15 minutes
Poisson		
Crevettes crues	250 g	10 minutes
Filets de lieu noir	1 à 4 de 200 g, 2 cm d'épaisseur	12 minutes
Filets de saumon	1 à 4 de 300 g, 3 à 4 cm d'épaisseur	12 minutes
Moules	1 kg	15 minutes
Truite entière	2 de 250 g	15 minutes

Conseils et valeurs indicatives pour le programme automatique SOUS VIDE

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

Épiceries	Quantité (env. 4 portions)	Temps de cuisson	Saignant	À point saignant	À point	Bien cuit
Viande						
Selle de chevreuil, effilochée	600 g	1 h	-	52 °C	55 °C	62 °C
Steaks de bœuf	4 pces (à 180 g, 2 - 3 cm d'épaisseur)	1 h	52 °C	55 °C	58 °C	62 °C
Filet de bœuf	800 g	2 h	-	54 °C	59 °C	-
Échine de porc	800 g	2 h 30 min	-	60 °C	65 °C	72 °C
Filet mignon	600 - 800 g	1 h 30 min	-	56 °C	59 °C	63 °C
Blanc de poulet	4 pces (à 150 g, 3 - 4 cm d'épaisseur)	50 min	-	-	-	70 °C
Magret de canard	2 pces (à 300 g, 2 - 3 cm d'épaisseur)	70 min	-	58 °C	60 °C	70 °C
Filet d'agneau	500 g	45 min	-	62 °C	65 °C	70 °C
Poisson						
Filet de saumon	4 pces (à 125 g, 2 - 3 cm d'épaisseur)	40 min	40 °C transparent	45 °C tendre	50 °C ferme	65 °C bien cuit
Gambas	20 pces	25 min	40 °C transparent	45 °C tendre	50 °C ferme	56 °C bien cuit
Légumes						
Asperges vertes	400 g	20 min	-	-	-	85 °C
Carottes	400 g (couper les grosses carottes en deux dans le sens de la longueur)	1 h	-	-	-	85 °C
Haricots verts	400 g	1 h	-	-	-	85 °C
Fruits						
Ananas / pêches / cerises lavés, nettoyés, dénoyautés et coupés en morceaux à volonté	400 g	1 h	-	-	-	85 °C
Pommes/poires lavées, nettoyeés, épépinés et coupés en quartiers	400 g	25 min	-	-	-	85 °C

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 56 Dienstag, 24. März 26 11:36 11

Conseils et valeurs indicatives pour le programme automatique SLOW COOK

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

Épiceries	Quantité (env. 4 portions)	Autres ingrédients	Temps de cuisson	Température
Viande				
Rôti de bœuf/ Tafelspitz (pot au feu)	Placer une pièce de 800 g	Avec 1 litre de bouillon de viande dans le bol mixeur	6 h	85 °C
Goulash de bœuf	Placer 800 g en dés de 2 x 3 cm	Avec 500 ml de bouillon de viande dans le bol mixeur	4 h	85 °C
Rôti de porc	Placer une pièce de 800 g	Avec 1 litre de bouillon de viande dans le bol mixeur	6 h	85 °C
Goulash de porc	Placer 800 g en dés de 2 x 3 cm	Avec 500 ml de bouillon de viande dans le bol mixeur	4 h	85 °C
Fricassée de poulet	Placer 800 g en lamelles d'env. 1 cm d'épaisseur	Avec 500 ml de bouillon de viande dans le bol mixeur	1 h	90 °C
Poisson				
Ragoût de poisson	1 kg de légumes nettoyés, lavés et coupés en petites bouchées, 500 g de filet de poisson prêt à être cuisiné, sans peau, et coupé en petites bouchées, épices	Placer les légumes avec 1 litre de bouillon de légumes ou de poisson dans le bol mixeur. Ajouter le poisson.	2 h max. 30 min	85 °C 70 °C
		REMARQUE : n'ajouter le poisson au ragoût qu'à la fin. Il ne doit pas cuire pendant plus de 30 min pour éviter qu'il se décompose.		
Légumes				
Ragoût de légumes	1 kg de légumes nettoyés, lavés et coupés en petites bouchées, épices	Placer les légumes avec 1 litre de bouillon de légumes dans le bol mixeur.	2 h	90 °C
Fruits				
Compote	800 g de fruits lavés, nettoyés, dénoyautés et coupés en dés de 2 cm max	Placer les fruits avec 100 ml d'eau et 3 cs de sucre dans le bol mixeur	2 h	90 °C
Compote de pommes, compote de prunes	1,2 kg de fruits lavés, nettoyés, dénoyautés et coupés en dés de 2 cm max	Placer les fruits avec 200 ml de jus de fruit filtré dans le bol mixeur.	5 h, puis réduire en purée avec gobelet doseur mis en place pendant 1 min sur niveau 10	80 °C

Conseils et valeurs indicatives pour le programme automatique FERMENTER

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

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

Conseils et valeurs indicatives pour le programme automatique SMOOTHIE

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

Aliment	Quantité (pour 4 verres de 250 ml)	Durée
Fruits		
Fruits mous baies, bananes, raisins, kiwi mûr, chair d'agrume, melon, fruit de la passion, cerises, mirabelles, prunes	660 g de fruits + 350 g de liquide à chaque fois	1 min.
Fruits plus fermes mangues, kiwis plus fermes, pommes, poires, pêches, abricots, rhubarbe, nectarines	660 g de fruits + 350 g de liquide à chaque fois	1 min. 30 sec.
Fruits durs pommes plus fermes, poires plus fermes, nectarines plus fermes	660 g de fruits + 350 g de liquide à chaque fois	2 min.
Légumes		
Légumes tendres tomates, avocats, concombres, feuilles de salade (sans tige/cœur)	660 g de légumes + 350 g de liquide à chaque fois	1 min.
Légumes plus fermes céleri-branche, betteraves rouges (cuites), maïs (en conserve), poivrons, oignons nouveaux, chou frisé (sans le trognon), fenouil, piments	660 g de légumes + 350 g de liquide à chaque fois	1 min. 30 sec.
Légumes durs carottes, radis, courgettes, choux-raves, céleri-rave, courge d'Hokkaido, feuilles de salade avec leurs tiges	660 g de légumes + 350 g de liquide à chaque fois	2 min.
Autres		
Ingrédients mous beurre de cacahuètes, feuilles d'herbes aromatiques, épices (par exemple cannelle, gingembre, vanille), édulcorants (p. ex. miel, sirop d'agave)	660 g d'ingrédients + 350 g de liquide à chaque fois	1 min.
Ingrédients plus fermes flocons d'avoine, crème glacée	660 g d'ingrédients + 350 g de liquide à chaque fois	1 min. 30 sec.
Ingrédients durs glace pilée, fruits à coques	660 g d'ingrédients + 350 g de liquide à chaque fois	2 min.

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 58 Dienstag, 24. März 26 11:36 11

12. Anomalies, cause, solution

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

DANGER ! Risque d'électrocution !

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

Pièces de rechange

Anomalie	Cause	Solution
Où puis-je commander des pièces de rechange ?		Tu peux commander les accessoires ou les pièces de rechange dans la boutique sur shop.monsieur-cuisine.com.

Fonctionnement irrégulier du moteur

Anomalie	Cause	Solution
Si le moteur tourne de manière irrégulière, les raisons peuvent être les suivantes.	La vitesse de rotation du mixeur est réglée trop faiblement.	Aux niveaux inférieurs, le moteur tourne volontairement de manière irrégulière afin d'obtenir un bon rapport de mélange. Il n'est pas nécessaire d'intervenir.
	Tu as défini un programme automatique.	De nombreux programmes automatiques font des pauses lors du changement de direction du couteau. Cela peut donner l'impression que le moteur cale. Mais ne t'inquiète pas : c'est normal.
	Le moteur est en surrégime. Cela peut arriver si, p. ex., une trop grande quantité de pâte doit être préparée.	Accorde une pause à ton Monsieur Cuisine smart et laisse-le refroidir environ 30 minutes. Ensuite, tu peux continuer, bien sûr avec moins de pâte.

Autres anomalies

Anomalie	Cause	Solution
L'appareil ne démarre pas.	Le bol mixeur **5** n'est pas correctement en place.	Mettre le bol mixeur **5** correctement en place.
	Le couvercle **23** ou l'ensemble cuisson vapeur profond **3** n'est pas correctement mis en place sur le bol mixeur **5**.	Mettre le couvercle **23** ou l'ensemble cuisson vapeur profond **3** correctement en place.
	Pas d'alimentation électrique.	Vérifier la fiche secteur **15**, l'interrupteur Marche/Arrêt **6** et le fusible, le cas échéant.
Le wifi ne s'affiche pas	Ton *MC smart* fonctionne uniquement dans un réseau wifi avec une fréquence de 2,4 GHz. Mais ton routeur est réglé sur 5 GHz.	Active, en sus du wifi 5 GHz, le réseau wifi 2,4 GHz dans le menu de réglage de ton routeur et connecte le *MC smart* à celui-ci.
L'appareil ne peut pas être connecté au wifi.	Ton *MC smart* fonctionne uniquement dans un réseau wifi avec une fréquence de 2,4 GHz. Ton routeur essaie cependant d'établir une connexion 5 GHz.	Attribue un nouveau nom différent du wifi 5 GHz au réseau wifi 2,4 GHz dans les réglages de ton routeur. Par exemple, ajoute simplement 2,4 GHz au nom existant et connecte le *MC smart* à ce réseau wifi. Il faut reconnecter d'autres appareils qui fonctionnent dans le réseau wifi 2,4 GHz et y étaient précédemment connectés.
	Le 2,4 GHz a été éteint au routeur.	Réactive la fréquence 2,4 GHz dans le menu du routeur.
		Vérifier la fiche secteur **15**, l'interrupteur Marche/Arrêt **6** et le fusible, le cas échéant.

Anomalie	Cause	Solution
Liquide sous l'appareil.	Le couteau hachoir **18** n'est pas correctement mis en place, par conséquent le bol mixeur **5** fuit.	Mettre le couteau hachoir **18** correctement en place.
	Le joint **17** du couteau hachoir est défectueux.	Mettre un nouveau joint **17** en place.
	Du liquide a fui du bol mixeur **5** et s'est écoulé sur le plan de travail par le trop-plein **12** prévu dans l'appareil de base **13**.	Lors du mélange de liquides au niveau 10 ou en appuyant sur le bouton *TURBO* il ne peut y avoir plus de 2,5 litres de liquide au maximum dans le bol mixeur **5** sinon le liquide risque d'être projeté à l'extérieur du bol. Pour les niveaux de vitesse inférieurs à 10, le bol mixeur **5** peut contenir au maximum 3 litres.
Du liquide fuit du couvercle **23** du bol mixeur **5**.	Le joint **22** n'est pas correctement en place.	Mettre le joint **22** correctement en place.
	Le joint **22** est défectueux.	Mettre un nouveau joint **22** en place.
Il n'est pas possible de régler la température.	Un niveau de vitesse de 4 à 10 a été sélectionné.	Sélectionner le niveau de vitesse 0 à 3.
Mes saisies sont constamment modifiées.	Tu as fait une saisie impossible avec le programme actuel.	Fais attention aux informations affichées sur l'écran **7** ou dans le mode d'emploi.
Le couteau hachoir **18** ne tourne pas.	Le logement du couteau **11** est-il usé ? Cela peut p. ex. se produire si une quantité trop importante de pâte a été traitée.	Remplace le logement du couteau **11** par un nouveau logement et tiens compte, à l'avenir, des quantités maximales indiquées.
Certaines pièces de l'appareil ou des accessoires sont décolorées ou ont un aspect légèrement laiteux.	Certains aliments ou certaines épices (comme le curry) peuvent colorer le plastique. Ce n'est pas un défaut de l'appareil.	Il n'est pas nécessaire d'intervenir car cela n'est pas nocif.
Il n'est pas possible de sélectionner un niveau de vitesse supérieur à 3.	Une température est réglée.	Régler la température sur *0*.
Messages de défaut ou remarques sur l'écran. Scanne le code QR pour accéder à la liste des codes d'erreur.	Avertissement : risque de fausse manœuvre.	Suis les remarques s'affichant sur l'écran.

13. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite. Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine de Lidl. Ce document sert de justificatif d'achat.
Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement, ou le prix d'achat est remboursé. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit. Il faut également qu'il y ait une plaque signalétique sur l'appareil. Si celle-ci a été retirée, la garantie est expirée.
Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.
La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les bols brûlés ainsi que les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, les ampoules, les joints, le mélangeur à lames, le logement du couteau, le spatule, le batteur ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.
Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601**.

Réparation sans recours aux droits en garantie légale et commerciale

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

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

Centre de service

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

IAN : 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601

Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

14. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine de Lidl. Ce document sert de justificatif d'achat.
Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit. Il faut également qu'il y ait une plaque signalétique sur l'appareil. Si celle-ci a été retirée, la garantie est expirée.
Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.
La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les bols brûlés ainsi que les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, les ampoules, les joints, le mélangeur à lames, le logement du couteau, le spatule, le batteur ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.
Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.

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

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601**.

Réparation sans recours aux droits en garantie légale et commerciale

Vous pouvez faire réparer votre appareil défectueux chez nous, même si la garantie a expiré. Par exemple, parce que la période de garantie a expiré ou que le dommage a été causé accidentellement par l'utilisateur.
Dans ce cas également, n'hésitez pas à nous contacter comme indiqué ci-dessus. Les frais d'expédition et de réparation sont à votre charge.

Centre de service

(BE) Service Belgique
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

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

IAN : 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601

Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 63 Dienstag, 24. März 26 11:36 11

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 64 Dienstag, 24. März 26 11:36 11

Indice

1. Indicaciones de seguridad 65
2. Generalidades 67
3. Vista general 69
4. Las piezas y su función 69
5. Desembalaje e instalación 70
6. Encender y conectar a Internet por primera vez 70
7. Uso del vaso mezclador 71
8. Funcionamiento básico 72
9. CookingPilot 73
10. Limpieza del aparato 73
11. Consejos para el procesamiento 74
12. Averías, causas, subsanación 80
13. Garantía de HOYER Handel GmbH 82

⚠ ***¡PELIGRO debido a la no observación del manual de instrucciones y de las indicaciones de seguridad!***
Estas instrucciones breves no sustituyen a las instrucciones principales.
Antes de comenzar, lee el capítulo Indicaciones de seguridad contenido en estas instrucciones breves o en el manual de instrucciones en línea.

Instrucciones principales

Para acceder a las instrucciones principales, escanea el código QR o introduce www.monsieur-cuisine.com en tu navegador.

¡Gracias por tu confianza!

Te felicitamos por la compra de tu nuevo robot de cocina con función de cocción *Monsieur Cuisine smart*.

Para un manejo seguro del producto y para conocer todas sus prestaciones:

- **Antes de poner en servicio el aparato por primera vez, lee este manual de instrucciones detenidamente.**
- **¡Sobre todo, sigue las indicaciones de seguridad!**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en el manual de instrucciones.**
- **Conserva todos los documentos.**
- **En caso de que entregues este aparato a otras personas, adjunta las indicaciones de seguridad y las instrucciones breves. Estas forman parte del producto.**
- **La documentación del producto se compone de ...**
  - **las instrucciones breves con las indicaciones de seguridad,**
  - **el manual de instrucciones en Internet.**

Esperamos que disfrutes de tu nuevo robot de cocina con función de cocción *Monsieur Cuisine smart!*

Símbolos en el aparato

Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.

Este símbolo te advierte que no debes tocar las superficies calientes.

Este símbolo te advierte que no debes tocar el vapor de agua caliente.

Uso adecuado

El *Monsieur Cuisine smart* sirve para mezclar, batir, montar, remover, triturar, hacer puré, emulsionar, triturar hielo, cocer al vapor, rehogar, amasar, freír, hervir, cocer guiándose por recetas guardadas y pesar alimentos y productos alimenticios. Puede conectarse a Internet y tiene acceso a un gran número de recetas.
El aparato está concebido para el uso doméstico. El aparato solo deberá utilizarse en el interior.
Este aparato no es apto para el uso industrial.

Posible uso indebido

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

⊙ No utilices el aparato para triturar alimentos especialmente duros como, p. ej., huesos o nueces moscadas.

Productos de terceros y sus peligros:

⊙ Es imprescindible tener en cuenta la indicación en el manual de instrucciones por la cual únicamente pueden utilizarse accesorios originales.

⊙ Los accesorios externos, en particular aquellos que bloqueen las funciones de seguridad del *Monsieur Cuisine smart*, ponen en peligro tu salud y conllevan automáticamente la **expiración del permiso de explotación**. Los daños consecuentes derivados de ello (daños materiales, patrimoniales o personales) correrán entonces a cuenta del explotador o el propietario. En ese caso, excluimos en calidad de fabricante cualquier tipo de responsabilidad.

El producto está sometido a una mejora constante.
Por lo tanto, en las ilustraciones, en particular del software, pueden producirse ligeras divergencias.

Para mantener tu producto actualizado con la última tecnología, es esencial que mantengas siempre actualizada la aplicación Monsieur Cuisine en tu smartphone y/o tablet.

1. Indicaciones de seguridad

Instrucciones para un funcionamiento seguro

⊙ Los niños no deben utilizar el aparato.

⊙ Guarda el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños.

⊙ Los niños tampoco deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del aparato.

⊙ Los niños no deben jugar con el aparato.

⊙ Este aparato puede ser utilizado por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto.

⚠ Las superficies del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento. Toca los accesorios de cocción al vapor y la tapa para accesorios de cocción al vapor en funcionamiento solo con agarradores o guantes de cocina.

⊙ Desenchufa siempre el aparato de la red cuando no esté bajo supervisión y antes del montaje, desmontaje o limpieza.

⊙ Ten en cuenta que las cuchillas del accesorio con cuchillas están muy afiladas:
- Para evitar cortes, nunca toques las cuchillas con las manos desnudas.
- Al lavar el aparato a mano utiliza agua lo suficientemente clara como para poder ver fácilmente el accesorio con cuchillas y no herirte, ya que las cuchillas están muy afiladas.
- Al vaciar el vaso mezclador procura no tocar las cuchillas del accesorio con cuchillas.
- Al extraer e insertar el accesorio con cuchillas, procura no tocar las cuchillas.

⊙ Al emplear la función Turbo no debe haber ingredientes calientes en el vaso mezclador. Estos podrían salir disparados y provocar escaldaduras.

⊙ El accesorio con cuchillas y el accesorio batidor siguen girando por inercia tras la desconexión. Espera a que dejen de girar antes de desbloquear el vaso mezclador y abrir la tapa.

⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.

⊙ Si el cable de conexión del aparato presenta desperfectos, deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio postventa u otras personas igualmente cualificadas, para evitar peligros.

⊙ Antes de sustituir accesorios o recambios que se muevan durante el funcionamiento, el aparato deberá estar apagado y desconectado de la red eléctrica.

⊙ Procura que no se derrame ningún líquido sobre la conexión enchufable del aparato.

⊙ No olvides que la superficie del elemento calefactor aún conserva calor residual después de su uso.

⊙ El uso indebido de este aparato puede provocar lesiones.

⊙ Ten precaución al verter líquido caliente en el vaso mezclador. Debido a la formación repentina de vapor, el líquido podría salir expulsado de nuevo.

⊙ Utiliza únicamente el aparato cuando todas las tapas estén correctamente colocadas y/o cuando el dispositivo de protección se encuentre en la posición descrita.

⊙ Utiliza siempre una herramienta adecuada para empujar la comida hacia abajo, p. ej., una espátula.

⊙ No metas nunca la mano en el vaso mezclador cuando esté insertado.

⊙ Este aparato está concebido para el uso doméstico y también en otros lugares similares, como en …
… comedores de empresa, en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo;
… fincas rústicas;
… hoteles, moteles u otros alojamientos por parte de los huéspedes;
… y en apartamentos rurales.

⊙ Ten en cuenta el capítulo dedicado a la limpieza en las instrucciones principales.

PELIGRO para los niños

- El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.

PELIGRO para y debido a los animales de compañía y de granja

- Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como regla general, mantén a los animales alejados de los aparatos eléctricos.

PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad

- No utilice nunca el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos llenos de agua o sitios similares.
- El aparato básico, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- Protege el aparato básico de la humedad y de las gotas y las salpicaduras de agua.
- Si penetraran líquidos en el aparato básico, desenchúfelo inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.
- No toques el aparato con las manos mojadas.
- Si el aparato cae al agua, desenchúfelo inmediatamente. A continuación, saque el aparato del agua.

PELIGRO de descarga eléctrica

- Introduce el enchufe en la toma de corriente solo cuando el aparato esté completamente montado.
- Conecta el enchufe solo a una toma de corriente con tomas de tierra correctamente instalada y fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- Asegúrate de que el cable de conexión no resulte dañado por bordes afilados o superficies calientes. No enrolles el cable de conexión alrededor del aparato.
- Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extrae el enchufe de la toma de corriente.
- Asegúrate de que el cable de conexión nunca suponga un peligro de tropiezo y que nadie se pueda enredar con él o pisarlo.
- Mantén el cable de conexión alejado de superficies calientes (p. ej., placas de cocina).
- Durante el uso del aparato, vigila que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.
- Para extraer el enchufe de la toma de corriente, tira siempre de la clavija, nunca del cable.
- Saca el enchufe de la toma de corriente …
  … si se produce una avería,
  … si no estás utilizando el *Monsieur Cuisine smart*,
  … antes de montar o desmontar,
  … antes de la limpieza,
  … en caso de tormenta.
- No utilices el aparato si este o el cable de conexión presentan daños visibles.
- Para evitar peligros, no realices ninguna modificación en el aparato.
- No introduzcas nunca objetos ni los dedos en ninguna abertura del aparato; ni desde el exterior en las ranuras de ventilación ni en las pequeñas aberturas del interior.

PELIGRO de lesiones por cortes

- El aparato no debe utilizarse nunca sin el depósito.
- No toques nunca las cuchillas en rotación. No introduzcas ninguna cuchara o pieza similar en las partes en rotación. Mantén también los cabellos largos o la ropa holgada lejos de las piezas en rotación.
  Excepción unica: la espátula incluida en el volumen de suministro está diseñada de tal forma que al remover en sentido horario no pueda entrar en contacto con el accesorio con cuchillas en funcionamiento. La espátula no debe usarse con el accesorio batidor.

PELIGRO DE INCENDIO

- Antes de conectarlo, coloca el aparato sobre una base lisa, estable, seca y resistente al calor.
- No es necesario supervisar continuamente durante el funcionamiento, basta con controlar periódicamente. Esto se aplica especialmente cuando se hayan ajustado tiempos de cocción muy largos.

PELIGRO de lesiones por quemaduras

- Si el contenido del vaso mezclador está caliente, la tapa debe abrirse siempre despacio y con cuidado.
- Directamente después de triturar, la masa del vaso mezclador sigue estando en movimiento y podría salir gran cantidad si la tapa se abre con rapidez. Por eso, espera aprox. 10 segundos después de triturar antes de abrir la tapa.
- Transporta el aparato únicamente cuando se encuentre frío.
- Para realizar la limpieza espera hasta que el aparato se haya enfriado.

PELIGRO de lesiones por escaldaduras

- No abras la tapa para accesorios de cocción al vapor, siempre que sea posible, durante el proceso de cocción, ya que saldrá vapor caliente.
- Ten en cuenta que de los orificios para el vapor de la tapa para accesorios de cocción al vapor sale vapor caliente. Nunca cubras estas aberturas, ya que de lo contrario podría producirse un estancamiento de vapor en el aparato que se escapará de golpe al abrir.
- Si deseas abrir la tapa para accesorios de cocción al vapor, levántala ligeramente en primer lugar por la parte posterior para que el chorro de vapor que salga no se dirija hacia ti.

ADVERTENCIA sobre daños materiales

- Coloca el aparato únicamente sobre una superficie lisa, seca, antideslizante e impermeable, de manera que no pueda caerse ni deslizarse hacia abajo.
- No coloques el aparato sobre una superficie caliente, como p. ej., placas de cocina.
- El accesorio batidor debe utilizarse únicamente con las velocidades 1 a 4.
- La función Turbo no debe utilizarse al emplear el accesorio batidor.
- Utiliza el vaso mezclador únicamente con la tapa colocada, ya que de lo contrario el líquido podría salir disparado.
- No cambies de sitio el aparato mientras aún haya alimentos o masa en su interior.
- No llenes en exceso el vaso mezclador, ya que de hacerlo el contenido puede salir disparado. El líquido que rebose se verterá sobre la base de apoyo. Por ese

motivo, coloca el aparato sobre una base de apoyo impermeable.
- ⊙ Procura que durante la cocción al vapor nunca haya demasiada agua o demasiado poca en el aparato.
- ⊙ No coloques el aparato directamente debajo de un armario suspendido, ya que el vapor sale hacia arriba y podría dañar el mueble.
- ⊙ Utiliza únicamente agua potable limpia para producir vapor.
- ⊙ No utilices el aparato en vacío, porque el motor podría sobrecalentarse y estropearse.
- ⊙ Utiliza solo los accesorios originales.
- ⊙ No utilices detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.
- ⊙ El aparato descansa sobre soportes de ventosa de plástico antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, puede que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de ventosa de plástico. Si fuera necesario, coloca debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.

Condiciones ambientales
- ⊙ El aparato se ha diseñado para el funcionamiento a una temperatura ambiente entre +5 °C y +30 °C. Asegúrate de que estos límites de temperatura se respetan durante el funcionamiento para garantizar una larga vida útil y un funcionamiento correcto del aparato.
- ⊙ El aparato debe almacenarse en un rango de temperatura entre -20 °C y +60 °C. Ten en cuenta que las temperaturas extremas más allá de este margen pueden afectar negativamente a las funciones y la vida útil del aparato.
- ⊙ Procura que haya una humedad del aire entre el 30 % y el 75 % tanto para el funcionamiento como para el almacenamiento del aparato.

2. Generalidades

Datos técnicos

Modelo:	SKMS 1200 C1
Tensión de la red:	230 V ~ 50 Hz
Clase de protección:	I
Potencia:	1.200 W; Batidora: 1.000 W; Cocinar: 1.050 W
Interruptor de encendido y apagado a **0** = consumo de energía:	0 W
Cambio al modo de espera:	< 20 min.
Consumo de corriente en modo de espera:	≤ 0,5 W
WIFI: Gama de frecuencia: Potencia de emisión:	 2.400 Mhz - 2.483,5 Mhz < 20 dBm
Cantidad de llenado máxima del vaso mezclador **5**:	3 litros
Carga de peso máxima de la báscula:	5 kg

Información sobre pilas / baterías conforme al Reglamento UE 2023/1542

Nombre / marca comercial del fabricante	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD, No. 5 Building, Houhai Xufa Tech Park, No. 8 Zhenxing Road, Xinhu Sub-district, Guangming district, Shenzhen 518106, China.
Tipo de pilas	Pila de botón de litio: LIR1220 Número de lote:2510
Marca	MALAK
La declaración de conformidad ha sido publicada bajo la responsabilidad exclusiva de:	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD
La pila mencionada ha sido fabricada de conformidad con el Reglamento UE 2023/1542.	

Notas relativas a la Declaración de conformidad de la UE
Por el presente documento la empresa HOYER Handel GmbH declara que este producto cumple los requisitos básicos de la Directiva RED 2014/53/UE y de la Directiva RoHS 2011/65/UE + 2015/863/UE.
Puedes encontrar una declaración de conformidad de la UE completa en Internet en la dirección:
https://www.hoyerhandel.com/de/konformitaetserklaerungen/

Eliminación



Este producto está sujeto a la Directiva Europea 2012/19/UE. El símbolo del cubo de basura con ruedas tachado significa que en la Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto es válido para el producto y para todos los accesorios que estén marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.



Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las piezas de un material son aptos para la recuperación. El reciclado ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.

Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

Notas acerca de la protección de datos

Encontrarás los avisos de privacidad:

- **en el dispositivo:** en el menú (☰) bajo *Declaratión de privacidad.*
- **en la aplicación:** en el menú de la aplicación en *política de privacidad.*
- **en el sitio web:** en la parte inferior de la página de inicio en *Intimidad.*

Borrar datos

Borra tus datos personales antes de eliminar el aparato. Estos pueden ser por ejemplo: conexiones con aplicaciones o sitios web, información personal o ajustes.

Transporte

Si desea transportar su MC, le recomendamos utilizar el embalaje original. Guárdelos para este propósito.

Símbolos empleados

	**G**eprüfte **S**icherheit (seguridad verificada): los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Materiales reciclables: cartón (excepto cartón ondulado)
~	Tensión alterna
	El símbolo indica que los accesorios son aptos para lavavajillas. La información sobre qué piezas se pueden limpiar en el lavavajillas se puede encontrar en estas instrucciones de uso.
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.

Reserva de modificaciones técnicas.

Solicitar accesorios

En nuestro sitio web encontrarás información sobre los accesorios que puedes solicitar de forma suplementaria.

Solicitar en línea



1. Escanea el código QR con tu smartphone/tablet.
2. Con el código QR accederás a un sitio web en el que podrás efectuar el pedido suplementario.

Sitio web

Sitio web: www.monsieur-cuisine.com

3. Vista general

1 Tapa para accesorios de cocción al vapor
2 Accesorio de cocción al vapor, llano
3 Accesorio de cocción al vapor, hondo
4 Junta del accesorio de cocción al vapor hondo (ten en cuenta la posición correcta)
5 Vaso mezclador
6 **0/I** Interruptor de encendido/apagado
7 Pantalla táctil
8 Regulador giratorio
9 Anillo LED
10 Alojamiento para el vaso mezclador
11 Alojamiento de las cuchillas
12 Salida de agua
13 Aparato básico
14 Soportes de ventosa
15 Cable de conexión con enchufe
16 Compartimento del cable
17 Junta del accesorio con cuchillas (ten en cuenta la posición correcta)
18 Accesorio con cuchillas
19 Accesorio de cocción
20 Accesorio batidor
21 Espátula
22 Junta de la tapa para el vaso mezclador (ten en cuenta la posición correcta)
23 Tapa para el vaso mezclador
24 Vaso medidor

sin ilustración:
25 Tapa de silicona
26 Palanca de desbloqueo

4. Las piezas y su función

Pieza	Uso	Notas
Accesorio con cuchillas **18**	- Para triturar, picar, hacer puré - Para el programa *AMASAR* - Con la función *ROTACIÓN A LA IZQUIERDA* para remover cuidadosamente	- Debe estar siempre incorporado para sellar el vaso mezclador **5** - Si es necesario, trocear previamente los alimentos en trozos de aprox. 3 - 4 cm - Puede utilizarse con todas las velocidades (1 a 10)
Vaso medidor **24**	El vaso medidor **24** sirve al mismo tiempo para cerrar el vaso mezclador **5** y para dosificar los ingredientes (20 ml a 100 ml).	**¡PRECAUCIÓN!** Antes de retirar el vaso medidor **24** debes reducir la velocidad al nivel 1, 2 o 3 de manera que no pueda salir disparado ningún alimento.
Accesorio de cocción **19**	para cocer y rehogar	añadir al menos 500 ml de agua al vaso mezclador **5**
Accesorio batidor **20**	Para alimentos muy fluidos - Montar nata (mínimo 200 g) - Montar claras de huevo (al menos 4 huevos) - Emulsionar (p. ej., mayonesa)	- Debe utilizarse únicamente con las velocidades 1 a 4 - No debe utilizarse con la función *TURBO*
Espátula **21**	La espátula **21** sirve para remover los ingredientes y para extraer el accesorio de cocción **19**.	La espátula **21** no debe utilizarse cuando el accesorio batidor **20** esté insertado. De hacerlo, la espátula podría trabarse en el accesorio batidor.
Accesorio de cocción al vapor **2**, llano y hondo **3**	Para cocer al vapor	Según sea necesario, puedes utilizar solamente el accesorio de cocción al vapor hondo **3** o bien ambos accesorios de cocción al vapor (**2** y **3**). El accesorio de cocción al vapor llano **2** no puede utilizarse sin el accesorio de cocción al vapor hondo **3**.

5. Desembalaje e instalación

Durante la producción se aplica a muchas de las partes una fina película de aceite para protegerlas. Antes del primer uso, haz funcionar el aparato solo con agua para que se evaporen los restos que pudieran quedar.

NOTA: durante los primeros usos puede producirse un ligero olor debido al calentamiento del motor. Esto no supone ningún peligro. Procura que haya suficiente ventilación.

1. Retira todo el material de embalaje.
2. Comprueba que estén todas las piezas y que no presenten daños.
3. **¡Limpia el aparato antes de utilizarlo por primera vez!**
4. Vierte 3 litros de agua en el vaso mezclador **5** para hervirla y deséchala a continuación.
5. Coloca el aparato **13** sobre una superficie lisa, seca, antideslizante e impermeable, de manera que no pueda caerse ni deslizarse hacia abajo.

¡PRECAUCIÓN!

⊙ El líquido que rebose se verterá sobre la superficie de trabajo. Por ese motivo, coloca el aparato sobre una base de apoyo impermeable.

6. Encender y conectar a Internet por primera vez

Puedes utilizar tu *Monsieur Cuisine smart* en cualquier momento incluso sin conexión a Internet. La conexión a Internet sirve para utilizar las funciones inteligentes mediante las aplicaciones Monsieur Cuisine y Google Home a través de tu smartphone o tablet.

Cómo encontrar información sobre tu red WLAN

En el caso de que no estés seguro del nombre de tu red WLAN o no recuerdes tu contraseña, aquí te ofrecemos algunos consejos sobre dónde encontrar esta información.

- Consulta la parte posterior o la parte inferior de tu enrutador. Allí encontrarás normalmente toda la información que necesitas.
- Consulta los documentos que has recibido de tu operador de red.
- Nombre de la red WLAN:
  Normalmente se denomina como "nombre WLAN" o "nombre SSID" o una combinación de ambos "nombre WLAN (SSID)". El nombre se encuentra a continuación. Si lo encuentras en la lista del *Monsieur Cuisine smart*, toca sobre él.
- Nombre de la contraseña:
  Por lo general está en "nombre de contraseña WLAN" o "clave WLAN". En la mayoría de los casos va seguido por WPA, WPA2 o algo similar entre paréntesis, se trata del tipo de cifrado. A continuación se encuentra la contraseña, por lo general, una combinación de números y letras o solo números.

Generalidades sobre la conexión WLAN

- Iniciar sesión en tu red WLAN solo es necesario la primera vez que se establece la conexión o si has realizado cambios en tu red WLAN.
- Tu *Monsieur Cuisine smart* recuerda las redes con las que has estado conectado alguna vez y se vuelve a conectar a ellas automáticamente.
- Por lo general, durante la primera conexión debe indicarse una contraseña. Solo en el improbable caso de que tu red no esté asegurada no será necesario indicar una contraseña.
- Tu MC smart solo funciona con una red WLAN con una frecuencia de 2,4 GHz. Si la WLAN no se muestra, activa la WLAN de 2,4 GHz junto a la WLAN de 5 GHz en el menú de ajustes de tu enrutador y conecta el MC smart con ella. La mayoría de los enrutadores asignan esta frecuencia al MC smart automáticamente.
  Si no es así y el aparato no puede conectarse con la WLAN, pon un nombre nuevo a la WLAN de 2,4 GHz en los ajustes de tu enrutador que se distinga del de la WLAN de 5 GHz y conecta el MC con esta WLAN. Los otros dispositivos que funcionen con la WLAN de 2,4 GHz y hayan estado conectados con ella anteriormente, deberán conectarse de nuevo.

La primera conexión

1. Introduce el enchufe **15** en una toma de corriente adecuada. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible en todo momento tras la conexión. Extrae solo la cantidad de cable necesaria del compartimento del cable **16**.
2. Pon el interruptor de encendido/apagado **6** en la parte posterior derecha en **I**. La pantalla **7** empieza a iluminarse.
3. Pasados unos segundos aparece la pantalla en la que se selecciona el idioma. Toca en el idioma deseado y a continuación la tecla *NEXT* para guardar.
4. Toca en el país deseado y a continuación la tecla *SIGUIENTE* para guardar.
5. Aparece una lista con todas las redes WLAN visibles.
   - Al acceder por primera vez se buscan automáticamente las redes WLAN.
   - Todas las redes WLAN encontradas aparecerán en una lista.
   - Toca con el dedo en *Saltar* si no deseas conectarte a Internet y confirma tu selección. A continuación tendrá lugar una breve presentación del software. Toca en la pantalla para pasar al siguiente paso.
   - Una vez terminada la presentación aparecerá el menú de inicio en la pantalla.
6. Pasando el dedo por la pantalla se puede subir y bajar por la lista.
7. Toca con un dedo en tu red WLAN.
8. La conexión se establecerá en este momento si la red no está protegida. Pero, probablemente, aparecerá una pequeña ventana en la que se debe indicar la contraseña WLAN (clave WLAN).
   También aparecerá un teclado con el que podrás introducir los datos.

9. Una vez introducidos, pulsa la tecla con la marca de verificación. Se iniciará el establecimiento de la conexión.
10. En la nueva ventana podrás crear una cuenta Lidl, iniciar sesión con tu cuenta Lidl existente o saltar ambos pasos.
    - Toca en *Saltar* si no deseas hacer ninguna de las dos cosas.
    - Toca en *INICIAR SESIÓN* para iniciar sesión con tu cuenta Lidl existente. Simplemente sigue las instrucciones que se muestran en la pantalla. Tu *MC smart* se registra automáticamente al iniciar sesión con tu cuenta Lidl.
    - Lee el siguiente apartado para crear una nueva cuenta Lidl.

NOTA:
- **Cuenta existente:** puedes iniciar sesión en tu *MC smart* con tu cuenta Lidl en línea o tu cuenta Lidl Plus.
- **Nueva cuenta:** si registras de nuevo un *MC smart*, se creará automáticamente una nueva cuenta. Esto se efectúa conforme a las normativas actuales de Lidl.

Crear tu primera cuenta Lidl

Si todavía no tienes una cuenta Lidl pero quieres sacar todo el partido a tu nuevo *MC smart*, crea ya una cuenta.
1. Toca en *CREAR UNA CUENTA*.
2. Introduce dos veces tu dirección de correo electrónico y a continuación una contraseña.
3. Pulsa la tecla de flecha para confirmar.
   En la pantalla aparecerá una nueva ventana. Se te enviará un correo electrónico con un código a la dirección de correo electrónico indicada.
4. Introduce el código del correo electrónico en el campo.
5. Toca la flecha verde a la derecha en el teclado.
6. Toca la casilla para dar tu consentimiento a las condiciones de uso. Sin el consentimiento no se creará la cuenta.
   Si lo deseas, también puedes darte de alta en el boletín informativo. Para ello, simplemente toca la casilla.
7. Toca la tecla inferior para crear tu cuenta Lidl. Una vez hecho esto, aparecerá una breve nota en la pantalla. Se abrirá automáticamente una nueva ventana.
8. En la ventana para la protección de datos puedes determinar si deseas compartir datos y qué datos deseas compartir.
   - Para no compartir ningún dato, toca en *TODOS RECHAZAN*.
   - Para compartir todos los datos, toca en *CONFIRMAR TODOS*.
   - Si solo deseas compartir algunos datos, toca en la casilla correspondiente y a continuación en *CONFIRMAR ELECCIÓN*.
9. A continuación tendrá lugar una breve presentación del software. Toca en la pantalla para pasar al siguiente paso. Una vez terminada la presentación aparecerá el menú de inicio en la pantalla.

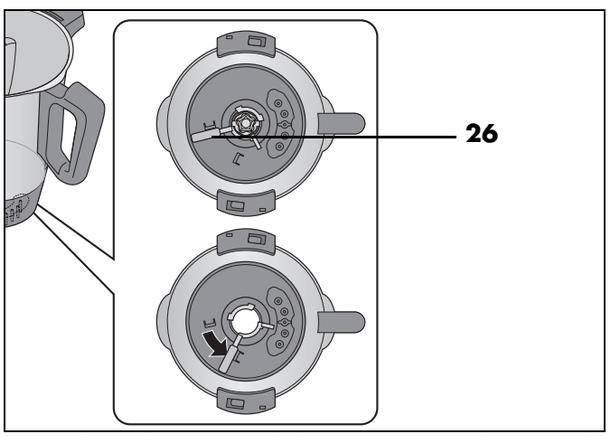
Cuando se haya establecido la conexión y hayas iniciado sesión en la cuenta de miembro, las nuevas recetas de nuestro sitio web se cargarán automáticamente y se guardarán en el *Monsieur Cuisine smart*.

Eliminar datos de autenticación / desconectar o eliminar cuentas

Para desconectar el aparato del WLAN: desactivar el WLAN en el menú o activar la configuración de fábrica. Para modificar la contraseña del WLAN consulta las instrucciones del enrutador.
En el menú de ajustes encontrarás tu cuenta de usuario y en ella tus ajustes para la cuenta LIDL. Puedes cerrar sesión de una cuenta o, también, modificar la contraseña.
Para desconectar el aparato de la cuenta LIDL: en el menú de ajustes puedes cerrar sesión de una cuenta o activar la configuración de fábrica. Para eliminar la cuenta LIDL sigue en todo momento las instrucciones de los sitios web de LIDL correspondientes.
Para desconectar la aplicación o Google Home activa la configuración de fábrica.

7. Uso del vaso mezclador

El accesorio con cuchillas **18** sirve para triturar alimentos. El vaso mezclador **5** nunca debe utilizarse sin el accesorio con cuchillas **18**, ya que el accesorio **18** tapona el vaso mezclador **5** por la parte inferior.
Para extraer el accesorio con cuchillas **18**, procede del siguiente modo:



1. Coloca el vaso mezclador **5** en posición horizontal.
2. Presiona la palanca de desbloqueo **26** en la parte inferior del vaso mezclador **5** para que coincida con el símbolo del candado abierto.

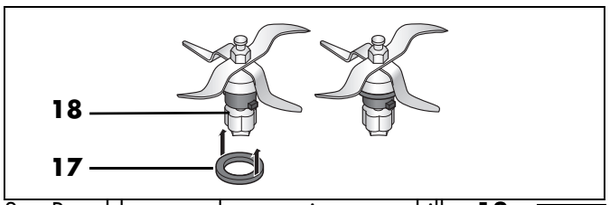


3. Extrae cuidadosamente el accesorio con cuchillas **18** tirando de él hacia arriba.

Para insertar el accesorio con cuchillas **18**, procede del siguiente modo:
1. Coloca el vaso mezclador **5** en posición horizontal.
2. Inserta el accesorio con cuchillas **18** desde arriba. Ten en cuenta que las dos levas de la base del accesorio con cuchillas **18** deben encajarse en las dos muescas de la parte inferior del vaso mezclador **5**.

¡PRECAUCIÓN!

⊙ Procura que la junta **17** esté correctamente colocada en el accesorio con cuchillas **18**, ya que de lo contrario podría salirse el contenido.



3. Para bloquear el accesorio con cuchillas **18**, acciona la palanca de desbloqueo **26** en la parte inferior del vaso mezclador **5** para que coincida con el símbolo del candado cerrado.

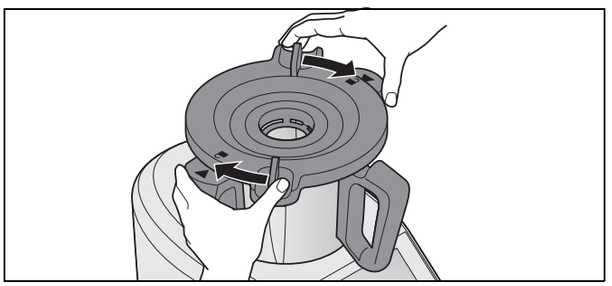


Insertar el vaso mezclador

1. Coloca el vaso mezclador **5** en el alojamiento **10**. La parte frontal con el mango señala hacia ti.
2. Presiona ligeramente el vaso mezclador **5** hacia abajo hasta que quede correctamente fijado.

Colocar la tapa

1. Coloca la tapa para el vaso mezclador **23** de forma que los símbolos del candado se encuentren frente a las flechas del vaso mezclador **5**.



2. Gira la tapa **23** con ambas manos en sentido horario.
   Tan solo cuando la tapa **23** esté correctamente cerrada es posible iniciar el aparato. Si un programa está activo, una señal acústica indica que el aparato está ahora de nuevo listo para el funcionamiento.

Retirar el vaso mezclador

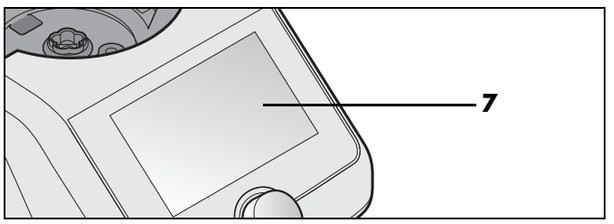
1. Gira la tapa **23** con ambas manos en sentido antihorario y retírala.
2. Retira el vaso mezclador **5** hacia arriba.

8. Funcionamiento básico

Encender el aparato

- Pon el interruptor de encendido/apagado **6** en la parte posterior derecha en **I**:
  - La pantalla **7** empieza a iluminarse.
  - En la pantalla aparece el menú de inicio.

Pantalla

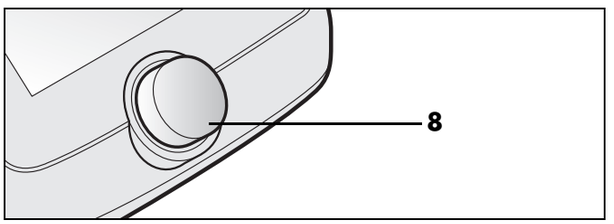


En la pantalla **7** se indican todos los ajustes y valores de funcionamiento.

Si no hay ninguna función activa y no hay ninguna operación durante unos 5 minutos, aparece un cuadro de diálogo en la pantalla **7** con la cuenta atrás del tiempo que falta para que la unidad pase al modo de espera.

- Pulsa la tecla del cuadro de diálogo o el regulador giratorio **8** para que el aparato permanezca activo.
- Si el aparato se encuentra en el modo de espera, solo tienes que pulsar o girar el regulador giratorio **8** para activar el aparato.
- El control y el ajuste de los valores se realizan a través de la pantalla táctil **7** y del regulador giratorio **8**. En muchos casos son posibles ambos modos de manejo.
- Para realizar los ajustes, toca las teclas o efectúa movimientos de arrastre o giro con el dedo.

El regulador giratorio



- La función marcada se activa presionando el regulador giratorio.
- Realiza los ajustes con el regulador giratorio **8**. Por lo general, los ajustes aparecen inmediatamente en la pantalla **7**. Girando el regulador giratorio podrás, p. ej., pasar de una lista a otra o marcar puntos del menú.
- Los ajustes se realizarán siempre únicamente para la función activada (p. ej. tiempo, temperatura o velocidad del programa).

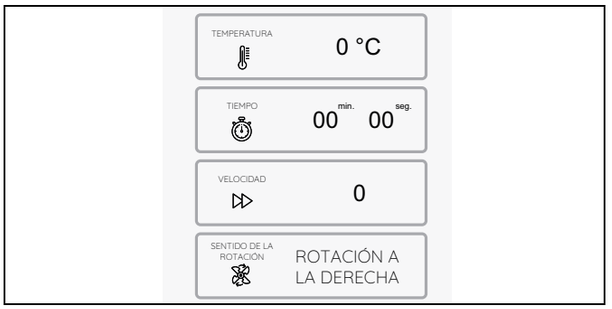
Báscula

La báscula de cocina integrada pesa en intervalos de 1 gramo hasta 5 kg.
La báscula es fácil de utilizar. Está lista para el uso cuando no hay ninguna operación en curso.

NOTAS:

- El peso inicial es de 2 gramos.
- Si deseas pesar 5 gramos o menos, los resultados de la medición pueden ser inexactos.

Ajustes básicos para cocinar

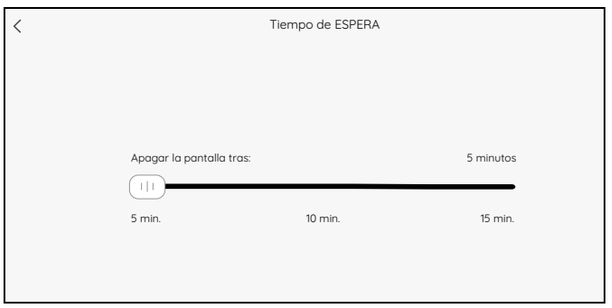


- Toca una de las 4 teclas y a la derecha se abrirá un campo para ajustar el valor correspondiente.

Seleccionar tiempo de espera

Aquí puedes seleccionar cuánto tiempo debe permanecer encendida la pantalla después del último ajuste. Si el tiempo seleccionado ha transcurrido, recibirás un mensaje durante aprox. 25 segundos. Realiza cualquier ajuste para evitar el apagado. Si no efectúas ningún ajuste, el aparato pasará al modo de espera.

1. Se ha llamado el menú y se muestra en la pantalla.



2. Desliza el regulador hasta la posición deseada. Puedes seleccionar un tiempo de apagado entre 5 y 15 minutos en intervalos de un minuto. Se mostrará el tiempo seleccionado.
3. Toca arriba a la izquierda en la tecla de flecha < para abandonar el menú. El ajuste se guardará.

Configuración de fábrica

Al restablecer la configuración de fábrica se borrarán todos los ajustes y tu historial de cocina.

1. Pulsa en ☰ -> *Ajustes* -> *RESTABLECER LA CONFIGURATIÓN DE FÁBRICA*.
2. Toca la tecla *SÍ* para iniciar la función. Aparecerá brevemente la pantalla de inicio y a continuación el menú de idioma.
3. Toca en el idioma deseado y a continuación la tecla para guardar.
4. Selecciona ahora tu red WLAN e introduce la clave/la contraseña WLAN. Toca en la marca de verificación para guardar los datos introducidos.
5. Sigue las instrucciones que se muestran en la pantalla.

9. CookingPilot

El CookingPilot del *Monsieur Cuisine smart* te guía paso a paso por la receta seleccionada, de ahí el nombre de CookingPilot (cocina guiada).

Generalidades acerca de CookingPilot

- Cuando se entrega el *Monsieur Cuisine smart* tiene muchas recetas almacenadas en la memoria.
- Mediante la conexión a Internet y tu cuenta de miembro se cargarán nuevas recetas en la memoria. No te olvides de iniciar sesión.

Acceso a los menús

- Pulsa la tecla *RECETAS*. La encontrarás, p. ej., en el menú de inicio o arriba a la izquierda si estás en el menú Programas.
  Verás una serie de recetas con fotos. Para abrir una receta, toca la foto.
- Si deseas salir de una receta, esto es lo que debes hacer:
  - Pulsa arriba a la izquierda la tecla ⍈. En la siguiente ventana, puedes guardar el paso de trabajo actual de la receta.
  - Aparece la página de inicio de la receta. Pulsa arriba a la izquierda la tecla de flecha < para acceder al menú principal de las recetas.

10. Limpieza del aparato

¡PELIGRO de descarga eléctrica!

⊙ Antes de cada limpieza desconecta el enchufe **15** de la toma de corriente de red.
⊙ Nunca sumerjas el aparato básico **13** en agua.

¡PELIGRO de lesiones por cortes!

⊙ Ten en cuenta que las cuchillas del accesorio con cuchillas **18** están muy afiladas. Nunca toques las cuchillas con las manos desnudas para evitar cortes.
⊙ Antes de retirar el accesorio con cuchillas **18**, enjuaga el vaso mezclador **5** con agua y elimina los restos de comida de las cuchillas de manera que el accesorio con cuchillas **18** pueda retirarse con seguridad.
⊙ Al lavar el aparato a mano utiliza agua lo suficientemente clara como para poder ver fácilmente el accesorio con cuchillas **18** y no herirte, ya que las cuchillas están muy afiladas.

¡PRECAUCIÓN!

⊙ No utilices en ningún caso detergentes abrasivos o que produzcan arañazos. De esta manera se podría dañar el aparato.

NOTA: Determinados alimentos o especias (p. ej., el curry) pueden manchar el plástico. No se trata de ningún fallo del aparato ni supone ningún peligro para la salud.

Prelavado

1. Coloca el vaso mezclador **5** en el aparato.
2. Llena el vaso mezclador con 0,5 l de agua.
   Puedes añadir al agua un poco de detergente suave.
3. Coloca la tapa **23** sobre el vaso mezclador.

4. Selecciona el programa *PRELAVADO*.
5. Escoge ahora entre:
   - *LIMPIEZA CORTA* (1 min. 30 s) o
   - *LIMPIEZA LARGA* (1 min. 45 s)
6. Pulsa en *INICIO*. El programa comienza con el proceso de enjuague y el tiempo avanza en cuenta atrás.

NOTA: en la limpieza larga, el agua se calienta antes del proceso de limpieza propiamente dicho.

7. Una vez transcurrido el proceso de enjuague, aparecerá *LISTO* en la pantalla.
8. Vacía el agua y comienza con la limpieza.

Limpieza del aparato básico

1. Limpia el aparato básico **13** con un paño húmedo. También puedes utilizar un poco de detergente.
2. Friégalo a continuación con un paño ligeramente humedecido con agua limpia.
3. No vuelvas a utilizar el aparato básico **13** hasta que esté completamente seco.
4. La pantalla se puede limpiar además con un paño para gafas o limpiadores especiales para pantallas.

Limpieza en el lavavajillas

Las siguientes piezas son aptas para el lavavajillas:
- Vaso mezclador **5**
- Vaso medidor **24**
- Tapa para el vaso mezclador **23**
- Junta del vaso mezclador **22**
- Accesorio con cuchillas **18**
- Junta del accesorio con cuchillas **17**
- Accesorio de cocción **19**
- Accesorio batidor **20**
- Espátula **21**
- Accesorio de cocción al vapor, hondo **3**
- Junta del accesorio de cocción al vapor **4**
- Accesorio de cocción al vapor, llano **2**
- Tapa para accesorios de cocción al vapor **1**

En ningún caso deben limpiarse en el lavavajillas las siguientes piezas:
- Aparato básico **13**

NOTAS:
- Si se lava en el lavavajillas, podrían producirse, dado el caso, ligeras deformaciones. Esto solo ocurre con accesorios que se encuentran bajo tensión al calentarlos. Coloque las piezas sueltas en el lavavajillas. De este modo, podrá asegurarse de que no se deformen.
- Asegúrate de retirar el accesorio con cuchillas **18** antes de poner a lavar el vaso mezclador **5** en el lavavajillas.

Limpieza de los accesorios

1. Enjuaga el vaso mezclador **5** con agua caliente y tira el agua.
2. Retira el accesorio con cuchillas **18** y quita la junta **17**.
3. Limpia a mano el accesorio completo en el fregadero con agua de lavado o en el lavavajillas.
4. Si lo limpias a mano, enjuaga todas las partes con agua limpia.
5. Deja secar completamente todas las piezas antes de volver a usarlas.
6. Vuelve a insertar el accesorio con cuchillas **18** en el vaso mezclador **5** antes del siguiente uso.



Solicitar accesorios suplementarios
Si al limpiar compruebas que es preciso cambiar algo, puedes solicitar accesorios suplementarios. Basta con escanear el código QR.

11. Consejos para el procesamiento

Vista general del programa automático Amasar

Programa automático	Herramienta de trabajo	Cantidad mín.	Cantidad máx.	Tiempo preajustado
Masa firme (p. ej., pan o pizza)	Accesorio con cuchillas **18**	500 g masa	1000 g harina / 1750 g masa	2 min
Masa blanda (p. ej., masas de levadura o brioche)			1000 g harina	
Masa fluida (p. ej., tortitas/panqueques o crepes)			1000 g harina	

Valores orientativos para el programa automático triturar

Alimento	Herramienta de trabajo	Cantidad	Tiempo
Frutas y verduras crudas	Accesorio con cuchillas **18**	250 g	1 minuto
Hacer puré de verduras cocidas			45 segundos

Valores orientativos para montar nata

Alimento	Herramienta de trabajo	Cantidad	Tiempo	Velocidad
Montar nata refrigerada	Accesorio batidor **20**	200 g	2 - 2:30 minutos (comprobar a simple vista)	3

Valores orientativos para triturar alimentos

Alimento	Herramienta de trabajo	Cantidad	Velocidad	Tiempo
Ajo	Accesorio con cuchillas **18**	1 diente	8	5 segundos
Almendras		200 g	10	10 segundos
Avena		250 g	10	1:30 minutos
Azúcar		100 g	10	20 segundos
Carne (congelada)		100 g	8	16 segundos
Cebollas		1 unidad	6	8 segundos
Centeno		250 g	10	1:30 minutos
Chocolate/cobertura		200 g	8	15 segundos
Col (blanca/lombarda)		500 g	6	8 segundos
Cubitos de hielo		250 g	Turbo	3 x 1 segundo
Especias		20 g	10	20 segundos
Espelta		250 g	10	1:30 minutos
Frutos secos		200 g	10	10 segundos
Granos de café		100 g	10	45 segundos
Granos de pimienta		20 g	10	20 segundos
Hierbas		20 g	6	8 segundos
Linaza		100 g	10	15 segundos
Manzanas (troceadas)		600 g	5	6 segundos
Panecillos		1 unidad	8	20 segundos
Patatas (troceadas)		1 kg	5	10 segundos
Semillas de amapola		250 g	9	35 segundos
Sésamo		50 g	10	10 segundos
Trigo		250 g	10	1:30 minutos
Trigo		500 g	10	2 segundos
Trigo sarraceno		250 g	10	1 minuto
Zanahorias (en trozos de 5 cm)		500 g	6	8 segundos

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 76 Dienstag, 24. März 26 11:36 11

Consejos y valores orientativos para el programa automático Cocción al vapor

- Al colocar los alimentos tenga cuidado de que permanezcan libres algunas ranuras del accesorio de vapor **2** / **3** o del accesorio de cocción **19**. Únicamente de este modo el vapor podrá distribuirse libremente y los ingredientes se cocinarán de forma homogénea. Dado que la cesta de cocción es más pequeña, se pueden procesar menos alimentos al mismo tiempo.
- Cantidad de agua en el vaso mezclador **5**: 1 litro con el accesorio de cocción al vapor **3** // 0,5 litros con el accesorio de cocción **19**.

Alimento	Cantidad	Tiempo de Cocción
Hortaliza		
Brócoli, en ramitos	500 g	12 minutos
Calabacines, en rodajas de 5 mm de grosor	500 g	12 minutos
Champiñones, en láminas	250 g	15 minutos
Col, en tiras	500 g	12 minutos
Coles de Bruselas, enteras	500 g	12 minutos
Coliflor, en ramitos	500 g	15 minutos
Colinabo, en bastoncillos de 1 cm de grosor	500 g	15 minutos
Espárragos, enteros	500 g	18 minutos
Espinacas, frescas	250 g	7 minutos
Guisantes, congelados	250 g	8 minutos
Hinojo, en trozos de 1 cm de grosor	500 g	12 minutos
Judías verdes, enteras	500 g	10 minutos
Patatas, peladas y en cuartos	800 g	15 minutos
Patatas, pequeñas, con piel	800 g	15 minutos
Pimiento, en tiras de 1 cm de grosor	500 g	10 minutos
Puerro, en rodajas de 1 cm de grosor	500 g	6 minutos
Tirabeques, enteros	200 g	8 minutos
Zanahorias, en rodajas de 3 mm de grosor	500 g	12 minutos
Zanahorias, enteras y muy finas	500 g	12 minutos
Fruta		
Albaricoques, por la mitad	500 g	10 minutos
Ciruelas, por la mitad	500 g	12 minutos
Manzanas, en cuartos	500 g	12 minutos
Melocotones, por la mitad	500 g	10 minutos
Peras, en cuartos	500 g	12 minutos
Carne		
Albóndigas	500 g	15 minutos
Pechuga de pavo deshuesada, en trozos	500 g	12 minutos
Pechuga de pavo deshuesada, entera	150 g	15 minutos
Pechuga de pollo deshuesada, en trozos	500 g	12 minutos
Pechuga de pollo deshuesada, entera	150 g	15 minutos
Pescado		
Gambas, crudas	250 g	10 minutos
Lomo de abadejo	1 - 4 trozos de 200 g, 2 cm de grosor	12 minutos
Lomo de salmón	1 - 4 trozos de 300 g, 3 - 4 cm de grosor	12 minutos
Mejillones	1 kg	15 minutos
Trucha, entera	2 undidades de 250 g	15 minutos

Consejos y valores orientativos para el programa automático COCCIÓN SOUS-VIDE

- Mete los alimentos que van a cocinarse en una bolsa de vacío y ponlos al vacío, o mételos en una bolsa de congelación. Mete la bolsa de congelación en el agua con la abertura hacia arriba y presiónala para extraer todo el aire. Para terminar, cierra bien la bolsa con pinzas.
- Coloca el accesorio de cocción en el vaso mezclador.
- Llena el vaso mezclador con agua caliente hasta casi llegar al borde superior del accesorio de cocción.
- Mete la bolsa en el accesorio de cocción y presiónala ligeramente en el agua hasta que quede totalmente cubierta de agua.
- Mete la bolsa de congelación en el accesorio de cocción de tal manera que la abertura de la bolsa con las pinzas apunte hacia arriba.
- Si es necesario, rellena con un poco más de agua caliente. No obstante, al hacerlo ten en cuenta el nivel de llenado máximo del vaso mezclador.
- Lo ideal es saltear brevemente en una sartén a fuego intenso los alimentos cocinados una vez terminada la cocción.

Alimento	Cantidad (aprox. 4 raciones)	Tiempo de cocción	Poco hecho	En su punto poco hecho	En su punto	Muy hecho
Carne						
Lomo de corzo, suelto	600 g	1 h	-	52 °C	55 °C	62 °C
Bistecs de ternera	4 piezas (180 g cada una, 2 - 3 cm de grosor)	1 h	52 °C	55 °C	58 °C	62 °C
Solomillo de ternera	800 g	2 h	-	54 °C	59 °C	-
Cuello de cerdo	800 g	2 h 30 min	-	60 °C	65 °C	72 °C
Solomillo de cerdo	600 - 800 g	1 h 30 min	-	56 °C	59 °C	63 °C
Pechuga de pollo	4 piezas (150 g cada una, 3 - 4 cm de grosor)	50 min	-	-	-	70 °C
Pechuga de pato	2 piezas (300 g cada una, 2 - 3 cm de grosor)	70 min	-	58 °C	60 °C	70 °C
Solomillo de cordero	500 g	45 min	-	62 °C	65 °C	70 °C
Pescado						
Filete de salmón	4 piezas (125 g cada una, 2 - 3 cm de grosor)	40 min	40 °C poco hecho	45 °C tierno	50 °C firme	65 °C muy hecho
Langostinos	20 unidades	25 min	40 °C poco hecho	45 °C tierno	50 °C firme	56 °C muy hecho
Verdura						
Espárrago verde	400 g	20 min	-	-	-	85 °C
Zanahorias	400 g (cortar a la mitad y a lo largo las zanahorias gruesas)	1 h	-	-	-	85 °C
Judías verdes	400 g	1 h	-	-	-	85 °C
Fruta						
Piñas / melocotones / albaricoques / cerezas lavados, limpios, sin hueso y, si se desea, cortados en trozos	400 g	1 h	-	-	-	85 °C
Manzanas/peras lavadas, limpias, sin hueso y cortadas en rodajas	400 g	25 min	-	-	-	85 °C

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 78 Dienstag, 24. März 26 11:36 11

Consejos y valores orientativos para el programa automático COCCIÓN LENTA

Con el programa *COCCIÓN LENTA*, el proceso de cocción tiene lugar dentro de un líquido. Según el gusto y en función del producto utilizado, este líquido puede ser, p. ej., caldo, zumo, agua o vino. Pueden añadirse especias y alimentos adicionales si se desea.

Alimento	Cantidad (aprox. 4 raciones)	otros ingredientes	Tiempo de cocción	Temperatura
Carne				
Asado de ternera/carne de ternera cocida	Pieza de 800 g	Añadir en el vaso mezclador con 1 litro de caldo de carne	6 h	85 °C
Gulash de ternera estofada	800 g en dados de 2 x 3 cm de tamaño	Añadir en el vaso mezclador con 500 ml de caldo de carne	4 h	85 °C
Asado de cerdo	Pieza de 800 g	Añadir en el vaso mezclador con 1 litro de caldo de carne	6 h	85 °C
Gulash de cerdo estofado	800 g en dados de 2 x 3 cm de tamaño	Añadir en el vaso mezclador con 500 ml de caldo de carne	4 h	85 °C
Pechuga de pollo frita en tiras	800 g en tiras, aprox. 1 cm de grosor	Añadir en el vaso mezclador con 500 ml de caldo de carne	1 h	90 °C
Pescado				
Potaje de pescado	1 kg de verdura limpia, lavada y cortada en trozos pequeños, 500 g de filete de pescado listo para cocinar y sin piel en trozos pequeños, especias	Añadir la verdura en el vaso mezclador con 1 litro de caldo de verdura o de pescado. Añadir el pescado.	2 h máx. 30 min	85 °C 70 °C
		NOTA: al preparar un potaje, no añadir el pescado hasta el final. El pescado no debería cocinarse en el potaje durante más de 30 min para evitar que se desintegre.		
Verdura				
Potaje de verduras	1 kg de verdura limpia, lavada y cortada en trozos pequeños, especias	Añadir la verdura en el vaso mezclador con 1 litro de caldo de verdura.	2 h	90 °C
Fruta				
Compota	800 g de fruta lavada, limpia, sin hueso y cortada en dados de 2 cm de tamaño máx.	Añadir la fruta en el vaso mezclador con 100 ml de agua y 3 cucharadas de azúcar.	2 h	90 °C
Puré de manzana, puré de ciruela	1,2 kg de fruta lavada, limpia, sin hueso y cortada en dados de 2 cm de tamaño máx.	Añadir la fruta en el vaso mezclador con 200 ml de zumo de frutas tamizado.	5 h, a continuación hacer puré con el vaso medidor insertado durante 1 min al nivel 10	80 °C

Consejos y valores orientativos para el programa automático FERMENTAR

- Si lo deseas, puedes aderezar los productos preparados con especias, hierbas, frutos secos o fruta.
- Puedes fermentar masas de levadura en el accesorio de cocción al vapor. Para ello, añade 250 ml de agua en el vaso mezclador y cubre todas las ranuras de ventilación con papel de horno. A continuación, cierra la tapa.

Alimento	Ingredientes	Tiempo de cocción	Temperatura
Yogur 5 vasos de 200 g cada uno	900 ml de leche templada (leche UHT, 3,5 % de grasa) 100 g de yogur natural (3,5 % de grasa)	8 h	40 °C
Queso fresco	1500 ml de leche fría (leche fresca, 3,5 % de grasa) 200 g de nata agria (10 % de grasa)	10 h	65 °C
Masa de levadura dulce	Masa de levadura dulce ya fabricada. Encontrarás una receta para ello en nuestros archivos.	1 h	50 °C
Masa de levadura salada / masas de pan	Masa de levadura salada ya fabricada. Encontrarás una receta para ello en nuestros archivos.	1 h 30 min	50 °C

Consejos y valores orientativos para el programa automático BATIDO

- Añadir la fruta y la verdura en el vaso mezclador siempre lavada, limpia, pelada, sin hueso y cortada en trozos gruesos.
- Conseguirás resultados óptimos si añades los ingredientes en el vaso mezclador como máximo hasta la marca de 1 l.
- Para 4 vasos con aprox. 250 ml cada uno, añade respectivamente en el vaso mezclador 660 g de ingredientes sólidos y 350 g de líquido (p. ej., agua, leche, yogur, suero de mantequilla, kéfir).
- Selecciona siempre el tiempo especificado para el más sólido de los ingredientes utilizados.

Alimentos	Cantidad (para 4 vasos de 250 ml cada uno)	Tiempo
Fruta		
Fruta blanda bayas, plátanos, uvas, kiwi maduro, pulpa de cítricos, melón, maracuyá, cerezas, ciruelas, ciruelas amarillas	Respectivamente 660 g de fruta + 350 g de líquido	1 min
Fruta más firme mango, kiwi más firme, manzanas, peras, melocotones, albaricoques, ruibarbo, nectarinas	Respectivamente 660 g de fruta + 350 g de líquido	1 min 30 s
Fruta dura manzanas más firmes, peras más firmes, nectarinas más firmes	Respectivamente 660 g de fruta + 350 g de líquido	2 min
Verdura		
Verdura blanda tomates, aguacate, pepino, hojas de lechuga (sin tallo/tronco)	Respectivamente 660 g de verdura + 350 g de líquido	1 min
Verdura más firme apio, remolacha (cocida), maíz (de lata), pimiento, cebolletas, col rizada (sin tronco), hinojo, pimientos morrones	Respectivamente 660 g de verdura + 350 g de líquido	1 min 30 s
Verdura dura zanahorias, rabanitos, calabacín, colinabo, raíz de apio, calabaza Hokkaido, hojas de lechuga con tallos	Respectivamente 660 g de verdura + 350 g de líquido	2 min
Otros		
Ingredientes blandos manteca de cacahuete, hojitas de hierbas, especias (p. ej., canela, jengibre, vainilla), edulcorantes (p. ej., miel, zumo espeso de agave)	Respectivamente 660 g de ingredientes + 350 g de líquido	1 min
Ingredientes más firmes copos de avena, helado	Respectivamente 660 g de ingredientes + 350 g de líquido	1 min 30 s
Ingredientes duros hielo triturado, frutos secos	Respectivamente 660 g de ingredientes + 350 g de líquido	2 min

12. Averías, causas, subsanación

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, consulta en primer lugar la siguiente lista de comprobación. Es posible que se trate de un problema sin importancia que tú mismo puedes solucionar.

¡PELIGRO de descarga eléctrica!

⊙ No intentes reparar el aparato tú mismo en ningún caso.

Piezas de repuesto

Averías	Causas	Subsanación
¿Dónde puedo solicitar piezas de repuesto?		Puedes solicitar accesorios o piezas de repuesto en la tienda en shop.monsieur-cuisine.com.

Marcha irregular del motor

Averías	Causas	Subsanación
Si el motor presenta una marcha irregular, eso podría deberse a los siguientes motivos.	La velocidad de giro de la batidora tiene un ajuste bajo.	En los niveles inferiores el motor tiene una marcha deliberadamente irregular para obtener una buena relación de mezcla. No se debe intervenir.
	Has ajustado un programa automático.	Muchos programas automáticos hacen pausas al modificar el sentido de marcha de las cuchillas. Eso puede dar la impresión de que el motor se atasca. Pero no te preocupes, es algo normal.
	El motor está sobrecargado. Eso puede deberse, p. ej., a que hay una cantidad de masa demasiado grande para procesar.	Permite que tu Monsieur Cuisine smart haga una pausa y deja que se enfríe durante aprox. 30 minutos. Después podrás continuar, eso sí, con menos masa.

Otras averías

Averías	Causas	Subsanación
El aparato no arranca.	El vaso mezclador **5** no está insertado correctamente.	Insertar correctamente el vaso mezclador **5**.
	La tapa **23** o el accesorio de cocción al vapor hondo **3** no están colocados correctamente sobre el vaso mezclador **5**.	Colocar correctamente la tapa **23** o el accesorio de cocción al vapor hondo **3**.
	No hay suministro de corriente	Comprobar el enchufe **15**, el interruptor de encendido/apagado **6** y, en su caso, el fusible.
La WLAN no se muestra	Tu *MC smart* solo funciona con una red WLAN con una frecuencia de 2,4 GHz, pero tu enrutador está ajustado a 5 GHz.	Activa la WLAN de 2,4 GHz junto a la WLAN de 5 GHz en el menú de ajustes de tu enrutador y conecta el *MC smart* con ella.
El aparato no puede conectarse a la WLAN.	Tu *MC smart* solo funciona con una red WLAN con una frecuencia de 2,4 GHz, pero tu enrutador intenta establecer una conexión de 5 GHz.	Pon un nombre nuevo a la WLAN de 2,4 GHz en los ajustes de tu enrutador que se distinga del de la WLAN de 5 GHz. Añade sencillamente, p. ej., «2,4 GHz» al nombre existente y conecta el *MC smart* con esta red WLAN. Los otros dispositivos que funcionen con la WLAN de 2,4 GHz y hayan estado conectados con ella anteriormente deberán conectarse de nuevo.
	La frecuencia de 2,4 GHz se ha desconectado en el enrutador.	Vuelve a conectar la frecuencia de 2,4 GHz en el menú del enrutador.
		Comprobar el enchufe **15**, el interruptor de encendido/apagado **6** y, en su caso, el fusible.

Averías	Causas	Subsanación
Hay líquido por debajo del aparato	El accesorio con cuchillas **18** no está correctamente insertado y por ello el vaso mezclador **5** tiene fugas.	Insertar correctamente el accesorio con cuchillas **18**.
	La junta **17** del accesorio con cuchillas está defectuosa.	Insertar una junta **17** nueva.
	Ha salido líquido del vaso mezclador **5** y se ha derramado a través de la salida de agua **12** del aparato básico **13** sobre la superficie de trabajo.	Al mezclar líquidos en el nivel 10 o con la tecla *TURBO*, el contenido del vaso mezclador **5** debe ser como máximo 2,5 litros, ya que de lo contrario el líquido puede salir disparado. A velocidades inferiores a 10, el vaso mezclador **5** puede llenarse como máximo hasta 3 litros.
Por la tapa **23** del vaso mezclador **5** sale líquido.	La junta **22** no está insertada correctamente.	Insertar correctamente la junta **22**.
	La junta **22** está defectuosa.	Insertar una junta **22** nueva.
No se puede ajustar ninguna temperatura.	Se ha seleccionado una velocidad entre 4 - 10.	Seleccionar una velocidad entre 0 y 3.
Los datos que introduzco se modifican continuamente.	Has introducido un dato que no es posible con el programa actual.	Fíjate en la información en la pantalla **7** o en las instrucciones.
El accesorio con cuchillas **18** no gira.	¿Está desgastado el alojamiento de las cuchillas **11**? Esto puede suceder, p. ej., si acabas de procesar una cantidad demasiado grande de masa.	Sustituye el alojamiento de las cuchillas **11** por otro nuevo y, en el futuro, ten en cuenta las cantidades máximas indicadas.
Algunas partes del aparato o de los accesorios presentan manchas o tienen una apariencia algo lechosa.	Determinados alimentos o especias (p. ej., el curry) pueden manchar el plástico. No se trata de un fallo del aparato.	No es necesario remediarlo, ya que no supone ningún peligro para la salud.
No se puede seleccionar ninguna velocidad superior a 3.	Se ha ajustado una temperatura.	Pon la temperatura a *0*.
Mensajes de error o indicaciones en la pantalla. Escanea el código QR para acceder a la lista de códigos de error.	Advertencia sobre manejo erróneo	Sigue las indicaciones en la pantalla.

13. Garantía de HOYER Handel GmbH

Estimado cliente,
Este aparato tiene un plazo de garantía de 3 años desde la fecha de compra. Si el producto presenta algún problema, usted tiene unos derechos legales de garantía frente al vendedor. Estos derechos legales de garantía no quedan limitados por nuestra garantía.

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Conserve bien el recibo de caja original de Lidl. Este documento es necesario como prueba de compra.
Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita o le reembolsaremos el precio de compra. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido. Otro requisito adicional es una placa de características en el aparato. Si esta se retira, la garantía expirará.
Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales

La garantía legal no extiende el periodo de garantía comercial. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños o defectos que se observen al desempaquetar el producto, deben ser comunicados inmediatamente. Después de la expiración del período de garantía, habrán de abonarse las reparaciones que sea necesario realizar.

Cobertura de la garantía

El aparato ha sido fabricado conforme a unas directivas de calidad estrictas y ha sido comprobado y controlado antes de su entrega. La garantía cubre los defectos del material o de fabricación.

Quedan excluidas de la garantía las cazuelas quemadas así como las piezas de desgaste que están expuestas al desgaste normal y los daños en piezas frágiles, p. ej., interruptores, lámparas, juntas, cuchillas mezcladoras, alojamientos de las cuchillas, espátulas, accesorios mezcladores u otras piezas fabricadas en vidrio.

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.
El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

Tramitación de la garantía

Para garantizar la rapidez en la tramitación de su reclamación, por favor, siga las siguientes instrucciones:

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo **IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601** y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.
- Si aparece algún fallo en el funcionamiento o algún otro defecto, póngase en contacto **por teléfono** o por **correo electrónico** con el servicio técnico que figura más abajo.
- Puede enviar el producto defectuoso de forma gratuita a la dirección del servicio técnico proporcionada, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la descripción de la deficiencia, especificando cuándo se ha producido.

En www.lidl-service.com puede usted descargar este manual y muchos otros, junto con vídeos de productos y software de instalación.



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601**.

Reparación sin derechos de garantía

Puede entregarnos también su aparato defectuoso para que lo reparemos incluso si la garantía ha expirado, por ejemplo, porque haya transcurrido el periodo de garantía o porque usted mismo haya causado los daños por accidente.

También en ese caso estaremos encantados de atenderle por las vías descritas anteriormente. Los costes de envío y reparación correrán por su cuenta.

Servicio técnico

(ES) Servicio España
Tel.: 900 984 989 (gratuito)
E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601

Distribuidor

Tenga en cuenta que esta dirección **no es la dirección del servicio técnico**. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico arriba mencionada.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANIA

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 83 Dienstag, 24. März 26 11:36 11

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 84 Dienstag, 24. März 26 11:36 11

Inhoud

1. Veiligheidsinstructies 85
2. Algemeen 87
3. Overzicht 89
4. Onderdelen en hun functie 89
5. Uitpakken en plaatsen 90
6. Eerste keer inschakelen en verbinden met het internet 90
7. Mixkom gebruiken 91
8. Basisbediening 92
9. CookingPilot 93
10.Apparaat reinigen 93
11.Tips voor de bereiding 94
12.Storingen, oorzaak, oplossing 100
13.Garantie van HOYER Handel GmbH 102

⚠ ***GEVAAR door het negeren van de handleiding en de veiligheidsinstructies!***
Deze korte handleiding vormt geen vervanging voor de hoofdhandleiding.
Voordat je begint, dien je het hoofdstuk Veiligheidsinstructies in deze korte handleiding of in de onlinehandleiding te lezen.

Hoofdhandleiding

Om de hoofdhandleiding op te roepen, scan je de QR-code of voer je www.monsieur-cuisine.com in je browser in.

Hartelijk dank voor je vertrouwen!

Gefeliciteerd met je nieuwe keukenmachine met kookfunctie *Monsieur Cuisine smart*.

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

- **Lees deze handleiding vóór de eerste ingebruikname zorgvuldig door.**
- **Neem altijd de veiligheidsinstructies in acht!**
- **Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in de handleiding wordt beschreven.**
- **Bewaar alle documenten.**
- **Wanneer je het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dien je de veiligheidsinstructies en de korte handleiding bij te voegen. Deze maken deel uit van het product.**
- **De productdocumentatie bestaat uit ...**
  - **de korte handleiding met de veiligheidsinstructies,**
  - **de handleiding op het internet.**

Wij wensen je veel plezier met je nieuwe keukenmachine met kookfunctie *Monsieur Cuisine smart!*

Symbolen op het apparaat


Het symbool geeft aan dat hiermee gemarkeerde materialen de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.


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


Dit symbool waarschuwt jou voor het aanraken van warme waterdamp.

Correct gebruik

De *Monsieur Cuisine smart* is bestemd voor het mixen, klutsen, kloppen, roeren, fijnmaken, pureren, emulgeren, ijs crushen, stoomgaren, smoren, kneden, aanbraden, bereiden, geleid koken van opgeslagen recepten en wegen van levens- en voedingsmiddelen.
De keukenmachine kan met het internet worden verbonden en heeft toegang tot heel wat recepten.
Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens.
Het apparaat mag uitsluitend binnenhuis worden gebruikt.
Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

Producten van externe fabrikanten en hun gevaren:

⊙ Het is verplicht om de aanwijzing in de handleiding in acht te nemen dat alleen originele accessoires mogen worden gebruikt.

⊙ Externe accessoires, met name accessoires die de beveiligingsfuncties van de *Monsieur Cuisine smart* blokkeren, vormen een gevaar voor je gezondheid en leiden automatisch tot het **vervallen van de gebruiksvergunning**. Gevolgschade die daaruit ontstaat (materiële schade, schade aan eigendommen of lichamelijk letsel), komt dan ten laste van de exploitant of eigenaar. Als fabrikant sluiten wij in dit geval iedere aansprakelijkheid uit.

Het product wordt voortdurend verbeterd.
Daarom kunnen de afbeeldingen, vooral van de software, enigszins afwijken.

Om je product up-to-date te houden en goed te laten werken, is het nodig dat je de Monsieur Cuisine-app op je smartphone en/of tablet altijd naar de actuele versie bijwerkt.

1. Veiligheidsinstructies

Instructies voor een veilig gebruik

⊙ Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken.
⊙ Bewaar het apparaat en het aansluitsnoer buiten bereik van kinderen.
⊙ Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd en onderhouden.
⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht van een volwassene staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.

⚠ De oppervlakken van het apparaat worden tijdens het gebruik erg heet. Pak de stoomgaaropzetstukken evenals het deksel voor stoomgaaropzetstukken tijdens het gebruik alleen vast met pannenlappen of ovenwanten.

⊙ De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact worden getrokken, wanneer het niet onder toezicht staat, vóór het in elkaar zetten, het uit elkaar nemen of het reinigen.
⊙ Let erop dat de messen van de mesinzetstukken zeer scherp zijn:
- Raak de messen nooit aan met blote handen om snijwonden te vermijden.
- Gebruik bij het afwassen met de hand helder water zodat je het mesinzetstuk goed kunt zien en je je niet aan de zeer scherpe messen kunt verwonden.
- Let er bij het leegmaken van de mixkom op dat je de messen van het mesinzetstuk niet aanraakt.
- Let er bij het verwijderen en plaatsen van het mesinzetstuk op dat je de messen niet aanraakt.

⊙ Bij de Turbo-functie mogen geen warme ingrediënten in de mixkom zitten. Deze kunnen eruit worden geslingerd en brandwonden veroorzaken.
⊙ Het mesinzetstuk en het roeropzetstuk draaien na het uitschakelen na. Wacht totdat ze stilstaan voordat je de mixkom ontgrendelt en het deksel opent.
⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
⊙ Wanneer het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of zijn klantenservice of door een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
⊙ Alvorens toebehoren of accessoires te vervangen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact worden getrokken.
⊙ Let erop dat er geen vloeistof op de steekverbinding terechtkomt.
⊙ Let erop dat het oppervlak van het verwarmingselement na gebruik nog restwarmte heeft.
⊙ Bij misbruik van het apparaat kunnen er letsels ontstaan.
⊙ Let goed op wanneer je hete vloeistof in de mixkom giet. De vloeistof kan door plotselinge dampvorming uit de kom spatten.
⊙ Gebruik het apparaat alleen wanneer alle deksels goed vastzitten en/of het beschermingsmechanisme zich in de aangegeven positie bevindt.
⊙ Gebruik altijd geschikt keukengerei, bijv. een spatel, om het eten naar beneden te duwen.
⊙ Grijp nooit met je hand in de mixkom wanneer deze geplaatst is.
⊙ Dit apparaat is eveneens bestemd om te worden gebruikt in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, zoals …
… in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere bedrijfssectoren;
… in landbouwbedrijven;
… door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
… in ontbijtpensions.
⊙ Neem het hoofdstuk over de reiniging in de hoofdhandleiding in acht.

⚠ *GEVAAR voor kinderen*

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

⚠ *GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren*

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

⚠ *GEVAAR van een elektrische schok door vocht*

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

⚠ *GEVAAR voor een elektrische schok*

- Steek de stekker pas in een stopcontact, wanneer het apparaat volledig is gemonteerd.
- Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk, geaard stopcontact, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat.
- Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet je de stekker uit het stopcontact trekken.
- Let erop dat niemand over het aansluitsnoer kan struikelen, erop kan gaan staan of er verstrikt in kan raken.
- Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten).
- Let er bij het gebruik van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan het snoer.
- Trek de stekker uit het stopcontact, …
  … wanneer er zich een storing voordoet;
  … wanneer je de *Monsieur Cuisine smart* niet gebruikt;
  … voordat je monteert of demonteert;
  … vóór het reinigen;
  … bij onweer.
- Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het aansluitsnoer zichtbaar beschadigd is.
- Breng geen veranderingen aan het apparaat aan, dit om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Steek nooit voorwerpen of vingers in een opening van het apparaat, noch van buitenaf in de ventilatiesleuven noch in de kleine openingen in de binnenruimte.

GEVAAR van verwondingen door snijden

- Het apparaat mag onder geen beding zonder reservoir worden gebruikt.
- Grijp nooit in het roterende mes. Houd geen lepel of iets dergelijks tegen de draaiende delen aan. Houd ook lang haar of wijde kleding uit de buurt van draaiende delen. Enige uitzondering: de meegeleverde spatel is op een wijze geconstrueerd dat deze bij het roeren met de wijzers van de klok mee niet met het draaiende mesinzetstuk in contact kan komen. De spatel mag niet samen met het roeropzetstuk worden gebruikt.

BRANDGEVAAR

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

GEVAAR voor verwondingen door verbranding

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

GEVAAR voor verwondingen door verbranden

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

WAARSCHUWING voor materiële schade

- Plaats het apparaat uitsluitend op een vlakke, droge, slipvaste en waterdichte ondergrond, zodat het apparaat niet kan omvallen of wegglijden.
- Plaats het apparaat niet op een warm oppervlak, bijv. fornuisplaten.
- Het roeropzetstuk mag alleen met de snelheidsstanden 1 tot 4 worden gebruikt.

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

Omgevingsomstandigheden

- Het apparaat is voor het gebruik in een omgevingstemperatuur van +5 °C tot +30 °C ontwikkeld. Controleer of deze temperatuurgrenzen tijdens het gebruik worden nageleefd om een foutloze functie en lange levensduur van het apparaat te waarborgen.
- Voor de opslag van het apparaat geldt een temperatuurzone van – 20 °C tot + 60 °C. Let erop dat extreme temperaturen buiten dit bereik de functie en levensduur van het apparaat negatief kunnen beïnvloeden.
- Neem zowel voor het gebruik als de opslag van het apparaat een luchtvochtigheid van 30 % tot 75 % in acht.

2. Algemeen

Technische gegevens

Model:	SKMS 1200 C1
Netspanning:	230 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	1.200 watt; Mixer: 1.000 watt; Bereiden: 1.050 watt
Aan-uitschakelaar op **0** = stroomverbruik:	0 watt
Overschakelen naar stand-bymodus:	< 20 min.
Stroomverbruik in stand-bymodus:	≤ 0,5 watt
Wifi: Frequentiebereik: Zendvermogen:	 2.400 MHz - 2.483,5 MHz < 20 dBm
Maximumvulling mixkom **5**:	3 liter
Maximale belastbaarheid van de weegschaal:	5 kg

Informatie over batterijen / accu's volgens EU 2023/1542

Naam/handelsmerk van de fabrikant	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD, No. 5 Building, Houhai Xufa Tech Park, No. 8 Zhenxing Road, Xinhu Sub-district, Guangming district, Shenzhen 518106, China.
Batterijtype	Lithium knoopcel: LIR1220 Batchnummer: 2510
Merknaam	MALAK
De conformiteitsverklaring wordt uitgegeven onder de uitsluitende verantwoordelijkheid van:	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD
De genoemde batterij werd in overeenstemming met de EU-verordening EU 2023/1542 geproduceerd.	

Aanwijzingen voor de EU-conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart HOYER Handel GmbH dat dit product voldoet aan de fundamentele eisen van de RED 2014/53/EU en de ROHS-richtlijn 2011/65/EU + 2015/863/EU. Een volledige EU-conformiteitsverklaring vind je op het internet op: https://www.hoyerhandel.com/de/konformitaetserklaerungen/

Weggooien



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



Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.

Verpakking

Als je de verpakking wilt weggooien, houd je dan aan de betreffende milieuvoorschriften in jouw land.

Opmerkingen over gegevensbescherming

De verklaring inzake gegevensbescherming vind je:

- **op het apparaat:** In het menu (☰) onder *Privacyverklaring*.
- **in de app:** In het menu van de app onder *Privacyverklaring*.
- **op de website:** onderaan de startpagina onder *Privacybescherming*.

Gegevens wissen

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

Vervoer

Als u uw MC wilt vervoeren, raden wij u aan de originele verpakking te gebruiken. Bewaar ze voor dit doel.

Gebruikte symbolen

GS	**G**eprüfte **S**icherheit (geteste veiligheid): apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
CE	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
21 PAP	Herbruikbare materialen: karton (behalve golfkarton)
~	Wisselspanning
	Het symbool geeft aan dat de accessoires vaatwasmachinebestendig zijn. Informatie over welke onderdelen in de vaatwasser kunnen worden gereinigd, vindt u in deze gebruiksaanwijzing.
	Dit is een recyclebaar product, waarop de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant, alsmede de afvalscheiding van toepassing zijn.

Technische wijzigingen voorbehouden.

Toebehoren bestellen

Op onze website vind je informatie over welke accessoires er kunnen worden nabesteld.

Online bestellen



1. Scan de QR-code met je smartphone/tablet.
2. Met de QR-code kom je op een website terecht, waar je de nabestelling kunt plaatsen.

Website

Website: www.monsieur-cuisine.com

3. Overzicht

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

zonder afbeelding:
25 Siliconen deksel
26 Ontgrendelingshendel

4. Onderdelen en hun functie

Onderdeel	Gebruik	Aanwijzingen
Mesinzetstuk **18**	- Voor fijnmaken, hakken, pureren - Voor het programma *KNEDEN* - Met de functie *LINKSLOOP* om zorgvuldig te roeren	- Moet altijd zijn ingezet om de mixkom **5** af te dichten - Maak levensmiddelen evt. vooraf fijn in stukken met een randenlengte van ca. 3 - 4 cm - Kan worden gebruikt met alle snelheidsstanden (1 tot 10)
Maatbeker **24**	De maatbeker **24** fungeert tegelijkertijd als sluiting voor de mixkom **5** en voor het afmeten van ingrediënten (20 ml tot 100 ml).	**LET OP!** Voordat u de maatbeker **24** verwijdert, moet u de snelheid naar stand 1, 2 of 3 verlagen, zodat er geen levensmiddelen uit kunnen worden geslingerd.
Kookinzetstuk **19**	Voor koken en smoren	doe ten minste 500 ml water in de mixkom **5**
Roeropzetstuk **20**	Voor dun vloeibare levensmiddelen - Slagroom kloppen (minimaal 200 g) - Eiwit kloppen (ten minste 4 stuks) - Emulgeren (bijv. mayonaise)	- Mag slechts met de snelheidsstanden 1 tot 4 worden gebruikt - Mag niet met de functie *TURBO* worden gebruikt
Spatel **21**	De spatel **21** is bestemd voor het doorroeren van ingrediënten en het verwijderen van het kookinzetstuk **19**.	De spatel **21** mag niet worden gebruikt, wanneer het roeropzetstuk **20** erop is gezet. De spatel kan anders in het roeropzetstuk blijven steken.
Stoomgaaropzetstuk plat **2** en diep **3**	Gereed voor stoomgaren	U kunt naar wens alleen het diepe stoomgaaropzetstuk **3** of beide stoomgaaropzetstukken (**2** en **3**) gebruiken. Het platte stoomgaaropzetstuk **2** kan niet zonder het diepe stoomgaaropzetstuk **3** worden gebruikt.

5. Uitpakken en plaatsen

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

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

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Controleer of alle delen aanwezig en onbeschadigd zijn.
3. **Maak het apparaat vóór het eerste gebruik schoon!**
4. Breng één keer 3 liter water in de mixkom **5** aan de kook en giet het vervolgens weg.
5. Plaats het apparaat **13** op een vlakke, droge, slipvaste en waterdichte ondergrond, zodat het apparaat niet kan omvallen of wegglijden.

LET OP!

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

6. Eerste keer inschakelen en verbinden met het internet

Je kunt je *Monsieur Cuisine smart* ook zonder internetverbinding gebruiken. De verbinding met het internet is bestemd voor het gebruik van smart functies via de Monsieur Cuisine- en Google Home-apps via je smartphone of tablet.

Zo vind je informatie over je wifi-netwerk!

Als je twijfelt over de naam van je wifi-netwerk of wat je wachtwoord is, volgen hier enkele tips waar je informatie kunt vinden.

- Kijk aan de achterzijde of de onderkant van je router. Daar vind je meestal alle informatie die je nodig hebt.
- Kijk in de documenten die je van je netwerkprovider hebt gekregen.
- Naam van het wifi-netwerk:
  deze wordt meestal genoemd onder “Wifi-naam” of “SSID-naam” of een combinatie van beide “Wifi-naam (SSID)”. Daarachter staat dan de naam. Wanneer je deze in de lijst van de *Monsieur Cuisine smart* ziet, klik erop.
- Naam van het wachtwoord:
  deze staat meestal onder “Naam Wifi-wachtwoord” of “Wifi-code”. Meestal volgt dan nog tussen haakjes WPA, WPA2 of vergelijkbaar; dat is het type versleuteling. Daarachter staat dan het wachtwoord, meestal als combinatie van cijfers en letters of alleen als cijfers.

Algemene informatie over de wifi-verbinding

- Een aanmelding in je wifi-netwerk is alleen bij de eerste opbouw van de verbinding noodzakelijk of wanneer je wijzigingen hebt doorgevoerd in je wifi-netwerk.
- Je *Monsieur Cuisine smart* onthoudt netwerken waarmee deze een keer was verbonden en brengt de verbinding automatisch weer tot stand.
- Meestal moet bij de eerste verbinding een wachtwoord worden ingevoerd. Alleen in het geval dat je netwerk niet beveiligd is, maar dat komt zelden voor, hoef je geen wachtwoord in te voeren.
- Jouw MC smart werkt enkel i.c.m. wifi met een frequentie van 2,4 GHz. Als de wifi niet wordt weergegeven, activeer dan in het instellingenmenu van je router naast het wifinetwerk van 5 GHz ook dat van 2,4 GHz en sluit de MC smart hierop aan. De meeste routers wijzen deze frequentie automatisch aan de MC smart toe.
  Als dit niet het geval is en het apparaat niet met wifi kan worden verbonden, geef dan in je routerinstellingen het wifinetwerk van 2,4 GHz een nieuwe naam die afwijkt van het wifinetwerk van 5 GHz, en sluit de MC op dit wifinetwerk aan. Andere apparaten die in het wifinetwerk van 2,4 GHz werken en er eerder mee waren verbonden, moeten de verbinding ermee opnieuw tot stand brengen.

De eerste keer inschakelen

1. Stop de stekker **15** in een geschikt stopcontact. Het stopcontact moet ook na het aansluiten altijd goed toegankelijk zijn. Trek alleen zo veel kabel uit het kabelvak **16** als noodzakelijk is.
2. Zet de in-/uitschakelknop **6** rechts achter op **I**. Het beeldscherm **7** gaat branden.
3. Na enkele seconden verschijnt het beeldscherm waarin je je taal kiest. Tik op de gewenste taal en vervolgens op de toets *NEXT* om op te slaan.
4. Tik op het gewenste land en vervolgens op de toets *VERDER* om op te slaan.
5. Er verschijnt een lijst met alle zichtbare wifi-netwerken.
   - Bij de eerste keer oproepen wordt automatisch naar wifi-netwerken gezocht.
   - Alle gevonden wifi-netwerken verschijnen in een lijst.
   - Tik met je vinger op het beeldscherm op *OVERSLAAN,* wanneer je geen verbinding met het internet wenst en bevestig je keuze. Er verschijnt een korte uitleg om de software te introduceren. Tik op het beeldscherm voor de volgende stap.
   - Na de introductie verschijnt het startmenu op het beeldscherm.
6. Door met de vinger op het beeldscherm te vegen, blader je omhoog en omlaag in de lijst.
7. Tik met een vinger op je wifi-netwerk.
8. Bij een onbeveiligd netwerk wordt nu de verbinding opgebouwd. Waarschijnlijk wordt er echter een venstertje getoond waarin je het wifi-wachtwoord (wifi-code) moet invoeren.

Er verschijnt ook een toetsenbord waarmee je het wachtwoord invoert.
9. Na het invoeren druk je op de toets met het vinkje. De opbouw van de verbinding wordt gestart.
10. In het nieuwe venster kun je een Lidl-account (account) aanmaken, je bij je bestaande Lidl-account aanmelden of deze stappen overslaan.
    - Tik op *OVERSLAAN,* wanneer je beide wilt overslaan.
    - Tik op *INLOGGEN* om je bij je bestaande Lidl-account aan te melden. Volg gewoon de instructies op het beeldscherm. Je *MC smart* wordt automatisch geregistreerd bij de aanmelding bij je Lidl-account.
    - Lees het volgende hoofdstuk om een nieuw Lidl-account aan te maken.

AANWIJZINGEN:
- **Bestaand account:** je kunt je *MC smart* bij je Lidl-Online-account of je Lidl-Plus-account aanmelden.
- **Nieuw account:** wanneer je een *MC smart* als nieuw registreert, wordt automatisch een nieuw account aangemaakt. Dit gebeurt volgens de huidige richtlijnen van Lidl.

Je eerste Lidl-account aanmaken

Wanneer je nog geen Lidl-account hebt, maar alle voordelen van je nieuwe *MC smart* wilt benutten, maak dan nu een account aan.
1. Tik op *MAAK EEN LIDL ACCOUNT.*
2. Voer tweemaal je e-mailadres en vervolgens een wachtwoord in.
3. Druk op de pijltjestoets om te bevestigen. Op het beeldscherm verschijnt een nieuw venster. Er wordt een e-mail met een code naar het opgegeven e-mailadres gestuurd.
4. Voer de code uit de e-mail in het veld in.
5. Tik op de groene pijl rechts in het toetsenbordveld.
6. Tik op het vinkje om akkoord te gaan met de gebruiksvoorwaarden. Zonder toestemming wordt er geen account aangemaakt. Indien je dit wil, kun je je ook voor de Newsletter aanmelden. Daarvoor tik je gewoon op het vinkje.
7. Tik op de onderste toets om je Lidl-account aan te maken. Wanneer dat gebeurd is, verschijnt er een korte aanwijzing op het beeldscherm. Er wordt automatisch een nieuw venster geopend.
8. In het venster over gegevensbescherming kun je bepalen welke gegevens je wilt delen.
    - Om geen gegevens te delen, tik je op *ALLES AFWIJZEN.*
    - Om alle gegevens te delen, tik je op *ALLES BEVESTIGEN.*
    - Wanneer je slechts enkele gegevens wilt delen, tik je in het betreffende vakje en dan op *KEUZE BEVESTIGEN.*
9. Er verschijnt een korte uitleg om de software te introduceren. Tik op het beeldscherm voor de volgende stap. Na de introductie verschijnt het startmenu op het beeldscherm.

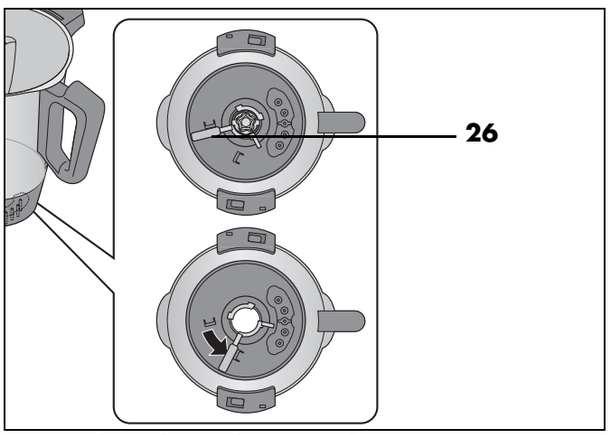
Wanneer de verbinding tot stand is gebracht en je in het ledenaccount bent aangemeld, worden de nieuwe recepten van onze website automatisch gedownload en in de *Monsieur Cuisine smart* opgeslagen.

Verificatiegegevens wissen / accounts verbreken of wissen

Om de wifi-verbinding met het apparaat te verbreken: schakel de wifi-verbinding in het menu uit of activeer de fabrieksinstelling.
Raadpleeg de gebruiksaanwijzing van je router om het wifi-wachtwoord te wijzigen.
In het menu Instellingen vind je je gebruikersaccount en daaronder je instellingen voor het LIDL-account. Je kunt je bij een account afmelden of het wachtwoord wijzigen.
Om het apparaat van het LIDL-account te ontkoppelen: in het menu Instellingen kun je je bij een account afmelden of de fabrieksinstelling activeren. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing op de betreffende LIDL-websites om het LIDL-account te wissen.
Activeer de fabrieksinstelling voor het ontkoppelen van de app of Google-Home.

7. Mixkom gebruiken

Het mesinzetstuk **18** is bestemd voor het fijnmaken van levensmiddelen.
De mixkom **5** mag nooit zonder mesinzetstuk **18** worden gebruikt, omdat het mesinzetstuk **18** de mixkom **5** aan de onderkant afdicht.
Ga als volgt te werk om een mesinzetstuk **18** te verwijderen:



1. Zet de mixkom **5** horizontaal neer.
2. Druk op de ontgrendelingshendel **26** aan de onderkant van de mixkom **5**, zodat deze naar het symbool van het geopende slot wijst.

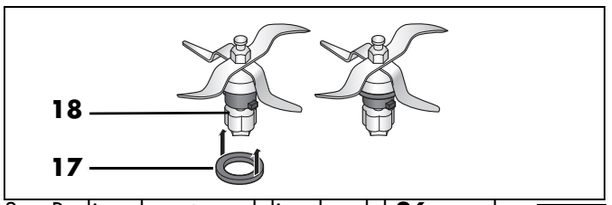


3. Trek het mesinzetstuk **18** er voorzichtig naar boven toe uit.

Ga als volgt te werk om het mesinzetstuk **18** te plaatsen:
1. Zet de mixkom **5** horizontaal neer.
2. Plaats het mesinzetstuk **18** er van bovenaf in. Let erop dat de beide nokken aan de standvoet van het mesinzetstuk **18** door de beide uitsparingen in de bodem van de mixkom **5** moeten worden gestoken.

LET OP!

⊙ Let erop dat de afdichting **17** correct op het mesinzetstuk **18** is geplaatst, omdat anders de inhoud eruit kan lopen.



3. Bedien de ontgrendelingshendel **26** aan de onderkant van de mixkom **5**, zodat deze naar het symbool van het gesloten slot wijst om het mesinzetstuk **18** te vergrendelen.

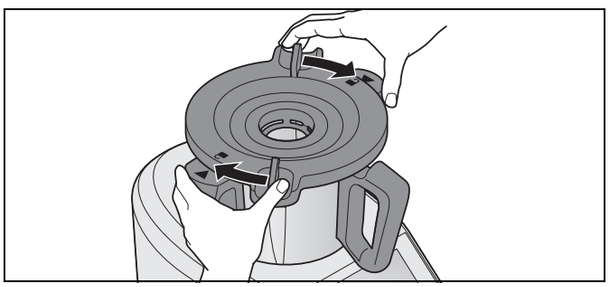


Mixkom gebruiken

1. Plaats de mixkom **5** in de houder **10**. De voorzijde met de greep wijst naar jou toe.
2. Druk de mixkom **5** een beetje omlaag tot deze juist zit.

Deksel plaatsen

1. Plaats het deksel **23** voor de mixkom zodanig, dat de slotsymbolen tegenover de pijlen op de mixkom **5** staan.



2. Draai het deksel **23** met beide handen met de wijzers van de klok mee.
   Pas wanneer het deksel **23** correct is gesloten, kan het apparaat starten. Wanneer een programma actief is, geeft een geluidssignaal aan dat het apparaat nu weer gebruiksklaar is.

Mixkom verwijderen

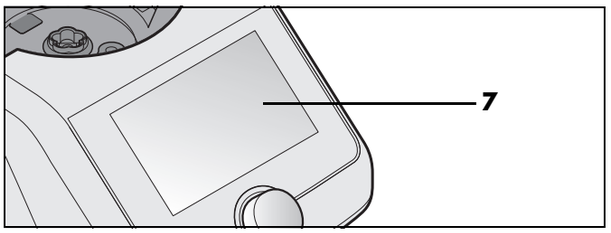
1. Draai het deksel **23** met beide handen tegen de wijzers van de klok in en neem dit dan van de kom af.
2. Neem de mixkom **5** er naar boven vanaf.

8. Basisbediening

Apparaat inschakelen

- Zet de in-/uitschakelknop **6** rechts achter op **I**:
  - Het beeldscherm **7** gaat branden.
  - Het startmenu verschijnt op het beeldscherm.

Beeldscherm

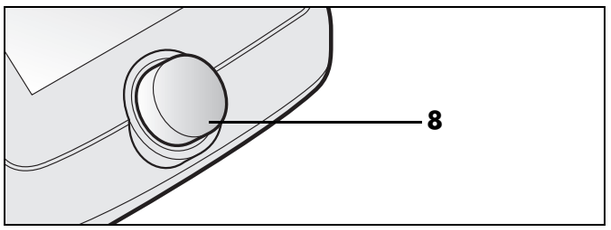


Op het beeldscherm **7** worden alle instellingen en gebruikswaarden weergegeven.

Wanneer er geen functie actief is en er ca. 5 minuten geen bediening wordt uitgevoerd, een dialoogvenster verschijnt op het beeldscherm **7**, waarin de tijd tot aan het overschakelen naar stand-by wordt afgeteld.

- Druk op de toets op het dialoogvenster of op de draairegelaar **8**, zodat het apparaat actief blijft.
- Als het apparaat in stand-by staat, druk of draai dan gewoon aan de draairegelaar **8** om het apparaat te "wekken".
- Het bedienen en het instellen van waarden gebeurt via het touchscreen-beeldscherm ***7*** en de draairegelaar **8**. In de meeste gevallen zijn beide bedieningswijzen mogelijk.
- Instellingen voer je uit door toetsen aan te raken of met veeg- en draaibewegingen.

De draairegelaar



- Door op de draairegelaar te drukken wordt de gemarkeerde functie geactiveerd.
- Met de draairegelaar **8** voer je instellingen uit. De instellingen worden doorgaans onmiddellijk op het beeldscherm **7** weergegeven. Je kunt door draaien aan de draairegelaar bijv. door lijsten bladeren of menuopties markeren.
- Instellingen worden altijd alleen voor de geactiveerde functie uitgevoerd (bijv. tijd, temperatuur of snelheid van het programma).

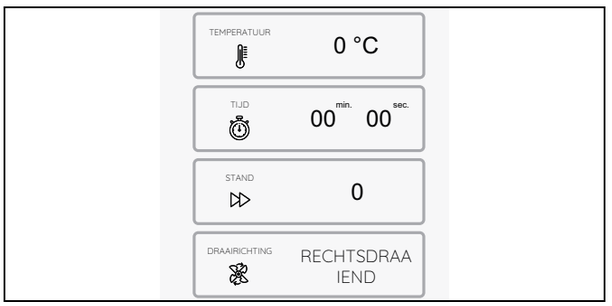
Weegschaal

De ingebouwde keukenweegschaal weegt in stappen van 1 gram tot en met 5 kg.
De weegschaal is eenvoudig te bedienen. Het apparaat is gereed voor gebruik, wanneer er geen programma wordt uitgevoerd.

AANWIJZINGEN:

- Het startgewicht bedraagt 2 gram.
- Wanneer je 5 gram of minder wilt afwegen, kan het meetresultaat minder nauwkeurig zijn.

Basisinstellingen voor koken

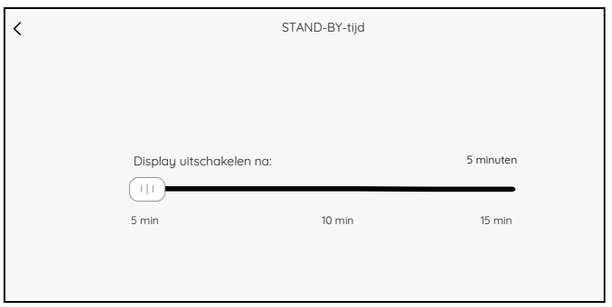


- Tik op één van de 4 toetsen. Rechts wordt een vak geopend voor het instellen van de betreffende waarde.

Stand-bytijd kiezen

Hier kies je hoe lang het beeldscherm nog ingeschakeld moet blijven na de laatste instelling. Als de gekozen tijd verlopen is, krijg je gedurende ca. 25 seconden een melding. Voer een instelling uit om het uitschakelen te voorkomen. Als je geen instelling uitvoert, schakelt het apparaat naar stand-by.

1. Het menu werd geopend en wordt op het beeldscherm weergegeven.



2. Schuif de regelaar naar de gewenste positie. Tussen de 5 en 15 minuten kun je een uitschakeltijd in stappen van één minuut kiezen. De gekozen tijd wordt weergegeven.
3. Tik bovenaan links op de pijltjestoets < om het menu te verlaten. De instelling wordt opgeslagen.

Fabrieksinstelling

Door te resetten naar de fabrieksinstelling worden alle instellingen en je kookgeschiedenis gewist.

1. Druk op ☰ -> *Instellingen* -> *NAAR FABRIEKSINSTELLINGEN TERUGZETTEN*.
2. Tik op de toets *JA* om de functie te starten. Het startbeeldscherm verschijnt kort en vervolgens het taalmenu.
3. Tik op de gewenste taal en vervolgens op de toets om op te slaan.
4. Kies nu je wifi-verbinding en geef de wifi-code/het wachtwoord in. Tik op het vinkje om de invoer op te slaan.
5. Volg de instructies op het beeldscherm.

9. CookingPilot

De CookingPilot van de *Monsieur Cuisine smart* leidt je stapsgewijs door het geselecteerde recept - vandaar ook de naam CookingPilot (begeleid koken).

Algemene informatie over de CookingPilot

- Bij de levering heeft de *Monsieur Cuisine smart* veel recepten in zijn geheugen.
- Bij verbinding met het internet en je ledenaccount worden meer recepten in het geheugen geladen. Vergeet niet om in te loggen.

Menu's oproepen

- Druk op de toets *RECEPTEN*. Deze vind je bijv. in het startmenu of bovenaan links, wanneer je in het menu Programma's bent.
  Je ziet een reeks recepten met foto's. Tik op de foto om een recept te openen.
- Ga als volgt te werk, wanneer je een recept wilt verlaten:
  - Tik linksboven op de toets ⍇. In het volgende venster kun je de actuele werkstap van het recept opslaan.
  - De startpagina van het recept wordt weergegeven. Tik linksboven op de pijltjestoets < om het hoofdmenu van de recepten te openen.

10. Apparaat reinigen

GEVAAR voor een elektrische schok!

⊙ Trek steeds de stekker **15** uit het stopcontact voordat je het apparaat reinigt.
⊙ Dompel het basisapparaat **13** nooit in water.

GEVAAR van verwondingen door snijden!

⊙ Let erop dat de messen van de mesinzetstukken **18** zeer scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.
⊙ Spoel vóór het verwijderen van het mesinzetstuk **18** de mixkom **5** met water uit en haal voedselresten van de messen, zodat het mesinzetstuk **18** er veilig uit kan worden gehaald.
⊙ Gebruik bij het afwassen met de hand helder water zodat je het mesinzetstuk **18** goed kunt zien en je je niet aan de zeer scherpe messen kunt verwonden.

LET OP!

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

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

Voorspoelen

1. Plaats de mixkom **5** in het apparaat.
2. Doe 0,5 l water in de mixkom.
   Je kunt een beetje mild afwasmiddel aan het water toevoegen.
3. Plaats het deksel **23** op de mixkom.
4. Kies het programma *VOORSPOELEN*.
5. Kies nu tussen:
   - *KORTE REINIGING* (1 min. 30 sec.) of

- *LANGE REINIGING* (1 min. 45 sec.)

6. Druk op *START.* Het programma begint met het spoelproces en de tijd loopt achterwaarts.

AANWIJZING: bij de lange reiniging wordt het water vóór de eigenlijke reinigingsprocedure opgewarmd.

7. Na afloop van het spoelproces verschijnt *KLAAR* op het display.
8. Giet het water uit en begin met de reiniging.

Basisapparaat reinigen

1. Reinig het basisapparaat **13** met een vochtige doek. Je kunt ook een beetje afwasmiddel gebruiken.
2. Veeg met een schone, licht vochtige doek met schoon water na.
3. Gebruik het basisapparaat **13** pas weer wanneer het volledig droog is.
4. Het beeldscherm kan bovendien met een brillendoekje of een speciaal reinigingsmiddel voor monitors worden gereinigd.

Reinigen in de vaatwasmachine

De volgende delen zijn vaatwasmachinebestendig:

- Mixkom **5**
- Maatbeker **24**
- Deksel voor de mixkom **23**
- Afdichting van de mixkom **22**
- Mesinzetstuk **18**
- Afdichting van het mesinzetstuk **17**
- Kookinzetstuk **19**
- Roeropzetstuk **20**
- Spatel **21**
- Stoomgaaropzetstuk, diep **3**
- Afdichting van het stoomgaaropzetstuk **4**
- Stoomgaaropzetstuk, plat **2**
- Deksel voor stoomgaaropzetstukken **1**

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

- Basisapparaat **13**

AANWIJZINGEN:

- Bij het reinigen in de vaatwasser kunnen lichte vervormingen optreden. Dit gebeurt alleen bij accessoires die bij verhitting onder spanning staan. Plaats de delen los in de vaatwasser. Zo weet u zeker dat er geen vervormingen optreden.
- Verwijder voor het reinigen van de mixkom **5** in de vaatwasmachine beslist het mesinzetstuk **18**.

Onderdelen reinigen

1. Spoel de mixkom **5** om met warm water en giet het water weg.
2. Verwijder het mesinzetstuk **18** en neem de afdichting **17** eraf.
3. Reinig alle onderdelen met de hand in een wasbak met afwaswater of in de vaatwasmachine.
4. Spoel alle delen met schoon water na bij reinigen met de hand.
5. Laat alle delen volledig drogen, voordat je ze opnieuw gebruikt.
6. Plaats vóór het volgende gebruik het mesinzetstuk **18** weer in de mixkom **5**.



Accessoires bijbestellen
Als je tijdens het reinigen merkt dat er iets vervangen moet worden, kun je de accessoires opnieuw bestellen. Scan gewoon de QR-code.

11. Tips voor de bereiding

Overzicht automatisch programma kneden

Automatisch programma	Werkgereedschap	Min. hoeveelheid	Max. hoeveelheid	Vooraf ingestelde tijd
Stevig deeg (bijv. brood of pizza)	Mesinzetstuk **18**	500 g deeg	1000 g bloem /1750 g deeg	2 min.
Zacht deeg (bijv. gistdeeg of brioche)			1000 g bloem	
Vloeibaar deeg (bijv. pannenkoeken of crêpes)			1000 g bloem	

Richtwaarden voor het automatische programma Pureren

Levensmiddel	Werkgereedschap	Hoeveelheid	Gaartijd
Rauwe vruchten en rauwe groente	Mesinzetstuk **18**	250 g	1 min.
Gekookte groenten pureren			45 sec.

Richtwaarden voor het stijf kloppen van slagroom

Levensmiddel	Werkgereedschap	Hoeveelheid	Gaartijd	Stand
Gekoelde slagroom stijf kloppen	Roeropzetstuk **20**	200 g	2 - 2:30 min. terwijl je het proces bekijkt	3

Richtwaarden voor het fijnmaken van levensmiddelen

Levensmiddel	Werkgereedschap	Hoeveelheid	Stand	Gaartijd
aardappelen (in stukken)	Mesinzetstuk **18**	1 kg	5	10 sec.
amandelen (hele)		200 g	10	10 sec.
appel (in stukken)		600 g	5	6 sec.
boekweit		250 g	10	1 min.
broodjes		1	8	20 sec.
chocolade/couverture		200 g	8	15 sec.
hafer		250 g	10	1:30 min.
ijsblokjes		250 g	Turbo	3 x 1 sec.
knoflook		1 teen	8	5 sec.
koffiebonen		100 g	10	45 sec.
kool (rode/witte)		500 g	6	8 sec.
kruiden		20 g	6	8 sec.
lijnzaad		100 g	10	15 sec.
maanzaad		250 g	9	35 sec.
noten		200 g	10	10 sec.
peperkorrels		20 g	10	20 sec.
rogge		250 g	10	1:30 min.
sesamzaad		50 g	10	10 sec.
specerijen		20 g	10	20 sec.
spelt		250 g	10	1:30 min.
suiker		100 g	10	20 sec.
tarwe		250 g	10	1:30 min.
tarwe		500 g	10	2 min.
uien		1	6	8 sec.
vlees (bevroren)		100 g	8	16 sec.
wortels (gesneden, ca. 5 cm)		500 g	6	8 sec.

Tips en richtwaarden voor het automatischeprogramma stoomgaren

- Let er bij het plaatsen van de levensmiddelen op dat enkele sleuven in het stoominzetstuk **2** / **3** of het kookinzetstuk **19** vrij blijven. Alleen zo kan de stoom zich vrij verdelen en worden de ingrediënten gelijkmatig gaar. Aangezien de kookinzet kleiner is, kunnen minder levensmiddelen tegelijk worden verwerkt.
- Hoeveelheid water in de mixkom **5**: 1 liter met het stoomgaaropzetstuk **3** // 0,5 liter met het kookinzetstuk **19**.

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

Tips en richtwaarden voor het automatischeprogramma SOUS-VIDE

- Leg het te garen levensmiddel in een vacumeerzak en vacumeer het. Of doe het in een diepvrieszak. Leg de diepvrieszak met de opening naar boven in het water en druk de lucht er volledig uit. Tot slot sluit je de zak stevig met clips.
- Plaats het kookinzetstuk in de mixkom.
- Vul de mixkom met warm water tot net onder de bovenste rand van het kookinzetstuk.
- Leg de zak in het kookinzetstuk en duw deze een beetje in het water, totdat deze volledig met water is bedekt.
- Leg de diepvrieszak zo in het kookinzetstuk dat de opening van de zak met de clips naar boven wijst.
- Vul nog een beetje warm water bij, als dat nodig is. Let daarbij echter op de maximale vulhoogte van de mixkom.
- Het beste is wanneer je het te garen levensmiddel, nadat dit gaar is geworden, nog even kort aanbraadt in een pan.

Levensmiddel	Hoeveelheid (ca. 4 porties)	Gaartijd	Rare	Medium rare	Medium	Well done
Vlees						
Reerug, uitgebeend	600 g	1 uur	-	52 °C	55 °C	62 °C
Rundersteaks	4 stks. (à 180 g, 2 - 3 cm dik)	1 uur	52 °C	55 °C	58 °C	62 °C
Runderfilet	800 g	2 uur	-	54 °C	59 °C	-
Varkensnek	800 g	2 uur 30 min	-	60 °C	65 °C	72 °C
Varkensfilet	600 - 800 g	1 uur 30 min	-	56 °C	59 °C	63 °C
Kipfilet	4 stks. (à 150 g, 3 - 4 cm dik)	50 min	-	-	-	70 °C
Eendenborst	2 stks. (à 300 g, 2 - 3 cm dik)	70 min	-	58 °C	60 °C	70 °C
Lamsfilet	500 g	45 min	-	62 °C	65 °C	70 °C
Vis						
Zalmfilet	4 stks. (à 125 g, 2 - 3 cm dik)	40 min	40 °C glazig	45 °C zacht	50 °C stevig	65 °C geheel doorbakken
Grote garnalen	20 stks.	25 min	40 °C glazig	45 °C zacht	50 °C stevig	56 °C geheel doorbakken
Groente						
Groene asperges	400 g	20 min	-	-	-	85 °C
Wortelen	400 g (dikte wortelen in de lengte halveren)	1 uur	-	-	-	85 °C
Sperziebonen	400 g	1 uur	-	-	-	85 °C
Fruit						
Ananas/perzikken/abrikozen/ kersen gewassen, schoongemaakt, ontpit en naar wens in stukjes gesneden	400 g	1 uur	-	-	-	85 °C
Appels/peren gewassen, schoongemaakt, ontpit en in partjes gesneden	400 g	25 min	-	-	-	85 °C

Tips en richtwaarden voor het automatischeprogramma SLOW COOK

Bij het programma *SLOW COOK* vindt het gaarproces in een vloeistof plaats. Afhankelijk van de smaak en het gebruikte product kan deze vloeistof bijv. bouillon, sap, water of wijn zijn. Kruiden en andere levensmiddelen kunnen naar wens worden toegevoegd.

Levensmiddel	**Hoeveelheid (ca. 4 porties)**	**andere ingrediënten**	**Gaartijd**	**Temperatuur**
	Vlees			
Gebraden rundvlees/ soepvlees	800 g aan een stuk	Met 1 liter vleesbouillon in de mixkom doen	6 uur	85 °C
Rundergoulash	800 g in 2 x 3 cm grote dobbelstenen	Met 500 ml vleesbouillon in de mixkom doen	4 uur	85 °C
Gebraden varkensvlees	800 g aan een stuk	Met 1 liter vleesbouillon in de mixkom doen	6 uur	85 °C
Varkensgoulash	800 g in 2 x 3 cm grote dobbelstenen	Met 500 ml vleesbouillon in de mixkom doen	4 uur	85 °C
Gehakte kip	800 g in reepjes, ca. 1 cm dik	Met 500 ml vleesbouillon in de mixkom doen	1 uur	90 °C
	Vis			
Eenpansvisgerecht	1 kg schoongemaakte, gewassen en in hapklare stukjes gesneden groente, 500 g kant-en-klare visfilet zonder huid in hapklare stukjes, kruiden	Doe de groente met 1 liter groente- of visbouillon in de mixkom. Voeg de vis toe.	2 uur Max. 30 min	85 °C 70 °C
		AANWIJZING: voeg de vis bij het eenpansgerecht pas aan het einde toe. De vis mag niet langer dan 30 min worden meegekookt om te voorkomen dat deze uiteenvalt.		
	Groente			
Eenpansgroentegerecht	1 kg schoongemaakte, gewassen en in hapklare stukjes gesneden groente, kruiden	Doe de groente met 1 liter groentebouillon in de mixkom.	2 uur	90 °C
	Fruit			
Compote	800 g fruit, gewassen, schoongemaakt, ontpit en gesneden in max. 2 cm grote dobbelsteentjes	Doe het fruit met 100 ml water en drie eetlepels suiker in de mixkom.	2 uur	90 °C
Appelmoes, pruimenmoes	1,2 kg fruit, gewassen, schoongemaakt, ontpit en gesneden in max. 2 cm grote dobbelsteentjes	Doe het fruit met 200 ml gezeefd vruchtensap in de mixkom.	5 uur, vervolgens met een geplaatste maatbeker 1 min op stand 10 pureren.	80 °C

Tips en richtwaarden voor het automatischeprogramma FERMENTEREN

- Bereide producten kun je naar wens met specerijen, kruiden, noten of fruit verfijnen.
- Gistdeeg kun je in het stoomgaaropzetstuk fermenteren. Doe daarvoor 250 ml water in de mixkom en bedek alle ventilatiesleuven met bakpapier. Daarna sluit je het deksel.

Levensmiddel	Ingrediënten	Gaartijd	Temperatuur
Yoghurt 5 glazen à 200 g	900 ml melk op kamertemperatuur (h-melk, 3,5% vet) 100 g natuuryoghurt (3,5% vet)	8 uur	40 °C
Kwark	1500 ml koude melk (verse melk, 3,5% vet) 200 g zure room (10% vet)	10 uur	65 °C
Gistdeeg zoet	Vers bereid gistdeeg zoet. Je vindt een recept daarvan in onze bestanden.	1 uur	50 °C
Gistdeeg hartig/brooddeeg	Vers bereid gistdeeg hartig. Je vindt een recept daarvan in onze bestanden.	1 uur 30 min	50 °C

Tips en richtwaarden voor het automatischeprogramma SMOOTHIE

- Doe fruit en groente altijd gewassen, schoongemaakt, geschild, ontpit en in grove stukken gesneden in de mixkom.
- Je krijgt het beste resultaat, wanneer je de ingrediënten maximaal tot aan de 1 l-markering in de mixkom doet.
- Voor 4 glazen met elk ca. 250 ml doe je telkens 660 g vaste ingrediënten en 350 g vloeistof (bijv. water, melk, yoghurt, karnemelk, kefir) in de mixkom.
- Kies altijd de tijd waarbij het meest vaste ingrediënt is vermeld.

Levensmiddel	Hoeveelheid (voor 4 glazen met elk 250 ml)	Tijd
Fruit		
Zachte vruchten bessen, bananen, druiven, rijpe kiwi, citrusvruchtvlees, meloen, passievrucht, kersen, mirabellen, pruimen	Telkens 660 g fruit + 350 g vloeistof	1 min
Hardere vruchten mango, harde kiwi, appels, peren, perziken, abrikozen. Rabarber, nectarines	Telkens 660 g fruit + 350 g vloeistof	1 min 30 sec
Harde vruchten harde appels, harde peren, harde nectarines	Telkens 660 g fruit + 350 g vloeistof	2 min
Groente		
Zachte groente tomaten, avocado, komkommer, slablaadjes (zonder steel, stronk)	Telkens 660 g groente + 350 g vloeistof	1 min
Hardere ggroente bleekselderij, rode biet (gekookt), maïs (uit blik), paprika, bosuien, groene kool (zonder stronk), venkel, paprikavruchten	Telkens 660 g groente + 350 g vloeistof	1 min 30 sec
Harde groente wortelen, radijsjes, courgettes, koolrabi, selderieknol, hokkaido pompoen, slablaadjes met stelen	Telkens 660 g groente + 350 g vloeistof	2 min
Overige		
Zachte ingrediënten pindakaas, kruidenblaadjes, kruiden (bijv. kaneel, gember, vanille), zoetstoffen (bijv. honing, agavendiksap)	Telkens 660 g ingrediënten + 350 g vloeistof	1 min
Hardere ingrediënten havermout, consumptie-ijs	Telkens 660 g ingrediënten + 350 g vloeistof	1 min 30 sec
Harde ingrediënten Crushed Ice, noten	Telkens 660 g ingrediënten + 350 g vloeistof	2 min

12. Storingen, oorzaak, oplossing

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

GEVAAR voor een elektrische schok!

⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Vervangingsonderdelen

Storing	Oorzaak	Oplossing
Waar kan ik vervangingsonderdelen bestellen?		U kunt accessoires of vervangingsonderdelen bestellen in de shop op shop.monsieur-cuisine.com.

Ongelijkmatig lopende motor

Storing	Oorzaak	Oplossing
Als de motor onregelmatig loopt, kan dat de volgende oorzaken hebben.	De snelheid van de mixer staat op laag.	Op de lagere standen loopt de motor bewust ongelijkmatig, om een goede mengverhouding te krijgen. Het is niet nodig om iets te doen.
	U hebt een automatisch programma ingesteld.	Veel automatische programma's hebben pauzes bij het veranderen van de bladrichting. Dit kan de indruk wekken dat de motor hapert. Maar maakt u zich geen zorgen - dat hoort zo.
	De motor is overbelast. Dit kan bijv. gebeuren als er te veel deeg wordt verwerkt.	Geef uw Monsieur Cuisine smart een pauze en laat hem ongeveer 30 minuten afkoelen. Daarna kunt u natuurlijk verdergaan met minder deeg.

Andere storingen

Storing	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat start niet.	Mixkom **5** is er niet correct ingezet.	Zet de mixkom **5** er correct in.
	Deksel **23** of diep stoomgaaropzetstuk **3** zijn niet correct op de mixkom **5** gezet.	Plaats het deksel **23** of het diepe stoomgaaropzetstuk **3** correct.
	Geen stroomvoorziening	Controleer de stekker **15**, de in-/uitschakelknop **6** en evt. de zekering.
Wifi-verbinding wordt niet weergegeven	Uw *MC smart* werkt alleen i.c.m. een wifi-verbinding met een frequentie van 2,4 GHz. Uw router is echter op 5 GHz ingesteld.	Activeer in het instellingenmenu van uw router, naast de 5 GHz-wifi-verbinding, de 2,4 GHz-wifi-verbinding en verbind daarmee de *MC smart*.
Het apparaat kan niet met wifi-verbinding worden verbonden.	Uw *MC smart* werkt alleen i.c.m. een wifi-verbinding met een frequentie van 2,4 GHz. Uw router probeert echter een 5 GHz-verbinding op te bouwen.	Geef de 2,4 GHz-wifi-verbinding in de instellingen van uw router een nieuwe naam die anders is dan de 5 GHz-wifi-verbinding. Voeg bijvoorbeeld gewoon "2,4 GHz" toe aan de bestaande naam en verbind de *MC smart* met deze wifi-verbinding. Andere apparaten die in het wifi-netwerk van 2,4 GHz werken en er eerder mee waren verbonden, moeten de verbinding ermee opnieuw tot stand brengen.
	De 2,4 GHz is op de router uitgeschakeld.	Schakel de 2,4 GHz-frequentie in het menu van de router weer in.
		Controleer de stekker **15**, de in-/uitschakelknop **6** en evt. de zekering.

Storing	Oorzaak	Oplossing
Vloeistof onder het apparaat	Het mesinzetstuk **18** is er niet correct ingezet en daardoor lekt de mixkom **5**.	Zet het mesinzetstuk **18** er correct in.
	Afdichting **17** van het mesinzetstuk is defect.	Zet er een nieuwe afdichting **17** in.
	Er is vloeistof uit de mixkom **5** gelopen en door de overloop **12** in het basisapparaat **13** op het werkblad gestroomd.	Bij het mixen van vloeistoffen op stand 10 of met de toets *TURBO* mag er maximaal 2,5 liter in de mixkom **5** zitten, omdat er anders vloeistof uit kan worden geslingerd. Bij lagere snelheidsstanden dan 10 mag de mixkom **5** maximaal zijn gevuld met 3 liter.
Bij het deksel **23** van de mixkom **5** komt vloeistof naar buiten.	De afdichting **22** is er niet correct ingezet.	Zet de afdichting **22** er correct in.
	De afdichting **22** is defect.	Zet er een nieuwe afdichting **22** in.
Er kan geen temperatuur worden ingesteld.	Er werd een snelheidsstand 4 - 10 gekozen.	Kies snelheidsstand 0 - 3.
Mijn gegevens worden continu gewijzigd.	U hebt gegevens ingevoerd die niet mogelijk zijn bij het actuele programma.	Let op de informatie op het display **7** of in de gebruiksaanwijzing.
Het mesinzetstuk **18** draait niet.	Is de meshouder **11** versleten? Dit kan gebeuren wanneer u bijv. een te grote hoeveelheid deeg hebt gemaakt.	Vervang de meshouder **11** door een nieuwe en houd voortaan rekening met de aangegeven maximale hoeveelheden.
Onderdelen van het apparaat of de accessoires zijn verkleurd of zien er een beetje melkachtig uit.	Bepaalde levensmiddelen of kruiden (bijv. curry) kunnen het kunststof verkleuren. Dit is geen fout van het apparaat.	Een oplossing is niet nodig, omdat dit geen risico vormt voor de gezondheid.
Er kan geen hogere snelheidsstand dan 3 worden gekozen.	Er is een temperatuur ingesteld.	Stel de temperatuur in op *0*.
Foutmeldingen of aanwijzingen op het beeldscherm. Scan de QR-code om naar de lijst met foutcodes te gaan.	Waarschuwing voor verkeerde bediening	Volg de aanwijzingen op het beeldscherm.

13. Garantie van HOYER Handel GmbH

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

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar het originele aankoopbewijs van Lidl goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.
Indien binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen, of ontvangt u de aankoopprijs retour. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan. Een andere vereiste is een typeplaatje op het apparaat. Als dit is verwijderd, vervalt de garantie.
Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

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

Omvang van de garantie

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

Uitgesloten van garantie zijn aangebrande potten en pannen en slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en schade aan breekbare onderdelen, zoals schakelaars, lichtbronnen, afdichtingen, mengmessen, meshouders, spatels, menginzetstukken of andere onderdelen van glas.

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.
Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

Afhandeling in geval van garantie

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

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.
- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.

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



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601** uw handleiding openen.

Reparatie zonder garantie of aanspraak op garantie

Je kunt je defecte apparaat door ons laten repareren, zelfs als de garantie is verlopen. Bijvoorbeeld omdat de garantieperiode is verstreken of omdat de schade per ongeluk is veroorzaakt.

Neem in dat geval contact met ons op zoals hierboven beschreven. Je bent zelf verantwoordelijk voor de verzend- en reparatiekosten.

Servicecenters

(NL) Service Nederland
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 103 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Leverancier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 104 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Indice

1. Istruzioni per la sicurezza 105
2. Indicazioni generali 107
3. Panoramica 109
4. Parti e loro funzioni 109
5. Disimballaggio e posizionamento 110
6. Prima accensione e collegamento a internet 110
7. Utilizzo del recipiente miscelatore 111
8. Uso di base 112
9. CookingPilot 113
10. Pulizia dell'apparecchio 114
11. Suggerimenti per la preparazione 115
12. Guasti, causa, eliminazione 120
13. Garanzia della HOYER Handel GmbH 122

⚠ ***PERICOLO causato dalla mancata osservanza del manuale d'uso e delle istruzioni per la sicurezza!***
Le presenti istruzioni brevi non sostituiscono il manuale principale.
Prima di iniziare, leggi il capitolo Istruzioni per la sicurezza in queste istruzioni brevi oppure nel manuale d'uso online.

Manuale principale

Per accedere al manuale principale, scansiona il codice QR o immetti www.monsieur-cuisine.com nel tuo browser.

Ti ringraziamo della fiducia!

Ci congratuliamo con te per il tuo nuovo robot da cucina con funzione di cottura *Monsieur Cuisine smart*.

Per un impiego sicuro del prodotto e per conoscerne tutto il ventaglio di prestazioni:

- **Leggi attentamente il presente manuale d'uso prima della prima messa in funzione.**
- **Attieniti soprattutto alle istruzioni per la sicurezza!**
- **È consentito usare l'apparecchio solo come descritto nel manuale d'uso.**
- **Conserva tutti i documenti.**
- **Se cedi l'apparecchio a terzi, consegna anche le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni brevi. Esse sono parte integrante del prodotto.**
- **La documentazione del prodotto è costituita dai seguenti elementi:**
  - **le istruzioni brevi con le istruzioni di sicurezza,**
  - **il manuale d'uso su internet.**

Ci auguriamo che il tuo nuovo robot da cucina con funzione di cottura *Monsieur Cuisine smart* possa darti molte soddisfazioni!

Simboli presenti sull'apparecchio

Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.

Questo simbolo mette in guardia dal contatto con la superficie rovente.

Questo simbolo mette in guardia dal toccare il vapore acqueo rovente.

Uso conforme

Il *Monsieur Cuisine smart* serve a mescolare, frullare, sbattere, montare, triturare, passare, emulsionare, triturare ghiaccio, cuocere (delicatamente) al vapore, impastare, rosolare, cuocere e sottoporre a cottura guidata ricette memorizzate e pesare alimenti e nutrimenti.
Può essere collegato a internet e ha accesso ad un gran numero di ricette.
L'apparecchio è stato ideato per l'uso domestico. Usare l'apparecchio solo al chiuso.
Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 105 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Uso improprio prevedibile

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

⊙ Non utilizzare l'apparecchio per triturare alimenti particolarmente duri come ad es. ossi o noci moscate.

Prodotti estranei e i loro pericoli:

⊙ Si deve assolutamente rispettare l'avvertenza riportata nel manuale d'uso secondo la quale è consentito soltanto l'utilizzo di accessori originali.

⊙ Gli accessori esterni, in particolare quelli che bloccano le funzioni di sicurezza di *Monsieur Cuisine smart*, mettono a rischio la tua salute e implicano automaticamente **l'estinzione del permesso di utilizzo**.
I danni indiretti che ne risultano (danni materiali, patrimoniali o alle persone) sono quindi a carico dell'utilizzatore o del proprietario. Noi, in qualità di produttori, escludiamo in questo caso qualsiasi responsabilità.

Il prodotto è sottoposto a continui miglioramenti.
Le figure, soprattutto le figure del software, possono pertanto presentare piccole differenze.

Per mantenere il prodotto al passo con la tecnologia attuale, è necessario che tu mantenga sempre aggiornata l'app Monsieur Cuisine del tuo smartphone e/o tablet.

1. Istruzioni per la sicurezza

Istruzioni per un impiego sicuro

⊙ I bambini non possono usare l'apparecchio.
⊙ Conserva l'apparecchio e il suo cavo di collegamento lontano dalla portata dei bambini.
⊙ La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere svolte da bambini.
⊙ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo.
⚠ Durante il funzionamento, le superfici dell'apparecchio diventano molto calde. Durante il funzionamento, tocca gli accessori per la cottura a vapore e il coperchio per gli accessori per la cottura a vapore solo con presine o guanti da cucina.
⊙ Scollega l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è sorvegliato e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
⊙ Tieni presente che le lame dell'inserto lame sono molto affilate:
- Per evitare di tagliarti, non toccare mai le lame a mani nude.
- Quando lavi a mano usa acqua abbastanza limpida da poter vedere bene l'inserto lame, in modo da non ferirti con le lame, che sono molto affilate.
- Quando svuoti il recipiente miscelatore, assicurati di non toccare le lame dell'inserto lame.
- Quando togli e inserisci l'inserto lame, assicurati di non toccare le lame.

⊙ Quando si utilizza la funzione Turbo, nel recipiente miscelatore non devono trovarsi ingredienti caldi. Potrebbero infatti venire espulsi causando scottature.
⊙ Dopo lo spegnimento, l'inserto lame e l'accessorio mixer continuano a girare per inerzia. Attendi che si arrestino prima di sbloccare il recipiente miscelatore e aprire il coperchio.
⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecontrollo separato.
⊙ Se il cavo di collegamento di questo apparecchio è danneggiato, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
⊙ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
⊙ Assicurati di non riversare liquido sopra il connettore dell'apparecchio.
⊙ Considera che la superficie dell'elemento riscaldante dispone ancora di calore residuo dopo l'applicazione.
⊙ Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può causare lesioni.
⊙ Fai attenzione quando versi il liquido caldo nel recipiente miscelatore. L'improvvisa formazione di vapore potrebbe espellerlo nuovamente.
⊙ Utilizza l'apparecchio solo se tutti i coperchi sono collocati correttamente e/o il dispositivo di protezione si trova nella posizione descritta.
⊙ Per spingere gli alimenti verso il basso utilizza sempre un utensile adatto, ad es. una spatola.
⊙ Non mettere mai la mano nel recipiente miscelatore quando questo è inserito.
⊙ Questo apparecchio è destinato all'impiego sia in casa che per usi di tipo domestico, ad esempio:
… nelle cucine dei lavoratori, in negozi, uffici e altri locali commerciali;
… in tenute rurali;
… da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
… in pensioni con colazione.
⊙ Attieniti al capitolo sulla pulizia del manuale principale.

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 106 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

PERICOLO per i bambini

- Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.

PERICOLO per gli animali domestici e d'allevamento e causato dagli animali domestici e d'allevamento

- Gli apparecchi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e d'allevamento. Inoltre possono anche essere gli stessi animali a causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantieni gli animali lontani dagli apparecchi elettrici.

PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità

- Non usare mai l'apparecchio in prossimità di una vasca da bagno, una doccia, un lavandino pieno o simili.
- Non immergere la base, il cavo di collegamento e la spina in acqua o altri liquidi.
- Proteggi la base da umidità, gocce e spruzzi d'acqua.
- Se nella base penetrano liquidi, staccare immediatamente la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.
- Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Se l'apparecchio cade in acqua, staccare immediatamente la spina e solo in seguito tirare fuori l'apparecchio.

PERICOLO di scossa elettrica

- Inserisci la spina in una presa di corrente solo dopo aver montato completamente l'apparecchio.
- Collega la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata, facilmente accessibile e dotata di contatto di terra, la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta di omologazione. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- Assicurati che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi. Non avvolgere il cavo di collegamento intorno all'apparecchio.
- Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente scollegato dalla rete elettrica. Per farlo devi estrarre la spina.
- Assicurati che non sia possibile inciampare sul cavo di collegamento o che nessuno possa restarvi impigliato o calpestarlo.
- Tieni il cavo di collegamento lontano dalle superfici calde (ad es. piastre di cottura).
- Durante l'uso dell'apparecchio, assicurati che il cavo di collegamento non sia bloccato né schiacciato.
- Per scollegare la spina dalla presa di corrente, tira sempre quest'ultima, mai il cavo.
- Stacca la spina dalla presa di corrente …
  … se si verifica un guasto,
  … se non usi il *Monsieur Cuisine smart*,
  … prima di montare o smontare,
  … prima di pulire l'apparecchio,
  … in caso di temporali.
- Non utilizzare l'apparecchio se esso o il cavo di collegamento presentano danni visibili.
- Per evitare rischi, non apportare alcuna modifica all'apparecchio.
- Non inserire mai oggetti o dita in nessuna apertura dell'apparecchio; né dall'esterno nelle feritoie di ventilazione né nelle piccole aperture del vano interno.

PERICOLO di lesioni da taglio

- L'apparecchio non va fatto funzionare in nessun caso senza recipiente.
- Non toccare mai la lama in rotazione. Non sostenere cucchiai o oggetti simili nelle parti in rotazione. Tieni lontani dalle parti in rotazione anche i capelli lunghi e l'abbigliamento non aderente al corpo.
  Unica eccezione: la struttura della spatola fornita è tale che, quando mescola in senso orario, non può entrare in contatto con l'inserto lame in funzione. Non usare la spatola con l'accessorio mixer.

PERICOLO di incendio

- Prima di accendere l'apparecchio, collocalo su una base piana, stabile, asciutta e resistente al calore.
- Durante il funzionamento non è necessaria una sorveglianza costante, ma si raccomanda un controllo regolare. Ciò vale soprattutto quando vengono impostati tempi di cottura molto lunghi.

PERICOLO di lesioni da scottature

- Se il contenuto del recipiente miscelatore è molto caldo, apri il coperchio lentamente e con cautela.
- Subito dopo la frullatura, la massa all'interno del recipiente miscelatore è ancora in movimento e, se si apre il coperchio troppo velocemente, potrebbe formare un'onda riversandosi all'esterno. Dopo la frullatura attendi quindi per circa 10 secondi prima di aprire il coperchio.
- Trasporta l'apparecchio solo quando si è raffreddato.
- Per pulire l'apparecchio attendi che si sia raffreddato.

PERICOLO di lesioni da scottatura

- Se possibile, non aprire il coperchio per gli accessori per la cottura a vapore durante la cottura, poiché esce vapore caldo.
- Assicurati che dai fori del vapore del coperchio per gli accessori per la cottura a vapore esca vapore caldo. Non chiudere mai queste aperture, altrimenti il vapore può accumularsi nell'apparecchio uscendo poi di colpo al momento dell'apertura.
- Se desideri aprire il coperchio per gli accessori per la cottura a vapore, per prima cosa sollevalo leggermente sul lato posteriore in modo da non essere investito dalla nube di vapore.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali

- Colloca l'apparecchio solo su una superficie piana, asciutta, non scivolosa e resistente all'acqua, in modo che non possa ribaltarsi né cadere.
- Non collocare l'apparecchio su superfici molto calde, ad es. piastre di cottura.
- L'accessorio mixer va utilizzato solo ai livelli di velocità da 1 a 4.

- La funzione Turbo non deve essere utilizzata quando si usa l'accessorio mixer.
- Usa il recipiente miscelatore solocon il coperchio, altrimenti potrebbe venire espulso del liquido.
- Non spostare l'apparecchio finché al suo interno si trovano alimenti o impasto.
- Non riempire eccessivamente il recipiente miscelatore, altrimenti il contenuto potrebbe venire espulso. Il liquido che fuoriesce finisce sulla superficie d'appoggio. Pertanto colloca l'apparecchio su una superficie d'appoggio resistente all'acqua.
- Durante la cottura al vapore, assicurati che all'interno dell'apparecchio non si trovi mai troppa o troppo poca acqua.
- Non collocare l'apparecchio direttamente sotto un mobiletto pensile, poiché il vapore esce verso l'alto e potrebbe danneggiare il mobile.
- Per produrre il vapore usa esclusivamente acqua potabile pulita.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto, poiché il motore potrebbe surriscaldarsi e subire danni.
- Utilizza solo gli accessori originali.
- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.
- L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo con ventose di plastica. Dato che i mobili sono rivestiti con un gran numero di vernici e materie plastiche e vengono trattati con prodotti per la manutenzione diversi, non è possibile escludere del tutto che alcune di queste sostanze contengano componenti in grado di aggredire e indebolire le ventose di plastica. Eventualmente, colloca una superficie d'appoggio antiscivolo sotto l'apparecchio.

Condizioni ambientali

- La temperatura ambiente prevista per il funzionamento dell'apparecchio è compresa tra +5 °C e +30 °C. Per assicurare un corretto funzionamento e garantire una lunga vita utile dell'apparecchio, assicurati che durante il funzionamento vengano mantenuti questi limiti di temperatura.
- Per la conservazione dell'apparecchio è previsto un intervallo di temperatura da – 20 °C a + 60 °C. Tieni presente che temperature estreme al di fuori di questo intervallo possono influire negativamente sulle funzioni e sulla vita utile dell'apparecchio.
- Sia per il funzionamento che per la conservazione dell'apparecchio, assicurati che l'umidità dell'aria sia compresa tra il 30% e il 75%.

2. Indicazioni generali

Dati tecnici

Modello:	SKMS 1200 C1
Tensione di rete:	230 V ~ 50 Hz
Classe di protezione:	I
Potenza:	1.200 watt; Frullatore: 1.000 watt; Bollire: 1.050 watt
Interruttore on-off su **0** = consumo energetico:	0 watt
Passaggio alla modalità standby:	< 20 min.
Consumo di corrente in modalità standby:	≤ 0,5 watt
WIFI: Gamma di frequenze: Potenza di trasmissione:	 2.400 Mhz - 2.483,5 Mhz < 20 dBm
Capienza massima del recipiente miscelatore **5**:	3 litri
Portata massima della bilancia:	5 kg

Informazioni sulle batterie / batterie ricaricabili secondo UE 2023/1542

Denominazione / marchio commerciale del produttore	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD, No. 5 Building, Houhai Xufa Tech Park, No. 8 Zhenxing Road, Xinhu Subdistrict, Guangming district, Shenzhen 518106, China.
Tipo di batteria	Batteria a bottone al litio: LIR1220 Numero di lotto: 2510
Nome commerciale	MALAK
La dichiarazione di conformità è rilasciata sotto l'esclusiva responsabilità di:	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD
La batteria menzionata è stata prodotta in conformità con al Regolamento UE UE2023/1542.	

Note sulla dichiarazione di conformità UE

Con il presente documento la HOYER Handel GmbH dichiara che questo prodotto è conforme ai requisiti di base della Direttiva RED 2014/53/UE e delle Direttive RoHS 2011/65/UE e 2015/863/UE. Una dichiarazione di conformità UE completa è disponibile in Internet all'indirizzo: https://www.hoyerhandel.com/de/konformitaetserklaerungen/

Smaltimento



Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici.



Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.

Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.

Note sulla protezione dei dati

Le note sulla protezione dei dati si trovano qui:

- **sul dispositivo:** nel menu (☰) sotto *Informativa sulla protezione dei dati personali*.
- **nell'app:** Nel menu dell'app alla voce *Note sulla protezione dei dati*.
- **sul sito web**: nella parte inferiore della pagina iniziale, alla voce *Istruzioni sul tipo di reso*.

Eliminazione dei dati

Elimina i tuoi dati personali prima di smaltire l'apparecchio. Ad esempio questi dati: collegamenti ad app o siti web, dati personali o impostazioni.

Trasporto

Se desideri trasportare il tuo MC, ti consigliamo di utilizzare l'imballo originale. Conservateli per questo scopo.

Simboli utilizzati

GS	**G**eprüfte **S**icherheit (sicurezza verificata): gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). Non si applica alla Svizzera.
CE	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
21 PAP	Materiali riciclabili: cartone (tranne il cartone ondulato)
~	Tensione alternata
	Il simbolo indica che gli accessori sono lavabili in lavastoviglie. Informazioni su quali parti possono essere lavate in lavastoviglie sono disponibili in queste istruzioni per l'uso.
	Si tratta di un prodotto riutilizzabile sottoposto alla responsabilità del produttore estesa nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti.

Con riserva di modifiche tecniche.

Ordinazione di accessori

Sul nostro sito web puoi ottenere informazioni sugli accessori che è possibile ordinare.

Ordinazione online



1. Scansiona il codice QR con il tuo smartphone/ tablet.
2. Con il codice QR accedi a un sito web dove è possibile effettuare gli ordini.

Sito web

Sito web: www.monsieur-cuisine.com

3. Panoramica

1 Coperchio per gli accessori per la cottura a vapore
2 Accessorio per la cottura a vapore, piano
3 Accessorio per la cottura a vapore, fondo
4 Guarnizione dell'accessorio per la cottura a vapore fondo (assicurarsi che la posizione sia corretta)
5 Recipiente miscelatore
6 **0/I** Interruttore on/off
7 Schermo tattile
8 Manopola di regolazione
9 Anello LED
10 Sede per il recipiente miscelatore
11 Sede della lama
12 Sfioratore
13 Base
14 Ventose
15 Cavo di collegamento con spina
16 Vano cavi
17 Guarnizione dell'inserto lame (assicurarsi che la posizione sia corretta)
18 Inserto lame
19 Cestello di cottura
20 Accessorio mixer
21 Spatola
22 Guarnizione del coperchio del recipiente miscelatore (assicurarsi che la posizione sia corretta)
23 Coperchio del recipiente miscelatore
24 Misurino

non illustrato:
25 Copertura di silicone
26 Leva di sblocco

4. Parti e loro funzioni

Parte	Impiego	Note
Inserto lame **18**	- Per triturare, spezzettare, passare - Per il programma *IMPASTARE* - Con la funzione *A SINISTRA* per una mescolatura delicata	- Deve essere sempre collocato per rendere ermetico il recipiente miscelatore **5** - Eventualmente triturare prima gli alimenti a pezzi con un bordo di circa 3-4 cm - Può essere utilizzato con tutti i livelli di velocità (da 1 a 10)
Misurino **24**	Il misurino **24** funge contemporaneamente da chiusura per il recipiente miscelatore **5** e da strumento per misurare gli ingredienti (da 20 ml a 100 ml).	**ATTENZIONE!** Prima di togliere il misurino **24**, devi ridurre la velocità al livello 1, 2 o 3 in modo da evitare che vengano espulsi alimenti.
Cestello di cottura **19**	Per cuocere, anche al vapore	Versare almeno 500 ml di acqua nel recipiente miscelatore **5**
Accessorio mixer **20**	Per alimenti fluidi - Montare la panna (minimo 200 g) - Battere albumi (minimo 4 unità) - Emulsionare (ad es. maionese)	- Va utilizzato solo ai livelli di velocità da 1 a 4 - Non usare con la funzione *TURBO*
Spatola **21**	La spatola **21** serve a mescolare gli ingredienti e a togliere il cestello di cottura **19**.	Non usare la spatola **21** se è inserito l'accessorio mixer **20**. In caso contrario la spatola potrebbe incastrarsi nell'accessorio mixer.
Accessori per la cottura a vapore piano **2** e fondo **3**	Per la cottura al vapore	A seconda dei casi è possibile usare solo l'accessorio per la cottura a vapore fondo **3** o entrambi gli accessori per la cottura a vapore (**2** e **3**). Non è possibile usare l'accessorio per la cottura a vapore piano **2** senza l'accessorio per la cottura a vapore fondo **3**.

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 110 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

5. Disimballaggio e posizionamento

Durante la produzione molti pezzi vengono dotati di una sottile pellicola d'olio a scopo di protezione. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, fallo funzionare solo con acqua per consentire l'evaporazione di eventuali residui.

NOTA: durante i primi utilizzi l'apparecchio può generare un poco di odore a causa del riscaldamento del motore. Ciò è normale. Assicura una ventilazione sufficiente.

1. Togli tutto il materiale di imballaggio.
2. Verifica che tutti i pezzi siano presenti e integri.
3. **Pulisci l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta!**
4. Porta 3 litri d'acqua ad ebollizione nel recipiente miscelatore **5**, poi gettala via.
5. Colloca l'apparecchio **13** su una superficie piana, asciutta, non scivolosa e resistente all'acqua, in modo che non possa ribaltarsi né cadere.

ATTENZIONE!

⊙ Il liquido che fuoriesce si riversa sulla superficie di lavoro. Pertanto colloca l'apparecchio su una superficie d'appoggio resistente all'acqua.

6. Prima accensione e collegamento a internet

Puoi sempre usare il *Monsieur Cuisine smart* anche senza collegamento a internet. Il collegamento a internet serve a sfruttare le funzioni smart con le app Monsieur Cuisine e Google Home, utilizzando uno smartphone o un tablet.

Come trovare informazioni sulla tua rete WLAN!

Se non sei sicuro di come si chiami la tua rete WLAN o di quale sia la password, ecco alcuni suggerimenti su dove trovare queste informazioni.

- Guarda sul lato posteriore o inferiore del tuo router. Di solito lì si trovano le informazioni necessarie.
- Consulta i documenti che hai ricevuto dal tuo provider.
- Nome della rete WLAN:
  di solito è citato alla voce "Nome WLAN" o "Nome SSID" o in una voce combinata "Nome WLAN (SSID)". Il nome si trova accanto ad una di queste voci. Se lo vedi nell'elenco del *Monsieur Cuisine smart*, toccalo.
- Nome della password:
  Normalmente si trova in "Nome password WLAN" o "Codice WLAN". Di solito segue tra parentesi WPA, WPA2 o una denominazione simile; si tratta del tipo di codifica. Accanto si trova la password, costituita in genere da una combinazione di numeri e lettere o solo da numeri.

Informazioni generali sul collegamento WLAN

- La registrazione nella rete WLAN è necessaria solo quando stabilisci il collegamento per la prima volta o se hai apportato modifiche alla tua rete WLAN.
- Il *Monsieur Cuisine smart* ricorda le reti cui si è già collegato una volta e ristabilisce il collegamento automaticamente.
- Di solito, quando ci si collega per la prima volta bisogna immettere una password. Non sarà necessario immettere la password solo nel caso inconsueto in cui la tua rete non sia protetta.
- Il tuo *MC smart* funziona solo in una rete WLAN con frequenza 2,4 GHz. Se la rete WLAN non viene mostrata, vai al menu delle impostazioni del tuo router e attiva oltre alla rete WLAN a 5 GHz anche la rete WLAN a 2,4 GHz, poi collega il *MC smart* a questa rete. La maggior parte dei router assegna automaticamente questa frequenza al *MC smart*.
  Se non fosse così e se non riesci a collegare l'apparecchio alla rete WLAN, vai alle impostazioni del router e assegna alla rete WLAN a 2,4 GHz un nuovo nome che sia diverso da quello della rete WLAN a 5 GHz, poi collega il *MC* a questa rete WLAN. Eventuali altri dispositivi che funzionano con la rete WLAN a 2,4 GHz e che prima erano collegati a questa rete dovranno esservi collegati nuovamente.

Prima accensione

1. Collega la spina **15** ad una presa di corrente adatta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile in ogni momento anche dopo il collegamento. Estrai dal vano cavi **16** solo la quantità di cavo necessaria.
2. Porta l'interruttore on/off **6** situato sul lato posteriore destro su **I**. Lo schermo **7** comincia a accendersi.
3. Dopo qualche secondo compare la schermata in cui va selezionata la lingua. Tocca la lingua desiderata e poi il tasto *NEXT* per salvare.
4. Tocca il paese desiderato e poi il tasto *AVANTI* per salvare.
5. Compare un elenco di tutte le reti WLAN visibili.
   - Alla prima apertura avviene una ricerca automatica delle reti WLAN.
   - Tutte le reti WLAN trovate sono riportate in un elenco.
   - Se non desideri collegarti a internet, tocca con il dito *Ignora* e conferma la scelta. Segue una breve presentazione del software. Tocca lo schermo per andare al passo successivo.
   - Al termine della presentazione, sullo schermo compare il menu di avvio.
6. Per sfogliare l'elenco verso l'alto e verso il basso, fai scorrere il dito sullo schermo.
7. Tocca la tua rete WLAN con un dito.
8. Se la rete non è protetta, a questo punto viene stabilito il collegamento. Tuttavia, è più probabile che si apra una piccola finestra in cui bisogna immettere la password WLAN (codice WLAN).
   Compare anche una tastiera che serve a immettere i dati.

9. Dopo aver immesso i dati, premi il tasto con il segno di spunta. Si avvia lo stabilimento della connessione.
10. Nella nuova finestra puoi creare un account Lidl, accedere al tuo account Lidl già esistente o saltare questi due passi.
    - Tocca *Ignora* se non vuoi fare nessuna delle due cose.
    - Tocca *ACCEDI* per accedere al tuo account Lidl già esistente. Segui semplicemente le istruzioni mostrate sullo schermo. Il tuo *MC smart* viene registrato automaticamente quando effettui l'accesso al tuo account Lidl.
    - Per informazioni sulla creazione di un nuovo account Lidl, leggi il prossimo paragrafo.

NOTE:
- **Account esistente:** puoi registrare il tuo *MC smart* nel tuo account online di Lidl o nel tuo account Plus di Lidl.
- **Nuovo account:** quando registri il tuo *MC smart* per la prima volta, viene creato automaticamente un nuovo account. Ciò avviene secondo le attuali direttive di Lidl.

Creazione del tuo primo account Lidl

Se non possiedi ancora un account Lidl ma vuoi sfruttare tutte le possibilità offerte dal tuo nuovo *MC smart*, crea un nuovo account.
1. Tocca *CREA MY LIDL ACCOUNT*.
2. Inserisci due volte il tuo indirizzo e-mail e poi una password.
3. Premi il tasto a freccia per confermare.
   Sullo schermo compare una nuova finestra. All'indirizzo e-mail che hai specificato ti viene inviata un'e-mail con un codice.
4. Inserisci il codice dell'e-mail nel campo.
5. Tocca la freccia verde di destra nel tastierino.
6. Tocca la casella per accettare le condizioni di utilizzo. Se non le accetti, l'account non viene creato.
   Se lo desideri puoi anche abbonarti alla newsletter. Per farlo basta toccare la casella.
7. Tocca il tasto in basso per creare il tuo account Lidl.
   A questo punto sullo schermo compare una breve nota. Si apre automaticamente una nuova finestra.
8. Nella finestra relativa alla protezione dei dati puoi decidere se e quali dati desideri condividere.
   - Per non condividere nessun dato, tocca *TUTTI RIFIUTANO*.
   - Per condividere tutti i dati, tocca *CONFERMA TUTTO*.
   - Per condividere soltanto alcuni dati, tocca le rispettive caselle e quindi su *CONFERMA LA SELEZIONE*.
9. Segue una breve presentazione del software. Tocca lo schermo per andare al passo successivo. Al termine della presentazione, sullo schermo compare il menu di avvio.

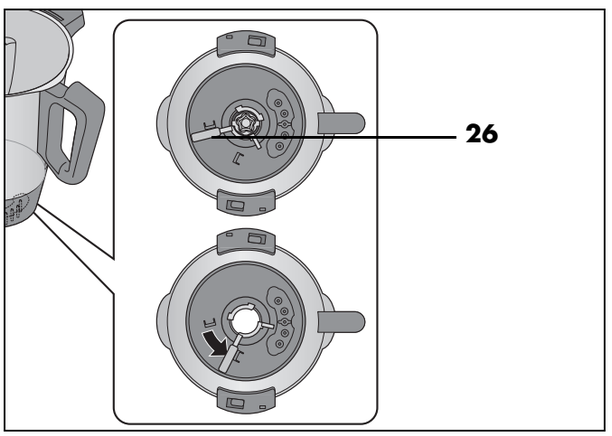
Una volta stabilito il collegamento ed effettuato l'accesso al tuo account di membro, le nuove ricette verranno caricate automaticamente dal nostro sito web e memorizzate in *Monsieur Cuisine smart*.

Cancellazione dei dati di autenticazione / separazione o eliminazione di account

Per scollegare l'apparecchio dalla WLAN: disattivare la WLAN nel menu o attivare l'impostazione di fabbrica. Per modificare la password della WLAN consulta il manuale del tuo router.
Nel menu delle impostazioni troverai il tuo account utente e, sotto, le impostazioni dell'account LIDL. Puoi scollegarti da un account o anche modificare la password.
Per scollegare l'apparecchio dall'account LIDL: nel menu delle impostazioni puoi scollegarti da un account o attivare l'impostazione di fabbrica. Per eliminare l'account LIDL consulta le istruzioni riportate nei relativi siti web di LIDL. Per scollegarti dall'app o da Google-Home attiva l'impostazione di fabbrica.

7. Utilizzo del recipiente miscelatore

L'inserto lame **18** serve a triturare alimenti.
Non utilizzare mai il recipiente miscelatore **5** senza inserto lame **18**, poiché l'inserto lame **18** assicura che in basso il recipiente miscelatore **5** resti chiuso ermeticamente.
Per togliere l'inserto lame **18**, procedi come segue:



1. Colloca il recipiente miscelatore **5** in posizione orizzontale.
2. Premi la leva di sblocco **26** situata sul lato inferiore del recipiente miscelatore **5** in modo che sia rivolta verso il simbolo del lucchetto aperto.

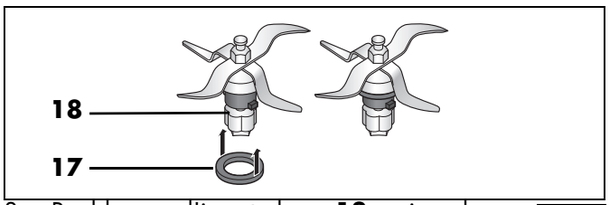


3. Estrai con attenzione l'inserto lame **18** verso l'alto.

Per inserire l'inserto lame **18**, procedi come segue:
1. Colloca il recipiente miscelatore **5** in posizione orizzontale.
2. Inserisci l'inserto lame **18** dall'alto.
   Tieni presente che le due sporgenze sulla base dell'inserto lame **18** devono inserirsi nei due incavi presenti sul fondo del recipiente miscelatore **5**.

ATTENZIONE!

⊙ Assicurati che la guarnizione **17** dell'inserto lame **18** sia correttamente in sede, altrimenti il contenuto potrebbe fuoriuscire.



3. Per bloccare l'inserto lame **18**, aziona la leva di sblocco **26** situata sul lato inferiore del recipiente miscelatore **5** in modo che sia rivolta verso il simbolo del lucchetto chiuso.

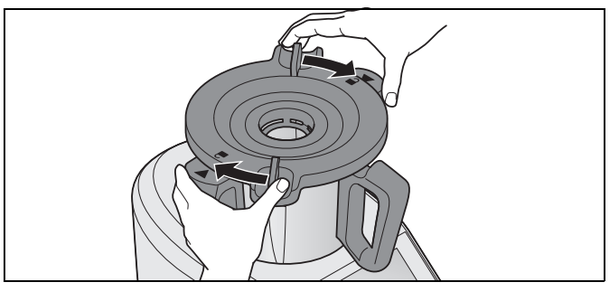


Collocazione del recipiente miscelatore

1. Colloca il recipiente miscelatore **5** nella sede **10**. Il lato anteriore con l'impugnatura è rivolto verso di te.
2. Premi il recipiente miscelatore **5** leggermente verso il basso finché non si colloca correttamente.

Applicare il coperchio

1. Colloca il coperchio del recipiente miscelatore **23** in modo tale che i simboli del lucchetto vengano a trovarsi di fronte alle frecce del recipiente miscelatore **5**.



2. Gira il coperchio **23** con entrambe le mani in senso orario.
   L'apparecchio può avviarsi solo se il coperchio **23** è chiuso correttamente. Quando è attivo un programma, un segnale acustico indica che l'apparecchio è ora nuovamente pronto per l'uso.

Prelievo del recipiente miscelatore

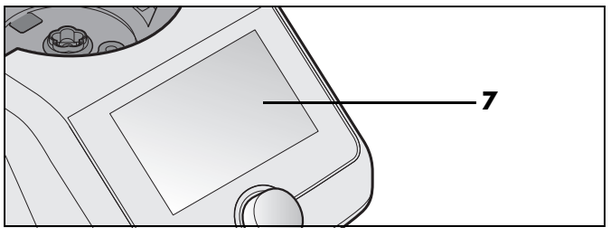
1. Gira il coperchio **23** in senso antiorario con entrambe le mani, quindi toglilo.
2. Estrai il recipiente miscelatore **5** verso l'alto.

8. Uso di base

Accensione dell'apparecchio

- Porta l'interruttore on/off **6** situato sul lato posteriore destro su **I**:
  - Lo schermo **7** comincia a accendersi.
  - Sullo schermo compare il menu di avvio.

Schermo

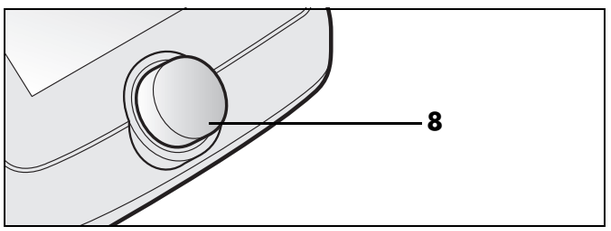


Sullo schermo **7** vengono mostrate tutte le impostazioni e tutti i valori d'esercizio.

Se non è attiva nessuna funzione e l'apparecchio non viene usato per circa 5 minuti, il un campo di dialogo sullo schermo **7** compare che mostra il conto alla rovescia fino al passaggio allo stand-by.

- Premi il tasto del campo di dialogo o la manopola di regolazione **8** per mantenere attivo l'apparecchio.
- Se l'apparecchio si trova in stand-by, basta premere o girare la manopola di regolazione **8** per "svegliare" l'apparecchio.
- La gestione e l'impostazione dei valori avvengono mediante lo schermo tattile **7** e la manopola di regolazione **8**. In molti casi sono possibili entrambe le modalità di comando.
- Le impostazioni si effettuano toccando tasti oppure passando il dito o effettuando movimenti di rotazione.

Manopola di regolazione



- Premendo la manopola di regolazione si attiva la funzione selezionata.
- La manopola di regolazione **8** serve ad effettuare impostazioni. Normalmente le impostazioni vengono mostrate subito sullo schermo **7**. Girando la manopola di regolazione è possibile ad es. scorrere elenchi o selezionare voci di menu.
- Le impostazioni si riferiscono sempre e soltanto alla funzione attivata (ad es. tempo, temperatura o velocità del programma).

Bilancia

La bilancia da cucina incorporata consente di pesare fino a 5 kg a passi di 1 grammo.
La bilancia è facile da usare. La bilancia è pronta per l'uso quando non è in corso alcuna operazione.

NOTE:
- Il peso iniziale è di 2 grammi.
- Se desideri pesare 5 grammi o meno, i risultati della misurazione potrebbero essere imprecisi.

Impostazioni di base per la cottura

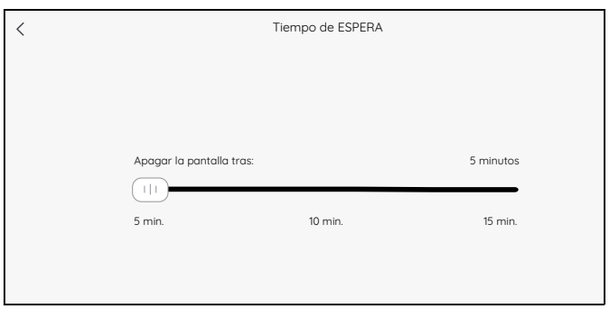


- Tocca uno dei 4 tasti e a destra si apre un campo per l'impostazione del valore corrispondente.

Scelta del tempo di stand-by

Qui puoi scegliere per quanto tempo dall'ultima impostazione lo schermo deve restare acceso. Una volta trascorso il tempo selezionato, riceverai un messaggio per circa 25 secondi. Per impedire lo spegnimento procedi ad un'impostazione qualsiasi. Se non effettui nessuna impostazione, l'apparecchio passa allo stand-by.

1. Il menu è stato richiamato e viene visualizzato sullo schermo.



2. Fai scorrere il regolatore fino alla posizione desiderata. Puoi scegliere un tempo di arresto compreso tra 5 e 15 minuti a passi di un minuto. Viene indicato il tempo selezionato.
3. Tocca il tasto a freccia < in alto a sinistra per uscire dal menu. L'impostazione viene salvata.

Impostazioni di fabbrica

Con il ripristino delle impostazioni di fabbrica vengono cancellate tutte le impostazioni e la tua cronologia dell'utilizzo.

1. Premi ☰ -> *Impostazioni* -> *RIPRESTINA LE IMPOSTAZIONI DI FABBRICA*.
2. Tocca il tasto *SÌ* per avviare la funzione. Compare brevemente la schermata iniziale, poi il menu della lingua.
3. Tocca la lingua desiderata e poi il tasto per salvare.
4. Ora seleziona la tua WLAN e inserisci il codice WLAN/la password. Tocca il segno di spunta per salvare i dati immessi.
5. Segui le istruzioni mostrate sullo schermo.

9. CookingPilot

CookingPilot di *Monsieur Cuisine smart* fornisce una guida passo a passo per la ricetta selezionata, da qui il nome CookingPilot (cottura guidata).

Informazioni generali su CookingPilot

- Alla consegna, nella memoria di *Monsieur Cuisine smart* sono presenti molte ricette.
- Se ti colleghi a internet e al tuo account di membro, nella memoria vengono caricate ulteriori ricette. Non dimenticarti di effettuare l'accesso.

Apertura dei menu

- Premi il tasto *RICETTE*. Si trova ad es. nel menu di avvio, o in alto a sinistra se ti trovi nel menu Programmi. Vedrai una serie di ricette con fotografie. Per aprire una ricetta, tocca la fotografia.
- Se vuoi uscire da una ricetta, procedi come segue:
  - Premi il tasto ⍇ in alto a sinistra. Nella finestra successiva puoi salvare la fase di lavoro attuale della ricetta.
  - Appare la pagina iniziale della ricetta. Premi il tasto a freccia < in alto a sinistra per richiamare il menu principale della ricetta.

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 114 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

10. Pulizia dell'apparecchio

PERICOLO di scossa elettrica!
- ⊙ Prima di qualsiasi intervento di pulizia, stacca la spina **15** dalla presa di corrente.
- ⊙ Non immergere mai la base **13** in acqua.

PERICOLO di lesioni da taglio!
- ⊙ Tieni presente che le lame dell'inserto lame **18** sono molto affilate. Non toccare mai le lame a mani nude per evitare di tagliarti.
- ⊙ Prima di togliere l'inserto lame **18**, sciacqua il recipiente miscelatore **5** con acqua e togli dalle lame eventuali resti di alimenti, in modo da poter estrarre in sicurezza l'inserto lame **18**.
- ⊙ Quando lavi a mano usa acqua abbastanza limpida da poter vedere bene l'inserto lame **18**, in modo da non ferirti con le lame, che sono molto affilate.

ATTENZIONE!
- ⊙ Non utilizzare in nessun caso detergenti corrosivi, abrasivi o graffianti. L'apparecchio potrebbe subire dei danni.

NOTA: Alcuni alimenti o alcune spezie (ad es. il curry) possono causare alterazioni del colore della plastica. Non si tratta di un errore dell'apparecchio ed è un fenomeno innocuo.

Prelavaggio

1. Colloca il recipiente miscelatore **5** nell'apparecchio.
2. Versa 0,5 l di acqua nel recipiente miscelatore. Puoi aggiungere all'acqua un poco di detersivo per piatti delicato.
3. Colloca il coperchio **23** sul recipiente miscelatore.
4. Seleziona il programma *PRELAVAGGIO*.
5. A questo punto scegli:
   - *PULIZIA BREVE* (1 min. 30 sec.) oppure
   - *PULIZIA PROLUNGATA* (1 min. 45 sec.)
6. Premi *AVVIO*. Il programma inizia l'operazione di lavaggio e il tempo viene contato alla rovescia.

NOTA: nella pulizia prolungata l'acqua viene riscaldata prima dell'operazione di pulizia vera e propria.

7. Al termine dell'operazione di pulizia, sul display compare *FATTO*.
8. Getta via l'acqua e inizia con la pulizia.

Pulizia della base

1. Pulisci la base **13** con un panno umido. Puoi usare anche un poco di detersivo per piatti.
2. Quindi passa uno straccio pulito e leggermente inumidito con acqua pulita.
3. Riutilizza la base **13** solo quando è completamente asciutta.
4. È inoltre possibile pulire lo schermo con una pezzuola per occhiali o con speciali detergenti per monitor.

Pulizia in lavastoviglie

Le parti seguenti sono adatte al lavaggio in lavastoviglie:
- Recipiente miscelatore **5**
- Misurino **24**
- Coperchio del recipiente miscelatore **23**
- Guarnizione del recipiente miscelatore **22**
- Inserto lame **18**
- Guarnizione dell'inserto lame **17**
- Cestello di cottura **19**
- Accessorio mixer **20**
- Spatola **21**
- Accessorio per la cottura a vapore, fondo **3**
- Guarnizione dell'accessorio per la cottura a vapore **4**
- Accessorio per la cottura a vapore, piano **2**
- Coperchio per gli accessori per la cottura a vapore **1**

Non pulire i seguenti pezzi **in nessun caso** in lavastoviglie:
- Base **13**

NOTE:
- In caso di pulizia in lavastoviglie è possibile che si verifichino piccole deformazioni. Esse si presentano solo negli accessori che vengono sottoposti a tensione in caso di riscaldamento. Basta mettere questi pezzi in lavastoviglie senza bloccarli. Così si può essere sicuri che non si verificheranno deformazioni.
- Prima di pulire il recipiente miscelatore **5** in lavastoviglie, rimuovi assolutamente l'inserto lame **18**.

Pulizia degli accessori

1. Sciacqua il recipiente miscelatore **5** con acqua calda e ribaltalo per farne scolare l'acqua.
2. Rimuovi l'inserto lame **18** e preleva la guarnizione **17**.
3. Pulisci tutti gli accessori a mano in un lavello con acqua di rigovernatura o in lavastoviglie.
4. In caso di pulizia a mano sciacqua tutti i pezzi con acqua pulita.
5. Fai asciugare completamente tutti i pezzi prima di riutilizzarli.
6. Prima di riutilizzare l'apparecchio, inserisci nuovamente l'inserto lame **18** nel recipiente miscelatore **5**.



Ordinazione di accessori
Se durante la pulizia noti che sarebbe meglio sostituire qualcosa, puoi ordinare accessori. Basta che scansioni il codice QR.

11. Suggerimenti per la preparazione

Panoramica del programma automatico Impastare

Programma automatico	Utensile da lavoro	Quantità min.	Quantità max.	Tempo preimpostato
Impasto compatto (ad es. pane o pizza)	Inserto lame **18**	500 g di impasto	1000 g di farina / 1750 g di impasto	2 min.
Impasto morbido (ad es. paste lievitate o brioche)			1000 g di farina	
Impasto fluido (ad es. pancake o crêpe)			1000 g di farina	

Valori indicativi per il programma automatico frullare

Alimento	Utensile da lavoro	Quantità	Tempo
Frutta cruda e verdura cruda	Inserto lame **18**	250 g	1 minuto
Passare verdure cotte			45 secondi

Valori indicativi per montare la panna

Alimento	Utensile da lavoro	Quantità	Tempo	Velocitào
Montare la panna refrigerata	Accessorio mixer **20**	200 g	2 - 2:30 minuti (controllando continuamente)	3

Valori indicativi per la triturazione di alimenti

Alimento	Utensile da lavoro	Quantità	Velocità	Tempo
Aglio	Inserto lame **18**	1 spicchio	8	5 secondi
Avena		250 g	10	1:30 minuti
Caffè in chicchi		100 g	10	45 secondi
Carne (congelata)		100 g	8	16 secondi
Carote (tagliate a pezzi di ca. 5 cm)		500 g	6	8 secondi
Cavolo (rosso/bianco)		500 g	6	8 secondi
Cioccolato		200 g	8	15 secondi
Cipolla		1	6	8 secondi
Erbe aromatiche		20 g	6	8 secondi
Farro (spelta)		250 g	10	1:30 minuti
Frutta secca		200 g	10	10 secondi
Cubetti di ghiaccio		250 g	Turbo	3 x 1 secondo
Grano		250 g	10	1:30 minuti
Grano		500 g	10	2 minuti
Grano saraceno		250 g	10	1 minuto
Mandorle		200 g	10	10 secondi
Mele (a pezzetti)		600 g	5	6 secondi
Panino		1	8	20 secondi
Patate (a pezzetti)		1 kg	5	10 secondi
Pepe in grani		20 g	10	20 secondi
Segale		250 g	10	1:30 minuti
Semi di lino		100 g	10	15 secondi
Semi di papavero		250 g	9	35 secondi
Sesamo		50 g	10	10 secondi
Spezie		20 g	10	20 secondi
Zucchero		100 g	10	20 secondi

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 116 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Suggerimenti e valori indicativi per il programma automatico Cottura al vapore

- Quando si dispongono gli alimenti, prestare attenzione al fatto che alcune fessure nel cestello per la cottura a vapore **2** / **3** o nel cestello di cottura **19** rimangano libere. Soltanto così il vapore può distribuirsi liberamente e gli ingredienti vengono cotti in modo uniforme. Dato che l'inserto di cottura è più piccolo, si possono lavorare meno cibi allo stesso tempo.
- Quantità d'acqua nel recipiente miscelatore **5**: 1 litro con l'accessorio per la cottura a vapore **3** // 0,5 litri con il cestello di cottura **19**.

Alimento	Quantità	Tempo di cottura
Verdura		
Asparagi, turione intero	500 g	18 minuti
Broccolo, a rosette	500 g	12 minuti
Carote (fette spesse 3 mm)	500 g	12 minuti
Carote, intere, molto sottili	500 g	12 minuti
Cavolfiore, a rosette	500 g	15 minuti
Cavolini di Bruxelles, interi	500 g	12 minuti
Cavolo, a listarelle	500 g	12 minuti
Cavolo rapa (fette larghe 1 cm)	500 g	15 minuti
Champignon, a fette	250 g	15 minuti
Fagiolini, interi	500 g	10 minuti
Finocchi (fette larghe 1 cm)	500 g	12 minuti
Patate, pelate e tagliate a quarti	800 g	15 minuti
Patate, piccole con la buccia	800 g	15 minuti
Peperoni (listarelle larghe 1 cm)	500 g	10 minuti
Piselli, surgelati	250 g	8 minuti
Porro (rondelle larghe 1 cm)	500 g	6 minuti
Spinaci, freschi	250 g	7 minuti
Taccole, intere	200 g	8 minuti
Zucchine (fette spesse 5 mm)	500 g	12 minuti
Frutta		
Albicocche, a metà	500 g	10 minuti
Mele, a quartini	500 g	12 minuti
Pere, a quartini	500 g	12 minuti
Pesche, a metà	500 g	10 minuti
Prugne, a metà	500 g	12 minuti
Carne		
Filetto di pollo, a pezzetti	500 g	12 minuti
Filetto di pollo, intero	150 g	15 minuti
Filetto di tacchino, a pezzetti	500 g	12 minuti
Filetto di tacchino, intero	150 g	15 minuti
Polpette di carne trita	500 g	15 minuti
Pesce		
Cozze	1 kg	15 minuti
Filetto di salmone	1 - 4 pezzi 300 g cad. spessi 3 - 4 cm	12 minuti
Filetto di merluzzo nero	1 - 4 pezzi 200 g cad. spessi 2 cm	12 minuti
Gamberi, crudi	250 g	10 minuti
Trota, intera	2 pezzi 250 g cad.	15 minuti

Suggerimenti e valori indicativi per il programma automatico SOUS-VIDE

- Metti l'alimento da cuocere in un sacchetto per sottovuoto e metti sotto vuoto l'alimento. Oppure mettilo in un sacchetto per congelatore. Metti il sacchetto per congelatore nell'acqua con l'apertura verso l'alto e comprimilo per farne uscire completamente l'aria. Poi chiudi saldamente il sacchetto con clip.
- Disponi il cestello di cottura nel recipiente miscelatore.
- Riempi il recipiente miscelatore di acqua fino a poco sotto il bordo superiore del cestello di cottura.
- Metti il sacchetto nel cestello di cottura e premilo leggermente nell'acqua finché non è coperto completamente con acqua.
- Metti il sacchetto per congelatore nel cestello di cottura in modo che l'apertura del sacchetto con le clip sia rivolta verso l'alto.
- Se necessario aggiungi ancora un poco di acqua calda. Fai però attenzione a non superare il livello di riempimento massimo del recipiente miscelatore.
- Dopo la cottura, l'ideale è rosolare brevemente l'alimento in padella a fuoco alto.

Alimento	Quantità (circa 4 porzioni)	Tempi di cottura	Al sangue	Poco cotto	Medio	Ben cotto
Carne						
Spalla di capriolo disossata	600 g	1 ora	-	52 °C	55 °C	62 °C
Bistecche di manzo	4 unità (da 180 g, spessore 2 - 3 cm)	1 ora	52 °C	55 °C	58 °C	62 °C
Filetto di manzo	800 g	2 ore	-	54 °C	59 °C	-
Coppa di maiale	800 g	2 ore 30 min.	-	60 °C	65 °C	72 °C
Filetto di maiale	600 - 800 g	1 ora 30 min.	-	56 °C	59 °C	63 °C
Petto di pollo	4 unità (da 150 g, spessore 3 - 4 cm)	50 min.	-	-	-	70 °C
Petto d'anatra	2 unità (da 300 g, spessore 2 - 3 cm)	70 min.	-	58 °C	60 °C	70 °C
Filetto di agnello	500 g	45 min.	-	62 °C	65 °C	70 °C
Pesce						
Filetto di salmone	4 unità (da 125 g, spessore 2 - 3 cm)	40 min.	40 °C scottato	45 °C morbido	50 °C sodo	65 °C ben cotto
Gamberoni	20 unità	25 min.	40 °C scottati	45 °C morbidi	50 °C sodi	56 °C ben cotti
Verdura						
Asparagi verdi	400 g	20 min.	-	-	-	85 °C
Carote	400 g (tagliare a metà le carote grosse nel senso della lunghezza)	1 ora	-	-	-	90 °C
Fagiolini	400 g	1 ora	-	-	-	85 °C
Frutta						
Ananas / pesche / albicocche / ciliege lavate, mondate, snocciolate e tagliate a pezzi a piacere	400 g	1 ora	-	-	-	85 °C
Mele / pere lavate, mondate, senza torsolo e tagliate a spicchi	400 g	25 min.	-	-	-	85 °C

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 118 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Suggerimenti e valori indicativi per il programma automatico SLOW COOK

Nel programma *SLOW COOK* il processo di cottura avviene in un liquido. A seconda dei gusti e del prodotto utilizzato, può trattarsi ad es. di brodo, succo, acqua o vino. È possibile aggiungere aromi e altri alimenti a piacere.

Alimento	Quantità (circa 4 porzioni)	altri ingredienti	Tempi di cottura	Temperatura
Carne				
Arrosto di manzo/bollito di manzo	Un pezzo di 800 g	Mettere nel recipiente miscelatore con 1 litro di brodo di carne	6 ore	85 °C
Gulasch di manzo	800 g a dadi di circa 2 x 3 cm	Mettere nel recipiente miscelatore con 500 ml di brodo di carne	4 ore	85 °C
Arrosto di maiale	Un pezzo di 800 g	Mettere nel recipiente miscelatore con 1 litro di brodo di carne	6 ore	85 °C
Gulasch di maiale	800 g a dadi di circa 2 x 3 cm	Mettere nel recipiente miscelatore con 500 ml di brodo di carne	4 ore	85 °C
Spezzatino di pollo	800 g a strisce spesse circa 1 cm	Mettere nel recipiente miscelatore con 500 ml di brodo di carne	1 ora	90 °C
Pesce				
Minestrone di pesce	1 kg di verdure mondate, lavate e tagliate a bocconcini, 500 g di filetto di pesce pronto per la cottura, senza pelle, a bocconcini, aromi	Mettere le verdure nel recipiente miscelatore con 1 litro di brodo di verdure o di pesce. Aggiungere il pesce.	2 ore Max. 30 min.	85 °C 70 °C
		NOTA: aggiungere il pesce al minestrone solo verso la fine. Per evitare che si disfaccia, non dovrebbe cuocere più di 30 min.		
Verdura				
Minestrone di verdure	1 kg di verdure mondate, lavate e tagliate a bocconcini, aromi	Mettere le verdure nel recipiente miscelatore con 1 litro di brodo di verdure.	2 ore	90 °C
Frutta				
Composta	800 g di frutta lavata, mondata, snocciolata e tagliata a dadini di max. 2 cm	Mettere la frutta nel recipiente miscelatore con 100 ml di acqua e 3 cucchiai di zucchero	2 ore	90 °C
Composta di mele, composta di prugne	1,2 kg di frutta lavata, mondata, snocciolata e tagliata a dadini di max. 2 cm	Mettere la frutta nel recipiente miscelatore con 200 ml di succo di frutta passato.	5 ore, poi passare per 1 min. con il livello 10 e con il misurino inserito	80 °C

Suggerimenti e valori indicativi per il programma automatico FERMENTAZIONE

- Puoi guarnire a piacere i prodotti pronti con aromi, erbe aromatiche, noci o frutta.
- Puoi fermentare la pasta lievitata nell'accessorio per la cottura a vapore. Per farlo versa 250 ml di acqua nel recipiente miscelatore e copri tutte le feritoie di ventilazione con carta da forno. Poi chiudi il coperchio.

Alimento	Ingredienti	Tempi di cottura	Temperatura
Yogurt 5 vasetti da 200 g	900 ml di latte a temperatura ambiente (latte UHT, grasso 3,5%) 100 g di yogurt naturale (grasso 3,5%)	8 ore	40 °C
Formaggio fresco	1500 ml di latte freddo (latte fresco, grasso 3,5%) 200 g di panna acida (grasso 10%)	10 ore	65 °C
Pasta lievitata dolce	Pasta lievitata dolce pronta. Troverai un'apposita ricetta nei nostri file.	1 ora	50 °C
Pasta lievitata sostanziosa / impasto per pane	Pasta lievitata sostanziosa pronta. Troverai un'apposita ricetta nei nostri file.	1 ora 30 min.	50 °C

Suggerimenti e valori indicativi per il programma automatico SMOOTHIE

- Metti la frutta e la verdura nel recipiente miscelatore sempre dopo averla lavata, mondata, sbucciata, snocciolata e tagliata a pezzi grandi.
- Otterrai il miglior risultato versando gli ingredienti nel recipiente miscelatore senza superare il segno di 1 l.
- Per 4 bicchieri da 250 ml circa ciascuno, metti nel recipiente miscelatore 660 g di ingredienti solidi e 350 g di liquido (ad es. acqua, latte, yogurt, latte fermentato, kefir).
- Seleziona sempre il tempo relativo al più solido tra gli ingredienti utilizzati.

Alimento	Quantità (per 4 bicchieri da 250 ml ciascuno)	Tempo
Frutta		
Frutta morbida bacche, banane, uva, kiwi maturi, polpa di agrumi, melone, frutto della passione ciliege, mirabelle, prugne	660 g di frutta + 350 g di liquido ciascuno	1 min.
Frutta più soda mango, kiwi più sodi, mele, pere, pesche, albicocche, rabarbaro, pesche noce	660 g di frutta + 350 g di liquido ciascuno	1 min. 30 sec.
Frutta dura mele più sode, pere più sode, pesche noce più sode	660 g di frutta + 350 g di liquido ciascuno	2 min.
Verdura		
Verdura morbida pomodori, avocado, cetrioli, foglie di insalata (senza steli/torsoli)	660 g di verdura + 350 g di liquido ciascuno	1 min.
Verdura più soda gambi di sedano, barbabietola (cotta), mais (in scatola), peperoncino, cipollotti, cavolo riccio (senza torsolo), finocchio, peperoni	660 g di verdura + 350 g di liquido ciascuno	1 min. 30 sec.
Verdura dura carote, ravanelli, zucchine, rape, sedani, zucca di Hokkaido, foglie di insalata con steli	660 g di verdura + 350 g di liquido ciascuno	2 min.
Altro		
Ingredienti morbidi burro di arachidi, foglioline di erbe aromatiche, spezie (ad es. cannella, zenzero, vaniglia), dolcificanti (ad es. miele, sciroppo d'agave)	660 g di ingredienti + 350 g di liquido ciascuno	1 min.
Ingredienti più sodi fiocchi d'avena, gelato	660 g di ingredienti + 350 g di liquido ciascuno	1 min. 30 sec.
Ingredienti duri ghiaccio tritato, noci	660 g di ingredienti + 350 g di liquido ciascuno	2 min.

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 120 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

12. Guasti, causa, eliminazione

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, per prima cosa scorri l'elenco di controllo seguente, poiché forse si tratta solo di un piccolo problema che puoi risolvere autonomamente.

PERICOLO di scossa elettrica!

⊙ Non tentare in nessun caso di riparare l'apparecchio da solo.

Ricambi

Guasto	Causa	Eliminazione
Dove posso ordinare ricambi?		Puoi ordinare accessori e ricambi nello shop all'indirizzo shop.monsieur-cuisine.com.

Funzionamento irregolare del motore

Guasto	Causa	Eliminazione
Se il motore funziona in modo irregolare, potrebbe doversi uno dei motivi seguenti.	La velocità di rotazione impostata per il frullatore è bassa.	Ai livelli inferiori il motore funziona intenzionalmente in modo irregolare, in modo da ottenere un buon rapporto di miscelazione. Non sono necessari interventi.
	Hai impostato un programma automatico.	Molti programmi automatici compiono pause quando cambia il senso di rotazione delle lame. All'apparenza potrebbe sembrare che il motore si blocchi. Ma niente paura, è normale.
	Il motore è sovraccarico. Ciò può accadere, ad esempio, quando si vuole lavorare una grande quantità di impasto.	Fai fare una pausa al tuo Monsieur Cuisine smart e lascialo raffreddare per circa 30 minuti. Poi puoi continuare, naturalmente con meno impasto.

Altri guasti

Guasto	Causa	Eliminazione
L'apparecchio non si avvia.	Recipiente miscelatore **5** non inserito correttamente.	Inserire correttamente il recipiente miscelatore **5**.
	Il coperchio **23** o l'accessorio per la cottura a vapore fondo **3** non sono collocati correttamente sul recipiente miscelatore **5**.	Collocare correttamente il coperchio **23** o l'accessorio per la cottura a vapore fondo **3**.
	Assenza di alimentazione di corrente	Controllare la spina **15**, l'interruttore on/off **6** ed eventualmente il fusibile.
La rete WLAN non viene mostrata	Il tuo *MC smart* funziona solo in una rete WLAN con frequenza di 2,4 GHz. Il tuo router è però impostato su 5 GHz.	Nel menu delle impostazioni del tuo router attiva oltre alla rete WLAN a 5 GHz anche la rete WLAN a 2,4 GHz, poi collega il *MC smart* a questa rete.
L'apparecchio non può essere collegato con la WLAN.	Il tuo *MC smart* funziona solo in una rete WLAN con frequenza di 2,4 GHz. Il tuo router tenta però di stabilire un collegamento a 5 GHz.	Nelle impostazioni del tuo router, assegna alla rete WLAN a 2,4 GHz un nuovo nome che sia diverso da quello della rete WLAN a 5 GHz. Ad esempio puoi aggiungere "2,4 GHz" al nome esistente e collegare il *MC smart* a questa rete WLAN. Eventuali altri dispositivi che funzionano con la rete WLAN a 2,4 GHz e che prima erano collegati a questa rete dovranno esservi collegati nuovamente.
	La frequenza a 2,4 GHz è stata disattivata nel router.	Riattiva la frequenza a 2,4 GHz nel menu del router.
		Controllare la spina **15**, l'interruttore on/off **6** ed eventualmente il fusibile.

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 121 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Guasto	Causa	Eliminazione
Liquido sotto l'apparecchio	L'inserto lame **18** non è inserito correttamente e di conseguenza il recipiente miscelatore **5** perde.	Inserire correttamente l'inserto lame **18**.
	La guarnizione **17** dell'inserto lame è difettosa.	Inserire una nuova guarnizione **17**.
	Dal recipiente miscelatore **5** è fuoriuscito del liquido che è finito sulla superficie di lavoro attraverso lo sfioratore **12** della base **13**.	Quando si mescolano liquidi con il livello di velocità 10 o con il tasto *TURBO*, nel recipiente miscelatore **5** possono trovarsi massimo 2,5 litri, altrimenti il liquido può venire espulso. Con livelli di velocità inferiori a 10, è possibile riempire il recipiente miscelatore **5** fino a un massimo di 3 litri.
Dal coperchio **23** del recipiente miscelatore **5** esce del liquido.	Guarnizione **22** non inserita correttamente.	Inserire correttamente la guarnizione **22**.
	La guarnizione **22** è difettosa.	Inserire una nuova guarnizione **22**.
Non è possibile impostare la temperatura.	È stato selezionato un livello di velocità da 4 a 10.	Selezionare un livello di velocità da 0 a 3.
I valori da me inseriti vengono cambiati continuamente.	Hai specificato valori che non sono possibili con il programma attuale.	Presta attenzione alle informazioni sul display **7** o nel manuale.
L'inserto lame **18** non gira.	La sede della lama **11** è usurata? Potrebbe essere per esempio che abbia lavorato una quantità di impasto troppo grande.	Sostituisci la sede della lama **11** con una nuova e in futuro attieniti alle quantità massime indicate.
Alcune parti dell'apparecchio o degli accessori hanno un colore alterato o un aspetto lattiginoso.	Alcuni alimenti o alcune spezie (ad es. il curry) possono causare alterazioni del colore della plastica. Non si tratta di un errore dell'apparecchio.	Non è necessario alcun rimedio poiché il fenomeno è innocuo.
Non è possibile selezionare un livello di velocità maggiore di 3.	È impostata una temperatura.	Portare la temperatura a *0*.
Segnalazioni d'errore o indicazioni sullo schermo.Scansiona il codice QR per aprire l'elenco dei codici di errore.	Avvertenza: uso erroneo	Segui le indicazioni sullo schermo.

13. Garanzia della HOYER Handel GmbH

Gentile cliente,
questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservare con cura lo scontrino originale di Lidl. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.
Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato. Un'altra condizione è che l'apparecchio rechi la targhetta. Se è stata rimossa, la garanzia legale non è più valida.
Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.
La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

Sono esclusi dalla garanzia legale le pentole bruciate, le parti soggette a normale usura e i danni a parti fragili quali interruttori, lampadine, guarnizioni, il gruppo miscelatore, la sede della lama, la spatola, l'inserto di mescolatura o altre parti realizzate in vetro.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.
Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.
- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonicamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.

Riparazione senza diritto alla garanzia legale o alla garanzia commerciale

È possibile fare riparare il proprio apparecchio presso di noi anche se la garanzia legale non è più valida. Ad es. quando il periodo di garanzia legale è trascorso o il danno è stato causato accidentalmente dall'utilizzatore.

Anche in questo caso è possibile contattarci come descritto sopra. Le spese per la spedizione e la riparazione sono a carico del richiedente.

Centri assistenza

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

(IT) Assistenza Italia
Tel.: 800781188
E-Mail: hoyer@lidl.it

IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601

Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza**.
Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 123 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Spis treści

1. Wskazówki bezpieczeństwa 125
2. Dane ogólne 127
3. Przegląd 129
4. Części i ich funkcje 129
5. Rozpakowywanie i ustawianie 130
6. Pierwsze uruchomienie i nawiązanie połączenia z Internetem 130
7. Używanie pojemnika miksującego 131
8. Podstawowe operacje 132
9. CookingPilot 133
10.Czyszczenie urządzenia 133
11.Wskazówki dotyczące obróbki 134
12.Usterki, przyczyny i usuwanie 140
13.Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH 142

⚠ ***NIEBEZPIECZENSTWO się do instrukcji obsługi i zawartych w niej zaleceń bezpieczeństwa grozi niebezpieczeństwem!***
Ta skrócona instrukcja nie zastępuje głównej instrukcji obsługi.
Przed rozpoczęciem należy zapoznać się z rozdziałem Zalecenia bezpieczeństwa zawartym w niniejszej skróconej instrukcji lub internetowej instrukcji obsługi.

Główna instrukcja obsługi

Aby przejść do głównej instrukcji obsługi, zeskanuj kod QR lub wpisz go w przeglądarce www.monsieur-cuisine.com.

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 może być obsługiwane tylko w sposób opisany w instrukcji obsługi.**
- **Należy przechowywać całą dokumentację.**
- **W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego wskazówki bezpieczeństwa i skróconą instrukcję. Stanowią one część produktu.**
- **Dokumentacja produktu składa się z ...**
  - **skróconej instrukcji obsługi wraz z instrukcjami bezpieczeństwa,**
  - **instrukcji obsługi w Internecie.**

Życzymy Ci dużo radości 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 dotykaniem gorącej powierzchni.

Ten symbol ostrzega przed kontaktem z gorącą parą wodną.

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 125 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Monsieur Cuisine smart służy do miksowania, roztrzepywania, rozbijania, mieszania, rozdrabniania, robienia puree, emulgowania, kruszenia lodu, gotowania na parze, duszenia, ugniatania, przypiekania, gotowania, przygotowywania potraw 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 nieoryginalne i związane z nimi 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 następcze (szkody rzeczowe, majątkowe lub osobowe) wyłączną odpowiedzialność ponosi użytkownik lub właściciel. My jako producent wykluczamy w takim przypadku jakąkolwiek odpowiedzialność po naszej stronie.

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

Aby zachować aktualność produktu, należy zawsze aktualizować aplikację Monsieur Cuisine na smartfonie i/lub tablecie.

1. Wskazówki bezpieczeństwa

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 nagrzewają. Chwytaj nakładki do gotowania na parze oraz ich pokrywki podczas pracy tylko przez rękawice kuchenne lub łapki do garnków.
⊙ Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od sieci.
⊙ 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 przejrzystej 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 grzejnego po użyciu wciąż pozostaje ciepła.
⊙ W przypadku nieprawidłowego użytkowania urządzenia może dojść do obrażeń.
⊙ Zachowaj ostrożność podczas wlewania gorącego płynu do pojemnika miksującego. Może dojść do nagłego wytworzenia się pary.
⊙ Używaj urządzenia tylko wtedy, gdy wszystkie pokrywki są prawidłowo zamontowane i/lub osłona bezpieczeństwa znajduje się w opisanym położeniu.
⊙ Zawsze używaj odpowiedniego narzędzia do dociskania poszczególnych składników dania, np. szpatułki.
⊙ Nigdy nie sięgaj ręką do wnętrza pojemnika miksującego, gdy ten jest zamontowany.

⊙ 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.
⊙ Przestrzegaj rozdziału Czyszczenie i konserwacja urządzenia w instrukcji głównej.

⚠ *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.
⊙ Chroń 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 zlecić sprawdzenie urządzenia.
⊙ Nie obsługuj urządzenia mokrymi rękoma.
⊙ Jeśli urządzenie wpadnie do wody, natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Dopiero później wyjąć 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 kuchenki).
⊙ Podczas używania urządzenia zwracaj uwagę na to, aby przewód zasilający nie był zakleszczony ani zgnieciony.
⊙ Przy wyciąganiu wtyczki sieciowej z gniazdka zawsze ciągnąć za wtyczkę, w żadnym wypadku nie ciągnąć za kabel.
⊙ Wyciągnij wtyczkę sieciową z gniazdka …
… w przypadku wystąpienia usterki,
… gdy *Monsieur Cuisine smart* nie jest używany,
… przed montażem lub demontażem,
… przed czyszczeniem,
… podczas burzy.
⊙ Nie używaj urządzenia w przypadku wykrycia widocznych uszkodzeń samego urządzenia lub przewodu zasilającego.
⊙ Aby zapobiec zagrożeniom, nie dokonuj żadnych modyfikacji urządzenia.
⊙ Nie należy wkładać przedmiotów ani palców w otwory urządzenia – ani od zewnątrz w szczeliny wentylacyjne, ani w drobne otwory wewnątrz.

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 łopatka jest skonstruowana tak, że podczas mieszania w prawą stronę nie może nastąpić kontakt z wirującym wkładem nożowym. Nie wolno używać łopatki 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 pokrywy nakładki do gotowania na parze należy ją najpierw nieco unieść od tylnej strony, aby wydostająca się para była skierowana w drugą stronę.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi

- ⊙ Ustawiaj urządzenie wyłącznie na równej, suchej, nieśliskiej i wodoodpornej powierzchni, co wykluczy jego ewentualne przewrócenie lub zsunięcie.
- ⊙ 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 przepełniaj 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, ponieważ 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.

Warunki otoczenia

- ⊙ Urządzenie przeznaczone jest do użytku w temperaturze otoczenia od +5 °C do +30 °C. Aby zagwarantować prawidłowe działanie i długą żywotność urządzenia, należy zadbać, aby podczas jego użytkowania podany zakres temperatur nie został przekroczony.
- ⊙ Urządzenie może być przechowywane w temperaturze od -20 °C do +60 °C. Należy pamiętać, że ekstremalne temperatury wykraczające poza ten zakres mogą mieć niekorzystny wpływ na działanie i żywotność urządzenia.
- ⊙ Zarówno podczas użytkowania, jak i przechowywania urządzenia wilgotność powietrza powinna wyno-

2. Dane ogólne

Dane techniczne

Model:	SKMS 1200 C1
Napięcie sieciowe:	230 V ~ 50 Hz
Klasa ochronności:	I
Moc:	1.200 W; Mikser: 1.000 W; Gotowanie: 1.050 W
Przełącznik włącz/wyłącz na **0** = zużycie energii:	0 W
Przełączanie na tryb czuwania:	< 20 min
Zużycie prądu w trybie czuwania:	≤ 0,5 W
Wi-Fi: Zakres częstotliwości: Moc nadawcza:	 2.400 – 2.483,5 Mhz < 20 dBm
Maksymalna ilość napełnienia pojemnika miksującego **5**:	3 litry
Maksymalne obciążenie wagi:	5 kg

Informacje o bateriach/akumulatorach zgodnie z UE 2023/1542

Nazwa / znak towarowy producenta	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD, No. 5 Building, Houhai Xufa Tech Park, No. 8 Zhenxing Road, Xinhu Sub-district, Guangming district, Shenzhen 518106, China.
Typ baterii	Litowe ogniwo guzikowe: LIR1220 Numer serii: 2510
Nazwa marki	MALAK
Deklaracja zgodności jest wydawana na wyłączną odpowiedzialność:	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD
Ta bateria została wyprodukowana zgodnie z rozporządzeniem UE 2023/1542.	

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 128 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

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: https://www.hoyerhandel.com/de/konformitaetserklaerungen/

Utylizacja



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym 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 zużytym 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 odciążyć środowisko naturalne.

Opakowanie

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

Informacje dotyczące ochrony danych

Informacje dotyczące ochrony danych znajdziesz::

- **na urządzeniu:** wmenu (☰) w zakładce *Oświadczenie o ochronie danych*.
- **w aplikacji:** w menu aplikacji w sekcji *politykę prywatności*.
- **na stronie internetowej:** na dole na stronie głównej w sekcji *Prywatność*.

Usuwanie danych

Przed wyrzuceniem urządzenia należy usunąć z niego osobiste dane. Należą do nich na przykład: połączenia z aplikacjami lub stronami internetowymi oraz indywidualne wpisy czy ustawienia.

Transport

Jeśli chcesz transportować MC, zalecamy użycie oryginalnego opakowania. Zachowaj je w tym celu.

Użyte symbole

	**G**eprüfte **S**icherheit (potwierdzone bezpieczeństwo): urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Materiały do powtórnego wykorzystania: tektura (z wyjątkiem falistej)
~	Prąd przemienny
	Symbol wskazuje, że akcesoria można myć w zmywarce. Informacje o tym, które części można czyścić w zmywarce, można znaleźć w niniejszej instrukcji obsługi.
	Jest to produkt nadający się do recyklingu, który podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i segregacji odpadów.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

Zamawianie akcesoriów

Na naszej stronie internetowej można uzyskać informacje o dostępnych akcesoriach.

Zamawianie przez Internet



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

Strona internetowa

Strona internetowa: www.monsieur-cuisine.com

3. 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 (zwracać uwagę na prawidłową pozycję)
5 Pojemnik miksujący
6 **0/I** Włącznik/wyłącznik
7 Ekran dotykowy
8 Pokrętło
9 Pierścień LED
10 Zamocowanie pojemnika miksującego
11 Uchwyt noża
12 Przelew
13 Urządzenie główne
14 Przyssawki antypoślizgowe
15 Przewód zasilający z wtyczką sieciową
16 Schowek przewodu
17 Uszczelka wkładu nożowego (zwracać uwagę na prawidłową pozycję)
18 Wkład nożowy
19 Wkładka do gotowania
20 Nasadka mieszająca
21 Łopatka
22 Uszczelka pokrywy pojemnika miksującego (zwracać uwagę na prawidłową pozycję)
23 Pokrywka pojemnika miksującego
24 Miarka

Niewidoczne na rysunku:
25 Osłona silikonowa
26 Dźwignia zwalniająca

4. Części i ich funkcje

Część	Zastosowanie	Wskazówki
Wkładka nożowa **18**	- do rozdrabniania, siekania, robienia puree - do programu *UGNIATANIE* - z funkcją *OBROTY W LEWO* do delikatnego mieszania	- Musi być stosowana zawsze ze względu na uszczelnienie pojemnika miksującego **5** - W razie potrzeby produkty spożywcze rozdrobnić wcześniej na kawałki o długości krawędzi 3–4 cm - Może być używana ze wszystkimi stopniami prędkości (od 1 do 10)
Miarka **24**	Miarka **24** służy jednocześnie jako zamknięcie pojemnika miksującego **5** i do odmierzania składników (20 ml do 100 ml).	**OSTROŻNIE!** Przed wyjęciem miarki **24** musisz zredukować stopień prędkości na 1, 2 lub 3, aby zapobiec wyrzucaniu produktów spożywczych znajdujących się w środku.
Wkładka do gotowania **19**	do gotowania i duszenia	wlać co najmniej 500 ml wody do pojemnika miksującego **5**
Nasadka mieszająca **20**	do płynnych, rzadkich produktów spożywczych - ubijanie śmietany (co najmniej 200 g) - ubijanie białek (co najmniej 4 sztuki) - emulgowanie (np. majonez)	- Może pracować wyłącznie z użyciem stopni prędkości od 1 do 4 - Nie wolno używać z funkcją *TURBO*
Łopatka **21**	Łopatka **21** służy do mieszania składników i do wyjmowania wkładki do gotowania **19**.	Łopatki **21** nie wolno używać, jeśli używana jest nasadka mieszająca **20**. Łopatka mogłaby zostać chwycona przez nasadkę mieszającą.
Nakładka do gotowania na parze **2** płaska i głęboka **3**	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**). Płaska nakładka do gotowania na parze **2** nie może być używana bez głębokiej nakładki do gotowania na parze **3**.

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.
2. Sprawdź, czy urządzenie zawiera wszystkie części i czy nie są one uszkodzone.
3. **Oczyść urządzenie przed pierwszym użyciem!**
4. Doprowadź jednorazowo do wrzenia 3 litrów wody w pojemniku miksującym **5**, a następnie ją wylej.
5. Ustaw urządzenie **13** na równej, suchej, nieśliskiej i wodoodpornej powierzchni, co wykluczy ewentualne przewrócenie lub zsunięcie.

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 służy do korzystania z inteligentnych funkcji za pośrednictwem aplikacji na smartfon lub tablet Monsieur Cuisine i Google Home.

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 ekran w celu wykonania następnego kroku.
   - Po zakończeniu prezentacji na ekranie pojawia się menu startowe.
6. Listę możesz przewijać, przesuwając 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).
   Pojawia się również klawiatura, która umożliwi wprowadzenie 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 pozycji *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 *ZAREJESTRUJ 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 zieloną strzałkę po prawej stronie na polu klawiatury.
6. 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.
7. Dotknij dolny przycisk 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, czy i jakie dane chcesz udostępnić.
    - Jeśli nie chcesz udostępnić żadnych danych, dotknij *WSZYSTKIE ODRZUCENIA*.
    - Jeśli chcesz udostępnić wszystkie dane, dotknij *POTWIERDŹ WSZYSTKIE*.
    - Jeśli chcesz udostępnić tylko niektóre dane, dotknij odpowiednich okienek, a następnie *POTWIERDŹ WYBÓR*.
9. Pojawia się krótka prezentacja oprogramowania. Dotknij ekran w celu wykonania następnego kroku. Po zakończeniu prezentacji na ekranie pojawia się menu startowe.

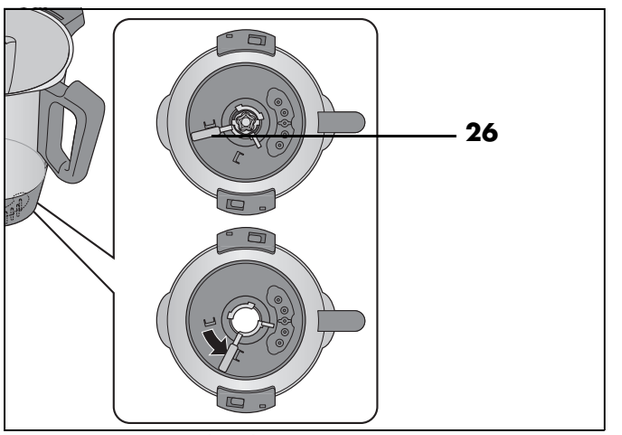
Jeśli nawiązane jest połączenie internetowe i zarejestrowałeś się na koncie członkowskim, automatycznie ładują się nowe przepisy z naszej strony internetowej i są one zapisywane w *Monsieur Cuisine smart*.

Usuwanie danych uwierzytelniania / rozłączanie lub usuwanie kont

Aby odłączyć urządzenie od Wi-Fi: należy wyłączyć Wi-Fi w menu lub aktywować ustawienie fabryczne.
Aby zmienić hasło Wi-Fi, należy przeczytać informacje w instrukcji routera.
W menu ustawień znajduje się konto użytkownika, a niżej ustawienia konta LIDL. Można wylogować się z konta lub zmienić hasło.
Aby odłączyć urządzenie od konta LIDL: w menu ustawień można wylogować się z konta lub aktywować ustawienie fabryczne. Aby usunąć konto LIDL, należy zapoznać się z instrukcją na odpowiednich stronach internetowych LIDL.
Aby odłączyć aplikację lub Google-Home, należy aktywować ustawienie fabryczne.

7. Używanie pojemnika miksującego

Wkład nożowy **18** służy do rozdrabniania produktów spożywczych.
Pojemnik miksujący **5** nie może być używany bez wkładu nożowego **18**, ponieważ wkład nożowy **18** uszczelnia pojemnik miksujący **5** od dołu.
Przy wyjmowaniu wkładu nożowego **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.

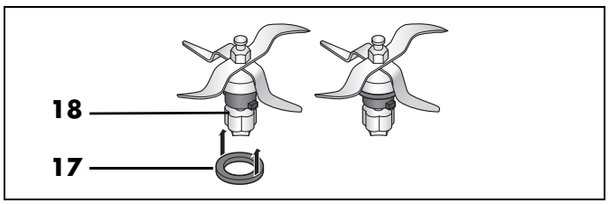


3. Wyciągnij wkład nożowy **18** ostrożnie do góry.

Przy wkładaniu wkładu nożowego **18** postępuj w następujący sposób:
1. Ustaw pojemnik miksujący **5** poziomo.
2. Włóż wkład nożowy **18** od góry.
   Pamiętaj, że oba palce przy podstawie wkładu nożowego **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 zwalniającą **26** na spodzie pojemnika miksującego **5** w taki sposób, aby wskazywała symbol zamkniętej kłódki.

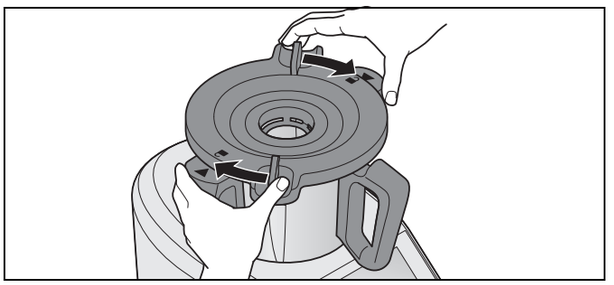


Wkładanie pojemnika miksującego

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.

Nakładanie pokrywy

1. Nakładaj pokrywkę **23** na pojemnik miksujący w taki sposób, aby symbole kłódki znajdowały się naprzeciwko strzałek na pojemniku **5**.



2. Obróć pokrywkę **23** oburącz zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
   Dopiero wtedy, gdy pokrywka **23** jest prawidłowo założona, urządzenie może się włączyć. Gdy program jest aktywny, sygnał dźwiękowy wskazuje, że urządzenie jest znów gotowe do pracy.

Wyjmowanie pojemnika miksującego

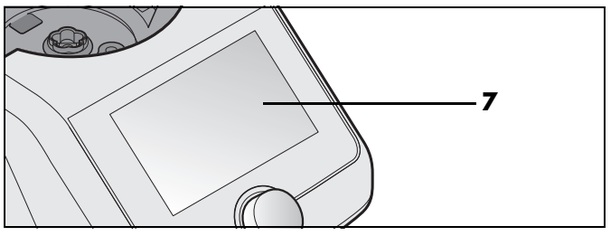
1. Obróć pokrywkę **23** oburącz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdejmij ją.
2. Wyjmij pojemnik miksujący **5** w kierunku do góry.

8. Podstawowe operacje

Włączanie urządzenia

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

Ekran

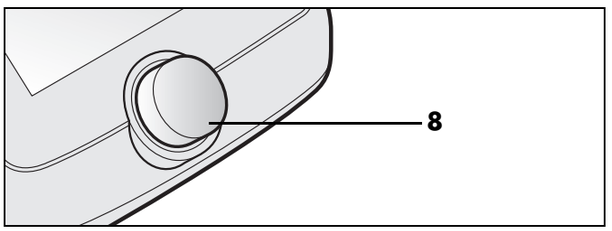


Na ekranie **7** wyświetlane są ustawienia i wartości robocze.

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 pokrętło **8**, aby urządzenie pozostało aktywne.
- Jeśli urządzenie znajduje się w trybie standby, naciśnij lub obróć pokrętło **8**, aby ponownie aktywować urządzenie.
- Sterowanie i ustawianie wartości odbywa się za pomocą ekranu dotykowego **7** oraz pokrętła **8**. W wielu przypadkach możliwe są oba rodzaje obsługi.
- Ustawienia możesz zmienić, dotykając przycisków lub wykonując ruchy przeciągania i obracania.

Pokrętło



- Naciśnięcie regulatora obrotowego powoduje aktywowanie zaznaczonej funkcji.
- Ustawiania możesz zmieniać przy pomocy pokrętła **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).

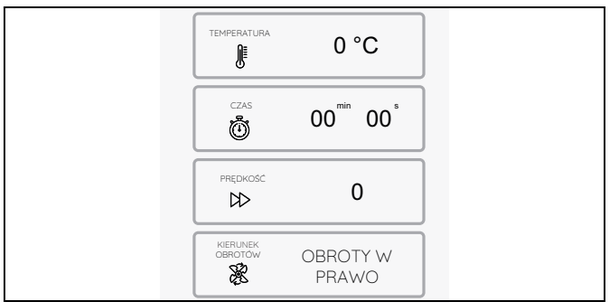
Waga

Wbudowana waga kuchenna waży krokowo od 1 g do 5 kg.
Obsługa wagi jest bardzo łatwa. Jest ona gotowa do pracy, kiedy nie jest wykonywany żaden proces roboczy.

WSKAZÓWKI:

- Waga początkowa wynosi 2 gramy.
- Jeśli chcesz zważyć 5 gramów lub mniej, wyniki pomiaru mogą być niedokładne.

Podstawowe ustawienia dla gotowania

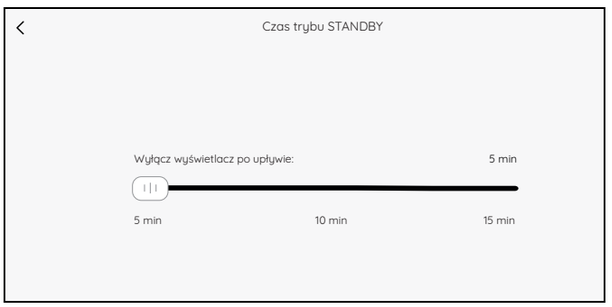


- Naciśnij jeden z 4 przycisków, a po prawej stronie otworzy się pole, w którym można ustawić odpowiednią wartość.

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 jakiekolwiek ustawienie. W przypadku braku jakiegokolwiek działania urządzenie przełączy się do trybu standby.

1. Menu zostało wywołane i wyświetlane na ekranie wystawiany.



2. Przesuń regulator do żądanej pozycji. Czas wyłączenie możesz ustawiać w przedziale od 5 do 15 minut w jednominutowych krokach. Wybrany czas jest wyświetlany na ekranie.

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

Ustawienie fabryczne

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

1. Naciśnij ☰ -> *Ustawienia* -> PRZYWRÓĆ USTAWIENIA FABRYCZNE.
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. Wybierz żądaną sieć WLAN i wpisz klucz WLAN / hasło. Dotknij symbolu haczyka w celu zapisania wpisanych informacji.
5. Postępuj zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi na ekranie.

9. CookingPilot

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

Ogólne informacje dotyczące funkcji CookingPilot

- 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.

Otwieranie menu

- Naciśnij przycisk *PRZEPISY*. Można go znaleźć na przykład w menu startowym lub w lewym górnym rogu menu Programy.
  Pojawi się szereg przepisów ze zdjęciami. Aby otworzyć przepis, dotknij zdjęcia.
- 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.

10. Czyszczenie 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.

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 *GOTOWE*.
8. Wylej wodę i przystąp do czyszczenia.

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.

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**.

Czyszczenie akcesoriów

1. Przepłucz pojemnik miksujący **5** ciepłą wodą, a następnie ją wylej.
2. Wyjmij wkładkę nożową **18** i zdejmij uszczelkę wkładki nożowej **17**.
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**.



Zamawianie akcesoriów
Jeśli podczas czyszczenia zauważysz, że coś wymaga wymiany, możesz domówić daną część. Wystarczy zeskanować kod QR

11. Wskazówki dotyczące obróbki

Przegląd automatycznego programu ugniatania

Program automatyczny	**Narzędzie**	**Min. Ilość**	**Maks. Ilość**	**Domyślnie ustawiony czas**
Ciasto zbite (np. chleb lub pizza)	Wkładka nożowa **18**	500 g ciasta	1000 g mąki / 1750 g ciasta	2 min.
Ciasto miękkie (np. ciasta drożdżowe lub brioszki)			1000 g mąki	
Ciasto płynne (np. naleśniki)			1000 g mąki	

Wartości orientacyjne dla programu automatycznego rozdrabnianie na piure

Produkt	Narzędzie	Ilość	Czas
Surowe owoce i warzywa	Wkładka nożowa **18**	250 g	1 minuta
Przecieranie gotowanych warzyw			45 sekund

Wartości orientacyjne dla ubijania śmietany

Produkt	Narzędzie	Ilość	Czas	Prędkość
Ubijanie schłodzonej bitej śmietany na sztywno	Nasadka mieszająca **20**	200 g	2 - 2 minuty 30 sekund, pod stałą kontrolą	3

Wartości orientacyjne dla rozdrabniania produktów spożywczych

Produkt	Narzędzie	Ilość	Prędkość	Czas
bułka	Wkładka nożowa **18**	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

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 136 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Wskazówki i wartości orientacyjne dla programu automatycznego 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 równomierniee. Ponieważ wkład do gotowania jest mniejszy, w tym samym czasie można przetworzyć mniejszą ilość żywności.
- Ilość wody w pojemniku miksującym **5**: 1 litr z przystawką do gotowania na parze **3** // 0,5 litra z wkładką do gotowania **19**.

Produkt spożywczy	Ilość	Czas Gotowania
Warzywa		
brokuł (różyczki)	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
groszek cukrowy (całe strąki)	200 g	8 minut
groszek mrożony	250 g	8 minut
kalafior (różyczki)	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 pędi)	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
Owoce		
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
Mięso		
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
Ryba		
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

Wskazówki i wartości orientacyjne dla programu automatycznego SOUS-VIDE

- 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 spożywczy	Waga (ok. 4 porcji)	Czas smażenia	rare	medium rare	medium	well done
Mięso						
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
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
Ryby						
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
Warzywa						
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
Owoce						
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

Wskazówki i wartości orientacyjne dla programu automatycznego WOLNE GOTOWANIE

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 spożywczy	Waga (ok. 4 porcji)	inne składniki	Czas gotowania	Temperatura
Mięso				
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
Ryby				
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. maks. 30 min.	85 °C 70 °C
		WSKAZÓWKA: Rybę do potrawki należy dołożyć dopiero pod koniec. Nie powinna się gotować dłużej niż 30 min., aby się nie rozpadła.		
Warzywa				
Potrawka warzywna	1 kg warzyw oczyszczonych, umytych i pokrojonych na małe kawałki, przyprawy	włożyć warzywa do pojemnika miksującego i dodać 1 litr wywaru warzywnego.	2 godz.	90 °C
Owoce				
Kompot	800 g owoców, umytych, oczyszczonych i pokrojonych w kostkę o wymiarach maks. 2 cm	włożyć owoce do pojemnika miksującego, dodać 100 ml wody i 3 łyżki stołowe cukru	2 godz.	90 °C
Mus jabłkowy, śliwkowy	1,2 kg owoców, umytych, oczyszczonych i pokrojonych w kostkę o wymiarach maks. 2 cm	włożyć owoce do pojemnika miksującego i dodać 200 ml odpowiedniego soku owocowego.	5 godz., następnie włożyć miarkę i przecierać przez 1 min. do poziomu 10	80 °C

Wskazówki i wartości orientacyjne dla programu automatycznego FERMENTOWANIE

- 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.

Produkt spożywczy	Składniki	Czas fermentacji	Temperatura
Jogurt 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
Ser twarogowy	1500 ml zimnego mleka (mleko świeże, 3,5% tłuszczu) 200 g kwaśnej śmietany (10% tłuszczu)	10 godz.	65 °C
Ciasto drożdżowe słodkie	Gotowe słodkie ciasto drożdżowe. Przepis na nie znajdziesz w naszych plikach.	1 godz.	50 °C
Ciasto drożdżowe wytrawne / ciasto na chleb	Gotowe wytrawne ciasto drożdżowe. Przepis na nie znajdziesz w naszych plikach.	1 godz. 30 min.	50 °C

Wskazówki i wartości orientacyjne dla programu automatycznego SMOOTHIE

- 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 włóż 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.

Produkt spożywczy	Ilość (na 4 szklanki po 250 ml)	Czas
Owoce		
Miękkie Owoce owoce jagodowe, banany, winogrona, dojrzałe kiwi, miąższ owoców cytrusowych, melony, marakuje, wiśnie, mirabelki, śliwki	po 660 g owoców + 350 g płynu	1 min
Twardsze Owoce mango, twardsze kiwi, jabłka, gruszki, brzoskwinie, morele, rabarbar, nektarynki	po 660 g owoców + 350 g płynu	1 min 30 sek.
Twarde Owoce twarde jabłka, twarde gruszki, twarde nektarynki	po 660 g owoców + 350 g płynu	2 min
Warzywa		
Miękkie Warzywa pomidory, awokado, ogórki sałatkowe, liście sałaty (bez ogonka/łodygi)	po 660 g warzyw + 350 g płynu	1 min
Twardsze Warzywa seler naciowy, buraki (ugotowane), kukurydza (z puszki), papryka, cebula siedmiolatka, jarmuż (bez głąba), fenkuł	po 660 g warzyw + 350 g płynu	1 min 30 sek.
Twarde Warzywa marchew, rzodkiewka, cukinia, kalarepa, seler korzeniowy, dynia hokkaido, liście sałaty z ogonkami	po 660 g warzyw + 350 g płynu	2 min
Pozostałe		
Miękkie Składniki masło orzechowe, listki ziół, przyprawy (np. cynamon, imbir, wanilia), substancje słodzące (np. miód, syrop z agawy)	po 660 g składników + 350 g płynu	1 min
Twardsze Składniki płatki owsiane, lody	po 660 g składników + 350 g płynu	1 min 30 sek.
Twarde Składniki kruszony lód, orzechy	po 660 g składników + 350 g płynu	2 min

12. 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.

Części zamienne

Usterka	Przyczyna	Rozwiązanie
Gdzie mogę zamówić części zamienne?		Akcesoria lub części zamienne można kupić w sklepie internetowym dostępnym pod adresem shop.monsieur-cuisine.com.

Nierówna praca silnika

Usterka	Przyczyna	Rozwiązanie
Jeśli silnik pracuje nieregularnie, może to być spowodowane następującymi przyczynami.	Ustawione zostały niskie obroty.	Na niższych obrotach silnik celowo pracuje nierówno, aby osiągnąć odpowiedni stosunek wymieszania. Nie ma potrzeby interweniować.
	Ustawiono program automatyczny.	Wiele programów automatycznych zatrzymuje się podczas zmiany kierunku ostrza. Może wydawać się, że silnik gaśnie. Nie jest to powód do zmartwienia – tak właśnie powinno być.
	Silnik jest przeciążony. Może się tak zdarzyć, na przykład, jeśli ilość ciasta do wymieszania jest zbyt duża.	Odłóż Monsieur Cuisine smart i pozostaw go do ostygnięcia na około 30 minut. Potem kontynuuj pracę, ale z mniejszą ilością ciasta.

Inne usterki

Usterka	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie uruchamia się.	Pojemnik miksujący **5** nie jest prawidłowo włożony.	Włożyć prawidłowo pojemnik miksujący **5**.
	Pokrywka **23** lub głęboka nakładka do gotowania na parze **3** jest nieprawidłowo włożona na pojemnik miksujący **5**.	Założyć prawidłowo pokrywkę **23** lub głęboką nakładkę do gotowania na parze **3**.
	Brak zasilania prądem	Sprawdzić wtyczkę sieciową **15**, włącznik/wyłącznik **6** i ewent. bezpiecznik.
Sieć Wi-Fi nie jest wyświetlana	Urządzenie *MC smart* pracuje tylko w sieci Wi-Fi o częstotliwości 2,4 GHz. A 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 smart*.
Urządzenie nie może być połączone z siecią Wi-Fi.	Urządzenie *MC smart* 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 smart* 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.
		Sprawdzić wtyczkę sieciową **15**, włącznik/wyłącznik **6** i ewent. bezpiecznik.

Usterka	Przyczyna	Rozwiązanie
Ciecz pod urządzeniem	Wkładka nożowa **18** jest nieprawidłowo włożona i dlatego pojemnik miksujący **5** jest nieszczelny.	Włożyć prawidłowo wkładkę nożową **18**.
	Uszczelka **17** wkładki nożowej jest uszkodzona.	Włożyć nową uszczelkę **17**.
	Z pojemnika miksującego **5** wypłynęła ciecz, która spłynęła na blat roboczy przez przelew **12** w urządzeniu głównym **13**.	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.
Przy pokrywce **23** pojemnika miksującego **5** wydostaje się ciecz.	Uszczelka **22** jest nieprawidłowo włożona.	Włożyć prawidłowo uszczelkę **22**.
	Uszczelka **22** jest uszkodzona.	Włożyć nową uszczelkę **22**.
Nie można ustawić temperatury.	Wybrano stopień prędkości 4–10.	Wybrać stopień prędkości 0–3.
Wprowadzone przeze mnie parametry są stale zmieniane.	Wprowadzono parametry, z którymi aktualny program nie może pracować.	Stosować się do informacji wyświetlanych na ekranie **7** lub umieszczonych w instrukcji.
Wkładka nożowa **18** nie obraca się.	Być może uchwyt noża **11** jest już zużyty? Może tak się stać, jeśli na przykład przetwarzane są zbyt duże ilości ciasta.	Wymienić uchwyt noża **11** na nowy i w przyszłości przestrzegać podawanych wartości maksymalnych.
Części urządzenia lub akcesoriów są odbarwione lub ich kolor jest lekko mleczny.	Niektóre produkty spożywcze lub przyprawy (np. curry) mogą odbarwić elementy wykonane z plastiku. 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 *0*.
Komunikaty błędu lub wskazówki na ekranie. Zeskanuj kod QR, aby przejść do listy kodów błędów.	Ostrzeżenie o nieprawidłowej obsłudze urządzenia	Postępować zgodnie ze wskazówkami na ekranie.

13. 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. Prosimy o zachowanie oryginalnego paragonu Lidl. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu. Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcie 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. Kolejnym warunkiem jest posiadanie tabliczki znamionowej na urządzeniu. Jeśli zostanie ona usunięta, gwarancja traci ważność.
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 natychmiast 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.

Z zakresu niniejszej gwarancji wyłączone są przypalone garnki i części podlegające normalnemu zużyciu oraz uszkodzenia delikatnych części, np. przełączników, źródeł światła, uszczelek, ostrzy miksujących, uchwytów ostrzy, szpatułek, wkładek mieszających lub 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: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601** 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 można pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601**.

Naprawa bez gwarancji lub przysługującego prawa do rękojmi

Uszkodzone urządzenie może zostać przez nas naprawione nawet po wygaśnięciu gwarancji. Na przykład z powodu upływu okresu gwarancji lub przypadkowego uszkodzenia przez samego użytkownika.

W takim przypadku prosimy o kontakt w sposób opisany powyżej. Użytkownik ponosi koszty wysyłki i naprawy.

Centrum Serwisowe

(PL) Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996 (Opłata za połączenie zgodna z cennikiem operatora)
E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601

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

Ten i wiele innych podręczników można pobrać ze strony www.kaufland.com/manual.

Za pomocą tego kodu QR można przejść bezpośrednio na naszą międzynarodową stronę internetową (www.kaufland.com/manual). Klikając odpowiedni kraj, można wyświetlić przegląd naszych podręczników dla tego kraju. Podając numer artykułu **IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601**, można otworzyć odpowiednią instrukcję obsługi.

Centrum Serwisowe

(PL) Serwis Polska
Tel.: 800 300062 (bezpłatne połączenia z telefonów stacjonarnych i komórkowych)
E-Mail: kontakt@kaufland.pl

IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601

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

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 144 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Indice

1. Indicações de segurança 145
2. Generalidades 147
3. Vista geral 149
4. Peças e respetiva função 149
5. Desembalamento e instalação 150
6. Primeira utilização e ligação à Internet 150
7. Utilização do recipiente de mistura 151
8. Manejo básico 152
9. CookingPilot 153
10. Limpeza do aparelho 153
11. Dicas para o processamento 154
12. Falhas, causa, eliminação 160
13. Garantia da HOYER Handel GmbH 162

⚠ ***PERIGO por não cumprimento do manual de instruções e das indicações de segurança!***
Estas instruções breves não substituem as instruções principais.
Antes de começares, lê o capítulo Indicações de segurança nestas instruções breves ou no manual de instruções online.

Instruções principais

Para chamar as instruções principais, digitaliza o código QR ou digita www.monsieur-cuisine.com no teu navegador.

Obrigado pela tua confiança!

Os nossos parabéns pela tua nova máquina de cozinha com função de cozedura *Monsieur Cuisine smart*.

Para utilizares o produto com segurança e conheceres todas as suas funcionalidades:

- **Lê atentamente este manual de instruções antes da primeira colocação em funcionamento.**
- **Segue impreterivelmente todas as indicações de segurança!**
- **O aparelho só pode ser utilizado conforme descrito neste manual de instruções.**
- **Guarde toda a documentação.**
- **Se um dia entregares este aparelho a outra pessoa, não te esqueças de lhe entregar as indicações de segurança e as instruções breves. Elas são parte integrante do produto.**
- **A documentação do produto é composta ...**
  - **pelas instruções breves com as indicações de segurança,**
  - **pelo manual de instruções na Internet.**

Esperamos que te divirtas muito com a tua nova máquina de cozinha com função de cozedura *Monsieur Cuisine smart!*

Símbolos no aparelho

O símbolo indica que os materiais com esta identificação não alteram o sabor nem o aroma dos alimentos.

Este símbolo alerta para o contacto com a superfície quente.

Este símbolo alerta para o contacto com vapor de água quente.

Utilização correta

O *Monsieur Cuisine smart* serve para misturar, bater, bater líquidos, mexer, triturar, reduzir a puré, emulsionar, triturar gelo, cozer a vapor, estufar, amassar, dourar, cozer, cozinhar de forma guiada receitas guardadas e pesar alimentos e produtos nutricionais.
Além disso, pode ser ligado à Internet e tem acesso a diversas receitas.
Este aparelho foi concebido para a utilização doméstica.
O aparelho só pode ser utilizado em interiores.
Este aparelho não de destina à utilização comercial.

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 145 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Utilização indevida previsível

AVISO de danos materiais!

⊙ O aparelho não pode ser utilizado para triturar alimentos especialmente duros como, por ex., ossos ou nozes-moscadas.

Produtos de terceiros e os seus perigos:

⊙ Respeite sempre a nota no manual de instruções referente à utilização exclusiva de acessórios originais.

⊙ Os acessórios externos, especialmente os que bloqueiam as funções de segurança do *Monsieur Cuisine smart*, põem em risco a tua saúde e provocam automaticamente a **perda da licença de utilização**. Os danos resultantes (danos materiais, patrimoniais ou pessoais) serão suportados pelo utilizador ou pelo proprietário. Como fabricante, excluímos qualquer responsabilidade neste caso.

O produto está a ser constantemente melhorado.
Por isso, podem existir pequenas diferenças nas figuras, especialmente nas do software.

Para que o seu produto se mantenha no estado da técnica mais recente, é necessário manter a aplicação Monsieur Cuisine sempre atualizada no seu smartphone e/ou tablet.

1. Indicações de segurança

Instruções para um funcionamento seguro

⊙ O aparelho não pode ser utilizado por crianças.
⊙ Guarda o aparelho e o respetivo cabo de ligação fora do alcance de crianças.
⊙ A limpeza e a manutenção do aparelho não podem ser efetuadas por crianças.
⊙ As crianças não podem brincar com o aparelho.
⊙ Não permita que o aparelho seja utilizado por crianças e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou, ainda, por pessoas sem experiência e/ou sem conhecimentos sobre o aparelho, a menos que sejam vigiadas ou que tenham recebido informações sobre a utilização do mesmo e os perigos daí resultantes, por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.



Durante o funcionamento, as superfícies do aparelho ficam muito quentes. Quando o aparelho está a funcionar, só deves agarrar nos acessórios para cozer a vapor e na tampa para os acessórios para cozer a vapor com pegas ou luvas de cozinha.

⊙ O aparelho deve ser sempre desligado da rede elétrica quando não está supervisionado e antes de ser montado, desmontado ou limpo.
⊙ Tem em atenção que as lâminas do acessório de lâminas são muito afiadas:
- Para evitar cortes, nunca toques com as mãos nas lâminas.
- Para não te ferires nas lâminas muito afiadas quando as lavares à mão, a água deve estar tão clara que te permita ver bem o acessório de lâminas.
- Quando esvaziares o recipiente de mistura, tem o cuidado de não tocar nas lâminas do acessório de lâminas.
- Tem o cuidado de não tocar nas lâminas quando retirares ou encaixares o acessório de lâminas.

⊙ Com a função Turbo não se podem encontrar ingredientes muito quentes no recipiente de mistura. Estes podem ser projetados para fora e causar queimaduras.
⊙ O acessório de lâminas e o acessório batedor continuam em rotação depois de a máquina ter sido desligada. Espera que o aparelho pare antes de desbloqueares o recipiente de mistura e de tirares a tampa.
⊙ Este aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
⊙ Se o cabo de ligação deste aparelho for danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência ao cliente ou por uma pessoa com uma qualificação semelhante, para evitar perigos.
⊙ O aparelho deve ser desligado no interruptor e desligado da corrente antes da troca de acessórios ou de peças adicionais que se movam durante o funcionamento.
⊙ Certifica-te de que não há nenhum líquido derramado na ligação de encaixar do aparelho.
⊙ Tem em atenção que, após a utilização, a superfície do elemento de aquecimento ainda tem calor residual.
⊙ O uso inadequado do aparelho pode causar ferimentos.
⊙ Tem cuidado ao deitar líquido quente no recipiente de mistura. Este poderá ser novamente expelido devido à formação repentina de vapor.
⊙ Utiliza o aparelho apenas quando todas as tampas estiverem corretamente colocadas e/ou o dispositivo de segurança estiver na posição descrita.
⊙ Utiliza sempre uma ferramenta adequada para empurrar os alimentos para baixo, por exemplo, uma espátula.
⊙ Nunca coloques a mão no recipiente de mistura quando o mesmo estiver encaixado.
⊙ Este aparelho destina-se a uma utilização doméstica ou semelhante como, por exemplo, ...
… em cozinhas para uso de funcionários em lojas, escritórios ou outros estabelecimentos comerciais;
… em propriedades agrícolas;
… para utilização de hóspedes em hotéis, motéis ou outros estabelecimentos residenciais;
… em pensões com serviço de pequeno-almoço.
⊙ Consulta o capítulo referente à limpeza nas instruções principais.

⚠ *PERIGO para crianças*

- O material de embalagem não é um brinquedo. As crianças não podem brincar com os sacos de plástico. Existe perigo de asfixia.

⚠ *PERIGO para e causado por animais domésticos e animais de criação*

- Os aparelhos elétricos podem representar perigos para animais domésticos e de criação. Além disso, os animais também podem causar danos no aparelho. Por isso, deves manter os animais afastados dos aparelhos elétricos.

⚠ *PERIGO de choque elétrico devido a humidade*

- O aparelho nunca deve ser utilizado próximo de uma banheira, de um chuveiro, de um lavatório com água ou semelhante.
- A unidade base, o cabo de ligação e a ficha de alimentação não podem ser mergulhados em água ou noutros líquidos.
- Protege a unidade base contra a humidade e contra gotas e salpicos de água.
- Se entrar líquido na unidade base, desliga imediatamente a ficha de alimentação. Antes de uma nova colocação em funcionamento, é necessário que o aparelho seja verificado.
- Não utilizes o aparelho com as mãos húmidas.
- Se o aparelho cair à água, desliga imediatamente a ficha de alimentação. Só depois é que podes remover o aparelho da água.

⚠ *PERIGO devido a choque elétrico*

- Introduz a ficha de alimentação na tomada de corrente apenas depois de montares completamente o aparelho.
- Liga a ficha de alimentação apenas a uma tomada de corrente com contato de ligação à terra devidamente instalada, com fácil acesso, e cuja tensão corresponda ao que vem indicado na placa de características do aparelho. A tomada de corrente deve permanecer facilmente acessível depois de feita a ligação.
- Certifica-te de que o cabo de ligação não sofre danos causados por arestas vivas ou pontos de alta temperatura. Não enroles o cabo de ligação em volta do aparelho.
- Mesmo depois de desligado, o aparelho continua ligado à eletricidade. Para separá-lo da eletricidade, é necessário desligar a ficha de alimentação.
- Certifica-te de que ninguém tropeça, fica preso nem pisa o cabo de ligação.
- Mantém o cabo de ligação afastado de superfícies quentes (por ex., placas de fogão).
- Ao utilizar o aparelho, tem o cuidado para que o cabo de ligação não fique preso nem comprimido.
- Ao desligar a ficha de alimentação da tomada de corrente, nunca puxes pelo cabo.
- Desliga a ficha de alimentação da tomada de corrente …
  … se surgir uma avaria,
  … se não utilizares o *Monsieur Cuisine smart*,
  … antes da montagem ou desmontagem,
  … antes da limpeza,
  … em caso de trovoada.
- Não utilizes o aparelho caso existam danos visíveis no mesmo ou no cabo de ligação.
- Para evitar perigos, não faças quaisquer modificações no aparelho.
- Nunca colocar objetos ou os dedos em qualquer abertura do aparelho; quer seja a partir do exterior nas fendas de ventilação ou nas pequenas aberturas existentes no espaço interior.

⚠ *PERIGO de ferimentos por corte*

- O aparelho não pode, em circunstância alguma, ser utilizado sem o recipiente.
- Nunca toques na lâmina a rodar. Não coloques nenhuma colher ou objeto semelhante nas peças rotativas. Mantém o cabelo comprido e a roupa larga afastados das peças rotativas.
  Única exceção: a espátula fornecida foi construída de modo que, quando bate no sentido dos ponteiros do relógio, não entre em contacto com o acessório de lâminas quando este está a funcionar. A espátula não pode ser utilizada com o acessório batedor.

⚠ *PERIGO de incêndio*

- Antes de ligares o aparelho, coloca-o sobre uma superfície plana, estável, seca e resistente ao calor.
- Não é necessário vigiar todo o funcionamento, mas deve-se controlar regularmente. Isto aplica-se, em especial, quando se regularam tempos de cozedura longos.

⚠ *PERIGO de ferimentos por queimadura*

- Em caso de conteúdo quente do recipiente de mistura, a tampa só pode ser aberta lenta e cuidadosamente.
- Imediatamente após reduzir a puré, a massa no recipiente de mistura ainda se encontra em movimento e pode sair de repente ao abrir rapidamente a tampa. Por esse motivo, após reduzir a puré, aguarda aprox. 10 segundos antes de abrires a tampa.
- Transporta o aparelho apenas depois de ter arrefecido.
- Antes de limpares o aparelho, espera até ele arrefecer.

⚠ *PERIGO de ferimentos por escaldadela*

- Se possível, não tires a tampa para os acessórios para cozer a vapor durante o processo de cozedura, porque sai vapor muito quente.
- Tem cuidado porque sai vapor muito quente pelas aberturas de vapor da tampa para os acessórios para cozer a vapor. Nunca tapes estas aberturas, porque, caso contrário, poderia acumular-se vapor no aparelho e este vapor seria projetado para fora de repente durante a sua abertura.
- Se desejares tirar a tampa para os acessórios para cozer a vapor, primeiro eleva-a um pouco na parte traseira para desviares de ti a nuvem de vapor que sai.

AVISO de danos materiais

- Coloca o aparelho apenas sobre uma superfície plana, seca, antiderrapante e resistente à água para evitar que caia ou deslize.
- Não coloques o aparelho sobre superfícies quentes, por ex., placas de fogão.
- O acessório batedor só pode ser utilizado com os níveis de velocidade 1 até 4.
- A função Turbo não pode ser utilizada quando se utiliza o acessório batedor.
- Utiliza unicamente o recipiente de mistura com a tampa posta, porque, caso contrário, o líquido pode ser projetado para fora.
- Não movas o aparelho enquanto ainda houver alimentos ou massa no aparelho.

- Não enchas demasiado o recipiente de mistura, porque, caso contrário, o seu conteúdo pode ser projetado para fora. O líquido que transborda escorre para a base. Por isso, coloca o aparelho sobre uma base resistente à água.
- Certifica-te de que, ao cozer a vapor, nunca há água a mais ou a menos no aparelho.
- Não coloques o aparelho diretamente por baixo de um armário de cozinha porque o vapor sobe e pode danificá-lo.
- Utiliza unicamente água potável para produzir vapor.
- Não coloques o aparelho vazio a funcionar, porque, caso contrário, o motor pode aquecer muito e avariar-se.
- Utiliza apenas os acessórios originais.
- Não utilizes produtos de limpeza agressivos nem abrasivos.
- O aparelho tem pés com ventosas em plástico antiderrapantes. Uma vez que os móveis são cobertos com uma variedade de vernizes e de plásticos e são tratados com diferentes produtos de conservação, não é possível excluir totalmente que alguns desses produtos contenham componentes que deteriorem e enfraqueçam os pés com ventosas em plástico. Se necessário, coloca uma base antideslizante por baixo do aparelho.

Condições ambientais

- O aparelho foi concebido para funcionar numa gama de temperaturas ambiente de +5 °C a +30 °C. Certifica-te de que estes limites de temperatura são observados durante o funcionamento para garantir uma função adequada e uma longa vida útil do aparelho.
- O aparelho deve ser armazenado numa gama de temperaturas de -20 °C a +60 °C. Observa que temperaturas extremas fora desta gama podem afetar negativamente a função e a vida útil do aparelho.
- Certifica-te de que a humidade do ar se encontra entre 30% e 75%, tanto para o funcionamento como para o armazenamento do aparelho.

2. Generalidades

Dados técnicos

Modelo:	SKMS 1200 C1
Tensão de rede:	230 V ~ 50 Hz
Classe de proteção:	I
Potência:	1.200 watts; Misturador: 1.000 watts; Cozinhar: 1.050 watts
Interruptor de ligar/desligar a **0** = consumo de energia:	0 watts
Mudança para o modo Standby:	< 20 min.
Consumo de corrente em modo Standby:	≤ 0,5 watts
WIFI: Gama de frequência: Potência de emissão:	 2.400 MHz - 2.483,5 MHz < 20 dBm
Capacidade máxima do recipiente de mistura **5**:	3 litros
Capacidade máxima de peso da balança:	5 kg

Informações sobre pilhas / baterias conforme a UE 2023/1542

Nome/marca comercial do fabricante	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD, No. 5 Building, Houhai Xufa Tech Park, No. 8 Zhenxing Road, Xinhu Sub-district, Guangming district, Shenzhen 518106, China.
Tipo de pilha	Pilha tipo botão de lítio: LIR1220 Número do lote: 2510
Designação comercial	MALAK
A declaração de conformidade é emitida sob a inteira responsabilidade da:	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD
A referida pilha foi produzida em conformidade com o regulamento da UE 2023/1542.	

Notas referentes à Declaração de conformidade UE

Pelo presente, a HOYER Handel GmbH declara que este produto cumpre os requisitos essenciais da diretiva ER 2014/53/UE e da diretiva RSP 2011/65/UE + 2015/863/UE. Podes encontrar uma declaração de conformidade UE completa na Internet em: https://www.hoyerhandel.com/de/konformitaetserklaerungen/

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 148 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Eliminar



Este produto está em conformidade com a diretiva europeia 2012/19/EU. O símbolo do contentor de lixo com rodas com uma cruz significa que, na União Europeia, o produto tem de ser deixado numa recolha de lixo separada. Isto é válido para o produto e para todos os acessórios com este símbolo. Os produtos assinalados não podem ser eliminados com o lixo doméstico normal, tendo de ser entregues num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.



Este símbolo de reciclagem marca, p. ex., um objeto ou partes de material com reciclagem valiosa. A reciclagem ajuda a reduzir a utilização de matérias-primas e a preservar o ambiente.

Embalagem

Se pretender eliminar a embalagem, respeite as respectivas normas ambientais em vigor no seu país.

Notas sobre a proteção de dados

Os avisos da Política de Privacidade podem ser consultados:

- **no dispositivo:** no menu (☰) em *Política de privacidade.*
- **na aplicação:** no menu da aplicação em *Política de privacidade.*
- **no sítio Web:** na parte inferior da página inicial em *Declaração de privacidade da Loja Online.*

Apagar dados

Apaga os teus dados pessoais antes de eliminares o aparelho. Por exemplo, isso poderia ser: ligações a aplicações ou sítios Web, informações pessoais ou configurações.

Transporte

Caso pretenda transportar o seu MC, recomendamos a utilização da embalagem original. Guarde-os para esse fim.

Símbolos utilizados

GS	**G**eprüfte **S**icherheit (segurança testada): os aparelhos devem cumprir as regras técnicas geralmente reconhecidas e devem estar em conformidade com a lei de segurança de produtos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
CE	Com a marcação CE a HOYER Handel GmbH declara a conformidade UE.
	Este símbolo recorda que se deve eliminar a embalagem ecologicamente.
21 PAP	Materiais reutilizáveis: cartão (exceto cartão ondulado)
~	Tensão alternada
	O símbolo indica que os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça. As informações sobre as peças que podem ser lavadas na máquina de lavar louça podem ser encontradas neste manual de instruções.
	Trata-se de um produto reciclável, que está sujeito à responsabilidade alargada do produtor e à separação de resíduos.

Reservamo-nos o direito a alterações de ordem técnica.

Encomendar acessórios

No nosso sítio Web podes receber informações sobre os acessórios que poderão ser encomendados posteriormente.

Encomendar online



1. Faz a leitura do código QR com o teu smartphone/tablet.
2. Com o código QR, entras num sítio Web onde podes fazer a encomenda.

Sítio Web

Sítio Web: www.monsieur-cuisine.com



__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 149 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

3. Vista geral

1 Tampa para os acessórios para cozer a vapor
2 Acessório para cozer a vapor, plano
3 Acessório para cozer a vapor, fundo
4 Junta de vedação do acessório para cozer a vapor fundo (atender à posição correta)
5 Recipiente de mistura
6 Interruptor de ligar/desligar **0/I**
7 Ecrã tátil
8 Regulador rotativo
9 Anel LED
10 Suporte para o recipiente de mistura
11 Suporte de lâminas
12 Vertedouro
13 Unidade base
14 Ventosas
15 Cabo de ligação com ficha de alimentação
16 Compartimento do cabo
17 Junta de vedação do acessório de lâminas (atender à posição correta)
18 Acessório de lâminas
19 Acessório de cozer
20 Acessório batedor
21 Espátula
22 Junta de vedação da tampa para o recipiente de mistura (atender à posição correta)
23 Tampa para o recipiente de mistura
24 Copo de medição

sem figura:
25 Cobertura de silicone
26 Alavanca de desbloqueio

4. Peças e respetiva função

Peça	Acessório	Notas
Acessório de lâminas **18**	- Para triturar, picar, reduzir a puré - Para o programa *AMASSAR* - Com a função *ROTAÇÃO PARA A ESQUERDA* para bater suavemente	- Tem de estar sempre colocado, para vedar o recipiente de mistura **5** - Se necessário, cortar previamente os alimentos em pedaços com aprox. 3 - 4 cm de comprimento - Pode ser utilizado com todos os níveis de velocidade (1 a 10)
Copo de medição **24**	O copo de medição **24** serve ao mesmo tempo como fecho do recipiente de mistura **5** e para medir os ingredientes (20 ml a 100 ml).	**CUIDADO!** Antes de retirar o copo de medição **24**, tem de reduzir a velocidade para o nível 1, 2 ou 3, para assegurar que nenhum alimento é projetado para fora.
Acessório de cozer **19**	Para cozer e estufar	Colocar, no mínimo, 500 ml de água no recipiente de mistura **5**
Acessório batedor **20**	Para alimentos líquidos - Bater natas (no mínimo, 200 g) - Bater claras (no mínimo, 4 unidades) - Emulsionar (p. ex., maionese)	- Só pode ser utilizado com os níveis de velocidade 1 até 4 - Não pode ser utilizado com a função *TURBO*
Espátula **21**	A espátula **21** serve para mexer os ingredientes e para retirar o acessório de cozer **19**.	A espátula **21** não pode ser utilizada com o acessório batedor **20** colocado. Caso contrário, a espátula pode ficar presa no acessório batedor.
Acessórios para cozer a vapor, planos **2** e fundos **3**	Para cozer a vapor	De acordo com as necessidades, poderá utilizar só o acessório para cozer a vapor fundo **3** ou os dois acessórios para cozer a vapor (**2** e **3**). O acessório para cozer a vapor plano **2** não pode ser utilizado sem o acessório para cozer a vapor fundo **3**.

5. Desembalamento e instalação

Muitas peças são protegidas por uma camada fina de óleo durante a produção. Antes da primeira utilização, coloca o aparelho a funcionar apenas com água para que os resíduos eventualmente existentes possam evaporar.

NOTA: durante as primeiras utilizações, pode desenvolver-se um ligeiro odor devido ao aquecimento do motor. Isto é normal. Assegura uma ventilação suficiente.

1. Remove todo o material da embalagem.
2. Verifica se todos os componentes estão presentes e se não apresentam danos.
3. **Limpa o aparelho antes da primeira utilização!**
4. Ferve uma vez 3 litros de água no recipiente de mistura **5** e, depois, deita a água fora.
5. Coloca o aparelho **13** sobre uma superfície plana, seca, antiderrapante e resistente à água para evitar que caia ou deslize.

CUIDADO!

⊙ O líquido transbordado escorre para a superfície de trabalho. Por isso, coloca o aparelho sobre uma base resistente à água.

6. Primeira utilização e ligação à Internet

Também podes utilizar o teu *Monsieur Cuisine smart* a qualquer altura sem o ligares à Internet. A ligação à Internet serve para poderes utilizar as funções smart no teu smartphone ou tablet através das aplicações Monsieur Cuisine e Google Home.

Como encontrar informações sobre a tua rede WLAN!

Caso não tenhas a certeza de qual é o nome da tua rede WLAN ou da palavra-passe, eis algumas dicas do local onde podes encontrar essas informações.

- Vê a parte traseira ou a parte inferior do teu router. Normalmente, é nesse local que encontras todas as informações de que necessitas.
- Vê os documentos que recebeste do teu fornecedor de serviços de rede.
- Nome da rede WLAN:
  Geralmente, está indicado em "Nome da WLAN" ou "Nome do SSID" ou numa combinação de ambos, "Nome da WLAN (SSID)". O nome encontra-se atrás. Quando o vires na lista do *Monsieur Cuisine smart*, clica nele.
- Nome da palavra-passe:
  Normalmente, encontra-se em "Nome da palavra-passe WLAN" ou "Chave WLAN". Geralmente, segue-se ainda, dentro de parêntesis, WPA, WPA2 ou semelhante; trata-se do tipo de encriptação. A palavra-passe encontra-se atrás. Normalmente, é uma combinação de números e letras ou apenas de números.

Generalidades acerca da ligação WLAN

- Só tens de te registar na tua rede WLAN ao estabelecer a ligação pela primeira vez ou se tiveres feito alterações à tua rede WLAN.
- O teu *Monsieur Cuisine smart* memoriza uma ligação em rede com a qual foi ligado uma vez e volta a ligar automaticamente.
- Normalmente, é necessário introduzir uma palavra-passe aquando da primeira ligação. Apenas no caso invulgar de a tua ligação em rede não estar protegida é que não é necessário introduzir uma palavra-passe.
- O seu *MC smart* só funciona com WiFi com uma frequência de 2,4 GHz. Se o WiFi não for apresentado, ative o WiFi de 2,4 GHz além do WiFi de 5 GHz no menu de configurações do seu router e ligue o *MC smart* ao WiFi. A maioria dos routers atribui automaticamente essa frequência ao *MC smart*.
  Se este não for o caso e o dispositivo não puder ser ligado ao WiFi, atribua um novo nome ao WiFi de 2,4 GHz nas configurações do seu router, que seja diferente do WiFi de 5 GHz, e ligue o *MC* a este WiFi. Outros dispositivos que funcionam com o WiFi de 2,4 GHz e que tenham sido ligados a esse WiFi anteriormente devem voltar a ser ligados a ele.

A primeira utilização

1. Liga a ficha de alimentação **15** a uma tomada de corrente adequada. A tomada de corrente deve permanecer acessível em qualquer momento depois de feita a ligação. Puxa apenas o cabo necessário a partir do compartimento do cabo **16**.
2. Coloca o interruptor de ligar/desligar **6** atrás, à direita, em **I**. O ecrã **7** acende-se.
3. Após alguns segundos, aparece o ecrã no qual selecionas o idioma. Clica no idioma pretendido e, em seguida, na tecla *NEXT* para guardar.
4. Clica no país pretendido e, em seguida, na tecla *PRÓXIMO* para guardar.
5. Aparece uma lista com todas as redes WLAN visíveis.
   - Ao aceder pela primeira vez, é feita uma pesquisa automática das redes WLAN.
   - Todas as redes WLAN encontradas são apresentadas numa lista.
   - Toca com o dedo em *IGNORAR*, caso não desejes estabelecer uma ligação à Internet, e confirma a tua opção. Segue-se uma pequena apresentação do software. Clica no ecrã para ires para o passo seguinte.
   - Terminada a apresentação, o ecrã exibe o menu inicial.
6. Ao deslizares o dedo no ecrã, navegas para cima e para baixo na lista.
7. Toca com um dedo na tua rede WLAN.
8. Caso se trate de uma rede não protegida, a ligação é estabelecida neste momento. Possivelmente, surge uma pequena janela na qual tens de introduzir a palavra-passe WLAN (chave WLAN).

Também aparece um teclado através do qual podes efetuar a introdução.

9. Após a introdução, prime a tecla com a marca de verificação. O estabelecimento da ligação é iniciado.
10. Na nova janela, podes criar uma conta Lidl, iniciar sessão na tua conta Lidl existente ou ignorar ambas as ações.
    - Clica em *IGNORAR*, caso não queiras nenhuma das opções.
    - Clica em *INICIAR SESSÃO* para iniciares sessão na tua conta Lidl existente. Para isso, basta seguires as instruções no ecrã. O teu *MC smart* é automaticamente registado na tua conta Lidl quando inicias sessão.
    - Lê a secção seguinte para criares uma nova conta Lidl.

NOTAS:

- **Conta existente:** podes iniciar sessão no teu *MC smart* com a tua conta Lidl online ou com a tua conta Lidl Plus.
- **Nova conta:** quando voltas a registar um *MC smart*, é criada automaticamente uma nova conta. Isto é feito de acordo com as especificações atuais do Lidl.

Criar a tua primeira conta Lidl

Cria uma conta agora, caso ainda não tenhas uma conta Lidl, mas queiras usufruir ao máximo do teu novo *MC smart*.

1. Clica em *CRIAR UMA CONTA LIDL*.
2. Introduz duas vezes o teu endereço de e-mail e, depois, uma palavra-passe.
3. Prime a tecla de seta para confirmar.
   Surge uma nova janela no ecrã. Receberás um e-mail com um código no endereço de e-mail indicado.
4. Introduz o código do e-mail no campo.
5. Clica na seta verde no lado direito da área de teclado.
6. Clica na caixa para concordar com os termos de utilização. A conta só é criada se concordares.
   Se quiseres, também podes subscrever a Newsletter. Para isso, basta clicares na caixa.
7. Clica na tecla inferior para criares a tua conta Lidl. Quando isso for feito, surge uma pequena nota no ecrã. Abre-se automaticamente uma nova janela.
8. Na janela sobre a proteção de dados, podes definir se e que dados desejas partilhar.
   - Para não partilhar quaisquer dados, toca em *TODOS REJEITAM*.
   - Para partilhar todos os dados, toca em *ACEITAR TUDO*.
   - Se quiseres partilhar apenas alguns dados, toca na respetiva caixa e, depois, em *GUARDAR A SELEÇÃO*.
9. Segue-se uma pequena apresentação do software. Clica no ecrã para ires para o passo seguinte. Terminada a apresentação, o ecrã exibe o menu inicial.

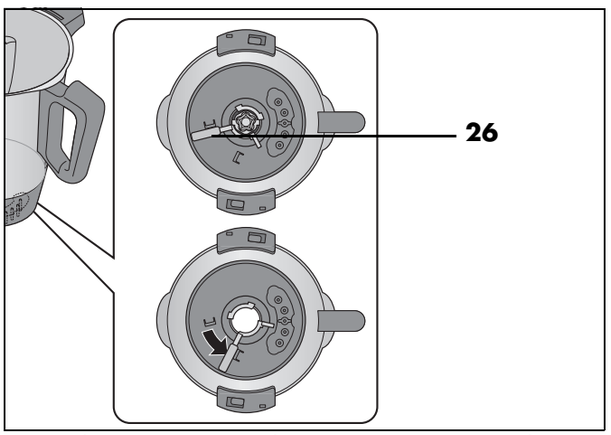
Se existir ligação e estiveres registado na conta de membro, as receitas novas são transferidas automaticamente a partir do nosso sítio Web e armazenadas no *Monsieur Cuisine smart*.

Apagar dados de autenticação / separar ou apagar contas

Para separar o aparelho da WLAN: desliga a WLAN no menu ou ativa a configuração de fábrica.
Para alterar a palavra-passe da WLAN, consulta as instruções do teu router.
No menu das configurações é apresentada a tua conta de utilizador e, por baixo, as tuas configurações da conta LIDL. Podes cancelar o registo da tua conta ou também alterar a palavra-passe.
Para separar o aparelho da conta LIDL: no menu de regulação, podes cancelar o registo da tua conta ou ativar a configuração de fábrica. Para apagar a conta LIDL, segue as instruções nos respetivos sítios Web da LIDL.
Para separar a aplicação ou o Google Home, ativa a configuração de fábrica.

7. Utilização do recipiente de mistura

O acessório de lâminas **18** serve para triturar alimentos. O recipiente de mistura **5** nunca pode funcionar sem o acessório de lâminas **18**, porque o acessório de lâminas **18** veda o recipiente de mistura **5** por baixo.
Para retirar o acessório de lâminas **18**, procede do seguinte modo:



1. Coloca o recipiente de mistura **5** na posição horizontal.
2. Prime a alavanca de desbloqueio **26** na parte inferior do recipiente de mistura **5** de modo que fique a apontar para o símbolo do cadeado aberto.



3. Puxa o acessório de lâminas **18** para cima com cuidado.

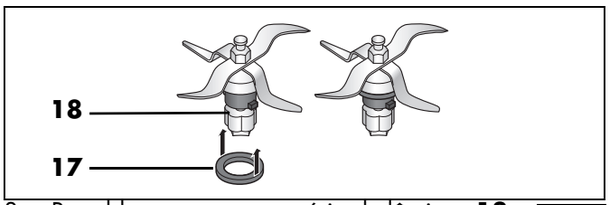
Para encaixar o acessório de lâminas **18**, procede do seguinte modo:

1. Coloca o recipiente de mistura **5** na posição horizontal.
2. Encaixa o acessório de lâminas **18** pela parte de cima.
   Tem em atenção que os dois ressaltos na base do acessório de lâminas **18** têm de encaixar nas duas ranhuras no fundo do recipiente de mistura **5**.

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 152 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

CUIDADO!

⊙ Certifica-te de que a junta de vedação **17** assenta corretamente no acessório de lâminas **18**, porque, de outro modo, o conteúdo pode verter.



3. Para bloqueares o acessório de lâminas **18**, aciona a alavanca de desbloqueio **26** na parte inferior do recipiente de mistura **5** de modo que fique a apontar para o símbolo do cadeado aberto.

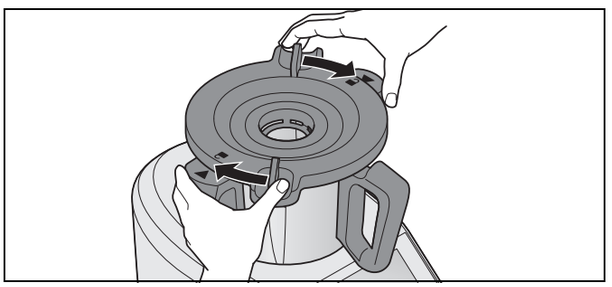


Encaixar o recipiente de mistura

1. Coloca o recipiente de mistura **5** no suporte **10**. A parte frontal com a pega deve ficar virada para ti.
2. Pressiona um pouco o recipiente de mistura **5** para baixo até assentar corretamente.

Colocação da tampa

1. Coloca a tampa para o recipiente de mistura **23** de modo que os símbolos com cadeado fiquem em frente às setas que se encontram no recipiente de mistura **5**.



2. Prime e roda a tampa **23** com as duas mãos no sentido dos ponteiros do relógio.
   Só quando a tampa **23** se encontra corretamente fechada é que o aparelho pode começar a funcionar.
   Se um programa estiver ativo, um sinal acústico indica que o aparelho se encontra de novo operacional.

Retirar o recipiente de mistura

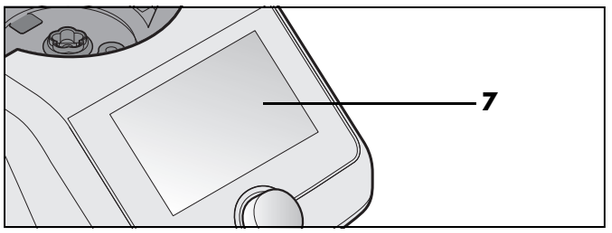
1. Roda a tampa **23** com as duas mãos no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retira-a.
2. Retira o recipiente de mistura **5** para cima.

8. Manejo básico

Ligar o aparelho

- Coloca o interruptor de ligar/desligar **6** atrás, à direita, em **I**:
  - O ecrã **7** acende-se.
  - O ecrã exibe o menu inicial.

Ecrã

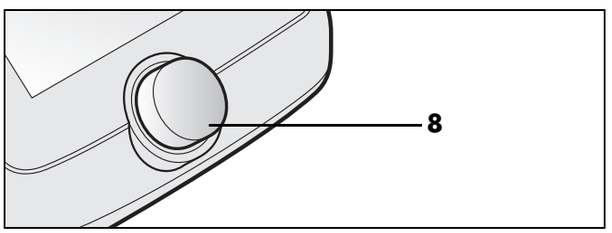


No ecrã **7**, aparecem todas as configurações e todos os valores de funcionamento.

Se nenhuma função estiver activa e não houver operação durante cerca de 5 minutos, aparece uma caixa de diálogo no ecrã **7** a contar para baixo o tempo restante até a unidade mudar para o modo standby.

- Prime a tecla na caixa de diálogo ou o regulador rotativo **8** para que o aparelho permaneça ativo.
- Caso o aparelho se encontre no modo Standby, só tens de premir ou rodar o regulador rotativo **8** para tirares o aparelho deste modo.
- O controlo e a regulação de valores são realizados através do ecrã tátil **7** e do regulador rotativo **8**. Em muitos casos, é possível fazer os dois tipos de operação.
- Podes efetuar as configurações, tocando nas teclas ou deslizando e girando.

O regulador rotativo



- Ao premir o regulador rotativo, ocorre a ativação da função assinalada.
- Podes efetuar as configurações com o regulador rotativo **8**. Normalmente, as configurações são apresentadas de imediato no ecrã **7**. Deste modo, ao rodares o regulador rotativo, podes, por ex., navegar nas listas ou assinalar ou itens de menu.
- As configurações são sempre efetuadas apenas para a função ativada (por ex., tempo, temperatura ou velocidade do programa).

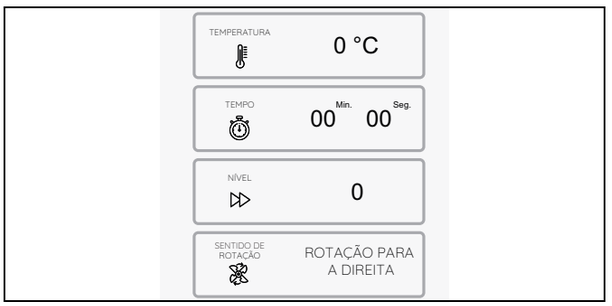
Balança

A balança de cozinha incorporada pesa em incrementos de 1 grama até 5 kg.
A balança é simples de utilizar. Esta está operacional quando não existe qualquer operação em curso.

NOTAS:

- O peso inicial é de 2 gramas.
- Se desejar pesar 5 gramas ou menos, os resultados de medição poderão ser imprecisos.

Configurações básicas para cozinhar

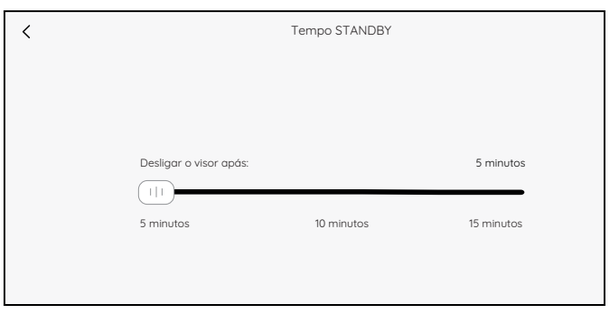


- Toca numa das 4 teclas e à direita abre-se um campo para regular o respetivo valor.

Selecionar o tempo de Standby

Aqui podes escolher quanto tempo o ecrã deve permanecer ligado após a última configuração. Quando o tempo selecionado expirar, receberás uma mensagem durante aprox. 25 segundos. Faz alguma configuração para evitar que se desligue. Se não fizeres qualquer configuração, o aparelho muda para o modo Standby.

1. O menu foi chamado e é apresentado no ecrã.



2. Desliza o regulador para a posição desejada. Entre 5 e 15 minutos, podes selecionar o tempo de desligamento em incrementos de um minuto. O tempo selecionado é apresentado.
3. Na parte superior esquerda, clica na tecla de seta < para sair do menu. A configuração é guardada.

Configuração de fábrica

Ao repor a configuração de fábrica, todas as configurações e o teu processo de cozedura são eliminados.

1. Prime em ☰ -> *Configurações* -> *REPOR CONFIGURAÇÕES DE FABRICA*.
2. Prime a tecla *SIM* para iniciar a função. Surge brevemente o ecrã inicial e, depois, o menu de idiomas.
3. Clica no idioma pretendido e, em seguida, na tecla para guardar.
4. Agora, seleciona a tua rede WLAN e introduz a chave WLAN/palavra-passe. Clica na marca de verificação para guardar a introdução.
5. Segue as instruções no ecrã.

9. CookingPilot

O CookingPilot do *Monsieur Cuisine smart* guia-te passo a passo pela receita selecionada - daí o nome CookingPilot (cozinha guiada).

Generalidades sobre o CookingPilot

- Aquando do fornecimento, o *Monsieur Cuisine smart* tem várias receitas na sua memória.
- Ao estabelecer a ligação à Internet e à tua conta de membro, são transferidas outras receitas para a memória. Não te esqueças de iniciar sessão.

Aceder ao menu

- Prime a tecla *RECEITAS*. Esta encontra-se, por ex., no menu inicial ou em cima à esquerda se estiveres no menu dos programas.
  É exibida uma lista de receitas com fotografias. Para abrires uma receita, toca na fotografia.
- Se quiseres sair de uma receita, faz o seguinte:
  - Prime a tecla [←, em cima, do lado esquerdo. Na janela seguinte podes guardar o passo de trabalho atual da receita.
  - É exibida a página inicial da receita. Prime a tecla de seta <, em cima, do lado direito, para aceder ao menu principal da receita.

10. Limpeza do aparelho

⚠ PERIGO devido a choque elétrico!

⊙ Antes de qualquer limpeza, desliga a ficha de alimentação **15** da tomada de corrente.
⊙ Nunca mergulhes a unidade base **13** em água.

⚠ PERIGO de ferimentos por corte!

⊙ Tem em atenção que as lâminas do acessório de lâminas **18** são muito afiadas. Nunca toques com as mãos nas lâminas, para evitar cortes.
⊙ Antes de retirares o acessório de lâminas **18**, lava o recipiente de mistura **5** com água e elimina os restos de alimentos das lâminas, para que possas retirar o acessório de lâminas **18** com segurança.
⊙ Quando lavares à mão, a água deve estar tão clara que te permita ver bem o acessório de lâminas **18** para não te ferires com as lâminas muito afiadas.

CUIDADO!

⊙ Não utilizes produtos de limpeza abrasivos, corrosivos ou que risquem. Caso contrário, poderias danificar o aparelho.

NOTA:

Determinados alimentos ou especiarias (por ex., o caril) podem mudar a cor do plástico. Isto não é nenhuma falha do aparelho e é inofensivo para a saúde.

Pré-lavagem

1. Coloca o recipiente de mistura **5** no aparelho.
2. Coloca 0,5 l de água no recipiente de mistura.
   Podes adicionar à água um pouco de detergente suave.
3. Coloca a tampa **23** no recipiente de mistura.

4. Seleciona o programa *PRÉ-LAVAGEM*.
5. Agora, escolhe entre:
   - *LIMPEZA BREVE* (1 min. 30 seg.) ou
   - *LIMPEZA LONGA* (1 min. 45 seg.)
6. Prime *INICIAR*. O programa começa o processo de lavagem e o tempo é contado de forma decrescente.

NOTA: na limpeza longa, a água é aquecida antes do processo de limpeza propriamente dito.

7. Após o processo de lavagem terminar, aparece *CONCLUÍDO* no visor.
8. Despeja a água e começa a limpeza.

Limpar a unidade base

1. Limpa a unidade base **13** com um pano húmido. Também podes usar um pouco de detergente.
2. Depois limpa com um pano limpo e ligeiramente humedecido com água limpa.
3. Utiliza de novo a unidade base **13** apenas depois de estar completamente seca.
4. O ecrã também pode ser limpo com um pano de limpeza de óculos ou com produtos de limpeza especiais para monitores.

Limpar na máquina de lavar louça

As seguintes peças podem ser lavadas à máquina:
- Recipiente de mistura **5**
- Copo de medição **24**
- Tampa para o recipiente de mistura **23**
- Junta de vedação do recipiente de mistura **22**
- Acessório de lâminas **18**
- Junta de vedação do acessório de lâminas **17**
- Acessório de cozer **19**
- Acessório batedor **20**
- Espátula **21**
- Acessório para cozer a vapor, fundo **3**
- Junta de vedação do acessório para cozer a vapor **4**
- Acessório para cozer a vapor, plano **2**
- Tampa para os acessórios para cozer a vapor **1**

As peças a seguir indicadas **nunca** poderão ser lavadas numa máquina de lavar louça:
- Unidade base **13**

NOTAS:
- Poderão ocorrer ligeiras deformações durante a limpeza na máquina de lavar louça. Apenas ocorre em acessórios que estejam sob tensão durante o aquecimento. Por favor, coloque as peças de modo solto na máquina de lavar louça. Assim, poderá ter a certeza que não ocorrerão deformações.
- Antes de limpar o recipiente de mistura **5** na máquina de lavar louça, retira impreterivelmente o acessório de lâminas **18**.

Limpar os acessórios

1. Enxagua o recipiente de mistura **5** com água morna e deita a água fora.
2. Retira o acessório de lâminas **18** e tira a junta de vedação **17**.
3. Limpa todos os acessórios à mão numa lava-louça com água de lavagem ou na máquina de lavar louça.
4. Quando lavares à mão, enxagua todas as peças com água limpa.
5. Deixa secar completamente todas peças antes de as utilizares novamente.
6. Antes da próxima utilização, coloca de novo o acessório de lâminas **18** no recipiente de mistura **5**.



Encomendar acessórios
Se, durante a limpeza, perceberes que algo tem de ser substituído, existe a possibilidade de encomendar acessórios. Basta ler o código QR.

11. Dicas para o processamento

Vista geral do programa automático Amassar

Programa automático	Ferramenta de trabalho	Quantidade mín.	Quantidade máx.	Tempo pré-regulado
Massa firme (p. ex., pão ou pizza)	Acessório de lâminas **18**	500 g de massa	1000 g de farinha / 1750 g de massa	2 min.
Massa mole (p. ex., massa levedada ou brioche)			1000 g de farinha	
Massa líquida (p. ex., panquecas ou crepes)			1000 g de farinha	

Valores de referência para o programa automático puré

Alimento	Ferramenta de trabalho	Quant.	Tempo
Frutos crus e legumes crus	Acessório de lâminas **18**	250 g	1 minuto
Reduzir a puré legumes cozinhados			45 segundos

Valores de referência para bater natas

Alimento	Ferramenta de trabalho	Quant.	Tempo	Nível
Bater as natas frescas até ficarem bem firmes	Acessório batedor **20**	200 g	2 - 2:30 minutos sob contacto visual	3

Valores de referência para triturar alimentos

Alimento	Ferramenta de trabalho	Quant.	Nível	Tempo
Açúcar	Acessório de lâminas **18**	100 g	10	20 segundos
Alho		1 dente	8	5 segundos
Aveia		250 g	10	1:30 minutos
Batatas (em pedaços)		1 kg	5	10 segundos
Carne (congelada)		100 g	8	16 segundos
Cebolas		1 unidade	6	8 segundos
Cenouras (cortadas, 5 cm)		500 g	6	8 segundos
Centeio		250 g	10	1:30 minutos
Chocolate/cobertura		200 g	8	15 segundos
Couve (roxa/branca)		500 g	6	8 segundos
Cubos de gelo		250 g	Turbo	3 x 1 segundo
Ervas		20 g	6	8 segundos
Especiarias		20 g	10	20 segundos
Espelta		250 g	10	1:30 minutos
Frutos secos		200 g	10	10 segundos
Grãos de café		100 g	10	45 segundos
Grãos de pimenta		20 g	10	20 segundos
Linhaça		100 g	10	15 segundos
Maçãs (em pedaços)		600 g	5	6 segundos
Miolo de amêndoa		200 g	10	10 segundos
Pão		1 unidade	8	20 segundos
Papoila		250 g	9	35 segundos
Sésamo		50 g	10	10 segundos
Trigo		250 g	10	1:30 minutos
Trigo		500 g	10	2 minutos
Trigo-sarraceno		250 g	10	1 minuto

Dicas e valores de referência para o programa automático de cozedura a vapor

- Ao colocar os alimentos, certifique-se de que algumas das ranhuras do acessório para vapor **2** / **3** ou de cozer **19** ficam desobstruídos. Só assim o vapor se poderá espalhar e cozinhar uniformemente os ingredientes. Já que o acessório de cozer é mais pequeno, menos alimentos podem ser processados numa única operação.
- Quantidade de água no recipiente de mistura **5**: 1 litro com o acessório para cozer a vapor **3** // 0,5 litros com o acessório de cozer **19**.

Alimento	Quant.	Tempo de cozedura
Legumes		
Alho-francês (anéis de 1 cm de largura)	500 g	6 minutos
Batatas, descascadas, em quartos	800 g	15 minutos
Batatas, pequenas, com casca	800 g	15 minutos
Brócolos, em botões	500 g	12 minutos
Cenouras (rodelas de 3 mm de espessura)	500 g	12 minutos
Cenouras, inteiras, muito finas	500 g	12 minutos
Cogumelos, em rodelas	250 g	15 minutos
Courgette (rodelas de 5 mm de espessura)	500 g	12 minutos
Couve, em tiras	500 g	12 minutos
Couve-de-bruxelas, inteira	500 g	12 minutos
Couve-flor, em botões	500 g	15 minutos
Couve-rábano (pedaços de 1 cm de largura)	500 g	15 minutos
Ervilhas, congeladas	250 g	8 minutos
Ervilhas tortas, inteiras	200 g	8 minutos
Espargos, talos inteiros	500 g	18 minutos
Espinafre, fresco	250 g	7 minutos
Feijão-verde, inteiro	500 g	10 minutos
Funcho (pedaços de 1 cm de largura)	500 g	12 minutos
Pimentos (tiras de 1 cm de largura)	500 g	10 minutos
Fruta		
Alperces, em metades	500 g	10 minutos
Ameixas, em metades	500 g	12 minutos
Maçãs, em quartos	500 g	12 minutos
Peras, em quartos	500 g	12 minutos
Pêssegos, em metades	500 g	10 minutos
Carne		
Almôndegas	500 g	15 minutos
Peito de frango, inteiro	150 g	15 minutos
Peito de frango, em pedaços	500 g	12 minutos
Peito de peru, inteiro	150 g	15 minutos
Peito de peru, em pedaços	500 g	12 minutos
Peixe		
Amêijoas	1 kg	15 minutos
Camarões, crus	250 g	10 minutos
Filete de escamudo	1 - 4 unidades, 200 g cada, 2 cm espessura	12 minutos
Filete de salmão	1 - 4 unidades, 300 g cada, 3 - 4 cm espessura	12 minutos
Truta, inteira	2 unidades, 250 g cada	15 minutos

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 157 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Dicas e valores de referência para o programa automático SOUS-VIDE

- Coloca os alimentos num saco de vácuo e evacua o ar. Também podes colocá-los num saco de congelação. Mergulha o saco de congelação em água com a abertura voltada para cima e aperta-o de modo a eliminar completamente o ar. Por último, fecha bem o saco com molas.
- Coloca o acessório de cozer no recipiente de mistura.
- Enche o recipiente de mistura com água quente até ligeiramente abaixo do rebordo superior do acessório de cozer.
- Coloca o saco no acessório de cozer e pressiona-o ligeiramente para dentro da água, até ficar completamente coberto de água.
- Coloca o saco de congelação no acessório de cozer de forma que a abertura do saco fique com as molas para cima.
- Se necessário, deita um pouco mais de água quente. No entanto, deves prestar atenção ao nível de enchimento máximo do recipiente de mistura.
- Idealmente, após a cozedura, salteia ligeiramente os alimentos numa frigideira até ficarem tostados.

Alimento	Quant. (aprox. 4 doses)	Tempo de cozedura	Mal passado	Ao ponto	Ao ponto para bem	Bem passado
Carne						
Lombo de veado, desossado	600 g	1 hora	-	52 °C	55 °C	62 °C
Bifes	4 unid. (180 g cada, 2 - 3 cm de espessura)	1 hora	52 °C	55 °C	58 °C	62 °C
Lombo de novilho	800 g	2 horas	-	54 °C	59 °C	-
Cachaço de porco	800 g	2 unid. 30 min.	-	60 °C	65 °C	72 °C
Medalhão de porco	600 - 800 g	1 hora 30 min.	-	56 °C	59 °C	63 °C
Peito de frango	4 unid. (150 g cada, 3 - 4 cm de espessura)	50 min.	-	-	-	70 °C
Peito de pato	2 unid. (300 g cada, 2 - 3 cm de espessura)	70 min.	-	58 °C	60 °C	70 °C
Lombinho de borrego	500 g	45 min.	-	62 °C	65 °C	70 °C
Peixe						
Filete de salmão	4 unid. (125 g cada, 2 - 3 cm de espessura)	40 min.	40 °C mal passado	45 °C ao ponto	50 °C ao ponto para bem	65 °C bem passado
Camarão tigre	20 unid.	25 min.	40 °C mal passado	45 °C ao ponto	50 °C ao ponto para bem	56 °C bem passado
Legumes						
Espargos verdes	400 g	20 min.	-	-	-	85 °C
Cenouras	400 g (cortar as cenouras grossas a meio)	1 hora	-	-	-	85 °C
Feijão verde	400 g	1 hora	-	-	-	85 °C
Frutas						
Ananás/pêssegos/alperces/ cerejas lavados, escorridos, descaroçados e, opcionalmente, cortados em pedaços	400 g	1 hora	-	-	-	85 °C
Maçãs/peras lavadas, escorridas, descaroçadas e cortadas em tiras	400 g	25 min.	-	-	-	85 °C

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 158 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Dicas e valores de referência para o programa automático COZER LENTAMENTE

No programa *COZER LENTAMENTE*, o processo de cozedura ocorre num líquido. Em função do sabor pretendido e do produto utilizado, este pode ser, por exemplo, caldo, sumo, água ou vinho. Também é possível acrescentar especiarias e outros alimentos a gosto.

Alimento	Quant. (aprox. 4 doses)	Outros ingredientes	Tempo de cozedura	Temperatura
Carne				
Rosbife/carne de vaca cozida	800 g inteiro	Colocar no recipiente de mistura com 1 litro de caldo de carne	6 horas	85 °C
Guisado de vaca	800 g em cubos de 2 x 3 cm	Colocar no recipiente de mistura com 500 ml de caldo de carne	4 horas	85 °C
Porco assado	800 g inteiro	Colocar no recipiente de mistura com 1 litro de caldo de carne	6 horas	85 °C
Guisado de porco	800 g em cubos de 2 x 3 cm	Colocar no recipiente de mistura com 500 ml de caldo de carne	4 horas	85 °C
Tirinhas de frango	800 g em tiras, aprox. 1 cm de espessura	Colocar no recipiente de mistura com 500 ml de caldo de carne	1 hora	90 °C
Peixe				
Ensopado de peixe	1 kg de legumes lavados, escorridos e cortados em pequenos pedaços, 500 g de filetes de peixe prontos a ser cozinhados, sem pele, cortados em pequenos pedaços, especiarias	Colocar os legumes no recipiente de mistura com 1 litro de caldo de legumes ou de peixe. Acrescentar o peixe.	2 horas máx. 30 min.	85 °C 70 °C
		NOTA: acrescentar o peixe ao guisado só no final da cozedura. Não deve ficar a cozinhar durante mais de 30 minutos, para evitar que se desfaça.		
Legumes				
Guisado de legumes	1 kg de legumes lavados, escorridos e cortados em pequenos pedaços, especiarias	Colocar os legumes no recipiente de mistura com 1 litro de caldo de legumes.	2 horas	90 °C
Frutas				
Compota	800 g de frutas, lavadas, escorridas, descaroçadas e cortadas em cubos de, no máx., 2 cm	Colocar as frutas no recipiente de mistura com 100 ml de água e 3 colheres de sopa de açúcar	2 horas	90 °C
Doce de maçã, doce de ameixa	1,2 g de frutas, lavadas, escorridas, descaroçadas e cortadas em cubos de, no máx., 2 cm	Colocar as frutas no recipiente de mistura com 200 ml de sumo de frutas esmagadas.	5 horas, em seguida, reduzir a puré com o copo de medição montado durante 1 minuto no nível 10	80 °C

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 159 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Dicas e valores de referência para o programa automático FERMENTAR

- Podes refinar os produtos acabados com especiarias, ervas aromáticas, nozes ou frutas a gosto.
- Podes fermentar as massas levedadas no acessório para cozer a vapor. Para isso, deita 250 ml de água no recipiente de mistura e tapa todas as fendas de ventilação com papel vegetal. Em seguida, fecha a tampa.

Alimento	Ingredientes	Tempo de cozedura	Temperatura
Iogurte 5 copos de 200 g cada	900 ml de leite à temperatura ambiente (leite UHT, 3,5% de gordura) 100 g de iogurte natural (3,5 % de gordura)	8 horas	40 °C
Queijo fresco	1500 ml de leite frio (leite fresco, 3,5% de gordura) 200 g de natas ácidas (10 % de gordura)	10 horas	65 °C
Massa levedada doce	Massa levedada doce pronta a usar. Os nossos ficheiros incluem respetivas receitas.	1 hora	50 °C
Massa levedada salgada/ massas de pão	Massa levedada salgada pronta a usar. Os nossos ficheiros incluem respetivas receitas.	1 hora 30 min.	50 °C

Dicas e valores de referência para o programa automático SMOOTHIE

- Coloca as frutas e os legumes sempre lavados, escorridos, descascados, descaroçados e cortados em pedaços no recipiente de mistura.
- Para obteres o melhor resultado, coloca os ingredientes, no máximo, até à marca de 1 litro no recipiente de mistura.
- Para 4 copos com cerca de 250 ml cada, coloca 660 g de ingredientes sólidos e 350 g de ingredientes líquidos (por exemplo, água, leite, iogurte, leitelho, kefir) no recipiente de mistura.
- Escolhe sempre o tempo de acordo com a dureza dos ingredientes utilizados.

Alimentos	Quantidade (para 4 copos de 250 ml cada)	Tempo
Frutas		
Frutas macias bagas, bananas, uvas, kiwi maduro, polpa de citrinos, melão, maracujá, cereja, mirabelas, ameixas	660 g de frutas + 350 g de líquido cada	1 min.
Frutas mais firmes manga, kiwi mais firme, maçãs, peras, pêssegos, alperces. Ruibarbo, nectarinas	660 g de frutas + 350 g de líquido cada	1 min. 30 seg.
Frutas mais firmes maçãs mais firmes, peras mais firmes, nectarinas mais firmes	660 g de frutas + 350 g de líquido cada	2 min.
Legumes		
Legumes mais macios tomate, abacate, pepino, folhas de alface (sem pedúnculo/caule)	660 g de legumes + 350 g de líquido cada	1 min.
Legumes mais firmes aipo de folhas, beterraba (cozida), milho (enlatado), pimentão, cebolinhas, couve (sem caule), funcho, pimentos	660 g de legumes + 350 g de líquido cada	1 min. 30 seg.
Legumes maisrijos cenouras, rabanetes, curgetes, rábanos, aipo-rábano, abóbora Hokkaido, folhas de alface com pedúnculos	660 g de legumes + 350 g de líquido cada	2 min.
Ingredientes variados		
Ingredientes macios manteiga de amendoim, folhas de ervas aromáticas, especiarias (p. ex., canela, gengibre, baunilha), adoçantes (p. ex., mel, xarope de agave)	660 g de ingredientes + 350 g de líquido cada	1 min.
Ingredientes mais firmes flocos de aveia, gelado	660 g de ingredientes + 350 g de líquido cada	1 min. 30 seg.
Ingredientes mais rijos gelo picado, nozes	660 g de ingredientes + 350 g de líquido cada	2 min.

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 160 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

12. Falhas, causa, eliminação

Se o seu aparelho não funcionar corretamente, siga primeiro esta lista de verificação. Talvez se trate apenas de um pequeno problema que possa resolver.

PERIGO devido a choque elétrico!

⊙ Nunca tente reparar o aparelho sozinho.

Peças de substituição

Falha	Causa	Eliminação
Onde posso encomendar peças de substituição?		Os acessórios ou as peças de substituição podem ser encomendados na loja, em shop.monsieur-cuisine.com.

Funcionamento irregular do motor

Falha	Causa	Eliminação
Se o motor funcionar de modo irregular, isso pode dever-se aos seguintes motivos.	A velocidade de rotação do misturador está ajustada para um nível demasiado baixo.	Nos níveis mais baixos, o motor funciona propositadamente de modo irregular para obter uma boa relação de mistura. Não é necessário tomar qualquer medida.
	Foi ajustado um programa automático.	Muitos programas automáticos fazem pausas ao mudar a direção da lâmina. Isso pode dar a impressão de que o motor fica bloqueado. Mas não se preocupes - isso é normal.
	O motor está sobrecarregado. Isso pode acontecer devido a, por exemplo, uma quantidade de massa demasiado grande que deve ser processada.	Dê uma pausa ao seu Monsieur Cuisine smart e deixe-o arrefecer durante aprox. 30 minutos. Depois, pode continuar normalmente com menos massa.

Outras falhas

Falha	Causa	Eliminação
O aparelho não inicia.	O recipiente de mistura **5** não está corretamente encaixado.	Encaixar o recipiente de mistura **5** corretamente.
	A tampa **23** ou o acessório para cozer a vapor fundo **3** não se encontram corretamente colocados no recipiente de mistura **5**.	Colocar a tampa **23** ou o acessório para cozer a vapor fundo **3** corretamente.
	Não há alimentação de corrente	Verificar a ficha de alimentação **15**, o interruptor de ligar/desligar **6** e, eventualmente, o fusível.
WLAN não é exibida	O seu *MC smart* só funciona numa WLAN com uma frequência de 2,4 GHz. No entanto, o seu router está configurado para 5 GHz.	No menu de regulação do seu router, ativa a WLAN de 2,4 GHz, para além da WLAN de 5 GHz, e liga a esta o *MC smart*.

Falha	Causa	Eliminação
O aparelho não pode ser ligado à WLAN.	O seu *MC smart* só funciona numa WLAN com uma frequência de 2,4 GHz. No entanto, o seu router está a tentar estabelecer uma ligação de 5 GHz.	Atribua um novo nome à WLAN de 2,4 GHz nas configurações do seu router, que seja diferente do nome da WLAN de 5 GHz, e ligue o MC a esta WLAN. Por exemplo, basta anexar "2,4 GHz" ao nome existente e ligar o *MC smart* a esta WLAN. Outros aparelhos que funcionam com a WLAN de 2,4 GHz e que tenham sido ligados a essa WLAN anteriormente devem voltar a ser ligados a esta.
	A 2,4 GHz foi desligada no router.	Ligue, novamente, a frequência de 2,4 GHz no menu do router.
		Verificar a ficha de alimentação **15**, o interruptor de ligar/desligar **6** e, eventualmente, o fusível.
Líquido por baixo do aparelho	O acessório de lâminas **18** não está corretamente encaixado e, por isso, o recipiente de mistura **5** não veda.	Encaixar o acessório de lâminas **18** corretamente.
	A junta de vedação **17** do acessório de lâminas está defeituosa.	Encaixar a junta de vedação **17** nova.
	Saiu líquido do recipiente de mistura **5** que correu pelo vertedouro **12** na unidade base **13** para a superfície de trabalho.	Quando se misturam líquidos no nível 10 ou com a tecla *TURBO*, o recipiente de mistura **5** só pode conter, no máximo, 2,5 litros, porque, de outro modo, o líquido poderá ser projetado para fora. Em níveis de velocidade inferiores a 10, o recipiente de mistura **5** pode conter, no máximo, 3 litros.
Sai líquido na tampa **23** do recipiente de mistura **5**.	A junta de vedação **22** não se encontra corretamente colocada.	Encaixar a junta de vedação **22** corretamente.
	A junta de vedação **22** está defeituosa.	Encaixar a junta de vedação **22** nova.
Não é possível regular a temperatura.	Foi selecionado um nível de velocidade entre 4 e 10.	Selecionar um nível de velocidade entre 0 e 3.
As minhas introduções são constantemente alteradas.	Fez uma introdução que não é permitida com o programa atual.	Tenha atenção às informações no visor **7** ou nas instruções.
O acessório de lâminas **18** não roda.	O suporte de lâminas **11** está gasto? Isto pode acontecer, p. ex., ser for preparada uma quantidade demasiado grande de massa.	Substituir o suporte de lâminas **11** por um novo e, de futuro, ter em consideração as quantidades máximas indicadas.
As peças do aparelho ou dos acessórios mudaram de cor ou apresentam um aspeto um pouco opaco.	Determinados alimentos ou especiarias (p. ex., o caril) podem mudar a cor do plástico. Isto não é nenhuma falha do aparelho.	Não é necessário tomar outras medidas porque é inofensivo para a saúde.
Não é possível selecionar um nível de velocidade superior a 3.	Há uma temperatura regulada.	Pôr a temperatura em *0*.
Mensagens de erro ou notas no ecrã. Faz a leitura do código QR para aceder à lista de códigos de erro.	Aviso de operação incorreta	Seguir as notas presentes no ecrã.

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 162 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

13. Garantia da HOYER Handel GmbH

Estimado Cliente,
A garantia do seu aparelho é de 3 anos a partir da data de compra. Caso este produto apresente deficiências, assistem-lhe direitos legais em relação ao vendedor. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia a seguir apresentada.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, conserva o recibo de compra original Lidl. Este documento é necessário como comprovativo da compra.
Se, dentro do prazo de três anos, contado a partir da data de compra deste produto, surgir um defeito do material ou de fabrico, nós procederemos à sua reparação, substituição ou ao reembolso do preço de compra – conforme a nossa escolha – que serão gratuitos para si. Esta garantia pressupõe a apresentação do aparelho com defeito juntamente com o respectivo comprovativo de compra (talão de caixa) quando dentro do prazo de três anos, bem como uma breve descrição do defeito e de quando ele surgiu. Um outro requisito é uma placa de características no aparelho. Se esta for removida, a garantia perde a sua validade.
Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, o produto será reparado ou substituído por outro novo. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais a reclamação por defeito

O prazo de garantia não é prolongado com a prestação da garantia. Isto é válido também para peças substituídas e peças reparadas. Danos e deficiências eventualmente existentes já no momento da compra devem ser comunicadas imediatamente após a abertura da embalagem. Depois de decorrido o prazo de garantia, as reparações estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi produzido sob directivas rigorosas de qualidade e inspeccionado antes da entrega.
A garantia é válida para defeitos materiais ou de fabrico.

Estão excluídas da garantia panelas queimadas, assim como peças de desgaste que estão sujeitas ao desgaste normal e danos em peças frágeis como, por exemplo, interruptores, lâmpadas, juntas de vedação, lâmina misturadora, suporte de lâminas, espátula, acessório para mexer ou outras peças fabricadas em vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, não for utilizado adequadamente, ou não receber a manutenção necessária. Para uma utilização adequada do produto devem ser cumpridas rigorosamente todas as indicações constantes no manual de instruções. Devem ser absolutamente evitadas utilizações e acções que sejam desaconselhadas ou para as quais seja advertido no manual de instruções.
O aparelho destina-se apenas a uma utilização privada, não sendo adequado para uma utilização industrial. A garantia perde a validade no caso de manuseamento impróprio, uso de força, e por intervenções que não tenham sido realizadas pelos nossos centros de assistência técnica autorizados.

Accionamento da garantia

Para assegurar um processamento rápido do seu caso, siga as seguintes indicações:

- Sempre que precise de entrar em contacto com os nossos serviços, por favor tenha à mão o número do artigo **IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601** e o talão de caixa como comprovativo da compra.
- O número do artigo encontra-se na placa indicadora do tipo, numa gravação, na página do título do seu manual (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, na traseira ou na parte inferior do aparelho.
- Caso surjam falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica a seguir indicado, **por telefone** ou por **e-mail**.
- Poderá depois enviar o artigo considerado com defeito para o endereço da assistência técnica que lhe for comunicado, sem custos de porte para si, juntando o comprovativo de compra (talão de caixa) e uma descrição do defeito e de quando o mesmo surgiu.

Em www.lidl-service.com pode descarregar este e muitos outros manuais, vídeos de produtos e software de instalação.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Com este código QR chega diretamente à página de Assistência Técnica da Lidl (www.lidl-service.com) e pode abrir o seu manual de instruções com a entrada do número do artigo (IAN) **529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601**.

Reparação sem direito à garantia ou reclamação

O teu aparelho avariado também pode ser reparado por nós, mesmo após o fim da garantia. Por exemplo, caso o prazo de garantia já tenha expirado ou o dano tenha sido provocado acidentalmente por ti.

Também neste caso podes entrar em contacto connosco como descrito em cima. Os custos do envio e da reparação são suportados por ti.

Centro de Assistência Técnica

(PT) Assistência Portugal
Tel.: 800849000
E-Mail: hoyer@lidl.pt

IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601

Fornecedor

Por favor tenha em atenção que o endereço abaixo **não é um endereço da assistência técnica**. Contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica acima indicado.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANHA

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 163 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 164 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Obsah

1. Bezpečnostní pokyny 165
2. Obecné informace 167
3. Přehled 169
4. Díly a jejich funkce 169
5. Vybalení a sestavení 170
6. První zapnutí a připojení k internetu 170
7. Použití mixovací nádoby 171
8. Základní ovládání 172
9. CookingPilot 173
10. Čištění zařízení 173
11. Tipy pro zpracování 174
12. Poruchy, příčina, řešení 180
13. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH 182

⚠ ***NEBEZPEČÍ v důsledku nedodržení návodu k použití a bezpečnostních pokynů!***
Tento stručný návod nenahrazuje hlavní návod.
Než začnete, přečtěte si kapitolu s bezpečnostními pokyny v tomto stručném návodu nebo v on-line návodu k použití.

Hlavní návod

Pro přístup k hlavnímu návodu naskenujte QR kód nebo do prohlížeče zadejte www.monsieur-cuisine.com.

Děkujeme vám za důvěru!

Gratulujeme vám k novému kuchyňskému robotu s funkcí vaření *Monsieur Cuisine smart*.

Pro bezpečné zacházení s výrobkem a pro seznámení se s celým rozsahem výkonu:

- **Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k obsluze.**
- **Dodržujte především bezpečnostní pokyny!**
- **Zařízení smí být provozováno pouze způsobem popsaným v návodu k obsluze.**
- **Veškeré dokumenty uschovejte.**
- **Budete-li zařízení předávat dalšímu uživateli, přiložte k němu bezpečnostní pokyny a stručný návod. Jsou součástí výrobku.**
- **Dokumentace k výrobku se skládá ze ...**
  - **stručného návodu s bezpečnostními pokyny,**
  - **návodu k použití na internetu.**

Přejeme vám hodně spokojenosti s vaším novým kuchyňským robotem s funkcí vaření *Monsieur Cuisine smart!*

Symboly na přístroji

Symbol znamená, že takto označené materiály nemění chuť ani vůni potravin.

Tento symbol vás varuje před kontaktem s horkým povrchem.

Tento symbol vás varuje před kontaktem s horkou párou.

Zamýšlené použití

Monsieur Cuisine smart slouží k mixování, kvedlání, šlehání, míchání, drcení, přípravě kaší, emulzí, drcení ledu, vaření v páře, dušení, hnětení, smažení, vaření, řízenému vaření uložených receptů a k vážení potravin.
Lze jej připojit k internetu a má přístup k široké škále receptů.
Přístroj je určen pro použití v domácnosti. Přístroj se smí používat pouze ve vnitřních prostorách.
Tento přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

VÝSTRAHA před poškozením majetku!
- ⊙ Přístroj nepoužívejte k drcení obzvláště tvrdých potravin jako např. kostí nebo muškátových oříšků.

Cizí výrobky a související nebezpečí:
- ⊙ Je bezpodmínečně nutné dodržovat upozornění v návodu k obsluze, že se smí používat pouze originální příslušenství.
- ⊙ Externí příslušenství, zejména takové, které blokuje bezpečnostní funkce *Monsieur Cuisine smart*, ohrožuje vaše zdraví a automaticky vede k **zániku povolení k provozu**. Veškeré následné škody (škody na majetku, finanční ztráty nebo újma na zdraví) pak nese provozovatel nebo vlastník. My jako výrobce v takovém případě odmítáme jakoukoli odpovědnost.

Výrobek je neustále vylepšován.
Proto se mohou na obrázcích vyskytnout drobné odchylky, zejména u softwaru.

Pro zachování aktuálnosti produktu je nezbytné, abyste vždy aktualizovali aplikaci Monsieur Cuisine ve svém chytrém telefonu a/nebo tabletu.

1. Bezpečnostní pokyny

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Zařízení nesmí používat děti.
- ⊙ Zařízení a jeho napájecí vedení uchovávejte mimo dosah dětí.
- ⊙ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti.
- ⊙ Děti si se zařízením nesmí hrát.
- ⊙ Toto zařízení mohou používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání zařízení a pochopily, jaké nebezpečí při tom hrozí.
- ⊙ Povrch zařízení je při provozu velmi horký. Nástavců na vaření v páře a poklice na nástavce na vaření v páře se za provozu dotýkejte pouze chňapkou nebo kuchyňskými rukavicemi.
- ⊙ Není-li zařízení pod dohledem a před skládáním, rozkládáním nebo čištěním jej vždy odpojte od sítě.
- ⊙ Mějte na paměti, že čepele nožového nástavce jsou velmi ostré:
  - Abyste předešli pořezání, nikdy se nedotýkejte nožů holýma rukama.
  - Při ručním mytí používejte natolik čirou vodu, aby byl nástavec s noži dobře vidět, a vy se nezranili o velmi ostré nože.
  - Při vyprazdňování mixovací nádoby dbejte na to, abyste se nedotkli čepelí nástavce s noži.
  - Při odebírání a nasazování nástavce s noži dbejte na to, abyste se nedotkli čepelí nástavce s noži.
- ⊙ Při funkci turbo nesmí být v mixovací nádobě žádné horké přísady. Ty mohou vystříknout z nádoby a způsobit opaření.
- ⊙ Nástavec s noži a nástavec na míchání se po vypnutí dotáčejí. Dříve než odjistíte mixovací nádobu a otevřete víko, vyčkejte, dokud se nezastaví.
- ⊙ Toto zařízení není určeno k použití s externími spínacími hodinami nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- ⊙ Pokud je napájecí vedení tohoto zařízení poškozeno, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Před výměnou příslušenství nebo doplňkových dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od sítě.
- ⊙ Dbejte na to, aby se na konektor zařízení nedostala žádná kapalina.
- ⊙ Pamatujte, že povrch topného tělesa po použití vydává ještě zbytkové teplo.
- ⊙ Nesprávné použití přístroje může mít za následek zranění.
- ⊙ Při nalévání horké tekutiny do mixovací nádoby buďte opatrní. Mohlo by dojít k jejímu opětovnému vystříknutí v důsledku náhlého vzniku páry.
- ⊙ Přístroj používejte pouze tehdy, když jsou všechna víka správně nasazena a/nebo když je ochranný kryt v popsané poloze.
- ⊙ K zatlačení pokrmu dolů vždy používejte vhodný nástroj, např. špachtli.
- ⊙ Nikdy nesahejte rukou do vložené mixovací nádoby.
- ⊙ Toto zařízení je rovněž určeno k použití v domácnosti a tomu podobnému použití, jako například...
  - … v kuchyních pro zaměstnance, v obchodech, kancelářích a jiných komerčních oblastech;
  - … v zemědělských objektech;
  - … zákazníky v hotelech, motelech a jiných bytových zařízeních;
  - … v penzionech se snídaní.
- ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění v hlavním návodu.

⚠ *NEBEZPEČÍ pro děti*

- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.

⚠ *NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim*

- ⊙ Elektrospotřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Zvířata mohou také způsobit poškození zařízení. Zvířata proto zásadně držte mimo dosah elektrických zařízení.

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti

- Přístroj nesmíte nikdy používat v blízkosti vany, sprchy, výlevky naplněné vodou apod.
- Základna, napájecí vedení ani síťová zástrčka nesmí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- Chraňte základnu před vlhkostí, kapající a stříkající vodou.
- V případě, že se do základny dostane tekutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechte přístroj zkontrolovat.
- Neobsluhujte zařízení vlhkýma rukama.
- Pokud by zařízení spadlo do vody, ihned vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Teprve pak přístroj vyndejte.

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem

- Síťovou zástrčku zasuňte do zásuvky až po úplném sestavení zařízení.
- Síťovou zástrčku připojujte pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce s ochrannými kontakty, jejíž napětí odpovídá údaji na výrobním štítku. Zásuvka musí být i po zapojení stále snadno přístupná.
- Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit o ostré hrany nebo horká místa. Napájecí vedení neomotávejte kolem zařízení.
- Zařízení není ani po vypnutí zcela odpojeno od sítě. Abyste jej odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Dbejte na to, aby o napájecí vedení nemohl nikdo zakopnout, nemohl se do něj zamotat nebo na něj stoupnout.
- Napájecí vedení udržujte mimo dosah horkých povrchů (např. plotny).
- Při používání zařízení dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo zmáčknutí napájecího vedení.
- Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy tahejte za zástrčku, nikdy za kabel.
- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky:
  - pokud došlo k poruše
  - pokud nepoužíváte *Monsieur Cuisine smart*
  - před montáží nebo demontáží
  - před čištěním
  - při bouřce
- Nepoužívejte jednotku, pokud je viditelně poškozena nebo pokud je poškozen připojovací kabel.
- Abyste předešli poškození, neprovádějte na zařízení žádné úpravy.
- Nikdy nevkládejte předměty nebo prsty do žádných otvorů přístroje; ani zvenčí do větracích otvorů, ani do malých otvorů uvnitř.

NEBEZPEČÍ poranění v důsledku pořezání

- Přístroj za žádných okolností nepoužívejte bez nádoby.
- Nikdy nesahejte do rotujícího nože. V rotujících částech nedržte lžíce ani podobné předměty. Také dlouhé vlasy nebo volné oblečení udržujte mimo dosah rotujících částí.
  Jediná výjimka: Přiložená špachtle je zkonstruovaná tak, že při míchání ve směru hodinových ručiček nemůže přijít do kontaktu s pohybujícím se nástavcem s noži. Špachtli nesmíte používat s nástavcem na míchání.

NEBEZPEČÍ POŽÁRU

- Před zapnutím postavte zařízení na rovný, stabilní, suchý a termostabilní podklad.
- Nepřetržitý dohled během provozu není nutný, pravidelná kontrola je však nezbytná. Platí to zejména tehdy, pokud nastavujete velmi dlouhé doby vaření.

NEBEZPEČÍ poranění popálením

- Pokud je obsah mixovací nádoby horký, lze víko otevírat jen pomalu a opatrně.
- Bezprostředně po rozmělňování je hmota v mixovací nádobě stále ještě v pohybu a při příliš rychlém otevření víka by mohla vystříknout. Po rozmělňování surovin proto vyčkejte cca 10 sekund a teprve pak víko otevřete.
- Zařízení přepravujte pouze ve vychladlém stavu.
- S čištěním vyčkejte, dokud zařízení nevychladne.

NEBEZPEČÍ poranění v důsledku opaření

- Víko nástavce na vaření v páře pokud možno neotevírejte během vaření, protože vychází horká pára.
- Mějte na paměti, že z parních otvorů poklice nástavců na vaření v páře vychází horká pára. Nikdy tyto otvory nezakrývejte, jinak by se v zařízení mohla nahromadit pára, která při otevření náhle unikne.
- Pokud chcete otevřít poklici nástavce na vaření v páře, nejdříve jej na zadní straně mírně nadzdvihněte, aby nápor unikající páry směřoval od vás.

VÝSTRAHA před poškozením majetku

- Zařízení postavte výhradně na rovnou, suchou, neklouzavou a voděodolnou plochu, aby se nemohlo převrátit ani sklouznout.
- Zařízení nestavte na horký povrch, např. horké plotýnky.
- Nástavec na míchání se může používat pouze s rychlostními stupni 1 až 4.
- Turbo funkce se nesmí používat při použití nástavce na míchání.
- Mixovací nádobu používejte výhradně s nasazeným víkem, jinak by z nádoby mohla vystříknout tekutina.
- Nepřemísťujte zařízení, pokud jsou v něm ještě potraviny nebo těsto.
- Nádobu mixéru nepřeplňujte, jinak může dojít k vystříknutí obsahu. Přetékající tekutina stéká na podložku. Zařízení proto umístěte na voděodolný podklad.
- Dbejte na to, aby při vaření v páře nebylo v zařízení příliš velké ani příliš malé množství vody.
- Zařízení nikdy nestavte přímo pod závěsnou skříňku, protože pára vystupuje nahoru a mohla by nábytek poškodit.
- K výrobě páry používejte výlučně čistou vodu.
- Nezapínejte zařízení, pokud je prázdné, protože se tím může přehřát a poškodit motor.
- Používejte pouze originální příslušenství.
- Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky!

⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými nožkami. Vzhledem k tomu, že je nábytek natřen různými laky a umělými hmotami a ošetřen různými prostředky, nelze zcela vyloučit, že některé z těchto látek neobsahují složky, které naleptávají nebo změkčují plastové přísavky. V případě potřeby umístěte pod zařízení protiskluzovou podložku.

Okolní podmínky

⊙ Přístroj je určen pro provoz při okolní teplotě od +5 °C do +30 °C. Ujistěte se, že jsou tyto teplotní limity během provozu dodržovány, aby byla zajištěna správná funkce a dlouhá životnost přístroje.
⊙ Pro skladování přístroje platí teplotní rozsah od – 20 °C do + 60 °C. Upozorňujeme, že extrémní teploty mimo tento rozsah mohou negativně ovlivnit funkce a životnost přístroje.
⊙ Upozorňujeme, že pro provoz i skladování přístroje je třeba dodržovat relativní vlhkost vzduchu v rozmezí 30 % až 75 %.

2. Obecné informace

Technické údaje

Model:	SKMS 1200 C1
Síťové napětí:	230 V ~ 50 Hz
Třída ochrany:	I
Výkon:	1 200 W; Mixér: 1 000 W; Vaření: 1 050 W
Vypínač na **0** = spotřeba energie:	0 W
Přepnutí do pohotovostního režimu:	< 20 min.
Spotřeba energie v pohotovostním režimu:	≤ 0,5 W
Wi-Fi: Frekvenční rozsah: Přenos výkonu:	 2 400 Mhz - 2 483,5 Mhz < 20 dBm
Maximální objem náplně mixovací nádoby **5**:	3 litry
Maximální zatížitelnost váhy:	5 kg

Informace o bateriích / akumulátorech podle nařízení EU 2023/1542

Název / obchodní značka výrobce	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD, No. 5 Building, Houhai Xufa Tech Park, No. 8 Zhenxing Road, Xinhu Subdistrict, Guangming district, Shenzhen 518106, China.
Typ baterie	Lithiový knoflíkový článek: LIR1220 Číslo šarže: 2510
Název značky	MALAK
Prohlášení o shodě se vydává na výhradní odpovědnost:	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD
Uvedená baterie byla vyrobena v souladu s nařízením EU 2023/1542.	

Informace o prohlášení o shodě EU

Společnost HOYER Handel GmbH tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky směrnice o rádiových zařízeních 2014/53/EU, jakož i směrnice ROHS 2011/65/EU + 2015/863/EU.
Úplné EU prohlášení o shodě najdete na internetu na adrese:
https://www.hoyerhandel.com/de/konformitaetserklaerungen/

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 168 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Likvidace



Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU. Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.



Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.

Obal

Chcete-li obal zlikvidovat, řiďte se příslušnými předpisy k ochraně životního prostředí ve své zemi.

Poznámky k ochraně osobních údajů

Informace o ochraně osobních údajů naleznete zde:

- **na přístroji:** v nabídce (☰) pod *Ochrana osobních údajů.*
- **v aplikaci:** v nabídce aplikace v části *Podmínky ochrany osobních údajů.*
- **na webových stránkách:** v dolní části úvodní stránky v části *Zásady ochrany osobních údajů.*

Výmaz dat

Před likvidací zařízení vymažte své osobní údaje. Může to být například: Připojení k aplikacím nebo webovým stránkám, osobní údaje nebo nastavení.

Doprava

Pokud chcete MC přepravovat, doporučujeme použít originální obal. Uschovejte je pro tento účel.

Použité symboly

	Testovaná bezpečnost. Přístroje musí splňovat obecně uznávaná pravidla techniky a musí být v souladu se zákonem o bezpečnosti výrobku (ProdSG).
	Označením CE společnost HOYER Handel GmbH prohlašuje konformitu EU.
	Tento symbol upozorňuje na likvidaci obalu způsobem šetrným k životnímu prostředí.
	Recyklovatelné materiály: Lepenka (kromě vlnité)
~	Střídavé napětí
	Symbol označuje, že příslušenství lze mýt v myčce nádobí. Informace o tom, které části lze mýt v myčce nádobí, naleznete v tomto návodu k obsluze.
	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a třídění odpadu.

Technické změny vyhrazeny.

Objednávka příslušenství

Na našich webových stránkách získáte informaci, které díly příslušenství můžete doobjednat.

Objednávka online



1. Naskenujte kód QR pomocí chytrého telefonu/tabletu.
2. Kód QR vás přesměruje na webovou stránku, kde můžete provést objednávku.

Webové stránky

Webové stránky: www.monsieur-cuisine.com



3. Přehled

1 Poklice na nástavce pro vaření v páře
2 Nástavec pro vaření v páře, mělký
3 Nástavec pro vaření v páře, hluboký
4 Těsnění nástavce pro vaření v páře (dbejte na správné umístění)
5 Mixovací nádoba
6 **0/I** Vypínač
7 Dotykový displej
8 Otočný ovladač
9 Kroužek LED
10 Upínač mixovací nádoby
11 Upínač nožů
12 Přepadový otvor
13 Základna
14 Přísavky
15 Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
16 Přihrádka na kabel
17 Těsnění nástavce s noži (dbejte na správné umístění)
18 Nástavec s noži
19 Nástavec na vaření
20 Nástavec na míchání
21 Špachtle
22 Těsnění víka mixovací nádoby (dbejte na správné umístění)
23 Víko mixovací nádoby
24 Odměrka

bez ilustrace:
25 Silikonový kryt
26 Odjišťovací páčka

4. Díly a jejich funkce

Díl	Použití	Upozornění
Nástavec s noži **18**	- pro drcení, sekání, mixování - pro program *HNĚTENÍ* - s funkcí *ZPĚTNÝ CHOD* k šetrnému míchání	- musí být vždy nasazen, aby utěsnil mixovací nádobu **5** - v případě potřeby předtím potraviny nakrájejte na kousky cca 3–4 cm - může se použít se všemi stupni rychlosti (1 až 10)
Odměrka **24**	Odměrka **24** slouží současně jako uzávěr pro mixovací nádobu **5** a k odměření přísad (20 ml až 100 ml).	**POZOR!** Před vyjmutím odměrky **24** musíte snížit rychlost na stupeň 1, 2 nebo 3, aby nedošlo k vymrštění potravin.
Nástavec na vaření **19**	na vaření a dušení	do mixovací nádoby **5** vlijte minimálně 500 ml vody
Nástavec na míchání **20**	pro tekuté potraviny - šlehání šlehačky (minimálně 200 g) - šlehání bílků (minimálně 4 kusy) - emulgace (např. majonéza)	- smí se použít pouze s rychlostními stupni 1 až 4 - nesmí se používat s funkcí *TURBO*
Špachtle **21**	Špachtle **21** slouží k míchání přísad a k odebrání nástavce na vaření **19**.	Špachtle **21** se nesmí používat, když je nasazen nástavec na míchání **20**. Špachtle by se jinak mohla zachytit do nástavce na míchání.
Nástavec na vaření v páře **2** plochý a hluboký **3**	Pro vaření v páře	Podle potřeby můžete používat buď pouze hluboký nástavec na vaření v páře **3** nebo oba nástavce na vaření v páře (**2** a **3**). Plochý nástavec na vaření v páře **2** nemůžete používat bez hlubokého nástavce na vaření v páře **3**.

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 170 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

5. Vybalení a sestavení

Při výrobě je mnoho dílů za účelem ochrany pokryto tenkým olejovým filmem. Před prvním použitím uveďte přístroj do provozu pouze s vodou, aby se mohly případné zbytky vypařit.

UPOZORNĚNÍ: Při prvních použitích může dojít kvůli zahřátí motoru k lehké tvorbě zápachu. To je nezávadné. Postarejte se o dostatečné větrání.

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly kompletní a nepoškozené.
3. **Před prvním použitím přístroj vyčistěte!**
4. Přiveďte 3 litry vody v mixovací nádobě **5** k varu a poté ji vylijte.
5. Základna **13** postavte na rovnou, suchou, neklouzavou a voděodolnou plochu, aby se nemohl převrátit ani sklouznout.

POZOR!

⊙ Přetékající tekutina stéká na pracovní plochu. Postavte proto přístroj na voděodolnou podložku.

6. První zapnutí a připojení k internetu

Svůj *Monsieur Cuisine smart* můžete používat kdykoli, i bez připojení k internetu. Připojení k internetu slouží k využívání chytrých funkcí prostřednictvím aplikací Monsieur Cuisine a Google Home v chytrém telefonu nebo tabletu.

Jak zjistit informace o síti Wi-Fi!

Pokud si nejste jisti, jak se nazývá vaše síť Wi-Fi nebo jaké je heslo, zde je několik tipů, kde tyto informace najít.

- Podívejte se na zadní nebo spodní stranu routeru. Tam obvykle najdete všechny potřebné informace.
- Podívejte se do dokumentace, kterou jste obdrželi od poskytovatele sítě.
- Název bezdrátové sítě:
  Obvykle se uvádí jako "název sítě Wi-Fi" nebo "název SSID" nebo kombinace obou "název sítě Wi-Fi (SSID)". Za ním pak následuje název. Až jej uvidíte v seznamu *Monsieur Cuisine smart*, klepněte na něj.
- Heslo:
  Zpravidla ho najdete v části „Heslo bezdrátové sítě" nebo „Klíč bezdrátové sítě". V závorce je pak ještě většinou uvedeno WPA, WPA2 apod. Jedná se způsob kódování. Pak následuje heslo, většinou jako kombinace čísel a písmen nebo jen jako čísla.

Obecné informace o připojení k Wi-Fi

- K síti Wi-Fi se musíte přihlásit pouze při prvním připojení nebo v případě, že jste v síti Wi-Fi provedli změny.
- Váš *Monsieur Cuisine smart* si pamatuje síť, ke které byl jednou připojen, a automaticky se opět připojí.
- Při prvním připojení se zpravidla musí zadat heslo. Pouze v neobvyklém případě, že je vaše síť nezabezpečená, není nutné zadávat žádné heslo.
- Vaše *MC smart* funguje pouze v síti Wi-Fi s frekvencí 2,4 GHz. Pokud se síť Wi-Fi nezobrazuje, aktivujte v nabídce nastavení routeru kromě sítě Wi-Fi 5 GHz také síť Wi-Fi 2,4 GHz a připojte k ní *MC smart*. Většina routerů přiřadí tuto frekvenci *MC smart* automaticky.
  Pokud tomu tak není a zařízení nelze k síti Wi-Fi připojit, přiřaďte síti Wi-Fi 2,4 GHz v nastavení svého routeru nový název, který se liší od sítě Wi-Fi 5 GHz, a připojte *MC* k této síti Wi-Fi. Ostatní zařízení, která pracují v síti Wi-Fi 2,4 GHz a byla k ní dříve připojena, je třeba k ní znovu připojit.

První zapnutí

1. Zapojte síťovou zástrčku **15** do vhodné zásuvky. Zásuvka musí být také po zapojení kdykoliv dobře přístupná. Z přihrádky na kabel **16** vytáhněte jen tolik kabelu, kolik potřebujete.
2. Vypínač **6** vzadu vpravo nastavte do polohy **I**. Rozsvítí se displej **7**.
3. Po několika sekundách se zobrazí obrazovka, kde vyberete jazyk. Klepněte na požadovaný jazyk a poté na tlačítko *NEXT* pro uložení.
4. Klepněte na požadovanou zemi a potom klepněte na tlačítko *DÁLE* pro uložení.
5. Zobrazí se seznam dostupných bezdrátových sítí.
   - Při prvním vyvolání se automaticky vyhledávají bezdrátové sítě.
   - Zobrazí se všechny bezdrátové sítě nalezené v dosahu.
   - Pokud se nechcete připojit k internetu, klepněte prstem na *PŘESKOČIT* a potvrďte svou volbu. Následuje stručný úvod do softwaru. Klepněte na obrazovku pro další krok.
   - Po skončení představení se na obrazovce zobrazí nabídka Start.
6. Přejetím prstu po obrazovce můžete seznam posouvat nahoru a dolů.
7. Klepněte prstem na svou bezdrátovou síť.
8. U nezabezpečené sítě nyní dojde k připojení. Pravděpodobně se však otevře malé okno, do kterého musíte zadat heslo Wi-Fi (klíč Wi-Fi).
   Zobrazí se také klávesnice, na které můžete zadávat údaje.
9. Po zadání stiskněte tlačítko se zatržítkem. Spustí se proces připojování.
10. V novém okně si můžete vytvořit účet Lidl, přihlásit se ke svému stávajícímu účtu Lidl nebo obojí přeskočit.
    - Klepněte na *Přeskočit* pokud nechcete ani jedno z toho.
    - Pro přihlášení ke svému stávajícímu účtu Lidl klepněte na *PŘIHLÁŠENÍ*. Postupujte podle pokynů na obrazovce. Váš *MC smart* se automaticky zaregistruje při přihlášení k vašemu účtu Lidl.
    - Pro založení nového účtu Lidl si přečtěte další část.

UPOZORNĚNÍ:

- **Stávající účet:** Svůj *MC smart* můžete přihlásit ke svému účtu Lidl Online nebo Lidl Plus.
- **Nový účet:** Pokud nově zaregistrujete svůj *MC smart*, automaticky se vytvoří nový účet. Vždy se tak děje podle aktuálních specifikací společnosti Lidl.

Vytvoření prvního účtu Lidl

Pokud ještě nemáte účet Lidl a chcete si s novým *MC smart* užít spoustu zábavy, pak si nyní vytvořte účet.

1. Klepněte na *ZAREGISTRUJTE SE NYNÍ ZDARMA*.
2. Zadejte dvakrát svou e-mailovou adresu a poté heslo.
3. Stisknutím tlačítka se šipkou potvrďte.
   Na obrazovce se zobrazí nové okno. Na zadanou e-mailovou adresu vám bude zaslán e-mail s kódem.
4. Do pole zadejte kód z e-mailu.
5. Klepněte na zelenou šipku na pravé straně klávesnice.
6. Klepnutím do pole vyjádříte souhlas s podmínkami používání. Bez souhlasu nebude vytvořen žádný účet.
   Pokud chcete, můžete se také přihlásit k odběru newsletteru. Chcete-li to provést, jednoduše zaklikněte políčko.
7. Klepnutím na spodní tlačítko si vytvoříte účet Lidl. Po dokončení se na obrazovce zobrazí krátké upozornění. Automaticky se otevře nové okno.
8. V okně týkajícím se ochrany osobních údajů můžete zadat, zda chcete sdílet data, a která.
   - Nechcete-li sdílet žádná data, klepněte na *VŠECHNO ODMÍTNOUT*.
   - Chcete-li sdílet všechna data, klepněte na *SOUHLASIT SE VŠÍM*.
   - Pokud chcete sdílet pouze některá data, klepněte do příslušných políček a potom na *ULOŽIT VÝBĚR*.
9. Následuje stručný úvod do softwaru. Klepněte na obrazovku pro další krok. Po skončení představení se na obrazovce zobrazí nabídka Start.

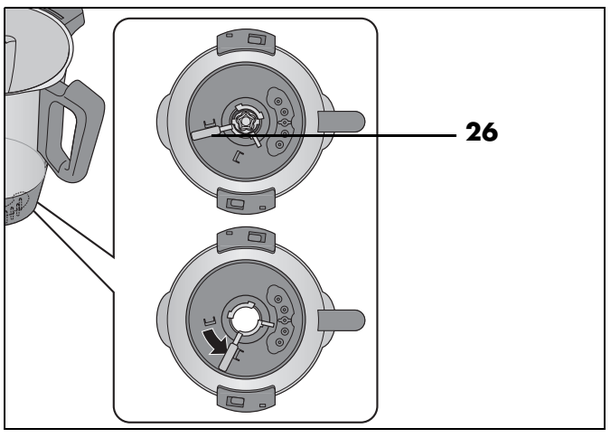
Po navázání spojení a přihlášení k členskému účtu se nové recepty automaticky stáhnou z našich webových stránek a uloží na *Monsieur Cuisine smart*.

Odstranění autentizačních údajů / odpojení nebo odstranění účtů

Pro odpojení přístroje od sítě WLAN: V nabídce vypněte síť WLAN nebo aktivujte tovární nastavení.
Změnu hesla WLAN provedete podle pokynů k vašemu routeru.
V nabídce nastavení najdete uživatelský účet a pod ním nastavení účtu LIDL. Můžete se odhlásit z účtu nebo změnit heslo.
Pro odpojení přístroje od účtu LIDL: V nabídce nastavení se můžete odhlásit z účtu nebo aktivovat tovární nastavení.
Pokud chcete účet LIDL odstranit, postupujte podle pokynů na příslušných webových stránkách LIDL.
Pro odpojení od aplikace nebo zařízení Google Home aktivujte tovární nastavení.

7. Použití mixovací nádoby

Nástavec s noži **18** slouží k drcení potravin.
Mixovací nádobu **5** nikdy nepoužívejte bez nástavce s noži **18**, protože nástavec s noži **18** dole utěsní mixovací nádobu **5**.
Při vyjímání nástavce s noži **18** postupujte takto:



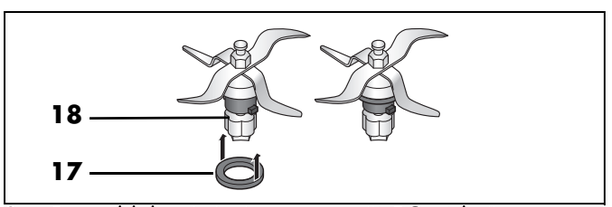
1. Položte mixovací nádobu **5** vodorovně.
2. Stiskněte odjišťovací páčku **26** na spodní straně mixovací nádoby **5** tak, aby směřovala k symbolu otevřeného zámku.
3. Nástavec s noži **18** vytáhněte opatrně nahoru.

Pro nasazení nástavce s noži **18** postupujte následovně:

1. Položte mixovací nádobu **5** vodorovně.
2. Shora nasaďte nástavec s noži **18**.
   Dbejte na to, že oba výstupky na patce nástavce s noži **18** musí být prostrčeny oběma výklenky ve dně mixovací nádoby **5**.

POZOR!

⊙ Ujistěte se, že je těsnění **17** správně nasazeno na nástavci s noži **18**, jinak by mohl obsah vytéci.



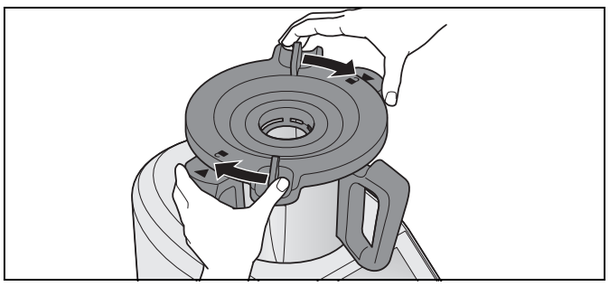
3. Pro zablokování nástavce s noži **18** stiskněte odjišťovací páčku **26** na spodní straně mixovací nádoby **5** tak, aby směřovala k symbolu zavřeného zámku.

Nasazení mixovací nádoby

1. Mixovací nádobu **5** nasaďte do upínač **10**. Přední strana s rukojetí směřuje k vám.
2. Zatlačte mixovací nádobu **5** mírně dolů, dokud nebude správně sedět.

Nasazení víka

1. Víko **23** mixovací nádoby nasaďte tak, aby symboly zámku směřovaly proti šipkám na mixovací nádobě **5**.



2. Oběma rukama otáčejte víkem **23** ve směru hodinových ručiček.
   Teprve, když je víko **23** správně uzavřeno, můžete přístroj zapnout. Pokud je program aktivní, zvukový signál signalizuje, že je přístroj opět připraven k provozu.

Odebrání mixovací nádoby

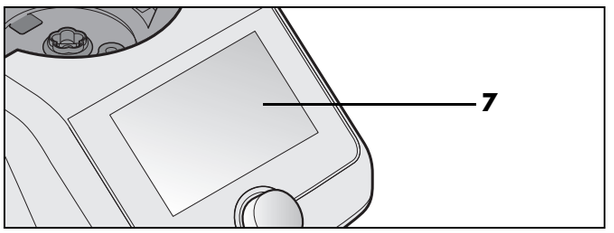
1. Oběma rukama otočte víkem **23** proti směru hodinových ručiček a poté jej sejměte.
2. Mixovací nádobu **5** odeberte směrem vzůru.

8. Základní ovládání

Zapnutí přístroje

- Vypínač **6** vpravo vzadu nastavte do polohy **I**:
  - Rozsvítí se displej **7**.
  - Na obrazovce se zobrazí nabídka Start.

Displej

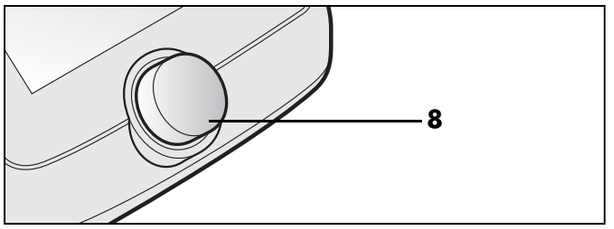


Na displeji **7** se zobrazují všechna nastavení a provozní hodnoty.

Pokud není aktivní žádná funkce a po dobu přibližně 5 minut neprovedete žádnou operaci, na displeji **7** se objeví dialogové okno s odpočtem času do přepnutí přístroje do pohotovostního režimu.

- Aby přístroj zůstal aktivní, stiskněte tlačítko dialogového okna nebo otočný ovladač **8**.
- Pokud je přístroj v pohotovostním režimu, stiskněte otočný ovladač **8** nebo jím otočte, aby se přístroj „probudil".
- Ovládání a nastavování hodnot se provádí pomocí dotykového displeje **7** a otočného ovladače **8**. V mnoha případech jsou možné oba typy operací.
- Nastavení můžete provádět dotykem tlačítek nebo přejetím a otáčením.

Otočný ovladač



- Stisknutím otočného ovladače se aktivuje označená funkce.
- K nastavení použijte otočný ovladač **8**. Provedená nastavení se zpravidla ihned zobrazí na displeji **7**. Otáčením otočného ovladače můžete například procházet seznamy nebo vybírat položky nabídky.
- Nastavení se provádějí vždy jen pro aktivovanou funkci (např. čas, teplota nebo rychlost programu).

Váha

Zabudovaná váha váží v krocích po 1 gram až do hmotnosti 5 kg.
Váha se snadno ovládá. Je připravena k použití, pokud neprobíhá žádná činnost.

UPOZORNĚNÍ:

- Počáteční hmotnost je 2 gramy.
- Pokud chcete vážit 5 gramů nebo méně, výsledky měření mohou být nepřesné.

Základní nastavení pro vaření

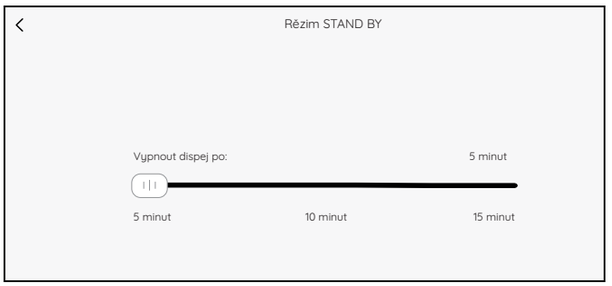


- Klepněte na některé ze 4 tlačítek a vpravo se otevře pole pro nastavení příslušné hodnoty.

Výběr pohotovostního režimu

Zde zvolíte, jak dlouho má displej zůstat zapnutý po posledním nastavení. Po uplynutí zvoleného času se zobrazí zpráva trvající přibližně 25 sekund. Proveďte jakékoli nastavení, abyste zabránili vypnutí displeje. Pokud neprovedete žádné nastavení, přístroj se přepne do pohotovostního režimu.

1. Nabídka byla vyvolána a zobrazí se na obrazovce.



2. Posuňte posuvník do požadované polohy. Dobu vypnutí můžete zvolit v minutových krocích v rozmezí 5 až 15 minut. Zobrazí se zvolený čas.
3. Klepnutím na tlačítko se šipkou < v levém horním rohu ukončíte nabídku. Nastavení se uloží.

Tovární nastavení

S obnovením továrního nastavení se odstraní všechna nastavení a historie vašeho vaření.

1. Stiskněte ☰ -> *Nastavení* -> *OBNOVIT TOVÁRNÍ NASTAVENÍ*.
2. Funkci spustíte klepnutím na tlačítko *ANO*. Krátce se zobrazí úvodní obrazovka a poté nabídka jazyků.
3. Klepněte na požadovaný jazyk a poté na tlačítko pro uložení.
4. Nyní vyberte síť Wi-Fi a zadejte klíč/heslo Wi-Fi. Pro uložení zadání klepněte na značku zaškrtnutí.
5. Postupujte podle pokynů na obrazovce.

9. CookingPilot

Funkce CookingPilot přístroje *Monsieur Cuisine smart* vás provede krok za krokem zvoleným receptem – proto je také nazvána CookingPilot (řízené vaření).

Obecné informace o systému CookingPilot

- V přístroji *Monsieur Cuisine smart* je při dodání uloženo mnoho receptů.
- Po připojení k internetu a po přihlášení k členskému účtu se do paměti přístroje stáhnou další recepty. Nezapomeňte se přihlásit.

Otevření nabídek

- Stiskněte tlačítko *RECEPTY*. Najdete jej například v nabídce Start nebo vlevo nahoře, pokud jste v nabídce Programy.
  Zobrazí se celá řada receptů s fotografiemi. Recept otevřete klepnutím na fotografii.
- Pokud chcete opustit recept, postupujte takto:
  - Vlevo nahoře stiskněte tlačítko ⮐. V dalším okně můžete uložit aktuální pracovní krok receptu.
  - Objeví se úvodní stránka receptu. Stisknutím klávesy se šipkou < vlevo nahoře přejdete do hlavní nabídky receptů.

10. Čištění zařízení

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

⊙ Před každým čištěním vytáhněte síťovou zástrčku **15** ze zásuvky.
⊙ Základní **13** zařízení nikdy nevkládejte do vody.

NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

⊙ Berte na vědomí, že čepele nástavce s noži **18** jsou velmi ostré. Nikdy se nedotýkejte čepelí holýma rukama, abyste se nepořezali.
⊙ Před odebráním nástavce s noži **18** vymyjte mixovací nádobu **5** vodou a zbavte čepele zbytků potravin, abyste mohli nástavec s noži **18** bezpečně vyjmout.
⊙ Při ručním oplachování používejte natolik čirou vodu, abyste dobře viděli na nástavec s noži **18** a neporanili se o velmi ostré nože.

POZOR!

⊙ Nikdy nepoužívejte agresivní, žíravé nebo abrazivní čisticí prostředky. Přístroj by se mohl poškodit.

UPOZORNĚNÍ! Určité potraviny nebo koření (např. kari) mohou zbarvit umělou hmotu. To není chyba přístroje a je to zdravotně nezávadné.

Předmytí

1. Nasaďte mixovací nádobu **5** do přístroje.
2. Do mixovací nádoby nalijte 0,5 l vody.
   Do vody můžete přidat trochu jemného prostředku na mytí nádobí.
3. Nasaďte víko **23** na mixovací nádobu.
4. Vyberte program *PŘEDMYTÍ*.
5. Nyní zvolte:
   - *KRÁTKÉ ČIŠTĚNÍ* (1 min. 30 s) nebo
   - *DLOUHÉ ČIŠTĚNÍ* (1 min. 45 s)
6. Stiskněte tlačítko *ZAHÁJIT*. Program spustí proces oplachování a čas se odpočítává zpětně.

UPOZORNĚNÍ: V případě dlouhého čištění se voda před samotným čištěním ohřívá.

7. Po skončení oplachování se na displeji zobrazí zpráva *HOTOVO*.
8. Vylijte vodu a začněte s čištěním.

Čištění základního zařízení

1. Základní **13** zařízení očistěte vlhkou utěrkou. Můžete také použít trochu prostředku na mytí nádobí.
2. Otřete ho čistou, mírně navlhčenou utěrkou čistou vodou.
3. Základní **13** zařízení znovu použijte, teprve když zcela oschne.
4. Displej můžete také čistit ubrouskem na čištění brýlí nebo speciálním čisticím prostředkem na monitory.

Mytí v myčce

Následující díly jsou vhodné pro mytí v myčce:
- mixovací nádoba **5**
- odměrka **24**
- víko pro mixovací nádobu **23**
- těsnění mixovací nádoby **22**
- nástavec s noži **18**
- těsnění nástavce s noži **17**
- nástavec na vaření **19**
- nástavec na míchání **20**
- špachtle **21**
- nástavec na vaření v páře, hluboký **3**
- těsnění nástavce na vaření v páře **4**
- nástavec na vaření v páře, plochý **2**
- víko pro nástavce na vaření v páře **1**

V žádném případě nesmíte mýt v myčce následující díly:
- základní **13** zařízení

UPOZORNĚNÍ:
- Při mytí v myčce nádobí může dojít k mírné deformaci. K tomu dochází pouze u příslušenství, které je při zahřívání pod napětím. Díly jednoduše vložte volně do myčky nádobí. Tímto způsobem si můžete být jisti, že nedojde k žádné deformaci.
- Před mytím mixovací nádoby **5** v myčce nádobí nezapomeňte vyjmout nástavec s noži **18**.

Čištění příslušenství

1. Mixovací nádobu **5** vypláchněte teplou vodou a vodu poté vylijte.
2. Odeberte nástavec s noži **18** a sejměte těsnění **17**.
3. Veškeré příslušenství umyjte ručně v dřezu s vodou a čisticím prostředkem nebo v myčce.
4. Při ručním mytí nakonec opláchněte všechny díly čistou vodou.
5. Před dalším použitím nechte všechny díly zcela vyschnout.
6. Před dalším použitím vložte nástavec s noži **18** zpět do mixovací nádoby **5**.



Objednání příslušenství
Pokud během čištění zjistíte, že je třeba něco vyměnit, můžete si příslušenství objednat. Stačí naskenovat QR kód.

11. Tipy pro zpracování

Přehled automatického programu hnětení

Automatický program	Pracovní nástroj	Min. množství	Max. množství	přednastavený čas
Pevné těsto (např. chléb nebo pizza)	Nástavec s noži **18**	500 g těsta	1 000 g mouky / 1 750 g těsta	2 min.
Měkké těsto (např. kynuté těsto nebo brioška)			1 000 g mouky	
Tekuté těsto (např. palačinky nebo Crêpes)			1 000 g mouky	

Orientační hodnoty pro automatický program rozmělňování

Potravina	Pracovní nástroj	Množství	Čas
Syrové ovoce a syrová zelenina	Nástavec s noži **18**	250 g	1 min
Mixování vařené zeleniny			45 s

Orientační hodnoty pro šlehání smetany

Potravina	Pracovní nástroj	Množství	Čas	Stupeň
Šlehání vychlazené šlehačky do tuha	Nástavec na míchání **20**	200 g	2 - 2:30 min za vizuální kontroly	3

Orientační hodnoty pro drcení potravin

Potravina	Pracovní nástroj	Množství	Stupeň	Čas
Jablka (na kousky)	Nástavec s noži **18**	600 g	5	6 s
Žemle		1 kus	8	20 s
Pohanka		250 g	10	1 min
Špalda		250 g	10	1:30 min
Kostky ledu		250 g	Turbo	3 x 1 s
Maso (mražené)		100 g	8	16 s
Koření		20 g	10	20 s
Oves		250 g	10	1:30 min
Kávová zrna		100 g	10	45 s
Brambory (na kousky)		1 kg	5	10 s
Česnek		1 stroužek	8	5 s
Zelí (červené/bílé)		500 g	6	8 s
Bylinky		20 g	6	8 s
Lněné semínko		100 g	10	15 s
Mandlová jádra		200 g	10	10 s
Mák		250 g	9	35 s
Mrkev (nakrájená, 5 cm)		500 g	6	8 s
Ořechy		200 g	10	10 s
Zrnka pepře		20 g	10	20 s
Žito		250 g	10	1:30 min
Čokoláda/čokoládová poleva		200 g	8	15 s
Sezam		50 g	10	10 s
Pšenice		250 g	10	1:30 min
Pšenice		500 g	10	2 min
Cukr		100 g	10	20 s
Cibule		1 kus	6	8 s

Tipy a orientační hodnoty pro automatický program vaření v páře

- Při vkládání potravin dbejte na to, aby některé otvory v nástavci na vaření v páře **2** / **3** nebo nástavci na vaření **19** zůstaly volné. Pouze tak může pára volně unikat a přísady se rovnoměrně uvaří. Protože je nástavec na vaření menší, lze při jedné činnosti zpracovat méně potravin.
- Množství vody v mixovací nádobě **5**: 1 litr s nástavcem na vaření v páře **3** // 0,5 litru s nástavcem na vaření **19**.

Potravina	Množství	Doba přípravy
Zelenina		
Květák, v růžičkách	500 g	15 min
Fazole, zelené, celé	500 g	10 min
Brokolice, v růžičkách	500 g	12 min
Žampiony, nakrájené na plátky	250 g	15 min
Hrách, mražený	250 g	8 min
Fenykl (1 cm široké kousky)	500 g	12 min
Brambory, oloupané, rozčtvrcené	800 g	15 min
Brambory, malé, se slupkou	800 g	15 min
Kedlubny (1 cm široké kousky)	500 g	15 min
Zelí, v proužcích	500 g	12 min
Pór (1 cm široké kroužky)	500 g	6 min
Mrkev (3 mm silné plátky)	500 g	12 min
Mrkev, celá, velmi tenká	500 g	12 min
Paprika (1 cm široké proužky)	500 g	10 min
Růžičková kapusta, celá	500 g	12 min
Chřest, celé stonky	500 g	18 min
Špenát, čerstvý	250 g	7 min
Cukety (5 mm silné plátky)	500 g	12 min
Cukrový hrášek, celý	200 g	8 min
Ovoce		
Jablka, rozčtvrcená	500 g	12 min
Meruňky, rozpůlené	500 g	10 min
Hrušky, rozčtvrcené	500 g	12 min
Broskve, rozpůlené	500 g	10 min
Švestky, rozpůlené	500 g	12 min
Maso		
Masové kuličky a karbanátky	500 g	15 min
Kuřecí filet, celý	150 g	15 min
Kuřecí filet, nakrájený na porce	500 g	12 min
Krůtí filet, celý	150 g	15 min
Krůtí filet, nakrájený na porce	500 g	12 min
Ryby		
Pstruh, celý	2 kusy à 250 g	15 min
Krevety, syrové	250 g	10 min
Filet z lososa	1-4 kusy à 300 g, síla 3-4 cm	12 min
Mušle	1 kg	15 min
Filet z tresky	1-4 kusy à 200 g, síla 2 cm	12 min

Orientační hodnoty pro automatický program SOUS-VIDE

- Připravované potraviny vložte do vakuového sáčku a vakuově uzavřete. Nebo je vložte do mrazicího sáčku. Mrazicí sáček vložte do vody otvorem vzhůru a zcela vytlačte vzduch. Na závěr sáček pevně uzavřete svorkami.
- Nástavec na vaření nasaďte do mixovací nádoby.
- Naplňte mixovací nádobu až těsně pod horní okraj nástavce na vaření horkou vodou.
- Sáček položte do nástavce na vaření a zatlačte jej mírně do vody, dokud nebude celý ponořený.
- Mrazicí sáček vložte do nástavce na vaření tak, aby otvor sáčku směřoval svorkami nahoru.
- Pokud je to nutné, doplňte ještě trochu horké vody. Dbejte však přitom na maximální hladinu náplně mixovací nádoby.
- Optimální je, když jídlo po vaření ještě krátce opečete zprudka na pánvi.

Potravina	Množství (přibližně 4 porce)	Doba přípravy	rare	medium rare	medium	well done
Maso						
Srnčí hřbet, bez kosti	600 g	1 hod.	-	52 °C	55 °C	62 °C
Hovězí steaky	4 kusy (po 180 g, 2-3 cm silné)	1 hod.	52 °C	55 °C	58 °C	62 °C
Hovězí filet	800 g	2 hod.	-	54 °C	59 °C	-
Vepřová krkovice	800 g	2 hod. 30 min.	-	60 °C	65 °C	72 °C
Vepřová panenka	600-800 g	1 hod. 30 min.	-	56 °C	59 °C	63 °C
Kuřecí prsa	4 ks (à 150 g, 3-4 cm silné)	50 min.	-	-	-	70 °C
Kachní prsa	2 ks (à 300 g, 2-3 cm silné)	70 min.	-	58 °C	60 °C	70 °C
Jehněčí filet	500 g	45 min.	-	62 °C	65 °C	70 °C
Ryby						
Filet z lososa	4 ks (à 125 g, 2-3 cm silné)	40 min.	40 °C sklovitý	45 °C křehký	50 °C pevný	65 °C propečený
Královské krevety	20 ks	25 min.	40 °C sklovitý	45 °C křehký	50 °C pevný	56 °C propečený
Zelenina						
Zelený chřest	400 g	20 min	-	-	-	85 °C
Mrkev	400 g (silné mrkve rozpůlené podélně)	1 hod.	-	-	-	85 °C
Zelené fazole	400 g	1 hod.	-	-	-	85 °C
Ovoce						
Ananas/broskve/meruňky/ třešně umyté, očištěné, zbavené jader a nakrájené na libovolné kusy	400 g	1 hod.	-	-	-	85 °C
Jablka/hrušky umyté, očištěné, zbavené jader a nakrájené na měsíčky	400 g	25 min.	-	-	-	85 °C

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 178 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Orientační hodnoty pro automatický program pomalé vaření (slow cooking)

S programem *Pomalé vaření* probíhá proces vaření v tekutině. Podle chuti a použitého produktu se může jednat např. o vývar, šťávu, vodu nebo víno. Podle libosti můžete přidat koření a další potraviny.

Potravina	Množství (přibližně 4 porce)	další suroviny	Doba přípravy	Teplota
Maso				
Hovězí pečeně/hovězí špička	800 g v kuse	vložte s 1 litrem masového vývaru do mixovací nádoby	6 hod	85 °C
Hovězí guláš	800 g na kostky velké 2 x 3 cm	vložte s 500 ml masového vývaru do mixovací nádoby	4 hod	85 °C
Vepřová pečeně	800 g v kuse	vložte s 1 litrem masového vývaru do mixovací nádoby	6 hod	85 °C
Vepřový guláš	800 g na kostky velké 2 x 3 cm	vložte s 500 ml masového vývaru do mixovací nádoby	4 hod	85 °C
Kuřecí nudličky	800 g na nudličky, cca 1 cm tlusté	vložte s 500 ml masového vývaru do mixovací nádoby	1 hod.	90 °C
Ryby				
Rybí eintopf	1 kg očištěné, umyté zeleniny nakrájené na kousky velikosti sousta, 500 g rybích filetů bez kůže, kuchyňsky upravených, na kousky velikosti sousta, koření	Vložte zeleninu s 1 litrem zeleninového nebo rybího vývaru do mixovací nádoby. Přidejte rybu.	2 hod. max. 30 min	85 °C 70 °C
		UPOZORNĚNÍ: Rybu přidejte do eintopfu až na konec. Neměla by se vařit déle než 30 min, aby se nerozpadla.		
Zelenina				
Zeleninový eintopf	1 kg očištěné, umyté zeleniny nakrájené na kousky velikosti sousta, koření	Vložte zeleninu s 1 litrem zeleninového vývaru do mixovací nádoby.	2 hod.	90 °C
Ovoce				
Kompot	800 g ovoce, omytého, očištěného, zbaveného semínek a nakrájeného na max. 2 cm velké kostky	Vložte ovoce do mixovací nádoby se 100 ml vody a 3 lžícemi cukru	2 hod.	90 °C
Jablečné pyré, povidla	1,2 kg ovoce, omytého, očištěného, zbaveného semínek a nakrájeného na kostky o velikosti max. 2 cm	Vložte ovoce do mixovací nádoby se 200 ml pasírované ovocné šťávy.	5 hod., následně s nasazenou odměrkou rozmělněte na pyré po dobu 1 min na stupni 10.	80 °C

Orientační hodnoty pro automatický program Fermentování

- Hotové produkty můžete podle libosti vylepšit kořením, bylinkami, ořechy nebo ovocem.
- Kynutá těsta můžete nechat kynout v nástavci na vaření v páře. Do mixovací nádoby přidejte 250 ml vody a přikryjte všechny větrací otvory pečicím papírem. Poté uzavřete víkem.

Potravina	Složení	Doba přípravy	Teplota
Jogurt 5 sklenic à 200 g	900 ml mléka pokojové teploty (trvanlivé mléko, 3,5 % tuku) 100 g přírodního jogurtu (3,5 % tuku)	8 hod.	40 °C
Čerstvý sýr	1 500 ml studeného mléka (čerstvé mléko, 3,5 % tuku) 200 g zakysané smetany (10 % tuku)	10 hod.	65 °C
Sladké kynuté těsto	Hotové sladké kynuté těsto. Recept najdete v našich souborech.	1 hod.	50 °C
Kynuté těsto hutné/chlebová těsta	Hotové hutné kynuté těsto. Recept najdete v našich souborech.	1 hod. 30 min.	50 °C

Orientační hodnoty pro automatický program SMOOTHIE

- Do mixovací nádoby vkládejte ovoce a zeleninu vždy umytou, očištěnou, oloupanou, zbavenou jader a nakrájenou na větší kousky.
- Nejlepšího výsledku docílíte, pokud do mixovací nádoby vložíte přísady maximálně po značku 1 l.
- Na 4 sklenice po cca 250 ml dejte do mixovací nádoby vždy 660 g pevných přísad a 350 g tekutiny (např. voda, mléko, jogurt, podmáslí, kefír).
- Zvolte vždy čas, který je uveden pro nejpevnější použitou přísadu.

Potravina	Množství (na 4 sklenice po 250 ml)	Čas
Ovoce		
Měkké Ovoce bobule, banány, hrozny, zralé kiwi, dužina citrusových plodů, meloun, maracuja, třešně, mirabelky, švestky	Vždy 660 g ovoce + 350 g tekutiny	1 min.
Pevnější Ovoce mango, pevnější kiwi, jablka, hrušky, broskve, meruňky, rebarbora, nektarinky	Vždy 660 g ovoce + 350 g tekutiny	1 min. 30 s
Tvrdé Ovoce pevnější jablka, pevnější hrušky, pevnější nektarinky	Vždy 660 g ovoce + 350 g tekutiny	2 min.
Zelenina		
Měkká Zelenina rajčata, avokádo, okurka, listy salátu (bez stonku/košťálu)	Vždy 660 g zeleniny + 350 g tekutiny	1 min.
Pevnější Zelenina řapíkatý celer, červená řepa (vařená), kukuřice (konzervovaná), paprika, jarní cibulka, kapusta (bez košťálu), fenykl, paprikový lusk	Vždy 660 g zeleniny + 350 g tekutiny	1 min. 30 s
Tvrdá Zelenina mrkev, ředkvičky, cuketa, kedlubna, celer, dýně Hokkaido, listy salátu se stonky	Vždy 660 g zeleniny + 350 g tekutiny	2 min.
Ostatní		
Měkké Suroviny arašídové máslo, lístky bylinek, koření (např. skořice, zázvor, vanilka), sladidlo (např. med, agávový sirup)	Vždy 660 g surovin + 350 g tekutiny	1 min.
Pevnější Suroviny ovesné vločky, zmrzlina	Vždy 660 g surovin + 350 g tekutiny	1 min. 30 s
Tvrdé Suroviny drcený led, ořechy	Vždy 660 g surovin + 350 g tekutiny	2 min.

12. Poruchy, příčina, řešení

Pokud přístroj nefunguje podle požadavků, projděte si nejdříve tento kontrolní seznam. Možná jde jen o malý problém, který můžete vyřešit sami.

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Náhradní díly

Porucha	Příčina	Řešení
Kde si mohu objednat náhradní díly?		Příslušenství nebo náhradní díly si můžete objednat v e-shopu na adrese shop.monsieur-cuisine.com.

Nerovnoměrný chod motoru

Porucha	Příčina	Řešení
Pokud motor běží nepravidelně, může to být z následujících důvodů.	Otáčky mixéru jsou nastaveny na nízkou hodnotu.	Motor záměrně běží nerovnoměrně při nižších otáčkách, aby bylo dosaženo dobrého poměru míchání. Není třeba zasahovat.
	Nastavili jste automatický program.	Mnoho automatických programů má přestávky při změně směru pohybu nože. To může vyvolat dojem, že se motor zasekává. Nemějte však obavy – je to normální.
	Motor je přetížený. Může k tomu dojít například tehdy, když chcete zpracovat příliš mnoho těsta.	Dopřejte svému robotu Monsieur Cuisine smart přestávku a nechte ho zhruba 30 minut odpočinout. Pak můžete pokračovat, samozřejmě s menším množstvím těsta.

Jiné poruchy

Porucha	Příčina	Řešení
Přístroj se nespustil.	Mixovací nádoba **5** není správně nasazena.	Nasaďte správně mixovací nádobu **5**.
	Víko **23** nebo hluboký nástavec na vaření v páře **3** nejsou správně nasazeny na mixovací nádobu **5**.	Nasaďte správně víko **23** nebo hluboký nástavec na vaření v páře **3**.
	Bez napájení proudem	Zkontrolujte síťovou zástrčku **15**, vypínač **6** a příp. pojistku.
Nezobrazuje se žádná bezdrátová lokální síť	*MC smart* funguje pouze v bezdrátové lokální síti s frekvencí 2,4 GHz. Váš router je však nastaven na 5 GHz.	V nabídce nastavení routeru aktivujte vedle bezdrátové lokální sítě 5 GHz bezdrátovou lokální síť 2,4 GHz a připojte k ní *MC smart*.
Zařízení se nemůže připojit k bezdrátové lokální síti.	*MC smart* funguje pouze v bezdrátové lokální síti s frekvencí 2,4 GHz. Váš router se však pokouší navázat spojení v pásmu 5 GHz.	V nastavení routeru zadejte nový název bezdrátové lokální sítě 2,4 GHz, který se bude lišit od názvu bezdrátové lokální sítě 5 GHz. Stačí například ke stávajícímu názvu přidat „2,4 GHz" a připojit *MC smart* k této bezdrátové lokální síti. Ostatní přístroje, které fungují v bezdrátové lokální síti 2,4 GHz a byly k ní dříve připojeny, se k ní musí znovu připojit.
	Na routeru byla vypnuta frekvence 2,4 GHz.	V nabídce routeru opět zapněte frekvenci 2,4 GHz.
		Zkontrolujte síťovou zástrčku **15**, vypínač **6** a příp. pojistku.

Porucha	Příčina	Řešení
Tekutina pod přístrojem	Nástavec s noži **18** není správně nasazen a mixovací nádoba **5** netěsní.	Nasaďte správně nástavec s noži **18**.
	Těsnění **17** nástavce s noži je vadné.	Nasaďte nové těsnění **17**.
	Z mixovací nádoby **5** unikla tekutina a přepadovým otvorem **12** v základním **13** zařízení vytekla na pracovní plochu.	Při mixování tekutin na stupeň 10 nebo tlačítkem *TURBO* se v mixovací nádobě **5** může nacházet maximálně 2,5 litru náplně, protože jinak může tekutina vystříknout. Při menších rychlostních stupních než 10 může být mixovací nádoba **5** naplněna až po maximum 3 litrů.
Kolem víka **23** mixovací nádoby **5** vytéká tekutina.	Těsnění **22** není správně nasazeno.	Nasaďte správně těsnění **22**.
	Těsnění **22** je vadné.	Nasaďte nové těsnění **22**.
Nelze nastavit teplotu.	Byl zvolen rychlostní stupeň 4–10.	Zvolte rychlostní stupeň 0–3.
Moje záznamy se neustále mění.	Zadali jste údaj, který není v aktuálním programu možný.	Věnujte pozornost informacím na displeji **7** nebo v návodu.
Nástavec s noži **18** se netočí.	Je upínač nožů **11** opotřebovaný? To se může stát, např. když jste zpracovávali příliš velké množství těsta.	Vyměňte upínač nožů **11** za nový a dbejte v budoucnu na uvedená maximální množství.
Díly přístroje nebo příslušenství jsou zabarvené nebo mají lehce mléčný vzhled.	Některé potraviny nebo koření (např. kari) mohou způsobit zabarvení plastu. Není to žádná závada přístroje.	Náprava není nutná, protože je to zdravotně nezávadné.
Nelze zvolit větší rychlostní stupeň než 3.	Je nastavena teplota.	Nastavte teplotu na *0*.
Chybová hlášení nebo upozornění na displeji. Naskenujte QR kód pro přístup k seznamu chybových kódů.	Varování před chybným použitím	Postupujte podle pokynů na displeji.

13. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,
na tento přístroj jste získali 3 letou záruku od data nákupu. V případě vad tohoto výrobku vám vůči prodávajícímu náleží zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou naší níže popsanou zárukou omezena.

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Originál účtenky z Lidlu pečlivě uschovejte. Tento podklad bude vyžadován jako důkaz nákupu. Vyskytne-li se během tří let od data koupě tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám podle naší volby zdarma opravíme, vyměníme nebo vám vrátíme částku odpovídající kupní ceně. Předpokladem pro poskytnutí záruky je to, že během tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popisem toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní došlo. Dalším předpokladem je typový štítek na přístroji. V případě jeho odstranění záruka zaniká.
Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte opravený nebo nový výrobek. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční lhůta.

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky neprodlužuje. To platí také pro náhradní a opravované díly. Případné škody a vady vyskytující se již při nákupu musíte ihned po rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení záruční lhůty jsou případné opravy zpoplatněné.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním byl svědomitě testován.
Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

Ze záruky jsou vyloučeny připálené hrnce a opotřebitelné díly, které podléhají běžnému opotřebení, a poškození křehkých dílů, např. spínačů, světelných zdrojů, těsnění, mixovacích nožů, upínačů nožů, špachtlí, nástavců na míchání nebo jiných dílů ze skla.

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek používán poškozený a nevhodně nebo tak byl udržován. Pro vhodné použití výrobku musíte přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k použití. Bezpodmínečně se musíte vyvarovat účelům použití a manipulaci, od kterých jste v návodu k použití zrazováni nebo před kterými jste varováni.
Výrobek je určen pouze k soukromému, nikoliv komerčnímu použití. Při neoprávněném a nevhodném použití, použití síly a při zásazích, které nebyly provedeny autorizovaným servisním střediskem, záruka zaniká.

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s přiloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tento a mnoho dalších manuálů, produktová videa a instalační software.



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601** otevřít váš návod k použití.

Pozáruční opravy

Vadný přístroj si u nás můžete nechat opravit, i když už není v záruce. Například proto, že uplynula záruční doba nebo jste poškození neúmyslně způsobili sami.

I v tomto případě se na nás obraťte výše uvedeným způsobem. Náklady na dopravu a opravu hradíte sami.

Servisní střediska

(CZ) Servis Česko
Tel.: 800143873
E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601

Dodavatel

Respektujte prosím to, že níže uvedená adresa **není adresou servisu**. Nejdříve kontaktuje výše uvedené servisní středisko.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NĚMECKO

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 183 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 184 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Περιεχόμενα

1. Υποδείξεις ασφαλείας 185
2. Γενικά 187
3. Επισκόπηση 189
4. Εξαρτήματα και η λειτουργία τους 190
5. Αποσυσκευασία και τοποθέτηση 191
6. Πρώτη ενεργοποίηση και σύνδεση με το διαδίκτυο 191
7. Χρήση δοχείου ανάμειξης 192
8. Βασικός χειρισμός 193
9. CookingPilot 194
10. Καθαρισμός συσκευής 194
11. Συμβουλές για την παρασκευή 196
12. Βλάβες, αιτία, αντιμετώπιση 201
13. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH 203

⚠ ***ΚΙΝΔΥΝΟΣ από παράβλεψη των οδηγιών χρήσης και των υποδείξεων ασφαλείας!***
Αυτές οι σύντομες οδηγίες δεν υποκαθιστούν τις κύριες οδηγίες.
Πριν ξεκινήσεις, διάβασε το κεφάλαιο Υποδείξεις ασφαλείας σε αυτές τις σύντομες οδηγίες ή στις online οδηγίες χρήσης.

Κύριες οδηγίες

Για πρόσβαση στις κύριες οδηγίες, σάρωσε τον κώδικα QR ή γράψε www.monsieur-cuisine.com στο πρόγραμμα περιήγησής σου.

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σου!

Συγχαρητήρια για τη νέα σου κουζινομηχανή με λειτουργία μαγειρέματος *Monsieur Cuisine smart.*

Για τον ασφαλή χειρισμό του προϊόντος και για να γνωρίσεις το σύνολο δυνατοτήτων του:

- **Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία, διάβασε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης.**
- **Τήρησε οπωσδήποτε τις υποδείξεις ασφαλείας!**
- **Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται στις οδηγίες χρήσης.**
- **Φύλαξε όλα τα έγγραφα.**
- **Αν χρειαστεί να παραδώσεις τη συσκευή σε τρίτους, συμπεριέλαβε τις υποδείξεις ασφαλείας και τις σύντομες οδηγίες. Αποτελούν αναπόσπαστο τμήμα του προϊόντος.**
- **Η τεκμηρίωση προϊόντος αποτελείται από ...**
  - **τις σύντομες οδηγίες με τις υποδείξεις ασφαλείας,**
  - **τις online οδηγίες χρήσης.**

Σου ευχόμαστε να απολαύσεις την καινούργια σου κουζινομηχανή με λειτουργία μαγειρέματος *Monsieur Cuisine smart!*

Σύμβολα στη συσκευή

Το σύμβολο δηλώνει ότι τα υλικά με τη σήμανση αυτή δεν μεταβάλλουν ούτε τη γεύση ούτε την οσμή των τροφίμων.

Αυτό το σύμβολο σε προειδοποιεί να μην ακουμπάς την καυτή επιφάνεια.

Αυτό το σύμβολο σε προειδοποιεί να μην ακουμπάς τον καυτό ατμό.

Ενδεδειγμένη χρήση

Η *Monsieur Cuisine smart* προορίζεται για την ανάμειξη, την ανάδευση, το χτύπημα, το ανακάτεμα, τον τεμαχισμό, τον θρυμματισμό πάγου, την πολτοποίηση, τη γαλακτωματοποίηση, το μαγείρεμα στον ατμό, το τσιγάρισμα, το ζύμωμα, το σοτάρισμα, το μαγείρεμα, το καθοδηγούμενο μαγείρεμα αποθηκευμένων συνταγών και το ζύγισμα τροφίμων και ειδών διατροφής.
Μπορεί να συνδεθεί στο διαδίκτυο και έχει πρόσβαση σε έναν μεγάλο αριθμό συνταγών.
Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για οικιακή χρήση. Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται μόνο σε εσωτερικούς χώρους. Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής για επαγγελματικούς σκοπούς.

Αναμενόμενη κακή χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

⊙ Μην χρησιμοποιείς τη συσκευή για τον τεμαχισμό ιδιαίτερα σκληρών τροφίμων, όπως π.χ. για κόκαλα ή μοσχοκάρυδα .

Προϊόντα τρίτων κατασκευαστών και οι κίνδυνοί τους:

⊙ Πρέπει να λαμβάνεις οπωσδήποτε υπόψη την υπόδειξη στις οδηγίες χρήσης ότι επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται μόνο γνήσια αξεσουάρ.
⊙ Αξεσουάρ τρίτων κατασκευαστών, ιδίως τέτοια, τα οποία απενεργοποιούν τις λειτουργίες ασφαλείας της *Monsieur Cuisine smart*, θέτουν σε κίνδυνο την υγεία σου και έχουν αυτόματα ως αποτέλεσμα την **παύση της έγκρισης τύπου**. Οι επακόλουθες ζημιές που οφείλονται στο γεγονός αυτό (υλικές ζημιές, ζημιές σε περιουσιακά στοιχεία ή σωματικές βλάβες) βαρύνουν τότε τον ιδιοκτήτη. Εμείς, ως κατασκευαστής, αποποιούμαστε σε αυτή την περίπτωση κάθε ευθύνη.

Το προϊόν βελτιώνεται συνεχώς.
Για αυτό ενδέχεται να υπάρχουν μικρές αποκλίσεις στις εικόνες, ιδίως για το λογισμικό.

Για να διατηρείς το προϊόν σου πάντα στο επίπεδο της τεχνολογίας είναι απαραίτητο να διατηρείς πάντα ενημερωμένη την εφαρμογή Monsieur Cuisine του smartphone ή/και tablet σου.

1. Υποδείξεις ασφαλείας

Οδηγίες για την ασφαλή λειτουργία

⊙ Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά.
⊙ Φύλαξε τη συσκευή και το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης μακριά από παιδιά.
⊙ Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται από παιδιά.
⊙ Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από τα παιδιά ως παιχνίδι.
⊙ Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή/και γνώση εάν επιβλέπονται ή καθοδηγούνται για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής αυτής.
⚠ Στις επιφάνειες της συσκευής αναπτύσσονται πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία. Κατά τη λειτουργία πιάσε τα εξαρτήματα ατμού καθώς και το καπάκι για εξαρτήματα ατμού μόνο με πανί κουζίνας ή γάντια κουζίνας.
⊙ Όταν δεν υπάρχει επίβλεψη και πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό, πρέπει να αποσυνδέεις πάντα τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
⊙ Λάβε υπόψη ότι οι λεπίδες του ένθετου μαχαιριού είναι πολύ αιχμηρές:
- Μην ακουμπάς τα μαχαίρια ποτέ με γυμνά χέρια, για να αποφύγεις πληγές από κοπή.
- Για να μην τραυματιστείς από τα πολύ αιχμηρά μαχαίρια, χρησιμοποίησε κατά το πλύσιμο στο χέρι τόσο διαυγές νερό, ώστε να μπορείς να βλέπεις καλά το ένθετο μαχαιριού.
- Πρόσεξε κατά το άδειασμα του δοχείου ανάμειξης ώστε να μην ακουμπάς τις λεπίδες του ένθετου μαχαιριού.
- Πρόσεξε κατά την αφαίρεση και την τοποθέτηση του ένθετου μαχαιριού, ώστε να μην ακουμπάς τις λεπίδες.

⊙ Κατά τη λειτουργία Turbo δεν επιτρέπεται να υπάρχουν καυτά υλικά μέσα στο δοχείο ανάμειξης. Αυτά μπορεί να εκτοξευτούν προς τα έξω και να προκαλέσουν εγκαύματα.
⊙ Το ένθετο μαχαιριού και το εξάρτημα ανάδευσης συνεχίζουν να περιστρέφονται για λίγο μετά την απενεργοποίηση. Περίμενε την πλήρη ακινητοποίηση πριν απασφαλίσεις το δοχείο ανάμειξης και ανοίξεις το καπάκι.
⊙ Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
⊙ Εάν υποστεί βλάβη το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης της συσκευής αυτής, απαιτείται η αντικατάσταση από τον κατασκευαστή ή από το σέρβις του ή από κάποιο άτομο με παρόμοια προσόντα, ώστε να αποφευχθούν κίνδυνοι.
⊙ Πριν την αντικατάσταση εξαρτημάτων ή ανταλλακτικών που κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα πρέπει να είναι απενεργοποιημένη και να έχει αποσυνδεθεί από το δίκτυο.
⊙ Φρόντισε ώστε να μην πέσει υγρό στη σύνδεση βύσματος της συσκευής.
⊙ Λάβε υπόψη ότι η επιφάνεια του στοιχείου θέρμανσης εξακολουθεί να διαθέτει υπολειπόμενη θερμότητα ακόμη και μετά τη χρήση.
⊙ Σε περίπτωση λανθασμένων χρήσεων μπορεί να προκληθούν τραυματισμοί.
⊙ Απαιτείται προσοχή, όταν ρίχνεις καυτό υγρό στο δοχείο ανάμειξης. Θα μπορούσε

να εκτοξευτεί ξανά έξω λόγω ξαφνικού σχηματισμού ατμού.
- ⊙ Χρησιμοποίησε τη συσκευή μόνο όταν όλα τα καπάκια είναι σωστά τοποθετημένα και / ή η διάταξη προστασίας βρίσκεται στη θέση που περιγράφεται.
- ⊙ Χρησιμοποίησε πάντα ένα κατάλληλο εργαλείο, για να σπρώξεις προς τα κάτω το φαγητό, π.χ. μια σπάτουλα.
- ⊙ Μην βάζεις ποτέ το χέρι μέσα στο δοχείο ανάμειξης, όταν είναι τοποθετημένο.
- ⊙ Αυτή η συσκευή προορίζεται επίσης για χρήση σε νοικοκυριά και σε συνθήκες παρόμοιες με αυτές των νοικοκυριών, όπως για παράδειγμα ...
  … σε κουζίνες προσωπικού, σε καταστήματα, γραφεία και άλλους επαγγελματικούς χώρους,
  … σε αγροικίες,
  … από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλων χώρων διαμονής,
  … σε πανσιόν με πρωινό.
- ⊙ Πρόσεχε το κεφάλαιο για τον καθαρισμό στις κύριες οδηγίες.

⚠ *ΚΙΝΔΥΝΟΣ για παιδιά*
- ⊙ Τα υλικά συσκευασίας δεν είναι παιδικό παιχνίδι. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τις πλαστικές σακούλες. Υφίσταται κίνδυνος ασφυξίας.

⚠ *ΚΙΝΔΥΝΟΣ για και από κατοικίδια και ζώα εκμετάλλευσης*
- ⊙ Οι ηλεκτρικές συσκευές μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνων για κατοικίδια και ζώα εκμετάλλευσης. Τα ζώα μπορεί εκτός αυτού να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή. Για τον λόγο αυτό πρέπει τα ζώα να παραμένουν γενικά μακριά από ηλεκτρικές συσκευές.

⚠ *ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας λόγω υγρασίας*
- ⊙ Απαγορεύεται η λειτουργία της συσκευής κοντά σε μπανιέρα, ντους ή γεμάτο νιπτήρα κτλ.
- ⊙ Απαγορεύεται η βύθιση της κύριας συσκευής, του καλωδίου ηλεκτρικής σύνδεσης και του φις τροφοδοσίας σε νερό ή άλλα υγρά.
- ⊙ Προστάτεψε την κύρια συσκευή από υγρασία, νερό που στάζει ή ψεκάζεται.
- ⊙ Σε περίπτωση που εισχωρήσει υγρό στην κύρια συσκευή, αποσύνδεσε αμέσως το φις τροφοδοσίας. Πριν από την εκ νέου θέση σε λειτουργία ανάθεσε τον έλεγχο της συσκευής.
- ⊙ Μην χειρίζεσαι τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- ⊙ Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει σε νερό, αποσύνδεσε αμέσως το φις τροφοδοσίας. Μόνο τότε μπορείς να βγάλεις τη συσκευή από το νερό.

⚠ *ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας*
- ⊙ Σύνδεσε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα, μόνο όταν είναι πλήρως συναρμολογημένη η συσκευή .
- ⊙ Σύνδεσε το φις τροφοδοσίας μόνο σε κατάλληλα εγκαταστημένη, εύκολα προσβάσιμη πρίζα σούκο, της οποίας η τάση αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι εύκολα προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση.
- ⊙ Φρόντισε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην υποστεί ζημιές από αιχμηρές ακμές ή καυτά σημεία. Μην τυλίγεις το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης γύρω από τη συσκευή.
- ⊙ Ακόμη και μετά την απενεργοποίηση η συσκευή δεν είναι εντελώς απομονωμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο. Για να το κάνεις, πρέπει να αποσυνδέσεις το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- ⊙ Πρόσεξε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην αποτελεί παγίδα για να σκοντάψει κάποιος σε αυτό ή να το πατήσει.
- ⊙ Διατήρησε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης μακριά από καυτές επιφάνειες (π.χ. μάτια κουζίνας).
- ⊙ Κατά τη χρήση της συσκευής πρόσεχε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην είναι παγιδευμένο ή συνθλιμένο.
- ⊙ Για να τραβήξεις το φις τροφοδοσίας από την πρίζα, τράβα πάντα από το φις, ποτέ από το καλώδιο.
- ⊙ Πρέπει να αποσυνδέεις το φις τροφοδοσίας από την πρίζα:
  - σε περίπτωση που παρουσιαστεί βλάβη
  - όταν δεν χρησιμοποιείς την *Monsieur Cuisine smart*
  - πριν τη συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση
  - πριν τον καθαρισμό
  - σε περίπτωση καταιγίδας
- ⊙ Μην χρησιμοποιείς τη συσκευή, όταν υπάρχουν εμφανείς ζημιές στη συσκευή ή στο καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης.
- ⊙ Για την αποφυγή κινδύνων, μην πραγματοποιείς τροποποιήσεις στη συσκευή.
- ⊙ Μην βάζεις ποτέ αντικείμενα ή δάχτυλα σε οποιοδήποτε άνοιγμα της συσκευής, ούτε από έξω στις σχισμές αερισμού ούτε στα μικρά ανοίγματα στον εσωτερικό χώρο.

⚠ *ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από κοπή*
- ⊙ Σε καμία περίπτωση μην χρησιμοποιείς τη συσκευή χωρίς δοχείο.
- ⊙ Ποτέ μη βάζεις το χέρι μέσα στο περιστρεφόμενο μαχαίρι. Μην κρατάς κουτάλια ή παρόμοια αντικείμενα μέσα στα περιστρεφόμενα μέρη. Μην πλησιάζεις κοντά στα περιστρεφόμενα μέρη με μακριά μαλλιά ή φαρδιά ρούχα.
  Μοναδική εξαίρεση: η σπάτουλα που παρέλαβες είναι κατασκευασμένη έτσι, ώστε να μην μπορεί να έρθει σε επαφή με το μαχαίρι κατά τη δεξιόστροφη ανάδευση. Η σπάτουλα δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται με το εξάρτημα ανάδευσης.

⚠ *ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ*
- ⊙ Πριν την ενεργοποίηση τοποθέτησε τη συσκευή σε μια επίπεδη, σταθερή, στεγνή και θερμοάντοχη επιφάνεια.
- ⊙ Δεν είναι απαραίτητη η συνεχής επιτήρηση κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, ωστόσο είναι απαραίτητος ο τακτικός έλεγχος. Αυτό ισχύει ιδιαίτερα αν έχεις ρυθμίσει μεγάλο χρόνο μαγειρέματος.

⚠ *ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από έγκαυμα*
- ⊙ Όταν το περιεχόμενο του δοχείου ανάμειξης είναι καυτό, επιτρέπεται να ανοίγεις το καπάκι μόνο αργά και προσεκτικά.
- ⊙ Αμέσως μετά την πολτοποίηση, η μάζα κινείται ακόμη μέσα στο δοχείο ανάμειξης και ενδέχεται να εξέλθει απότομα αν ανοίξεις υπερβολικά γρήγορα το καπάκι.

Περίμενε για αυτόν τον λόγο μετά την πολτοποίηση περ. 10 δευτερόλεπτα, πριν ανοίξεις το καπάκι.
- ⊙ Μετέφερε τη συσκευή μόνο όταν έχει κρυώσει.
- ⊙ Για τον καθαρισμό, περίμενε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από ζεμάτισμα
- ⊙ Μην ανοίγεις κατά τη διαδικασία μαγειρέματος, εφόσον είναι δυνατό, το καπάκι για εξαρτήματα ατμού, διότι εξέρχεται καυτός ατμός.
- ⊙ Λάβε υπόψη ότι από τα ανοίγματα ατμού του καπακιού για εξαρτήματα ατμού εξέρχεται καυτός ατμός. Ποτέ μην καλύπτεις αυτά τα ανοίγματα, διότι έτσι θα μπορούσε να δημιουργηθεί συσσώρευση ατμού στη συσκευή, η οποία διαφεύγει απότομα κατά το άνοιγμα.
- ⊙ Εάν θέλεις να ανοίξεις το καπάκι για εξαρτήματα ατμού, σήκωσέ το πρώτα λίγο στην πίσω πλευρά, έτσι ώστε να διαφύγει ο εξερχόμενος ατμός μακριά από εσένα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές
- ⊙ Τοποθέτησε τη συσκευή σε μια επίπεδη, στεγνή, αντιολισθητική και υδατοστεγή επιφάνεια, έτσι ώστε να μην μπορεί ούτε να ανατραπεί ούτε να γλιστρήσει.
- ⊙ Μην τοποθετείς τη συσκευή πάνω σε καυτή επιφάνεια, π.χ. μάτια κουζίνας.
- ⊙ Το εξάρτημα ανάδευσης επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο με τα επίπεδα ταχύτητας 1 έως 4.
- ⊙ Η λειτουργία Turbo δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται όταν χρησιμοποιείται το εξάρτημα ανάδευσης.
- ⊙ Χρησιμοποίησε το δοχείο ανάμειξης αποκλειστικά με τοποθετημένο καπάκι, διότι αλλιώς μπορεί να εκτοξευθεί υγρό.
- ⊙ Μην μετακινείς τη συσκευή όσο υπάρχουν τρόφιμα ή ζύμη μέσα στη συσκευή.
- ⊙ Μη γεμίζεις υπερβολικά το δοχείο ανάμειξης, διότι αλλιώς μπορεί να εκτοξευθεί το περιεχόμενο. Υγρό που ξεχειλίζει ρέει στη βάση. Για τον λόγο αυτό τοποθέτησε τη συσκευή επάνω σε μία αδιάβροχη βάση.
- ⊙ Φρόντισε ώστε κατά το μαγείρεμα στον ατμό να μην υπάρχει ούτε πάρα πολύ ούτε πολύ λίγο νερό στη συσκευή.
- ⊙ Μην τοποθετείς τη συσκευή ακριβώς κάτω από κρεμαστά ντουλάπια, γιατί ο ατμός εξέρχεται προς τα πάνω και μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο έπιπλο.
- ⊙ Για την παραγωγή ατμού χρησιμοποίησε αποκλειστικά καθαρό πόσιμο νερό.
- ⊙ Μην χρησιμοποιείς τη συσκευή κενή, καθώς ενδέχεται να υπερθερμανθεί το μοτέρ και να προκληθεί βλάβη.
- ⊙ Χρησιμοποίησε μόνο γνήσια εξαρτήματα.
- ⊙ Μην χρησιμοποιείς αιχμηρά ή διαβρωτικά μέσα καθαρισμού.
- ⊙ Η συσκευή διαθέτει αντιολισθητικά πλαστικά ποδαράκια σιλικόνης. Επειδή τα έπιπλα φέρουν διάφορα επιχρίσματα από βερνίκια ή πλαστικό και γίνεται επεξεργασία τους με διαφορετικά μέσα φροντίδας, δεν αποκλείεται μερικές από αυτές τις ουσίες να περιέχουν συστατικά που θα δράσουν επιθετικά στα ποδαράκια σιλικόνης και θα τα αλλοιώσουν. Τοποθέτησε ενδεχομένως μια αντιολισθητική βάση κάτω από τη συσκευή.

Συνθήκες περιβάλλοντος
- ⊙ Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για τη λειτουργία σε μια θερμοκρασία περιβάλλοντος από +5 °C έως +30 °C. Βεβαιώσου ότι αυτά τα όρια θερμοκρασίας τηρούνται κατά τη λειτουργία, για την εξασφάλιση μιας απρόσκοπτης λειτουργίας και μεγάλης διάρκειας ζωής της συσκευής.
- ⊙ Για την αποθήκευση της συσκευής ισχύει μια περιοχή θερμοκρασίας από – 20 °C έως + 60 °C. Λάβε υπόψη ότι οι ακραίες θερμοκρασίες εκτός αυτής της περιοχής ενδέχεται να επηρεάσουν αρνητικά τις λειτουργίες και τη διάρκεια ζωής της συσκευής.
- ⊙ Λάβε υπόψη τόσο για τη λειτουργία όσο για την αποθήκευση της συσκευής μια σχετική ατμοσφαιρική υγρασία από 30 % έως 75 %.

2. Γενικά

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο:	SKMS 1200 C1
Τάση δικτύου:	230 V ~ 50 Hz
Κατηγορία προστασίας:	I
Ισχύς:	1.200 Watt; Μίξερ: 1.000 Watt; Μαγείρεμα: 1.050 Watt
Διακόπτης on-off στο **0** = κατανάλωση ενέργειας:	0 Watt
Αλλαγή σε κατάσταση αναμονής:	< 20 min.
Κατανάλωση ρεύματος σε κατάσταση αναμονής:	≤ 0,5 Watt
WIFI: Εύρος συχνοτήτων: Ισχύς εκπομπής:	 2.400 Mhz - 2.483,5 Mhz < 20 dBm
Μέγιστη ποσότητα πλήρωσης δοχείου ανάμειξης **5**:	3 λίτρα
Μέγιστη δυνατότητα επιβάρυνσης της ζυγαριάς:	5 kg

Πληροφορίες για μπαταρίες/επαναφορτιζόμενες μπαταρίες σύμφωνα με ΕΕ 2023/1542

Όνομα / εμπορική επωνυμία του κατασκευαστή	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD, No. 5 Building, Houhai Xufa Tech Park, No. 8 Zhenxing Road, Xinhu Sub-district, Guangming district, Shenzhen 518106, China.
Τύπος μπαταρίας	Μπαταρία λιθίου τύπου ρολογιού: LIR1220 Αριθμός παρτίδας: 2510
Μάρκα	MALAK
Η δήλωση συμμόρφωσης εκδίδεται με τη μοναδική ευθύνη της:	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD
Η αναφερόμενη μπαταρία κατασκευάστηκε σύμφωνα με τον κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης ΕΕ2023/1542.	

Υποδείξεις σχετικά με τη δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ

Η εταιρεία HOYER Handel GmbH δηλώνει με την παρούσα ότι αυτό το προϊόν ικανοποιεί τις βασικές απαιτήσεις της οδηγίας RED, 2014/53/ΕΕ, καθώς και της οδηγίας ROHS 2011/65/ΕΕ + 2015/863/ΕΕ. Για μια πλήρη δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ ανέτρεξε στο διαδίκτυο στη διεύθυνση: https://www.hoyerhandel.com/de/konformitaetserklaerungen/

Απόρριψη



Το προϊόν αυτο υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ. Το σύμβολο με το διαγραμμένο κάδο απορριμμάτων πάνω σε τροχούς σημαίνει ότι το προϊόν πρέπει να οδηγηθεί σε ξεχωριστή συλλογή απορριμμάτων σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Ένωση. Το ίδιο ισχύει για το προϊόν και όλα τα εξαρτήματα με το σύμβολο αυτό. Τα επισημασμένα προϊόντα απαγορεύεται να απορριφθούν μαζί με τα οικιακά απορρίμματα, αλλά πρέπει να παραδοθούν σε μία θέση συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών.



Αυτό το σύμβολο ανακύκλωσης σηματοδοτεί π.χ. ένα αντικείμενο ή τμήματα υλικών ως πολύτιμα για ανάκτηση. Η ανακύκλωση συμβάλλει στη μείωση κατανάλωσης πρώτων υλών και στην προστασία του περιβάλλοντος.

Συσκευασία

Όταν θελήσετε να απορρίψετε τη συσκευασία, πρέπει να λάβετε υπόψη σας τις αντίστοιχες περιβαλλοντικές διατάξεις της χώρας σας.

Υποδείξεις για την προστασία δεδομένων

Θα βρεις τις υποδείξεις προστασίας δεδομένων:

- **στη συσκευή:** στο μενού (☰) στο *Δήλωση προστασίας δεδομένων*.
- **στην εφαρμογή:** στο μενού της εφαρμογής στο *Πολιτική απορρήτου*.
- **στον ιστότοπο:** κάτω στην αρχική σελίδα στο *Όροι προστασίας δεδομένων*.

Διαγραφή δεδομένων

Διέγραψε τα προσωπικά σου δεδομένα πριν απορρίψεις τη συσκευή. Τέτοια θα μπορούσαν να είναι για παράδειγμα τα εξής: συνδέσεις για εφαρμογές ή ιστοσελίδες, προσωπικά στοιχεία ή ρυθμίσεις.

Μεταφορά

Εάν θελήσεις να μεταφέρεις το MC, είναι σκόπιμο να χρησιμοποιήσεις την αρχική συσκευασία. Φύλαξέ τη για αυτόν τον σκοπό.

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται

GS	**Ε**λεγμένη **α**σφάλεια. Οι συσκευές πρέπει να πληρούν τους γενικούς κανόνες της τεχνολογίας και να συμμορφώνονται με τον νόμο για την ασφάλεια προϊόντων (ProdSG).
CE	Με τη σήμανση CE η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωση με την ΕΕ.
	Αυτό το σύμβολο υπενθυμίζει την απόρριψη της συσκευασίας με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.
	Ανακυκλώσιμα υλικά: χαρτόνι (πλην κυματοειδούς χαρτονιού)
~	Εναλλασσόμενη τάση
	Το σύμβολο δηλώνει την καταλληλότητα των αξεσουάρ για πλυντήριο πιάτων. Για να ενημερωθείς ποια εξαρτήματα μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων ανέτρεξε σε αυτές τις οδηγίες χρήσης.
	Πρόκειται για ένα ανακυκλώσιμο προϊόν, το οποίο υπόκειται στη διευρυμένη ευθύνη παραγωγού καθώς και στη διαλογή απορριμμάτων.

Με την επιφύλαξη τεχνικών αλλαγών.

Παραγγελία αξεσουάρ

Στην ιστοσελίδα μας μπορείς να βρεις πληροφορίες ποια αξεσουάρ μπορείς να παραγγείλεις.

Ηλεκτρονική παραγγελία



1. Σκάναρε τον κώδικα QR με το smartphone/tablet σου.
2. Με τον κώδικα QR καταλήγεις στην ιστοσελίδα, όπου μπορείς να κάνεις την παραγγελία.

Ιστοσελίδα

Ιστοσελίδα: www.monsieur-cuisine.com



3. Επισκόπηση

1 Καπάκι για εξαρτήματα ατμού
2 Εξάρτημα ατμού, ρηχό
3 Εξάρτημα ατμού, βαθύ
4 Τσιμούχα του βαθιού εξαρτήματος ατμού (προσέξτε τη σωστή θέση)
5 Δοχείο ανάμειξης
6 **0/I** Διακόπτης On/Off
7 Οθόνη αφής
8 Περιστροφικός διακόπτης
9 Δαχτυλίδι LED
10 Υποδοχή για το δοχείο ανάμειξης
11 Υποδοχή μαχαιριών
12 Στόμιο εκροής
13 Κύρια συσκευή
14 Ποδαράκια με βεντούζες
15 Καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης με φις τροφοδοσίας
16 Θήκη καλωδίου
17 Τσιμούχα του ένθετου μαχαιριού (πρόσεξε τη σωστή θέση)
18 Ένθετο μαχαιριού
19 Εξάρτημα μαγειρέματος
20 Εξάρτημα ανάδευσης
21 Σπάτουλα
22 Τσιμούχα του καπακιού για το δοχείο ανάμειξης (προσέξτε τη σωστή θέση)
23 Καπάκι για το δοχείο ανάμειξης
24 Μεζούρα

χωρίς απεικόνιση:

25 Κάλυμμα σιλικόνης
26 Σύρτης απασφάλισης

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 190 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

4. Εξαρτήματα και η λειτουργία τους

Εξάρτημα	Χρήση	Υποδείξεις
Ένθετο μαχαιριού **18**	- Για τεμαχισμό, κοπή, πολτοποίηση - Για το πρόγραμμα *ΖΥΜΩΜΑ* - Με τη λειτουργία *ΑΡΙΣΤΕΡΟΣΤΡΟΦΗ ΚΙΝΗΣΗ* για ήπια ανάδευση	- Πρέπει να χρησιμοποιείται πάντα, για τη στεγανοποίηση του δοχείου ανάμειξης **5** - Τεμάχισε ενδεχομένως προηγουμένως τα τρόφιμα σε κομμάτια με μήκος πλευρών περ. 3 - 4 cm - Επιτρέπεται να χρησιμοποιείται με όλα τα επίπεδα ταχύτητας (1 έως 10)
Μεζούρα **24**	Η μεζούρα **24** χρησιμεύει ταυτόχρονα ως κλείστρο για το δοχείο ανάμειξης **5** και για τη μέτρηση υλικών (20 ml έως 100 ml).	**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Πριν αφαιρέσεις τη μεζούρα **24**, πρέπει να μειώσεις την ταχύτητα στο επίπεδο 1, 2 ή 3, ώστε να μην μπορούν να εκτοξεύονται έξω τρόφιμα.
Εξάρτημα μαγειρέματος **19**	Για μαγείρεμα και τσιγάρισμα	Ρίξε τουλάχιστον 500 ml νερό στο δοχείο ανάμειξης **5**
Εξάρτημα ανάδευσης **20**	Για λεπτόρρευστα τρόφιμα - Χτύπημα κρέμας γάλακτος (τουλάχιστον 200 g) - Χτύπημα ασπραδιού (τουλάχιστον 4 τεμάχια) - Γαλακτωματοποίηση (π.χ. μαγιονέζα)	- Επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο με τα επίπεδα ταχύτητας 1 έως 4 - Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται με τη λειτουργία *TURBO*
Σπάτουλα **21**	Η σπάτουλα **21** χρησιμεύει στην ανάδευση υλικών και στην αφαίρεση του εξαρτήματος μαγειρέματος **19**.	Η σπάτουλα **21** δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται όταν είναι τοποθετημένο το εξάρτημα ανάδευσης **20**. Διαφορετικά θα μπορούσε να πιαστεί η σπάτουλα στο εξάρτημα ανάδευσης.
Εξάρτημα ατμού **2** ρηχό και βαθύ **3**	Για μαγείρεμα στον ατμό	Ανάλογα με τις ανάγκες μπορείς να χρησιμοποιείς μόνο το βαθύ εξάρτημα ατμού **3** ή και τα δύο εξαρτήματα ατμού (**2** και **3**). Το ρηχό εξάρτημα ατμού **2** δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί χωρίς το βαθύ εξάρτημα ατμού **3**.

5. Αποσυσκευασία και τοποθέτηση

Κατά την παραγωγή, πολλά μέρη καλύπτονται με ένα λεπτό φιλμ λαδιού για την προστασία τους. Πριν την πρώτη χρήση θέσε τη συσκευή σε λειτουργία μόνο με νερό, ώστε να μπορέσουν να εξατμιστούν τυχόν υπολείμματα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: κατά τις πρώτες χρήσεις, λόγω θέρμανσης του μοτέρ, μπορεί να δημιουργηθούν ελαφρές οσμές. Αυτό είναι ακίνδυνο. Φρόντισε για επαρκή αερισμό.

1. Αφαίρεσε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Ελεγξε εάν υπάρχουν όλα τα μέρη και είναι άθικτα.
3. **Καθάρισε τη συσκευή πριν την πρώτη χρήση!**
4. Βράσε μία φορά 3 λίτρα νερό μέσα στο δοχείο ανάμειξης **5** και μετά πέταξέ το.
5. Τοποθέτησε τη συσκευή **13** σε μια επίπεδη, στεγνή, αντιολισθητική και αδιάβροχη επιφάνεια, έτσι ώστε να μην μπορεί ούτε να ανατραπεί ούτε να γλιστρήσει.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

⊙ Το υγρό που ξεχειλίζει ρέει στον πάγκο. Για τον λόγο αυτό τοποθέτησε τη συσκευή επάνω σε μία αδιάβροχη βάση.

6. Πρώτη ενεργοποίηση και σύνδεση με το διαδίκτυο

Μπορείς να χρησιμοποιείς την *Monsieur Cuisine smart* ανά πάσα στιγμή και χωρίς σύνδεση στο διαδίκτυο. Η σύνδεση με το διαδίκτυο χρησιμεύει στη χρήση έξυπνων λειτουργιών μέσω των εφαρμογών Monsieur Cuisine και Google Home μέσω smartphone ή tablet.

Ετσι θα βρεις πληροφορίες για το δίκτυο WLAN!

Σε περίπτωση που δεν έχεις αμφιβολίες για το όνομα του δικτύου σου WLAN ή για τον κωδικό πρόσβασης, ακολουθούν μερικές συμβουλές για το πού θα βρεις αυτές τις πληροφορίες.

- Κοίτα στην πίσω πλευρά ή στην κάτω πλευρά του router σου. Εκεί θα βρεις κατά κανόνα όλες τις πληροφορίες που χρειάζεσαι.
- Κοίτα στα έγγραφα που έλαβες από τον πάροχο του δικτύου σου.
- Ονομα του δικτύου WLAN:
  Αναφέρεται συνήθως στο «Ονομα WLAN» ή «Ονομα SSID» ή ως συνδυασμός των δύο «Ονομα WLAN (SSID)». Μετά αναφέρεται το όνομα. Εάν το βλέπεις στη λίστα του *Monsieur Cuisine smart*, πάτησέ το.
- Κωδικός πρόσβασης:
  Θα τον βρεις κατά κανόνα στο «Ονομα κωδικού πρόσβασης WLAN» ή «Κωδικός WLAN». Συνήθως ακολουθεί σε παρένθεση WPA, WPA2 ή κάτι παρόμοιο. Αυτός είναι ο τρόπος κρυπτογράφησης. Μετά ακολουθεί ο κωδικός πρόσβασης, αποτελούμενος συνήθως από έναν συνδυασμό αριθμών και γραμμάτων ή μόνο από αριθμούς.

Γενικές πληροφορίες για τη σύνδεση WLAN

- Μια σύνδεση στο δίκτυό του WLAN είναι απαραίτητη μόνο στην πρώτη σύνδεση ή εάν έχεις κάνει αλλαγές στο δίκτυο WLAN.
- Το *Monsieur Cuisine smart* αποθηκεύει ένα δίκτυο, με το οποίο ήταν συνδεδεμένο μία φορά και συνδέεται ξανά αυτόματα σε αυτό.
- Κατά κανόνα πρέπει να εισαγάγεις έναν κωδικό πρόσβασης στην πρώτη σύνδεση. Μόνο στην ασυνήθιστη περίπτωση που το δίκτυό σου δεν είναι κλειδωμένο, δεν χρειάζεται να εισαγάγεις κωδικό πρόσβασης.
- Η *MC smart* λειτουργεί μόνο σε WLAN με συχνότητα 2,4 GHz. Εάν δεν εμφανίζεται το WLAN, ενεργοποίησε εκτός από το 5 GHz-WLAN το 2,4 GHz-WLAN στο μενού ρυθμίσεων του router σου και συνέδεσε την *MC smart* με αυτό. Τα περισσότερα router εκχωρούν στην *MC smart* αυτόματα αυτή τη συχνότητα.
  Εάν δεν συμβεί και η συσκευή δεν μπορεί να συνδεθεί στο WLAN, όρισε στο 2,4 GHz WLAN στις ρυθμίσεις του router σου ένα νέο όνομα, που να διαφέρει από του δικτύου 5 GHz WLAN και συνέδεσε την *MC* με αυτό το WLAN. Πρέπει να συνδέσεις ξανά τυχόν άλλες συσκευές που λειτουργούν στο 2,4 GHz WLAN και ήταν πριν συνδεδεμένες με αυτό.

Η πρώτη ενεργοποίηση

1. Σύνδεσε το φις τροφοδοσίας **15** σε κατάλληλη πρίζα. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι ανά πάσα στιγμή προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση. Τράβηξε έξω μόνο όσο καλώδιο χρειάζεσαι από τη θήκη καλωδίου **16**.
2. Τοποθέτησε τον διακόπτη On/Off **6** πίσω δεξιά στο **I**. Η οθόνη **7** αρχίζει να αναβοσβήνει.
3. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εμφανίζεται η οθόνη, στην οποία επιλέγεις τη γλώσσα. Πάτησε στη γλώσσα που επιθυμείς και στη συνέχεια στο πλήκτρο *ΕΠΟΜΕΝΟ* για αποθήκευση.
4. Πάτησε στη χώρα που επιθυμείς και στη συνέχεια στο πλήκτρο *NEXT* (*ΣΥΝΕΧΕΙΑ)* για αποθήκευση.
5. Εμφανίζεται μια λίστα με όλα τα ορατά δίκτυα WLAN.
   - Την πρώτη φορά αναζητούνται αυτόματα δίκτυα WLAN.
   - Όλα τα δίκτυα WLAN που βρέθηκαν εμφανίζονται σε μια λίστα.
   - Πάτησε με το δάχτυλο στο *Παράλειψη*, εάν δεν θέλεις σύνδεση με το διαδίκτυο και επιβεβαίωσε την επιλογή σου. Ακολουθεί μια σύντομη παρουσίαση του λογισμικού. Πάτησε στην οθόνη για το επόμενο βήμα.
   - Μετά την παρουσίαση εμφανίζεται το αρχικό μενού στην οθόνη.
6. Σαρώνοντας με το δάχτυλο στην οθόνη μετακινείσαι πάνω και κάτω στη λίστα.
7. Πάτησε με ένα δάχτυλο στο δίκτυο WLAN σου.
8. Εάν το δίκτυο δεν είναι προστατευμένο, δημιουργείται τώρα η σύνδεση. Το πιθανότερο όμως είναι να εμφανιστεί ένα μικρό παράθυρο, στο οποίο πρέπει να εισαγάγεις τον κωδικό πρόσβασης WLAN (κωδικός WLAN).

Εμφανίζεται επίσης ένα πληκτρολόγιο, μέσω του οποίου πραγματοποιείς την καταχώρηση.

9. Μετά την εισαγωγή, πάτησε το πλήκτρο με το σημάδι. Η διαδικασία σύνδεσης αρχίζει.
10. Στο νέο παράθυρο μπορεί να δημιουργήσεις έναν λογαριασμό Lidl (λογαριασμό), να συνδεθείς σε έναν υφιστάμενο λογαριασμό σου Lidl ή να παραβλέψεις και τα δύο.
    - Πάτησε *Παράλειψη*, εάν δεν θέλεις τίποτε από αυτά τα δύο.
    - Πάτησε *ΣΥΝΔΕΣΗ*, για να συνδεθείς στον υφιστάμενο λογαριασμό σου Lidl. Ακολούθα απλά τις οδηγίες στην οθόνη. Η *MC smart* καταχωρείται αυτόματα με τη σύνδεση στον λογαριασμό σου Lidl.
    - Διάβασε στην επόμενη ενότητα, για να δημιουργήσεις έναν νέο λογαριασμό Lidl.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- **Υπάρχων λογαριασμός:** μπορείς να δηλώσεις την *MC smart* στον λογαριασμό σου Lidl-Online ή στον λογαριασμό σου Lidl-Plus.
- **Νέος λογαριασμός:** οταν δηλώνεις για πρώτη φορά μια *MC smart*, δημιουργείται αυτόματα ένας νέος λογαριασμός. Αυτό πραγματοποιείται κάθε φορά σύμφωνα με τις τρέχουσες οδηγίες της Lidl.

Δημιουργία του πρώτου σου λογαρισμού Lidl

Εάν δεν έχεις ακόμη λογαριασμό Lidl, αλλά θέλεις να απολαύσεις τη νέα σου *MC smart*, δημιούργησε έναν λογαριασμό.

1. Πάτησε στο *ΕΓΓΡΑΦΕΙΤΕ ΤΩΡΑ ΔΩΡΕΑΝ*.
2. Γράψε δύο φορές τη διεύθυνση e-mail σου και στη συνέχεια έναν κωδικό πρόσβασης.
3. Πάτησε τα βέλη για επιβεβαίωση.
   Στην οθόνη εμφανίζεται ένα νέο παράθυρο. Αποστέλλεται ένα e-mail με έναν κωδικό στη διεύθυνση e-mail που δήλωσες.
4. Γράψε τον κωδικό από το e-mail στο πεδίο.
5. Πάτησε στο πράσινο βέλος δεξιά το πεδίο πληκτρολογίου.
6. Πάτησε στο κουτάκι, για να αποδεχθείς τους όρους χρήσης. Χωρίς συναίνεση δεν δημιουργείται λογαριασμός. Εάν θέλεις, μπορείς να εγγραφείς και για το ενημερωτικό δελτίο. Για αυτόν τον σκοπό, πάτησε απλά στο κουτάκι.
7. Πάτησε στο κάτω πλήκτρο, για να δημιουργήσεις τον λογαριασμό σου Lidl. Αφού γίνει αυτό, εμφανίζεται μια σύντομη υπόδειξη στην οθόνη. Ανοίγει αυτόματα ένα νέο παράθυρο.
8. Στο παράθυρο για την προστασία δεδομένων μπορεί να ορίσεις ποια δεδομένα θέλεις να μοιράζεσαι.
   - Για να μην μοιράζεσαι δεδομένα, πάτησε *ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΟΛΩΝ*.
   - Για να μοιράζεσαι δεδομένα, πάτησε *ΑΠΟΔΟΧΗ ΟΛΩΝ*.
   - Εάν θέλεις να μοιράζεσαι μόνο κάποια δεδομένα, πάτησε στα εκάστοτε κουτάκια και μετά στο *ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΕΠΙΛΟΓΗΣ*.
9. Ακολουθεί μια σύντομη παρουσίαση του λογισμικού. Πάτησε στην οθόνη για το επόμενο βήμα. Μετά την παρουσίαση εμφανίζεται το αρχικό μενού στην οθόνη.

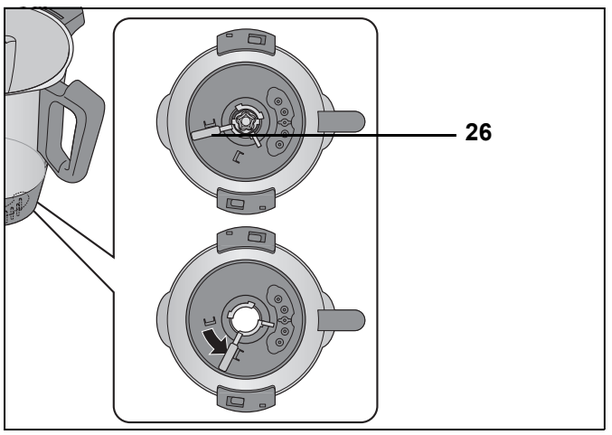
Όταν πραγματοποιηθεί η σύνδεση και είσαι σε σύνδεση με τον λογαριασμό μέλους, φορτώνονται αυτόματα οι νέες συνταγές από τον ιστότοπό μας και αποθηκεύονται στην *Monsieur Cuisine smart*.

Διαγραφή δεδομένων επαλήθευσης ταυτότητας / αποσύνδεση ή διαγραφή λογαριασμών

Για αποσύνδεση της συσκευής από το WLAN: απενεργοποίησε το WLAN στο μενού ή ενεργοποίησε την εργοστασιακή ρύθμιση.
Για αλλαγή του κωδικού πρόσβασης WLAN ανέτρεξε στις οδηγίες του router σου.
Στο μενού ρυθμίσεων θα βρεις τον λογαριασμό χρήστη σου και από κάτω τις ρυθμίσεις σου για τον λογαριασμό LIDL. Μπορείς να αποσυνδεθείς από έναν λογαριασμό ή επίσης να αλλάξεις τον κωδικό πρόσβασης.
Για αποσύνδεση της συσκευής στον λογαριασμό LIDL: στο μενού ρυθμίσεων μπορείς να αποσυνδεθείς από έναν λογαριασμό ή να ενεργοποιήσεις την εργοστασιακή ρύθμιση. Για διαγραφή του λογαριασμού LIDL, πρόσεξε τις οδηγίες στους σχετικούς ιστοτόπους LIDL.
Για αποσύνδεση από την εφαρμογή ή το Google-Home ενεργοποίησε την εργοστασιακή ρύθμιση.

7. Χρήση δοχείου ανάμειξης

Το ένθετο μαχαίρι **18** προορίζεται για τον τεμαχισμό τροφίμων.
Το δοχείο ανάμειξης **5** δεν επιτρέπεται ποτέ να χρησιμοποιείται χωρίς ένθετο μαχαιριού **18**, διότι το ένθετο μαχαιριού **18** στεγανοποιεί από κάτω το δοχείο ανάμειξης **5**.
Για να αφαιρέσεις το ένθετο μαχαιριού **18**, ακολούθησε την εξής διαδικασία:



1. Τοποθέτησε το δοχείο ανάμειξης **5** οριζόντια.
2. Πάτησε τον σύρτη απασφάλισης **26** στην κάτω πλευρά του δοχείου ανάμειξης **5**, έτσι ώστε να δείχνει στο σύμβολο για το ανοιχτό λουκέτο.



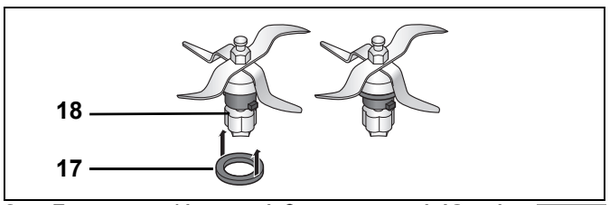
3. Τράβηξε προσεκτικά έξω το ένθετο μαχαιριού **18** προς τα επάνω.

Για να τοποθετήσεις το ένθετο μαχαιριού **18**, ακολούθησε την εξής διαδικασία:

1. Τοποθέτησε το δοχείο ανάμειξης **5** οριζόντια.
2. Τοποθέτησε το ένθετο μαχαιριού **18** από επάνω. Πρόσεξε ότι τα δύο έκκεντρα στο πόδι του ένθετου μαχαιριού **18** πρέπει να εισαχθούν μέσα από τις δύο εσοχές στον πάτο του δοχείου ανάμειξης **5**.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

⊙ Πρόσεξε ώστε η τσιμούχα **17** να εφαρμόζει σωστά στο ένθετο μαχαιριού **18**, διότι αλλιώς μπορεί να χυθεί το περιεχόμενο.



3. Για να ασφαλίσεις το ένθετο μαχαιριού **18**, πάτησε τον σύρτη απασφάλισης **26** στην κάτω πλευρά του δοχείου ανάμειξης **5**, έτσι ώστε να δείχνει προς το σύμβολο για το κλειστό λουκέτο.

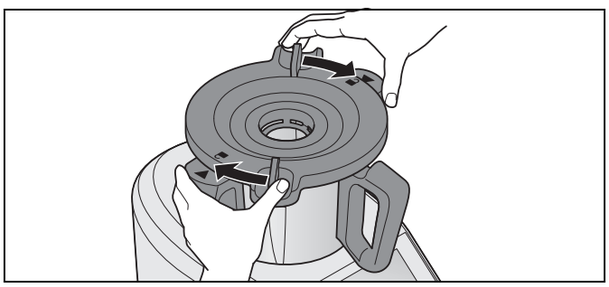


Τοποθέτηση δοχείου ανάμειξης

1. Τοποθέτησε το δοχείο ανάμειξης **5** στην υποδοχή **10**. Η μπροστινή πλευρά με τη λαβή δείχνει προς εσένα.
2. Πίεσε το δοχείο ανάμειξης **5** ελαφρώς προς τα κάτω, μέχρι να εφαρμόσει σωστά.

Τοποθέτηση καπακιού

1. Τοποθέτησε το καπάκι **23** για το δοχείο ανάμειξης έτσι, ώστε τα σύμβολα λουκέτου να βρίσκονται απέναντι από τα βέλη στο δοχείο ανάμειξης **5**.



2. Περιέστρεψε το καπάκι **23** και με τα δύο χέρια δεξιόστροφα.
   Μόνο όταν ασφαλίσει σωστά το καπάκι **23**, μπορεί να εκκινηθεί η συσκευή. Όταν είναι ενεργό ένα πρόγραμμα, ένα ηχητικό σήμα υποδηλώνει ότι η συσκευή είναι πλέον σε ετοιμότητα λειτουργίας.

Αφαίρεση δοχείου ανάμειξης

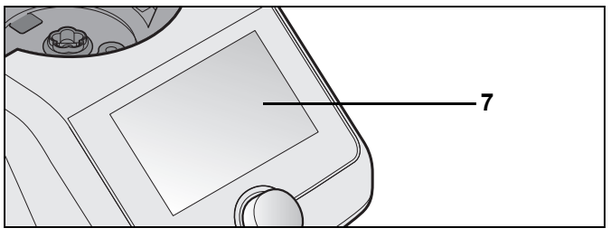
1. Περιέστρεψε το καπάκι **23** και με τα δύο χέρια αριστερόστροφα και μετά αφαίρεσέ το.
2. Αφαίρεσε το δοχείο ανάμειξης **5** προς τα επάνω.

8. Βασικός χειρισμός

Ενεργοποίηση συσκευής

- Τοποθέτησε τον διακόπτη On/Off **6** πίσω δεξιά στο **I**:
  - Η οθόνη **7** αρχίζει να ανάβει.
  - Το αρχικό μενού εμφανίζεται στην οθόνη.

Οθόνη

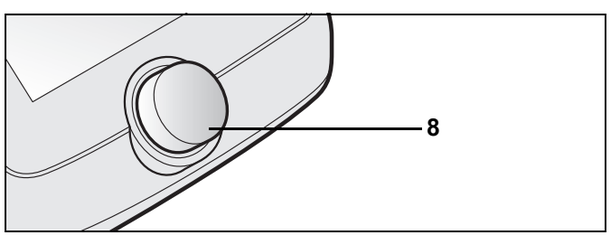


Στην οθόνη **7** προβάλλονται όλες οι ρυθμίσεις και οι τιμές λειτουργίας.

Εάν δεν είναι ενεργή καμία λειτουργία και δεν πραγματοποιηθεί κανένας χειρισμός για περ. 5 λεπτά, εμφανίζεται στην οθόνη **7** ένα παράθυρο διαλόγου, στο οποίο γίνεται αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μέχρι τη θέση σε αναμονή.

- Πάτησε το πλήκτρο του παραθύρου διαλόγου ή τον περιστροφικό διακόπτη **8**, για να παραμείνει ενεργή η συσκευή.
- Οταν η συσκευή βρίσκεται σε αναμονή, πάτησε ή περιέστρεψε απλά τον περιστροφικό διακόπτη **8**, για να «αφυπνίσεις» τη συσκευή.
- Ο έλεγχος και η ρύθμιση τιμών πραγματοποιείται μέσω της οθόνης αφής **7** και του περιστροφικού διακόπτη **8**. Σε πολλές περιπτώσεις είναι δυνατοί και οι δύο τρόποι χειρισμού.
- Ρυθμίσεις μπορείς να πραγματοποιείς ακουμπώντας πλήκτρα ή με κινήσεις σάρωσης και περιστροφής.

Ο περιστροφικός διακόπτης



- Το πάτημα του περιστροφικού διακόπτη έχει ως αποτέλεσμα την ενεργοποίηση της επιλεγμένης λειτουργίας.
- Με τον περιστροφικό διακόπτη **8** πραγματοποιείς ρυθμίσεις. Οι ρυθμίσεις εμφανίζονται κατά κανόνα αμέσως στην οθόνη **7**. Περιστρέφοντας τον περιστροφικό διακόπτη μπορείς έτσι π.χ. να μετακινείσαι ανάμεσα σε λίστες ή να επιλέγεις στοιχεία μενού.
- Οι ρυθμίσεις πραγματοποιούνται πάντα μόνο για τις ενεργοποιημένες λειτουργίες (π.χ. χρόνος, θερμοκρασία ή ταχύτητα του προγράμματος).

Κλίμακα

Η ενσωματωμένη ζυγαριά κουζίνας ζυγίζει σε βήματα από 1 γραμμάριο έως 5 κιλά.
Η ζυγαριά είναι εύκολη στη χρήση. Είναι έτοιμη για χρήση όταν δεν υπάρχει καμία εργασία σε εξέλιξη.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Το αρχικό βάρος είναι 2 γραμμάρια.
- Αν θέλετε να ζυγίσετε κάτι που είναι 5 γραμμάρια ή λιγότερο, τα αποτελέσματα της ζύγισης μπορεί να είναι ανακριβή.

Βασικές ρυθμίσεις για το μαγείρεμα

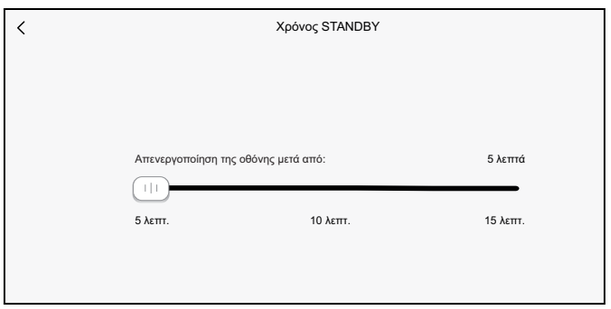


- Πάτησε σε κάποιο από τα 4 πλήκτρα και δεξιά θα ανοίξει ένα πεδίο για τη ρύθμιση της σχετικής τιμής.

Επιλογή χρόνου αναμονής

Εδώ επιλέγεις, για πόσο χρονικό διάστημα θέλεις να παραμένει ενεργοποιημένη η οθόνη μετά την τελευταία ρύθμιση. Οταν παρέλθει ο επιλεγμένος χρόνος, εμφανίζεται για περ. 25 δευτερόλεπτα ένα μήνυμα. Κάνε οποιαδήποτε ρύθμιση, για να αποτρέψεις την απενεργοποίηση. Εάν δεν κάνεις κάποια ρύθμιση, η συσκευή μεταβαίνει σε αναμονή.

1. Το μενού εμφανίζεται στην οθόνη.



2. Σύρε τον ρυθμιστή στην επιθυμητή θέση. Μπορείς να ρυθμίσεις τον χρόνο απενεργοποίησης ανάμεσα σε 5 και 15 λεπτά σε βήματα του ενός λεπτού. Εμφανίζεται ο επιλεγμένος χρόνος.
3. Πάτησε πάνω αριστερά στο πλήκτρο βέλους <, για έξοδο από το μενού. Η ρύθμιση αποθηκεύεται.

Εργοστασιακή ρύθμιση

Με την επαναφορά στην εργοστασιακή ρύθμιση διαγράφονται όλες οι ρυθμίσεις και το ιστορικό των μαγειρεμάτων σου.

1. Πάτησε ☰ -> *Ρυθμίσεις -> ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΑΚΩΝ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ*.
2. Πάτησε το πλήκτρο *ΝΑΙ*, για να αρχίσει η λειτουργία. Εμφανίζεται για λίγο η αρχική οθόνη και στη συνέχεια το μενού γλώσσας.
3. Πάτησε στη γλώσσα που επιθυμείς και στη συνέχεια στο πλήκτρο για αποθήκευση.
4. Επίλεξε τώρα το WLAN σου και γράψε τον κωδικό WLAN/τον κωδικό πρόσβασης. Πάτησε στο σημάδι ελέγχου, για να αποθηκεύσεις την καταχώρηση.
5. Ακολούθα τις οδηγίες στην οθόνη.

9. CookingPilot

Το CookingPilot της *Monsieur Cuisine smart* σε καθοδηγεί βήμα-βήμα στην επιλεγμένη συνταγή - για αυτό και λέγεται CookingPilot (καθοδηγούμενο μαγείρεμα).

Γενικά για το CookingPilot

- Κατά την παράδοση, η *Monsieur Cuisine smart* έχει πολλές συνταγές στη μνήμη.
- Με τη σύνδεση στο διαδίκτυο και τον λογαριασμό μέλους σου φορτώνονται πρόσθετες συνταγές στη μνήμη. Μην ξεχνάς να συνδέεσαι.

Ανοιγμα μενού

- Πάτησε το πλήκτρο *ΣΥΝΤΑΓΕΣ*. Θα τα βρεις π.χ. στο αρχικό μενού ή επάνω αριστερά, όταν βρίσκεσαι στο μενού Προγράμματα.
  Βλέπεις μια σειρά συνταγών με φωτογραφίες. Για να ανοίξεις μια συνταγή, πάτησε τη φωτογραφία.
- Για την έξοδο από μια συνταγή, ακολούθα την εξής διαδικασία:
  - Πάτησε επάνω αριστερά στο πλήκτρο ⎋. Στο επόμενο παράθυρο μπορείς να αποθηκεύσεις το τρέχον βήμα εργασίας της συνταγής.
  - Εμφανίζεται η αρχική σελίδα της συνταγής. Πάτησε το βέλος < επάνω αριστερά, για να ανοίξεις το κύριο μενού.

10. Καθαρισμός συσκευής

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

⊙ Πριν από κάθε καθαρισμό αποσύνδεσε το φις τροφοδοσίας **15** από την πρίζα.
⊙ Ποτέ μη βυθίζεις την κύρια συσκευή **13** σε νερό.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμών από κοπή!

⊙ Λάβε υπόψη ότι οι λεπίδες του ένθετου μαχαιριού **18** είναι πολύ αιχμηρές. Ποτέ μην ακουμπάς τις λεπίδες με γυμνά χέρια για την αποφυγή πληγών από κοπή.
⊙ Πριν την απομάκρυνση του ένθετου μαχαιριού **18** ξέπλυνε το δοχείο ανάμειξης **5** με νερό και αφαίρεσε από τις λεπίδες υπολείμματα τροφίμων, έτσι ώστε το ένθετο μαχαιριού **18** να μπορεί να απομακρυνθεί με ασφάλεια.

⊙ Χρησιμοποίησε κατά το πλύσιμο στο χέρι τόσο διαυγές νερό, ώστε να μπορείς να βλέπεις καλά το ένθετο μαχαιριού **18**, για να μην τραυματιστείς από τα πολύ αιχμηρά μαχαίρια.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

⊙ Μην χρησιμοποιείς σε καμία περίπτωση μέσα καθαρισμού που χαράζουν ή είναι καυστικά. Έτσι θα μπορούσε να υποστεί ζημιά η συσκευή.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: συγκεκριμένα τρόφιμα ή καρυκεύματα (π.χ. κάρι) μπορεί να χρωματίσουν το πλαστικό. Δεν πρόκειται για σφάλμα συσκευής και δεν είναι επιβλαβές για την υγεία.

Πρόπλυση

1. Τοποθέτησε το δοχείο ανάμειξης **5** στη συσκευή.
2. Ρίξε 0,5 l νερό στο δοχείο ανάμειξης. Μπορείς να προσθέσεις στο νερό λίγο απαλό απορρυπαντικό πιάτων.
3. Τοποθέτησε το καπάκι **23** πάνω στο δοχείο ανάμειξης.
4. Επίλεξε το πρόγραμμα *ΠΡΟΠΛΥΣΗ.*
5. Επίλεξε τώρα ανάμεσα στα εξής:
   - *ΣΥΝΤΟΜΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ* (1 λεπτό και 30 δευτ.) ή
   - *ΒΑΘΥΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ* (1 λεπτό και 45 δευτ.)
6. Πάτησε *ΕΝΑΡΞΗ*. Το πρόγραμμα αρχίζει με τη διαδικασία πλύσης και ο χρόνος μετράει αντίστροφα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: στον παρατεταμένο καθαρισμό, το νερό προθερμαίνεται πριν από την κανονική διαδικασία καθαρισμού.

7. Μετά τη λήξη της διαδικασίας πλύσης εμφανίζεται το *ΕΤΟΙΜΟ* στην οθόνη.
8. Αδειασε το νερό και άρχισε τον καθαρισμό.

Καθαρισμός κύριας συσκευής

1. Καθάρισε την κύρια συσκευή **13** με βρεγμένο πανί. Μπορείς επίσης να χρησιμοποιήσεις λίγο απορρυπαντικό πιάτων.
2. Σκούπισέ την με ένα καθαρό, ελαφρώς βρεγμένο πανί με καθαρό νερό.
3. Χρησιμοποίησε την κύρια συσκευή **13** ξανά μόνο όταν έχει στεγνώσει τελείως.
4. Μπορείς να καθαρίζεις την οθόνη επιπρόσθετα με ένα πανάκι καθαρισμού γυαλιών ή ειδικά καθαριστικά για οθόνες.

Καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων

Τα ακόλουθα μέρη είναι κατάλληλα για πλύση σε πλυντήριο πιάτων:

- Δοχείο ανάμειξης **5**
- Μεζούρα **24**
- Καπάκι για το δοχείο ανάμειξης **23**
- Τσιμούχα του δοχείου ανάμειξης **22**
- Ένθετο μαχαιριού **18**
- Τσιμούχα του ένθετου μαχαιριού **17**
- Εξάρτημα μαγειρέματος **19**
- Εξάρτημα ανάδευσης **20**
- Σπάτουλα **21**
- Εξάρτημα ατμού, βαθύ **3**
- Τσιμούχα του εξαρτήματος ατμού **4**
- Εξάρτημα ατμού, ρηχό **2**
- Καπάκι για εξαρτήματα ατμού **1**

Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται το πλύσιμο των ακόλουθων μερών στο πλυντήριο πιάτων:

- Κύρια συσκευή **13**

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Στον καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων ενδέχεται να παρουσιαστούν ελαφρές παραμορφώσεις. Παρουσιάζονται μόνο σε αξεσουάρ, τα οποία βρίσκονται υπό τάση κατά τη θέρμανση. Τοποθέτησε τα εξαρτήματα απλά χύμα στο πλυντήριο πιάτων. Έτσι μπορείς να σιγουρευτείς ότι δεν θα παρουσιαστεί παραμόρφωση.
- Πριν τον καθαρισμό του δοχείου ανάμειξης **5** στο πλυντήριο πιάτων αφαίρεσε οπωσδήποτε το ένθετο μαχαιριού **18**.

Καθαρισμός εξαρτημάτων

1. Πλύνε το δοχείο ανάμειξης **5** με ζεστό νερό και χύσε το νερό.
2. Αφαίρεσε το ένθετο μαχαιριού **18** και αφαίρεσε την τσιμούχα **17**.
3. Καθάρισε όλα τα εξαρτήματα με το χέρι σε έναν νεροχύτη με νερό πλύσης ή στο πλυντήριο πιάτων.
4. Κατά τον καθαρισμό με το χέρι, ξέπλυνε όλα τα εξαρτήματα με καθαρό νερό.
5. Άφησε να στεγνώσουν καλά όλα τα εξαρτήματα, πριν τα χρησιμοποιήσεις ξανά.
6. Πριν από την επόμενη χρήση, τοποθέτησε το ένθετο μαχαιριού **18** ξανά στο δοχείο ανάμειξης **5**.



Παραγγελία αξεσουάρ
Εάν κατά τον καθαρισμό διαπιστώσεις ότι κάτι πρέπει να αντικατασταθεί, μπορείς να παραγγείλεις το αξεσουάρ. Σάρωσε απλά τον κώδικα QR.

11. Συμβουλές για την παρασκευή

Επισκόπηση αυτόματου προγράμματος Ζύμωμα

Αυτόματο πρόγραμμα	Εξάρτημα εργασίας	Ελάχ. ποσότητα	Μέγ. ποσότητα	Προρυθμισμένος χρόνος
Στερεή ζύμη (π.χ. ψωμί ή πίτσα)	Ενθετο μαχαιριού **18**	500 g ζύμη	1000 g αλεύρι /1750 g ζύμη	2 min.
Μαλακή ζύμη (π.χ. ζύμες μαγιάς ή μπριός)			1000 g αλεύρι	
Χυλός (π.χ. ομελέτες ή κρέπες)			1000 g αλεύρι	

Ενδεικτικές τιμές για το αυτόματο πρόγραμμα πολτοποίηση

Τρόφιμο	Εξάρτημα εργασίας	Ποσότητα	Χρόνος
Νωπά φρούτα & νωπά λαχανικά	Ενθετο μαχαιριού **18**	250 g	1 λεπτό
Πολτοποίηση μαγειρεμένων λαχανικών			45 δευτερόλεπτα

Ενδεικτικές τιμές για το χτύπημα κρέμας σαντιγί

Τρόφιμο	Εξάρτημα εργασίας	Ποσότητα	Χρόνος	Βαθμίδα
Χτύπημα σαντιγί από το ψυγείο	Εξάρτημα ανάδευσης **20**	200 g	2 - 2:30 λεπτά με οπτική επαφή	3

Ενδεικτικές τιμές για τον τεμαχισμό τροφίμων

Τρόφιμο	Εξάρτημα εργασίας	Ποσότητα	Βαθμίδα	Χρόνος
Μήλα (σε κομμάτια)	Ενθετο μαχαιριού **18**	600 g	5	6 δευτερόλεπτα
Ψωμάκια		1 τεμάχιο	8	20 δευτερόλεπτα
Φαγόπυρος		250 g	10	1 λεπτό
Ζέα		250 g	10	1:30 λεπτά
Παγοκύβοι		250 g	Turbo	3 x 1 δευτερόλεπτα
Κρέας (κατεψυγμένο)		100 g	8	16 δευτερόλεπτα
Καρυκεύματα		20 g	10	20 δευτερόλεπτα
Βρώμη		250 g	10	1:30 λεπτά
Κόκκοι καφέ		100 g	10	45 δευτερόλεπτα
Πατάτες (σε κομμάτια)		1 kg	5	10 δευτερόλεπτα
Σκόρδο		1 σκελίδα	8	5 δευτερόλεπτα
Λάχανο (κόκκινο/άσπρο)		500 g	6	8 δευτερόλεπτα
Βότανα		20 g	6	8 δευτερόλεπτα
Λιναρόσπορος		100 g	10	15 δευτερόλεπτα
Αμύγδαλα		200 g	10	10 δευτερόλεπτα
Παπαρουνόσπορος		250 g	9	35 δευτερόλεπτα
Καρότα (κομμένα, 5 cm)		500 g	6	8 δευτερόλεπτα
Ξηροί καρποί		200 g	10	10 δευτερόλεπτα
Κόκκοι πιπεριού		20 g	10	20 δευτερόλεπτα
Σίκαλη		250 g	10	1:30 λεπτά
Σοκολάτα/κουβερτούρα		200 g	8	15 δευτερόλεπτα
Σουσάμι		50 g	10	10 δευτερόλεπτα
Σιτάρι		250 g	10	1:30 λεπτά
Σιτάρι		500 g	10	2 λεπτά
Ζάχαρη		100 g	10	20 δευτερόλεπτα
Κρεμμύδια		1 τεμάχιο	6	8 δευτερόλεπτα

Συμβουλές και ενδεικτικές τιμές για το αυτόματο πρόγραμμα για μαγείρεμα στον ατμό

- Πρόσεχε κατά την τοποθέτηση των τροφίμων, ώστε να παραμένουν ελεύθερες κάποιες σχισμές στο εξάρτημα ατμού **2** / **3** ή στο εξάρτημα μαγειρέματος **19**. Μόνο έτσι μπορεί να κυκλοφορεί ελεύθερα ο ατμός και τα υλικά μαγειρεύονται ομοιόμορφα. Επειδή το εξάρτημα μαγειρέματος είναι μικρότερο, μπορείς να μαγειρεύεις λιγότερα τρόφιμα σε μία διαδικασία.
- Ποσότητα νερού στο δοχείο ανάμειξης **5**: 1 λίτρο με εξάρτημα ατμού **3** // 0,5 λίτρα με εξάρτημα μαγειρέματος **19**.

Τρόφιμο	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος
Λαχανικά		
Κουνουπίδι, σε φούντες	500 g	15 λεπτά
Φασόλια, πράσινα, ολόκληρα	500 g	10 λεπτά
Μπρόκολο, σε φούντες	500 g	12 λεπτά
Μανιτάρια, σε φέτες	250 g	15 λεπτά
Αρακάς, κατεψυγμένος	250 g	8 λεπτά
Μάραθο (κομμάτια πλάτους 1 cm)	500 g	12 λεπτά
Πατάτες, ξεφλουδισμένες, στα τέσσερα	800 g	15 λεπτά
Πατάτες, μικρές, με τη φλούδα	800 g	15 λεπτά
Λευκό γογγύλι (κομμάτια πλάτους 1 cm)	500 g	15 λεπτά
Λάχανο, σε λωρίδες	500 g	12 λεπτά
Πράσα (ροδέλες πλάτους 1 cm)	500 g	6 λεπτά
Καρότα (φέτες πάχους 3 mm)	500 g	12 λεπτά
Καρότα, ολόκληρα, πολύ λεπτά	500 g	12 λεπτά
Πιπεριές (φέτες πλάτους 1 cm)	500 g	10 λεπτά
Λαχανάκια Βρυξελλών, ολόκληρα	500 g	12 λεπτά
Σπαράγγια, ολόκληρα κοτσάνια	500 g	18 λεπτά
Σπανάκι, φρέσκο	250 g	7 λεπτά
Κολοκυθάκια (φέτες πάχους 5 mm)	500 g	12 λεπτά
Γλυκομπίζελα, ολόκληρα	200 g	8 λεπτά
Φρούτα		
Μήλα, κομμένα στα τέσσερα	500 g	12 λεπτά
Βερίκοκα, κομμένα στη μέση	500 g	10 λεπτά
Αχλάδια, κομμένα στα τέσσερα	500 g	12 λεπτά
Ροδάκινα, κομμένα στη μέση	500 g	10 λεπτά
Δαμάσκηνα, κομμένα στη μέση	500 g	12 λεπτά
Κρέας		
Κεφτέδες και γιουβαρλάκια	500 g	15 λεπτά
Φιλέτο κοτόπουλου, ολόκληρο	150 g	15 λεπτά
Φιλέτο κοτόπουλου, σε μερίδες	500 g	12 λεπτά
Φιλέτο γαλοπούλας, ολόκληρο	150 g	15 λεπτά
Φιλέτο γαλοπούλας, σε μερίδες	500 g	12 λεπτά
Ψάρι		
Πέστροφα, ολόκληρη	2 κομμάτια των 250 g	15 λεπτά
Γαρίδες, νωπές	250 g	10 λεπτά
Φιλέτο σολομού	1 - 4 κομμάτια των 300 g, πάχους 3 - 4 cm	12 λεπτά
Μύδια	1 kg	15 λεπτά
Φιλέτο μπακαλιάρου	1 - 4 κομμάτια των 200 g, πάχους 2 cm	12 λεπτά

Συμβουλές και ενδεικτικές τιμές για το αυτόματο πρόγραμμα για μαγείρεμα SOUS-VIDE

- Τοποθέτησε το υλικό μαγειρέματος σε μια σακούλα συσκευασίας σε κενό και συσκεύαασέ το σε κενό. Η τοποθέτησέ το σε μια σακούλα για την κατάψυξη. Τοποθέτησε τη σακούλα για την κατάψυξη με το άνοιγμα προς τα επάνω στο νερό και πίεσέ τη ώστε να εξέλθει όλος ο αέρας. Στο τέλος κλείσε τη σακούλα καλά με σφιγκτήρες.
- Τοποθέτησε το εξάρτημα μαγειρέματος στο δοχείο ανάμειξης.
- Γέμισε το δοχείο ανάμειξης μέχρι λίγο από την επάνω άκρη του εξαρτήματος μαγειρέματος με καυτό νερό.
- Τοποθέτησε τη σακούλα στο εξάρτημα μαγειρέματος και πίεσέ την ελαφρά στο νερό, μέχρι να καλυφθεί τελείως με νερό.
- Τοποθέτησε τη σακούλα για την κατάψυξη έτσι στο εξάρτημα μαγειρέματος, ώστε το άνοιγμα της σακούλας με τους σφιγκτήρες να δείχνει προς τα επάνω.
- Εάν χρειάζεται, συμπλήρωσε ακόμη λίγο καυτό νερό. Πρόσεξε όμως τη μέγιστη στάθμη πλήρωσης του δοχείου ανάμειξης.
- Ιδανικό είναι, να τσιγαρίσεις λίγο το υλικό μαγειρέματος σε ένα τηγάνι.

Τρόφιμο	Ποσότητα (περ. 4 μερίδες)	Χρόνος μαγειρέματος	rare	medium rare	medium	well done
Κρέας						
Σπάλα ελαφιού, χωρίς κόκκαλα	600 g	1 ώρα	-	52 °C	55 °C	62 °C
Μοσχαρίσια στέικ	4 κομμάτια (των 180 g, πάχους 2 - 3 cm)	1 ώρα	52 °C	55 °C	58 °C	62 °C
Φιλέτο μοσχαρίσιο	800 g	2 ώρες	-	54 °C	59 °C	-
Χοιρινή μπριζόλα λαιμού	800 g	2 ώρες 30 λεπτά	-	60 °C	65 °C	72 °C
Φιλέτο χοιρινό	600 - 800 g	1 ώρα 30 λεπτά	-	56 °C	59 °C	63 °C
Στήθος κοτόπουλου	4 κομμάτια (των 150 g, πάχους 3 - 4 cm)	50 λεπτά	-	-	-	70 °C
Στήθος πάπιας	2 κομμάτια (των 300 g, πάχους 2 - 3 cm)	70 λεπτά	-	58 °C	60 °C	70 °C
Φιλέτο αρνίσιο	500 g	45 λεπτά	-	62 °C	65 °C	70 °C
Ψάρι						
Φιλέτο σολομού	4 κομμάτια (των 125 g, πάχους 2 - 3 cm)	40 λεπτά	40 °C διάφανο	45 °C μαλακό	50 °C συμπαγές	65 °C καλοψημένο
Μεγάλες γαρίδες	20 κομμάτια	25 λεπτά	40 °C διάφανο	45 °C μαλακό	50 °C συμπαγές	56 °C καλοψημένο
Λαχανικά						
Πράσινα σπαράγγια	400 g	20 λεπτά	-	-	-	85 °C
Καρότα	400 g (κόψτε στη μέση τα χοντρά καρότα)	1 ώρα	-	-	-	85 °C
Φασολάκια	400 g	1 ώρα	-	-	-	85 °C
Φρούτα						
Ανανάς / ροδάκινα / βερίκοκα / κεράσια πλυμένα, σκουπισμένα, εκπυρηνωμένα και κομμένα σε κομμάτια ανάλογα με την προτίμηση	400 g	1 ώρα	-	-	-	85 °C
Μήλα/αχλάδια πλυμένα, σκουπισμένα, εκπυρηνωμένα και κομμένα σε λωρίδες	400 g	25 λεπτά	-	-	-	85 °C

Συμβουλές και ενδεικτικές τιμές για το αυτόματο πρόγραμμα για μαγείρεμα SLOW COOK

Στο πρόγραμμα *SLOW COOK* το μαγείρεμα πραγματοποιείται μέσα σε κάποιο υγρό. Ανάλογα με την προτίμησή σου και το προϊόν που χρησιμοποιείς μπορεί να είναι π.χ. ζωμός, χυμός, νερό ή κρασί. Μπορείς να προσθέσεις καρυκεύματα και πρόσθετα τρόφιμα ανάλογα με την προτίμηση.

Τρόφιμο	Ποσότητα (περ. 4 μερίδες)	πρόσθετα υλικά	Χρόνος μαγειρέματος	Θερμοκρασία
Κρέας				
Ψητό μοσχάρι/Λεμονάτο	800 g σε κομμάτι	πρόσθεσέ το με 1 λίτρο ζωμό κρέατος στο δοχείο ανάμειξης	6 ώρες	85 °C
Γκούλας βοδινό	800 g σε κύβους 2 x 3 cm	πρόσθεσέ το με 500 ml ζωμό κρέατος στο δοχείο ανάμειξης	4 ώρες	85 °C
Χοιρινό ψητό	800 g σε κομμάτι	πρόσθεσέ το με 1 λίτρο ζωμό κρέατος στο δοχείο ανάμειξης	6 ώρες	85 °C
Γκούλας χοιρινό	800 g σε κύβους 2 x 3 cm	πρόσθεσέ το με 500 ml ζωμό κρέατος στο δοχείο ανάμειξης	4 ώρες	85 °C
Παϊδάκια κοτόπουλο	800 g σε λωρίδες, πάχους περ. 1 cm	πρόσθεσέ το με 500 ml ζωμό κρέατος στο δοχείο ανάμειξης	1 ώρα	90 °C
Ψάρι				
Βραστό	1 kg σκουπισμένα, πλυμένα και κομμένα σε μπουκιές λαχανικά, 500 g έτοιμο για μαγείρεμα φιλέτο ψαριού χωρίς δέρμα σε μπουκιές, Καρυκεύματα	Ρίξε τα λαχανικά με 1 λίτρο ζωμό λαχανικών ή ψαριών στο δοχείο ανάμειξης. Πρόσθεσε το ψάρι.	2 ώρες μέγ. 30 λεπτά	85 °C 70 °C
		ΥΠΟΔΕΙΞΗ: πρόσθεσε το ψάρι στην κατσαρόλα μόνο στο τέλος. Δεν θα πρέπει να βράσει περισσότερα από 30 λεπτά, για να μη διαλυθεί.		
Λαχανικά				
Βραστό λαχανικών	1 kg σκουπισμένα, πλυμένα και κομμένα σε μπουκιές λαχανικά, καρυκεύματα	Ρίξε τα λαχανικά με 1 λίτρο ζωμό λαχανικών στο δοχείο ανάμειξης.	2 ώρες	90 °C
Φρούτα				
Κομπόστα	800 g φρούτα, πλυμένα, σκουπισμένα, εκπυρηνωμένα και κομμένα σε κύβους μέγ. 2 cm	Ρίξε τα φρούτα με 100 ml νερό και 3 κ.σ. ζάχαρη στο δοχείο ανάμειξης	2 ώρες	90 °C
Μους μήλου, μους δαμάσκηνου	1,2 kg φρούτα, πλυμένα, σκουπισμένα, εκπυρηνωμένα και κομμένα σε κύβους μέγ. 2 cm	Ρίξε τα φρούτα με 200 ml χυμό σε πολτό στο δοχείο ανάμειξης.	5 ώρες, στη συνέχεια πολτοποίησε με τοποθετημένη μεζούρα 1 λεπτό στη βαθμίδα 10	80 °C

Συμβουλές και ενδεικτικές τιμές για το αυτόματο πρόγραμμα για μαγείρεμα ΖΥΜΩΣΗ

- Μπορείς να βελτιώσεις έτοιμα προϊόντα με καρυκεύματα, βότανα, ξηρούς καρπούς ή φρούτα.
- Μπορείς να αφήνεις να φουσκώσουν έτοιμες ζύμες στο εξάρτημα ατμού. Ρίξε για αυτόν τον σκοπό 250 ml νερό στο δοχείο ανάμειξης και κάλυψε όλες τις σχισμές αερισμού με αντικολλητικό χαρτί κουζίνας. Κλείσε μετά το καπάκι.

Τρόφιμο	Υλικά	Χρόνος μαγειρέματος	Θερμοκρασία
Γιαούρτι 5 κεσεδάκια των 200 g	900 ml γάλα σε θερμοκρασία δωματίου (γάλα μακράς διάρκειας, 3,5 % λιπαρά) 100 g φυσικό γιαούρτι (3,5 % λιπαρά)	8 ώρες	40 °C
Νωπό τυρί	1500 ml κρύο γάλα (φρέσκο γάλα, 3,5 % λιπαρά) 200 g ξινή κρέμα (10 % λιπαρά)	10 ώρες	65 °C
Ζύμη με μαγιά για γλυκά	Ετοιμη παρασκευασμένη ζύμη με μαγιά για γλυκά. Θα βρεις μια συνταγή στα αρχεία μας.	1 ώρα	50 °C
Ζύμη με μαγιά για αλμυρά παρασκευάσματα / ζύμες για ψωμί	Ετοιμη παρασκευασμένη ζύμη με μαγιά για αλμυρά παρασκευάσματα. Θα βρεις μια συνταγή στα αρχεία μας.	1 ώρα 30 λεπτά	50 °C

Συμβουλές και ενδεικτικές τιμές για το αυτόματο πρόγραμμα για μαγείρεμα SMOOTHIE

- Ρίχνεις τα φρούτα και λαχανικά πάντα πλυμένα, σκουπισμένα, ξεφλουδισμένα, εκπυρηνωμένα και κομμένα σε χοντρά κομμάτια στο δοχείο ανάμειξης.
- Το καλύτερο αποτέλεσμα το επιτυγχάνεις εάν ρίξεις τα υλικά το πολύ μέχρι το σημάδι 1l στο δοχείο ανάμειξης.
- Για 4 ποτήρια με περ. 250 ml το καθένα ρίξε 660 g στερεά υλικά και 350 g υγρά (π.χ. νερό, γάλα, γιαούρτι, ξινόγαλο, κεφίρ) στο δοχείο ανάμειξης.
- Επίλεξε πάντα την εποχή την οποία υπάρχουν τα πιο στερεά από τα υλικά.

Τρόφιμο	Ποσότητα (για 4 ποτήρια των 250 ml)	Χρόνος
Φρούτα		
Μαλακά φρούτα μούρα, μπανάνες, σταφύλια, ώριμα ακτινίδια, εσωτερικό εσπεριδοειδών, πεπόνι, φρούτα του πάθους, κεράσια, κορόμηλα, δαμάσκηνα	Κάθε φορά 660 g φρούτα + 350 g υγρό	1 λεπτό
Πιο σκληρά φρούτα μάνγκο, πιο σκληρά ακτινίδια, μήλα, αχλάδια, ροδάκινα, βερίκοκα. Ραβέντι, νεκταρίνια	Κάθε φορά 660 g φρούτα + 350 g υγρό	1 λεπτό 30 δευτ.
Σκληρά φρούτα πιο σκληρά μήλα, πιο σκληρά αχλάδια, πιο σκληρά νεκταρίνια	Κάθε φορά 660 g φρούτα + 350 g υγρό	2 λεπτά
Λαχανικά		
Μαλακά λαχανικά ντομάτες, αβοκάντο, αγγούρι, μαρούλια (χωρίς κοτσάνι)	Κάθε φορά 660 g λαχανικά + 350 g υγρό	1 λεπτό
Πιο σκληρά λαχανικά σέλινο, παντζάρια (βρασμένα), καλαμπόκι (από κονσέρβα), πιπεριές, φρέσκα κρεμμύδια, λαχανίδα (χωρίς κοτσάνι), μάραθο, πράσινες πιπεριές	Κάθε φορά 660 g λαχανικά + 350 g υγρό	1 λεπτό 30 δευτ.
Σκληρά λαχανικά καρότα, ραπανάκια, κολοκυθάκια, γογγυλοκράμβη, σελινόριζα, κολοκύθα, μαρούλια με κοτσάνια	Κάθε φορά 660 g λαχανικά + 350 g υγρό	2 λεπτά
Λοιπά		
Μαλακά υλικά φυστικοβούτυρο, φυλλαράκια βοτάνων, καρυκεύματα (π.χ. κανέλα, τζίντζερ, βανίλια), γλυκαντικά (π.χ. μέλι, σιρόπι αγάβης)	Κάθε φορά 660 g υλικά + 350 g υγρό	1 λεπτό
Πιο σκληρά υλικά νιφάδες βρόμης, παγωτό	Κάθε φορά 660 g υλικά + 350 g υγρό	1 λεπτό 30 δευτ.
Σκληρά υλικά θρυμματισμένος πάγος, ξηροί καρποί	Κάθε φορά 660 g υλικά + 350 g υγρό	2 λεπτά

12. Βλάβες, αιτία, αντιμετώπιση

Εάν η συσκευή σου δεν λειτουργεί όπως πρέπει, έλεγξε πρώτα αυτή τη λίστα ελέγχων. Ενδέχεται να πρόκειται μόνο για κάποιο μικρό πρόβλημα, το οποίο μπορείς να αντιμετωπίσεις μόνος/μόνη σου.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

⊙ Σε καμία περίπτωση μην προσπαθήσεις να επισκευάσεις ιδιόχειρα τη συσκευή.

Ανταλλακτικά

Βλάβη	Αιτία	Αντιμετώπιση
Πού μπορώ να παραγγείλω ανταλλακτικά;		Μπορείς να παραγγέλνεις αξεσουάρ και ανταλλακτικά από το κατάστημα στη διεύθυνση shop.monsieur-cuisine.com.

Ανομοιόμορφη λειτουργία μοτέρ

Βλάβη	Αιτία	Αντιμετώπιση
Εάν δεν λειτουργεί ομαλά το μοτέρ, αυτό ενδέχεται να οφείλεται στις παρακάτω αιτίες.	Έχεις ρυθμίσει χαμηλά την ταχύτητα περιστροφής του μίξερ.	Στα χαμηλότερα επίπεδα, το μοτέρ λειτουργεί επίτηδες ανομοιόμορφα, για την επίτευξη μιας καλής σχέσης ανάμιξης. Δεν χρειάζεται κάποια ενέργεια.
	Έχεις επιλέξει ένα αυτόματο πρόγραμμα.	Πολλά αυτόματα προγράμματα κάνουν διαλείμματα κατά την αλλαγή της φοράς περιστροφής του μαχαιριού. Αυτό μπορεί να δώσει την εντύπωση, ότι το μοτέρ καθυστερεί. Όμως μην σε απασχολεί - είναι φυσιολογικό.
	Το μοτέρ έχει υπερφορτωθεί. Αυτό μπορεί να συμβεί π.χ. από μια υπερβολικά μεγάλη ποσότητα ζύμης που θέλεις να ζυμώσεις.	Άφησε τη Monsieur Cuisine smart να κάνει ένα διάλειμμα και να κρυώσει περίπου 30 λεπτά. Μπορείς βέβαια να συνεχίσεις με λιγότερη ζύμη.

Άλλες βλάβες

Βλάβη	Αιτία	Αντιμετώπιση
Η συσκευή δεν ξεκινάει.	Το δοχείο ανάμειξης **5** δεν είναι τοποθετημένο σωστά.	Τοποθέτησε σωστά το **5** δοχείο ανάμειξης.
	Το καπάκι **23** ή το βαθύ εξάρτημα ατμού **3** δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά στο δοχείο ανάμειξης **5**.	Τοποθέτησε σωστά το καπάκι **23** ή το βαθύ εξάρτημα ατμού **3**.
	Δεν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος	Έλεγξε το φις τροφοδοσίας **15**, τον διακόπτη On/Off **6** και ενδεχ. την ασφάλεια.
Δεν εμφανίζεται το WLAN	Η *MC smart* λειτουργεί μόνο σε WLAN με συχνότητα 2,4 GHz. Το router σου όμως είναι ρυθμισμένο στα 5 GHz.	Ενεργοποίησε στο μενού ρυθμίσεων του router σου εκτός από το 5 GHz-WLAN το 2,4 GHz-WLAN και συνέδεσε την *MC smart* με αυτό.
Δεν είναι δυνατή η σύνδεση της συσκευής με το WLAN.	Η *MC smart* λειτουργεί μόνο σε WLAN με συχνότητα 2,4 GHz. Το router σου προσπαθεί να συνδεθεί όμως στα 5 GHz.	Όρισε στο 2,4 GHz WLAN στις ρυθμίσεις του router σου ένα νέο όνομα, που να διαφέρει από το 5 GHz WLAN. Πρόσθεσε για παράδειγμα απλώς «2,4 GHz» στο όνομα που υπάρχει και συνέδεσε την *MC smart* με αυτό το WLAN. Πρέπει να συνδέσεις ξανά τυχόν άλλες συσκευές που λειτουργούν στο 2,4 GHz WLAN και ήταν πριν συνδεδεμένες με αυτό.
	Τα 2,4 GHz έχουν απενεργοποιηθεί στο router.	Ενεργοποίησε ξανά τη συχνότητα 2,4 GHz στο μενού του router.
		Έλεγξε το φις τροφοδοσίας **15**, τον διακόπτη On/Off **6** και ενδεχ. την ασφάλεια.

Βλάβη	Αιτία	Αντιμετώπιση
Υγρό κάτω από τη συσκευή	Το ένθετο μαχαιριού **18** δεν έχει τοποθετηθεί σωστά και έτσι το δοχείο ανάμειξης **5** δεν είναι στεγανό.	Τοποθέτησε σωστά το ένθετο μαχαιριού **18**.
	Η τσιμούχα **17** του ένθετου μαχαιριού είναι ελαττωματική.	Τοποθέτησε καινούργια τσιμούχα **17**.
	Έχει εξέλθει υγρό από το δοχείο ανάμειξης **5** και διέρρευσε μέσω του στομίου εκροής **12** στην κύρια συσκευή **13** στον πάγκο.	Κατά την ανάμειξη υγρών στο επίπεδο 10 ή με το πλήκτρο *TURBO* επιτρέπεται να υπάρχουν στο δοχείο ανάμειξης **5** το πολύ 2,5 λίτρα, διότι διαφορετικά μπορεί να εκτοξευθεί υγρό. Σε επίπεδα ταχύτητας μικρότερα από το 10 το δοχείο ανάμειξης **5** επιτρέπεται να είναι γεμάτο μέχρι το πολύ 3 λίτρα.
Από το καπάκι **23** του δοχείου ανάμειξης **5** εξέρχεται υγρό.	Η τσιμούχα **22** δεν είναι τοποθετημένη σωστά.	Τοποθέτησε σωστά την τσιμούχα **22**.
	Η τσιμούχα **22** είναι ελαττωματική.	Τοποθέτησε καινούργια τσιμούχα **22**.
Δεν μπορεί να ρυθμιστεί κάποια θερμοκρασία.	Έχεις επιλέξει ένα επίπεδο ταχύτητας 4 - 10.	Επίλεξε ένα επίπεδο ταχύτητας 0 - 3.
Οι ρυθμίσεις μου αλλάζουν συνέχεια.	Έκανες μια καταχώρηση, η οποία δεν είναι δυνατή με το τρέχον πρόγραμμα.	Πρόσεξε τις πληροφορίες στην οθόνη ή στις **7** οδηγίες.
Το ένθετο μαχαιριού **18** δεν περιστρέφεται.	Είναι φθαρμένη η υποδοχή μαχαιριών **11**; Αυτό μπορεί να συμβεί, π.χ., εάν έχεις επεξεργαστεί μια υπερβολικά μεγάλη ποσότητα ζύμης.	Αντικατέστησε την υποδοχή μαχαιριών **11** με μία καινούργια και πρόσεχε μελλοντικά τις αναφερόμενες μέγιστες ποσότητες.
Μέρη της συσκευής ή/και των αξεσουάρ είναι αποχρωματισμένα ή έχουν μια κάπως γαλακτώδη όψη.	Συγκεκριμένα τρόφιμα ή καρυκεύματα (π.χ. κάρι) μπορεί να χρωματίσουν το πλαστικό. Δεν πρόκειται για ελάττωμα της συσκευής.	Δεν απαιτείται διορθωτική ενέργεια, διότι πρόκειται για κάτι που δεν είναι επιβλαβές για την υγεία.
Δεν μπορεί να επιλεγεί επίπεδο ταχύτητας μεγαλύτερο από 3.	Έχει ρυθμιστεί μια θερμοκρασία.	Ρύθμισε τη θερμοκρασία στο *0*.
Μηνύματα σφάλματος ή υποδείξεις στην οθόνη. Σάρωσε τον κώδικα QR, για να μεταβείς στη λίστα των κωδικών σφάλματος.	Προειδοποίηση για λανθασμένο χειρισμό	Ακολούθησε τις υποδείξεις στην οθόνη.

13. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,
για τη συσκευή αυτή λαμβάνετε εγγύηση 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Σε περίπτωση ελαττώματος του προϊόντος αυτού έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύηση που παρουσιάζεται παρακάτω.

Οροι εγγύησης

Η προθεσμία της εγγύησης ξεκινά με την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλούμε, φυλάξτε καλά την πρωτότυπη ταμειακή απόδειξη Lidl. Το παραστατικό αυτό είναι απαραίτητο ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.
Αν εντός των τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς του προϊόντος αυτού εμφανιστεί ελάττωμα που οφείλεται στο υλικό ή την κατασκευή, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε το προϊόν – κατά την κρίση μας – δωρεάν. Προϋπόθεση για την παροχή εγγύησης είναι πως εντός της προθεσμίας των τριών ετών το ελαττωματικό προϊόν θα παρουσιαστεί συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς, και πως ο πελάτης θα δώσει σύντομη γραπτή περιγραφή του είδους της βλάβης και της χρονικής στιγμής που παρουσιάστηκε. Μία ακόμη
προϋπόθεση είναι μια πινακίδα τύπου στη συσκευή. Εάν αφαιρεθεί, παύει να ισχύει η εγγύηση.
Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, το προϊόν θα σάς επιστραφεί επισκευασμένο ή θα λάβετε ένα καινούργιο προϊόν. Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Χρόνος εγγύησης και νομικές αξιώσεις έναντι ελαττώματος

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της ευθύνης του πωλητή. Τα παραπάνω ισχύουν και για τα τεμάχια που αντικαταστάθηκαν ή επισκευάστηκαν. Τυχόν ζημιές και ελαττώματα που υφίστανται κατά την αγορά πρέπει να δηλώνονται αμέσως μετά την αφαίρεση της συσκευασίας. Οι επισκευές που εκτελούνται μετά τη λήξη της εγγύησης είναι με χρέωση.

Εκταση εγγύησης

Η συσκευή αυτή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρούς κανόνες ποιότητας και υποβλήθηκε σε σχολαστικό έλεγχο πριν την παράδοση.
Η εγγύηση περιλαμβάνει ελαττώματα που οφείλονται τόσο στο υλικό, όσο και στην κατασκευή.

Στην εγγύηση δεν περιλαμβάνονται καμένες κατσαρόλες καθώς και αναλώσιμα που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και ζημιές σε εύθραυστα τμήματα, π.χ. διακόπτες, φωτιστικά μέσα, τσιμούχες, μαχαίρια ανάδευσης, υποδοχή μαχαιριών, σπάτουλα, εξάρτημα ανάδευσης ή άλλα εξαρτήματα που είναι από γυαλί.

Η εγγύηση αυτή εκπίπτει, σε περίπτωση που το προϊόν έχει υποστεί ζημιά, δεν χρησιμοποιήθηκε ή δεν συντηρήθηκε με τον ενδεδειγμένο τρόπο. Για τη σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται όλες οι υποδείξεις που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης. Αποφεύγετε οπωσδήποτε χρήσεις και χειρισμούς, για τα οποία οι οδηγίες χρήσης προειδοποιούν πως πρέπει να αποφεύγονται.
Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Η εγγύηση παύει να ισχύει σε περίπτωση κακού και ακατάλληλου χειρισμού και χρήσης βίας, καθώς και στην περίπτωση επέμβασης στη συσκευή, η οποία δεν πραγματοποιήθηκε από το εξουσιοδοτημένο σέρβις μας.

Διαδικασία σε περίπτωση αξίωσης εγγύησης

Για να μπορέσουμε να επεξεργαστούμε το αίτημά σας το συντομότερο δυνατό, παρακαλούμε, ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

- Έχετε πάντα διαθέσιμα, για όποτε σας ζητηθούν, τον αριθμό προϊόντος **IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601** και την απόδειξη ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.
- Θα βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε κάποια εγχάραξη, στο εξώφυλλο των οδηγιών χειρισμού (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά της συσκευής.
- Αν εμφανιστούν λειτουργικές βλάβες ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε πρώτα με το ακόλουθο κέντρο σέρβις **τηλεφωνικά** ή με **e-mail**.
- Στη συνέχεια, και εφόσον το προϊόν θεωρηθεί ελαττωματικό, μπορείτε να το αποστείλετε στη διεύθυνση που σας δόθηκε, ελεύθερο από ταχυδρομικά τέλη, συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς (απόδειξη από το ταμείο) και ένα σημείωμα σχετικά με το είδος της βλάβης και τη χρονική στιγμή που εμφανίστηκε.

Στον ιστότοπο www.lidl-service.com μπορείτε να κατεβάσετε το παρόν και πολλά άλλα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικό εγκατάστασης.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Με αυτόν τον κώδικα QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα του σέρβις της Lidl (www.lidl-service.com) και καταχωρώντας τον αριθμό προϊόντος (IAN) **529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601** μπορείτε να ανοίξετε τις online οδηγίες χρήσης.

Επισκευή χωρίς αξιώσεις εγγύησης ή ευθύνης

Μπορείτε να επισκευάσετε σε εμάς την ελαττωματική σας συσκευή ακόμη και εάν έχει λήξει η εγγύηση. Για παράδειγμα επειδή έληξε η εγγύηση ή προκαλέσατε μόνοι σας κατά λάθος τη ζημιά.

Και σε αυτή την περίπτωση, απευθυνθείτε σε εμάς όπως παραπάνω. Επιβαρύνεστε με το κόστος για την αποστολή και την επισκευή.

Κέντρο σέρβις

(GR) Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 00800 490826606
E-Mail: hoyer@lidl.gr

(CY) Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4241
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601

Προμηθευτής

Λάβετε υπόψη σας ότι η ακόλουθη διεύθυνση **δεν είναι διεύθυνση σέρβις**.
Επικοινωνήστε πρώτα με το αναφερόμενο κέντρο σέρβις.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ΓΕΡΜΑΝΙΑ

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 204 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Obsah

1. Bezpečnostné pokyny 205
2. Všeobecné informácie 207
3. Prehľad 209
4. Diely a ich funkcia 209
5. Vybalenie a inštalácia 210
6. Prvé zapnutie a pripojenie na internet 210
7. Použitie mixovacej nádoby 211
8. Základná obsluha 212
9. CookingPilot 213
10.Čistenie prístroja 213
11.Tipy na spracovanie 214
12.Poruchy, príčiny, odstránenie 220
13.Záruka HOYER Handel GmbH 222

⚠ ***NEBEZPEČENSTVO v dôsledku nerešpektovania návodu na použitie a bezpečnostných pokynov!***
Tento stručný návod nenahrádza hlavný návod.
Skôr ako začnete, prečítajte si kapitolu Bezpečnostné pokyny v tomto stručnom návode alebo v online návode na použitie.

Hlavný návod

Na otvorenie hlavného návodu naskenujte QR kód alebo zadajte do prehliadača www.monsieur-cuisine.com.

Ďakujeme za dôveru!

Gratulujeme vám k novému kuchynskému robotu s funkciou varenia *Monsieur Cuisine smart*.

Na bezpečné zaobchádzanie s výrobkom a oboznámenie sa s celým rozsahom výkonov:

- **Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na použitie.**
- **Bezpodmienečne sa riaďte bezpečnostnými pokynmi!**
- **Prístroj sa smie používať len tak, ako je to opísané vnávode na použitie.**
- **Uschovajte všetky dokumenty.**
- **Ak prístroj odovzdáte ďalej, priložte k nemu bezpečnostné pokyny a stručný návod. Sú súčasťou produktu.**
- **Dokumentácia produktu pozostáva z ...**
  - **stručného návodu s bezpečnostnými pokynmi,**
  - **návodu na použitie na internete.**

Želáme vám veľa radosti s novým kuchynským robotom s funkciou varenia *Monsieur Cuisine smart!*

Symboly na prístroji

Symbol uvádza, že takto označené materiály nemenia chuť ani vôňu potravín.

Tento symbol vystríha pre kontaktom s horúcim povrchom.

Tento symbol vystríha pre kontaktom s horúcou vodnou parou.

Účel použitia

Monsieur Cuisine smart slúži na miešanie, šľahanie, miešanie, sekanie, pyré, emulgovanie a drvenie
ľadu, varenie v pare, dusenie, miesenie, smaženie, varenie, riadené varenie uložených receptov a váženie potravín.
Môže sa pripojiť na internet a mám prístup k množstvu receptov.
Prístroj je koncipovaný na domáce používanie. Prístroj sa smie používať len vo vnútorných priestoroch.
Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

⊙ Prístroj nepoužívajte na drvenie mimoriadne tvrdých potravín, napr. kostí alebo muškátových orieškov.

Cudzie produkty a ich nebezpečenstvá:

⊙ Bezpodmienečne rešpektujte upozornenie v návode na obsluhu, že sa môžu používať len originálne diely príslušenstva.

⊙ Externé diely príslušenstva, ktoré blokujú bezpečnostné funkcie *Monsieur Cuisine smart*, ohrozujú vaše zdravie a znamenajú automatický **zánik povolenia na prevádzku**. Akékoľvek následné škody (škoda na majetku, finančná strata alebo ublíženie na zdraví) potom znáša prevádzkovateľ alebo majiteľ. My ako výrobca v tomto prípade vylučujeme akékoľvek ručenie.

Produkt sa neustále zlepšuje.
Preto sa môžu obrázky, hlavne softvéru, mierne líšiť.

Aby bol váš produkt stále aktuálny, je potrebné, aby ste aplikáciu Monsieur Cuisine na svojom smartfóne a/alebo tablete vždy aktualizovali.

1. Bezpečnostné pokyny

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

⊙ Prístroj nesmú používať deti.
⊙ Prístroj a pripájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
⊙ Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.
⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
⊙ Tento prístroj môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a z toho vyplývajúcich nebezpečenstvách.

⚠ Povrch prístroja je počas prevádzky veľmi horúci. Nadstavcov na naparovanie a veka pre naparovacie nadstavce sa počas prevádzky dotýkajte iba chňapkami alebo kuchynskými rukavicami.

⊙ Keď prístroj nie je pod dohľadom, a tiež pred jeho zložením, rozložením alebo čistením, prístroj vždy odpojte od elektrickej siete.
⊙ Myslite na to, že čepele nožového nadstavca sú veľmi ostré:
- Nožov sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniam.
- Aby ste sa nezranili na veľmi ostrých nožoch, pri ručnom umývaní používajte vodu, ktorá je dostatočne čistá, aby ste jasne videli nožový nadstavec.
- Pri vyprázdňovaní a čistení mixovacej nádoby dbajte na to, aby ste sa nedotkli čepelí nožového nadstavca.
- Pri vyberaní a vkladaní nožového nadstavca dbajte na to, aby ste sa nedotkli čepelí.

⊙ Pri funkcii Turbo sa do mixovacej nádoby nesmú vkladať horúce prísady. Mohli by uniknúť a spôsobiť popáleniny.
⊙ Nožový nástavec a miešací nástavec sa po vypnutí ešte chvíľu otáčajú. Pred odblokovaním mixovacej nádoby a otvorením veka počkajte na zastavenie.
⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externými spínacími hodinami alebo separátnym diaľkovým systémom.
⊙ V prípade, že je poškodený elektrický pripojovací kábel tohto prístroja, musí ho výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba nahradiť, aby sa predišlo ohrozeniu.
⊙ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktorá sa počas prevádzky pohybujú, sa prístroj musí vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
⊙ Dbajte na to, aby do zástrčkového spoja prístroja nepretekala žiadna tekutina.
⊙ Upozorňujeme, že povrch vyhrievacieho prvku po použití ešte disponuje zvyškovým teplom.
⊙ V prípade nesprávneho použitia môžu nastať poranenia.
⊙ Buď opatrný pri nalievaní horúcej tekutiny do mixovacej nádoby. Mohla by znovu vystreknúť v dôsledku náhle vytvorenej pary.
⊙ Prístroj používaj len vtedy, ak sú všetky veká správne pripevnené a/alebo je bezpečnostné zariadenie v popísanej polohe.
⊙ Na zatlačenie jedla nadol vždy použite vhodný nástroj, napr. špachtľu.
⊙ Nikdy nevkladaj ruky do mixovacej nádoby, keď je vložená.
⊙ Tento prístroj je určený aj na použitie v domácnosti a na podobné použitia, ako napríklad…
… v závodných kuchyniach, predajniach, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
… na poľnohospodárskych farmách;
… hosťami v hoteloch, moteloch a iných obytných zariadeniach;
… v penziónoch s raňajkami.
⊙ Prečítajte si kapitolu o čistení v hlavnom návode.

⚠ ***NEBEZPEČENSTVO pre deti***

⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenia.

⚠ ***NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené***

⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto zvieratám zabráňte priblížiť sa k elektrickým prístrojom.

NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti

- Prístroj nesmiete nikdy nabíjať v blízkosti vane, sprchy, umývadla naplneného vodou a pod.
- Základný prístroj, pripojovací kábel a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- Základný prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou a striekajúcou vodou!
- Ak by sa do základného prístroja dostala kvapalina, okamžite vytiahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- Prístroj neobsluhujte s mokrými rukami.
- Ak vám prístroj spadol do vody, okamžite vytiahnite zástrčku. Až následne vyberte prístroj.

NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom

- Zástrčku zastrčte do zásuvky až vtedy, keď je prístroj kompletne zmontovaný.
- Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky s ochranným kontaktom, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
- Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripojovacie vedenie neobtáčajte okolo prístroja.
- Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytiahnite zástrčku.
- Dbajte na to, aby sa nikto nemohol na pripojovacom vedení potknúť, zachytiť alebo naň stúpiť.
- Pripojovacie vedenie chráňte pred horúcimi povrchmi (napr. varnými doskami).
- Pri použití prístroja dbajte na to, aby sa pripojovacie vedenie nezacviklo alebo nestlačilo.
- Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- Zástrčku vytiahnite zo zásuvky:
  - v prípade poruchy,
  - keď sa *Monsieur Cuisine smart* nepoužíva,
  - pred montážou alebo demontážou,
  - pred čistením,
  - počas búrky.
- Prístroj nepoužívajte v prípade, ak vykazuje prístroj alebo pripojovacie vedenie poškodenia.
- Aby sa predišlo rizikám, nevykonávajte na prístroji žiadne zmeny.
- Nikdy nevkladajte predmety ani prsty do žiadneho otvoru zariadenia; ani zvonku do vetracích štrbín ani do malých otvorov v interiéri.

NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania

- Prístroj sa za žiadnych okolností nesmie prevádzkovať bez nádoby.
- Nikdy nesiahajte do rotujúceho noža. Do rotujúcich častí nevkladajte žiadne lyžice a podobné predmety. Dlhé vlasy alebo voľné oblečenie udržujte v bezpečnej vzdialenosti od otáčajúcich sa dielov.
  Jediná výnimka: Dodaná špachtľa je skonštruovaná tak, aby sa pri otáčaní v smere hodinových ručičiek nemohla dostať do kontaktu s idúcim nožovým nadstavcom. S miešacím nástavcom sa lopatka nesmie používať.

NEBEZPEČENSTVO POŽIARU

- Pred zapnutím položte prístroj na rovný, stabilný, suchý a teplu odolný povrch.
- Počas prevádzky nie je potrebné prístroj neustále sledovať, je však nutné ho pravidelne kontrolovať. Platí to predovšetkým vtedy, keď sú nastavené veľmi dlhé časy varenia.

NEBEZPEČENSTVO poranenia popálením

- Keď je obsah mixovacej nádoby horúci, môže sa veko otvárať len pomaly a opatrne.
- Hneď po rozmixovaní je zmes v mixovacej nádobe stále v pohybe a pri príliš rýchlom otvorení veka by mohla prudko vystreknúť. Po mixovaní preto počkajte cca 10 sekúnd pred otvorením veka.
- Prístroj prenášajte, až keď vychladne.
- S čistením počkajte, kým prístroj nevychladne.

NEBEZPEČENSTVO poranenia obarením

- Veko naparovacích nadstavcov podľa možnosti neotvárajte za chodu, pretože uniká horúca para.
- Upozorňujeme, že cez parné otvory veka pre naparovacie nadstavce uniká horúca para. Tieto otvory nikdy nezakrývajte, pretože by sa v prístroji mohla nahromadiť para, ktorá pri otvorení prudko unikne.
- Ak chcete otvoriť veko pre naparovacie nadstavce, najprv ho na zadnej strane mierne nadvihnite, aby unikajúci prúd pary smeroval od vás.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami

- Základný prístroj položte len na rovnú, suchú, protišmykovú a vodoodolnú plochu, aby prístroj nemohol spadnúť, ani sa zošmyknúť.
- Prístroj neklaďte na horúci povrch, napr. varné platne.
- Miešací nástavec sa môže používať len s rýchlostnými stupňami 1 až 4.
- Funkcia Turbo sa nesmie používať pri použití miešacieho nadstavca.
- Mixovaciu nádobu používajte len s nasadeným vekom, pretože inak by mohla tekutina vystreknúť.
- Prístroj nepremiestňujte, pokým sa v ňom ešte nachádza jedlo alebo cesto.
- Mixovaciu nádobu neprepĺňajte, pretože inak môže obsah vystreknúť. Pretekajúca tekutina tečie na podložku. Prístroj postavte na podložku odolnú voči vode.
- Dbajte na to, aby v prístroji pri varení v pare nikdy nebolo príliš veľa alebo príliš málo vody.
- Neumiestňujte prístroj priamo pod závesnú skrinku, pretože para bude unikať nahor a mohla by poškodiť nábytok.
- Na výrobu pary používajte iba čistú pitnú vodu.
- Prístroj nepoužívajte naprázdno, pretože sa tým môže prehriať a poškodiť motor.
- Používajte iba originálne príslušenstvo.
- Nepoužívajte ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými prísavnými nožičkami. Keďže nábytok je potiahnutý rozličnými lakmi a plastmi a ošetruje sa rozličnými prostriedkami, nie je možné úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré pôsobia na plastové prísavné nožičky a zmäkčujú ich. V prípade potreby položte pod prístroj protišmykovú podložku.

Podmienky prostredia

- Prístroj je dimenzovaný na prevádzku pri teplote okolia od +5 °C do +30 °C. Počas prevádzky dodržiavajte tieto teplotné limity, aby ste zabezpečili správnu funkciu a dlhú životnosť prístroja.
- Prístroj by sa mal skladovať pri teplote od -20 °C do +60 °C. Upozorňujeme, že extrémne teploty mimo tohto rozsahu môžu nepriaznivo ovplyvniť funkčnosť a životnosť prístroja.
- Počas prevádzky aj skladovania prístroja sa uistite, že vlhkosť vzduchu je medzi 30 % a 75 %.

2. Všeobecné informácie

Technické údaje

Model:	SKMS 1200 C1
Sieťové napätie:	230 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	1 200 W; Mixér: 1 000 W; Varenie: 1 050 W
Vypínač do polohy **0** = spotreba energie:	0 W
Prepnutie do pohotovostného režimu:	< 20 min
Spotreba prúdu v pohotovostnom režime:	≤ 0,5 W
WIFI: Frekvenčný rozsah: Vysielací výkon:	 2 400 Mhz – 2 483,5 Mhz < 20 dBm
Maximálne plniace množstvo mixovacej nádoby **5**:	3 litre
Maximálna nosnosť váhy:	5 kg

Informácie o batériách/akumulátoroch podľa EÚ 2023/1542

Názov/obchodná značka výrobcu	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD, No. 5 Building, Houhai Xufa Tech Park, No. 8 Zhenxing Road, Xinhu Subdistrict, Guangming district, Shenzhen 518106, China.
Typ batérie	Lítiová gombíková batéria: LIR1220 Číslo šarže: 2510
Značka	MALAK
Vyhlásenie o zhode sa vydáva na výlučnú zodpovednosť:	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD
Uvedená batéria bola vyrobená v súlade s nariadením EÚ EÚ2023/1542.	

Upozornenia týkajúce sa vyhlásenia o zhode EÚ

Týmto spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje, že tento produkt zodpovedá základným požiadavkám smernice RED 2014/53/EÚ, ako aj smernice ROHS 2011/65/EÚ + 2015/863/EÚ. Úplne vyhlásenie o zhode EÚ nájdete na internete na stránke: https://www.hoyerhandel.com/de/konformitaetserklaerungen/

Likvidácia



Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ. Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť odovzdaný do osobitného zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.



Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časti materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.

Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dbajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.

Upozornenia týkajúce sa ochrany údajov

Upozornenia o ochrane údajov nájdete:

- **Na prístroji:** V menu (☰) v bode *Vyhlásenie o ochrane osobných údajov.*
- **V aplikácii:** V menu aplikácie v bode *Informácie o ochrane osobných údajov.*
- **Na webovej stránke:** Dole na úvodnej stránke v *Ochrana osobných údajov.*

Vymazanie údajov

Pred likvidáciou prístroja vymažte svoje osobné údaje. To môžu byť napríklad: Pripojenia k aplikáciám alebo webovým stránkam, osobné informácie alebo nastavenia.

Preprava

Ak chcete svoj MC prepraviť, odporúčame použiť originálny obal. Uschovajte si ho na tento účel.

Použité symboly

GS	**T**estovaná **b**ezpečnosť. Zariadenia musia vyhovovať všeobecne uznávaným technickým predpisom a spĺňajú požiadavky zákona o bezpečnosti výrobkov (ProdSG).
CE	Značka CE predstavuje vyhlásenie o zhode EÚ spoločnosti HOYER Handel GmbH.
	Tento symbol pripomína, že sa má obal ekologicky zlikvidovať.
21 PAP	Recyklovateľné materiály: Lepenka (okrem vlnitej lepenky)
~	Striedavé napätie
	Symbol označuje, že príslušenstvo je vhodné do umývačky riadu. Informácie o tom, ktoré časti je možné umývať v umývačke riadu, nájdete v tomto návode na obsluhu.
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.

Technické zmeny vyhradené.

Objednanie dielov príslušenstva

Na našej webovej stránke získate informácie o tom, ktoré diely príslušenstva si môžete doobjednať.

Objednanie online



1. Naskenujte QR kód pomocou smartfónu/tabletu.
2. Pomocou QR kódu sa dostanete na webovú stránku, kde môžete zadať objednávku.

Webová stránka

Webová : www.monsieur-cuisine.com



3. Prehľad

1 Veko pre parné nadstavce
2 Parný nadstavec, plochý
3 Parný nadstavec, hlboký
4 Tesnenie hlbokého parného nadstavca (dbajte na správnu polohu)
5 Mixovacia nádoba
6 **0/I** zapínač/vypínač
7 Dotyková obrazovka
8 Otočný regulátor
9 LED krúžok
10 Upevnenie mixovacej nádoby
11 Upevnenie noža
12 Prepad
13 Základný prístroj
14 Nožičky s prísavkami
15 Pripojovacie vedenie so zástrčkou
16 priečinok na kábel
17 Tesnenie nožového nadstavca (dbajte na správnu polohu)
18 Nožový nadstavec
19 Varný nadstavec
20 Miešací nadstavec
21 Špachtľa
22 Tesnenie veka mixovacej nádoby (dbajte na správnu polohu)
23 Veko mixovacej nádoby
24 Odmerka

Bez zobrazenia:

25 Silikónový kryt
26 Odblokovacia páka

4. Diely a ich funkcia

Diel	Nadstavec	Upozornenia
Nožový nadstavec **18**	- na sekanie, mletie, miešanie pyré - pre program *MIESENIE* - s funkciou *SPÄTNÝ CHOD* na šetrné miešanie	- musí byť vždy vložený, na utesnenie mixovacej nádoby **5** - potraviny prípadne vopred nakrájajte na kúsky s dĺžkou cca 3 – 4 cm - môže sa používať so všetkými rýchlostnými stupňami (1 až 10)
Odmerka **24**	Odmerka **24** slúži súčasne ako uzáver mixovacej nádoby **5** a na meranie prísad (20 ml až 100 ml).	**POZOR!** Pred vybratím odmerky **24** musíš znížiť rýchlosť na stupeň 1, 2 alebo 3, aby sa potraviny nemohli vymrštiť von.
Varný nadstavec **19**	na varenie a dusenie	do mixovacej nádoby **5** dajte minimálne 500 ml vody
Miešací nadstavec **20**	na riedke potraviny - šľahanie smotany (aspoň 200 g) - šľahanie bielkov (aspoň 4 kusy) - emulgovanie (napr. majonézy)	- môže sa používať len s rýchlostnými stupňami 1 až 4 - nesmie sa používať s funkciou *TURBO*
Špachtľa **21**	Špachtľa **21** slúži na premiešanie prísad a na odobratie varného nadstavca **19**.	Špachtľa **21** sa nesmie používať, keď je vložený miešací nadstavec **20**. Inak by sa lopatka mohla zachytiť v miešacom nadstavci.
Nadstavce na varenie na pare plochý **2** a hlboký **3**	Na varenie na pare	Podľa potreby môžeš používať buď hlboký nadstavec na varenie na pare **3** alebo obidva nadstavce na varenie na pare (**2** a **3**). Plochý nadstavec na varenie na pare **2** sa nemôže používať bez hlbokého nadstavca na varenie na pare **3**.

5. Vybalenie a inštalácia

Počas výroby sa na mnohé diely nenesie tenká vrstva oleja, aby boli chránené. Pred prvým použitím prístroj prevádzkuj iba s vodou, aby sa prípadné zvyšky odparili.

UPOZORNENIE: Počas prvých použití môže v dôsledku zahrievania motora dochádzať k vzniku mierneho zápachu. To je neškodné. Postaraj sa o dostatočné vetranie.

1. Odstráň všetok obalový materiál.
2. Skontroluj, či sú k dispozícii všetky diely a či nie sú poškodené.
3. **Pred prvým použitím prístroj vyčisti!**
4. V mixovacej nádobe **5** priveďte do varu 3 litre vody a potom ju vylejte.
5. Prístroj **13** postav na rovnú, suchú, nekĺzavú a vodeodolnú plochu, aby sa prístroj nemohol prevrhnúť alebo zošmyknúť.

POZOR!

⊙ Pretekajúca kvapalina vytečie na pracovnú plochu. Preto prístroj postavte na vodeodolnú podložku.

6. Prvé zapnutie a pripojenie na internet

Monsieur Cuisine smart môžete kedykoľvek používať aj bez internetového pripojenia. Pripojenie na internet slúži na využívanie smart funkcií cez aplikácie Monsieur Cuisine a Google Home na vašom smartfóne alebo tablete.

Takto zistíte informácie o svojej WLAN sieti!

V prípade, že si nie ste istý, ako sa volá vaša WLAN sieť alebo heslo, tu je niekoľko tipov, kde nájsť informácie.

- Pozrite sa na zadnú alebo spodnú časť routera. Tam spravidla nájdete všetky informácie, ktoré potrebujete.
- Pozrite si dokumentáciu, ktorú ste dostali od poskytovateľa siete.
- Názov WLAN siete:
  Zvyčajne je uvedený ako „názov WLAN" alebo „názov SSID" alebo kombinácia oboch „názov WLAN (SSID)". Pod tým je potom uvedený názov. Keď ho uvidíte v zozname *Monsieur Cuisine smart*, ťuknite naň.
- Názov hesla:
  Ten spravidla nájdete pod „názvom hesla WLAN" alebo „kľúčom WLAN". Väčšinou je za tým ešte v zátvorkách WPA, WPA2 alebo podobne, to je druh šifrovania. Za tým je heslo, zvyčajne ako kombinácia číslic a písmen alebo len číslice.

Všeobecné informácie o pripojení WLAN

- Do svojej siete WLAN sa musíte zaregistrovať iba pri prvom pripojení alebo ak ste vo svojej sieti WLAN vykonali zmeny.
- *Monsieur Cuisine smart* si zapamätá sieť, ku ktorej bol pripojený a automaticky sa k nej znovu pripojí.
- Spravidla sa pri prvom pripojení musí zadať heslo. Iba v nezvyčajnom prípade, že vaša sieť nie je zabezpečená, nemusíte zadávať heslo.
- *MC smart* pracuje len vo WLAN s frekvenciou 2,4 GHz. Ak sa WLAN nezobrazuje, aktivujte okrem 5 GHz WLAN 2,4 GHz v menu routera a pripojte k nej *MC smart*. Väčšina routerov priradí *MC smart* túto frekvenciu automaticky.
  Ak tomu tak nie je a prístroj nie je možné pripojiť k sieti WLAN, v nastaveniach routera dajte 2,4 GHz WLAN nový názov, ktorý sa líši od 5 GHz WLAN a pripojte *MC* k tejto WLAN. Ostatné zariadenia, ktoré pracujú v 2,4 GHz WLAN a boli k nej predtým pripojené, sa k nej musia znovu pripojiť.

Prvé zapnutie

1. Spojte sieťovú zástrčku **15** s vhodnou zásuvkou. Zásuvka musí byť aj po pripojení kedykoľvek dobre prístupná. S priehradky na kábel **16** vytiahnite len potrebnú dĺžku kábla.
2. Zapínač/vypínač **6** nastavte vzadu vpravo na **I**. Obrazovka **7** začne svietiť.
3. Po niekoľkých sekundách sa zobrazí obrazovka, v ktorej si vyberiete jazyk. Ťuknite na požadovaný jazyk a následne na tlačidlo *NEXT* na uloženie.
4. Ťuknite na požadovanú krajinu a následne na tlačidlo *ĎALEJ* na uloženie.
5. Zobrazí sa zoznam so všetkými viditeľnými WLAN sieťami.
   - Pri prvom vyvolaní sa automaticky vyhľadávajú WLAN siete.
   - Všetky nájdené WLAN siete sa zobrazia v zozname.
   - Ťuknite prstom na *Preskočiť* ak si neželáte pripojenie na internet a výber potvrďte. Nasleduje malé predstavenie softvéru. Ťuknite na obrazovku, aby ste prešli na ďalší krok.
   - Po skončení predstavenia sa na obrazovke zobrazí úvodné menu.
6. Potiahnutím prsta po obrazovke môžete listovať v zozname nahor a nadol.
7. Ťuknite prstom na svoju WLAN sieť.
8. Ak je sieť nechránená, vytvorí sa pripojenie. Pravdepodobne sa však otvorí malé okienko, v ktorom musíte zadať heslo WLAN (kľúč WLAN).
   Takisto sa zobrazí klávesnica, pomocou ktorej vykonáte zadanie.
9. Po zadaní stlačte tlačidlo s háčikom. Spustí sa pripájanie.
10. V novom okne si môžete vytvoriť Lidl účet (účet), prihlásiť sa do svojho existujúceho Lidl účtu alebo oboje preskočiť.
    - Ťuknite na *Preskočiť*, ak si ani jedno neželáte.
    - Ťuknite na *PRIHLÁS SA*, aby ste sa mohli prihlásiť do svojho existujúceho Lidl účtu. Potom sa riaďte pokynmi na obrazovke. Váš *MC smart* sa pri prihlásení automaticky zaregistruje vo vašom Lidl účte.
    - Keď si chcete vytvoriť nový účet, prečítajte si nasledujúci odsek.

UPOZORNENIA:

- **Existujúci účet:** *MC smart* môžete prihlásiť vo svojom Lidl online účte alebo Lidl Plus účte.
- **Nový účet:** Keď zaregistrujete svoj *MC smart,* automaticky sa vytvorí nový účet. Toto sa vždy uskutočňuje podľa špecifikácií Lidl.

Vytvorenie prvého Lidl účtu

Ak ešte nemáte Lidl účet, ale chcete si so svojím novým *MC smart* užiť všetku zábavu, potom si ho vytvorte teraz.

1. Ťuknite na *ZAREGISTRUJ SA TERAZ ZADARMO*.
2. Zadajte dvakrát svoju e-mailovú adresu a následne heslo.
3. Na potvrdenie stlačte tlačidlo so šípkou.
   Na obrazovke sa zobrazí nové okno. Potom sa na uvedenú e-mailovú adresu odošle e-mail s kódom.
4. Kód z e-mailu zadaj do políčka.
5. Ťuknite na zelenú šípku vpravo na klávesnici.
6. Ťuknite na okienko na potvrdenie podmienok používania. Bez súhlasu sa konto nevytvorí.
   Ak chcete, môžete si objednať aj newsletter. Jednoducho ťuknite na okienko.
7. Na vytvorenie Lidl účtu ťuknite na spodné tlačidlo. Keď sa tak stane, dostanete na obrazovke krátke upozornenie. Automaticky sa otvorí nové okno.
8. V okne o ochrane údajov môžete určiť, či a aké údaje chcete zdieľať.
   - Ak nechcete zdieľať žiadne údaje, ťuknite na *ODMIETNUŤ VŠETKO*.
   - Ak chcete zdieľať všetky údaje, ťuknite na *SÚHLASIŤ SO VŠETKÝM*.
   - Ak chcete zdieľať len niektoré údaje, ťuknite na príslušné okienka a potom na *ULOŽIŤ VÝBER*.
9. Nasleduje malé predstavenie softvéru. Ťuknite na obrazovku, aby ste prešli na ďalší krok. Po skončení predstavenia sa na obrazovke zobrazí úvodné menu.

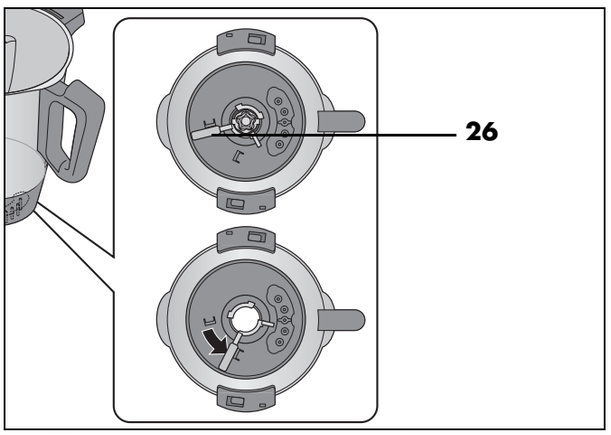
Po pripojení a prihlásení do členského účtu sa nové recepty automaticky načítajú z našej webovej stránky a uložia sa do *Monsieur Cuisine smart*.

Vymazanie autentifikačných údajov/ odpojenie alebo vymazanie účtov

Na odpojenie prístroja od WLAN: WLAN vypnite v menu alebo aktivujte výrobné nastavenie.
Na zmenu hesla WLAN sa pozrite do návodu routera.
V menu nastavení nájdete svoj používateľský účet a pod ním nastavenia pre účet LIDL. Z účtu sa môžete odhlásiť alebo tiež zmeniť heslo.
Na odpojenie prístroja z účtu LIDL: V menu nastavení sa môžete z účtu odhlásiť alebo aktivovať výrobné nastavenie. Prečítajte si návod na príslušných webových stránkach LIDL o vymazaní účtu LIDL.
Na odpojenie od aplikácie alebo Google-Home aktivujte výrobné nastavenie.

7. Použitie mixovacej nádoby

Nožový nadstavec **18** slúži na sekanie potravín.
Mixovacia nádoba **5** sa nikdy nesmie používať bez nožového nástavca **18**, keďže nožový nástavec **18** mixovaciu nádobu **5** utesňuje dole.
Na odobratie nožového nadstavca **18** postupujte takto:



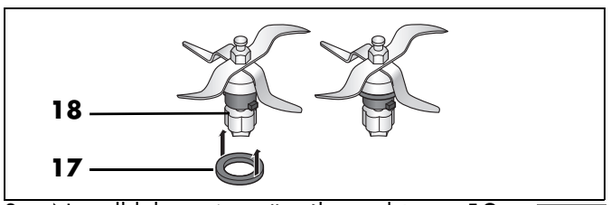
1. Mixovaciu nádobu **5** položte vodorovne.
2. Stlačte odblokovaciu páku **26** na spodnej strane mixovacej nádoby **5**, aby ukazovala na symbol otvoreného zámku.
3. Nožový nadstavec **18** opatrne vytiahnite nahor.

Na vloženie nožového nadstavca **18** postupujte takto:

1. Mixovaciu nádobu **5** položte vodorovne.
2. Nožový nadstavec **18** vložte zhora.
   Nezabudnite, že obidve vačky na pätke nožového nadstavca **18** sa musia zasunúť cez obidve vybrania na dne mixovacej nádoby **5**.

POZOR!

⊙ Dbajte o to, aby tesnenie **17** správne sedelo na nožovom nadstavci **18**, pretože inak by mohol vytiecť obsah.



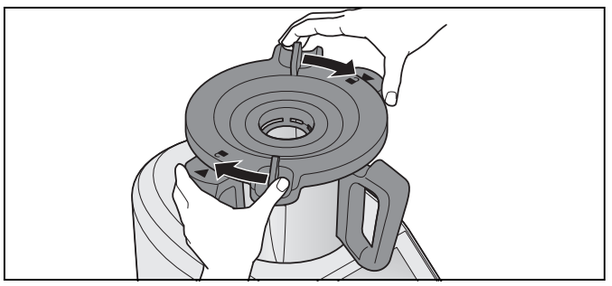
3. Na odblokovanie nožového nadstavca **18** stlačte odblokovaciu páku **26** na spodnej strane mixovacej nádoby **5**, aby ukazovala na symbol zatvoreného zámku.

Nasadenie mixovacej nádoby

1. Vložte mixovaciu nádobu **5** do upevnenia **10**. Predná strana s rúčkou smeruje k vám.
2. Mixovaciu nádobu **5** zľahka zatlačte nadol, kým nebude správne osadená.

Nasadenie veka

1. Umiestnite veko **23** na mixovaciu nádobu tak, aby sa symboly zámkov nachádzali oproti šípkam na mixovacej nádobe **5**.



2. Veko **23** otočte obidvoma rukami v smere hodinových ručičiek.
   Až keď je veko **23** správne uzavreté, môže sa prístroj spustiť. Keď je aktívny program, zvukový signál indikuje, že je prístroj pripravený na prevádzku.

Odobratie mixovacej nádoby

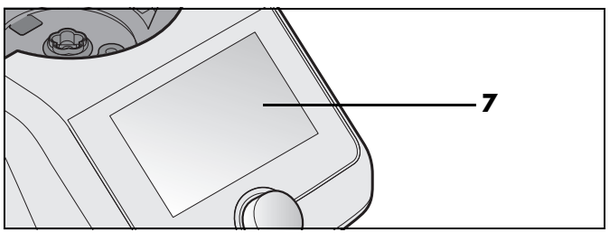
1. Veko **23** otočte obidvoma rukami proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
2. Mixovaciu nádobu **5** vyberte nahor.

8. Základná obsluha

Zapnutie prístroja

- Zapínač/vypínač **6** nastavte vzadu vpravo na **I**:
  - Obrazovka **7** začne svietiť.
  - Úvodné menu sa zobrazí na obrazovke.

Obrazovka

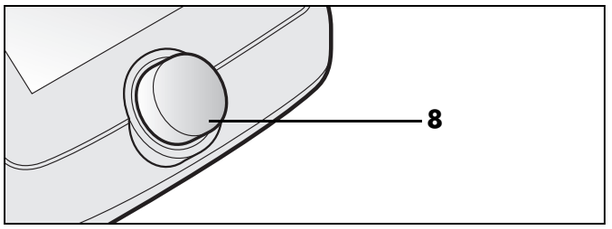


Na obrazovke **7** sa zobrazujú všetky nastavenia a prevádzkové hodnoty.

Ak nie je aktívna žiadna funkcia a nevykonáte žiadnu činnosť po dobu približne 5 minút, na obrazovke **7** sa zobrazí dialógové okno, v ktorom sa odpočítava čas do prepnutia do pohotovostného režimu.

- Stlačením dialógového tlačidla alebo otočného regulátora **8** ponecháte prístroj aktívny.
- Ak je prístroj v pohotovostnom režime, jednoducho stlačte alebo otočte otočný regulátor **8** na „prebudenie" prístroja.
- Ovládanie a nastavenie hodnôt sa uskutočňuje na dotykovej obrazovke **7** a otočným regulátorom **8**. V obidvoch prípadoch sú možné obidva druhy obsluhy.
- Nastavenia vykonáte dotykom na tlačidlá alebo potiahnutím a otočením.

Otočný regulátor



- Stlačenie otočného regulátora spôsobí aktiváciu označenej funkcie.
- Otočným regulátorom **8** vykonáte nastavenia. Nastavenia sa spravidla okamžite zobrazia na obrazovke **7**. Tak môžete otočením otočného regulátora, napr. listovať v zoznamoch alebo označiť body menu.
- Nastavenia sa vždy vykonajú len pre aktivovanú funkciu (napr. čas, teplota alebo rýchlosť programu).

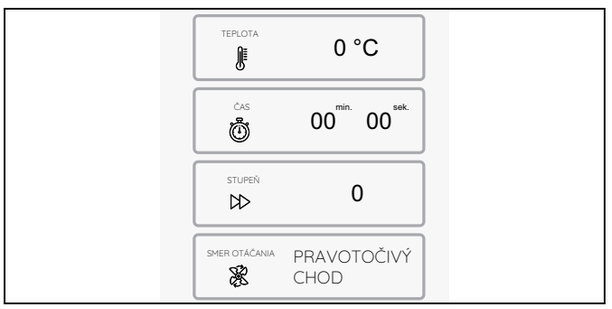
Váhy

Zabudovaná kuchynská váha váži po 1 grame až do 5 kilogramov.
Váha sa ľahko používa. Je pripravená na použitie, keď neprebieha žiadny pracovný postup.

UPOZORNENIA:

- Počiatočná hmotnosť je 2 gramy.
- Ak chcete vážiť 5 gramov alebo menej, výsledky merania môžu byť nepresné.

Základné nastavenia pre varenie

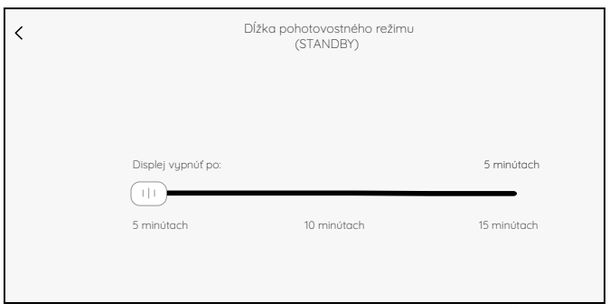


- Ťuknite na niektoré zo 4 tlačidiel a vpravo sa otvorí políčko na nastavenie príslušnej hodnoty.

Výber času pohotovostného režimu

Tu si môžete zvoliť, ako dlho má zostať obrazovka zapnutá po poslednom nastavení. Keď zvolený čas uplynie, zobrazí sa asi na 25 sekúnd hlásenie. Urob akékoľvek nastavenie, aby si zabránil vypnutiu. Ak neurobíte žiadne nastavenie, prístroj sa prepne do pohotovostného režimu.

1. Menu bolo vyvoláte a je zobrazené obrazovke.



2. Posuňte regulátor do požadovanej polohy. Čas vypnutia môžete nastaviť po minútach v rozsahu 5 až 15 minút. Zvolený čas sa zobrazí.
3. Ťuknite hore vľavo na tlačidlo so šípkou < na opustenie menu. Nastavenie sa uloží.

Výrobné nastavenie

Obnovením na výrobné nastavenie sa vymažú všetky nastavenia a váš priebeh varenia.

1. Stlačte ☰ -> *Nastavenia* -> *OBNOVENIE VÝROBNÝCH NASTAVENÍ.*
2. Ťuknite na tlačidlo *ÁNO*, aby sa spustila funkcia. Krátko sa zobrazí úvodná obrazovka a následne menu jazyka.
3. Ťuknite na požadovaný jazyk a následne na tlačidlo na uloženie.
4. Vyberte si svoju WLAN a zadajte kľúč/heslo WLAN. Ťuknite na háčik na uloženie zadania.
5. Potom sa riaďte pokynmi na obrazovke.

9. CookingPilot

CookingPilot *Monsieur Cuisine smart* vás krok za krokom prevedie vybraným receptom – odtiaľ názov CookingPilot (riadené varenie).

Všeobecné informácie o CookingPilot

- Pri dodaní má *Monsieur Cuisine smart* v pamäti množstvo receptov.
- Pri pripojení na internet a k členskému účtu sa do pamäte načítajú ďalšie recepty. Nezabudnite sa prihlásiť.

Vyvolanie menu

- Stlačte tlačidlo *RECEPTY*. Nájdete ich, napr. v úvodnom menu alebo hore vľavo, keď ste v menu Programy. Vidíte rad receptov s fotografiami. Na otvorenie receptu ťuknite na fotografiu.
- Keď chcete z receptu odísť, postupujte takto:
  - Ťuknite hore vľavo na tlačidlo [←. V ďalšom okne si môžete uložiť aktuálny pracovný krok receptu.
  - Zobrazí sa úvodná stránka receptu. Stlačte tlačidlo so šípkou < hore vľavo na vyvolanie hlavného menu receptov.

10. Čistenie prístroja

NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Pred každým čistením vytiahnite zástrčku **15** zo zásuvky.
- ⊙ Základný prístroj **13** nikdy neponárajte do vody.

NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania!

- ⊙ Myslite na to, že čepele nožového nadstavca **18** sú veľmi ostré. Čepelí sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniam.
- ⊙ Pred odstránením nožového nadstavca **18** opláchnite mixovaciu nádobu **5** vodou a odstráňte z čepelí zvyšky jedál, aby ste mohli bezpečne odobrať nožový nadstavec **18**.
- ⊙ Aby ste sa nezranili na veľmi ostrých nožoch, pri ručnom umývaní používajte vodu, ktorá je dostatočne čistá, aby ste jasne videli nožový nadstavec **18**.

POZOR!

- ⊙ V žiadnom prípade nepoužívajte abrazívne, žieravé alebo drsné čistiace prostriedky. Mohlo by dôjsť k poškodeniu prístroja.

UPOZORNENIE: Určité potraviny alebo koreniny (napr. karí) môžu zafarbiť plast. Nie je to chyba prístroja a je to zdravotne neškodné.

Predumytie

1. Vložte mixovaciu nádobu **5** do prístroja.
2. Do mixovacej nádoby naplňte 0,5 l vody. Do vody môžete pridať trocha prostriedku na umývanie.
3. Nasaď veko **23** na mixovaciu nádobu.
4. Vyberte program *PREDMÝVANIE.*
5. Teraz vyberte:
   - *RÝCHLE ČISTENIE* (1 min 30 s) alebo
   - *DLHÉ ČISTENIE* (1 min 45 s)
6. Stlačte *ŠTART*. Program začne s umývaním a čas ide dozadu.

UPOZORNENIE: Pri dlhom umývaní sa voda pred vlastným procesom umývania zohreje.

7. Po uplynutí umývania sa na displeji zobrazí *HOTOVO.*
8. Vylejte vodu a začnite s čistením.

Čistenie základného prístroja

1. Vyčisti základný prístroj **13** vlhkou handričkou. Môžeš použiť aj malé množstvo prostriedku na umývanie riadu.
2. Následne ho utrite čistou handričkou, mierne navlhčenou čistou vodou.
3. Základný prístroj **13** znovu použite, až keď je úplne suchý.
4. Obrazovka sa môže navyše vyčistiť utierkou na čistenie okuliarov alebo špeciálnymi čističmi na monitory.

Čistenie v umývačke riadu

Nasledujúce diely sú vhodné do umývačky riadu:

- mixovacia nádoba **5**
- odmerka **24**
- veko mixovacej nádoby **23**
- tesnenie nožového nadstavca **22**
- nožový nadstavec **18**
- tesnenie nožového nástavca **17**
- Varný nástavec **19**
- miešací nástavec **20**
- Špachtľa **21**
- parný nadstavec, hlboký **3**
- tesnenie parného nadstavca **4**
- parný nadstavec, plochý **2**
- veko pre parné nadstavce **1**

Nasledujúce diely sa **v žiadnom prípade** nesmú čistiť v umývačke riadu:

- základný prístroj **13**

UPOZORNENIA:

- Pri umývaní v umývačke riadu môže dôjsť k miernym deformáciám. To sa stáva na dieloch príslušenstva, ktoré sú pri zahriatí pod napätím. Diely jednoducho vložte voľne do umývačky riadu. Tak zaistíte, že nedôjde k deformácii.
- Pred umývaním mixovacej nádoby **5** v umývačke bezpodmienečne odoberte nožový nadstavec **18**.

Čistenie príslušenstva

1. Vypláchnite mixovaciu nádobu **5** teplou vodou a vodu vylejte.
2. Odoberte nožový nadstavec **18** a snímte tesnenie **17**.
3. Všetko príslušenstvo vyčistite ručne v umývadle s tečúcou vodou alebo v umývačke.
4. Pri ručnom čistení opláchnite všetky diely čistou vodou.
5. Všetky diely nechaj úplne vyschnúť, skôr ako ich opäť použiješ.
6. Pred ďalším použitím vložte nožový nadstavec **18** znovu do mixovacej nádoby **5**.



Doobjednanie príslušenstva

Ak pri čistení zistíte, že by sa niečo malo vymeniť, môžete si príslušenstvo doobjednať. Jednoducho naskenujte QR kód.

11. Tipy na spracovanie

Prehľad automatického programu Miesenie

Automatický program	Pracovný nástroj	Min. Množstvo	Max. Množstvo	Prednastavený čas
pevné cesto (napr. chlieb alebo pizza)	nožový nadstavec **18**	500 g cesta	1000 g múky/1750 g cesta	2 min
mäkké cesto (napr. kysnuté cesto alebo koláčiky)			1000 g múky	
tekuté cesto (napr. lievance alebo palacinky)			1000 g múky	

Orientačné hodnoty pre automatický program mixovanie

Potraviny	Pracovný nástroj	Množstvo	Čas
Surové ovocie a surová zelenina	nožový nadstavec **18**	250 g	1 minúta
Mixovanie varenej zeleniny			45 sekúnd

Orientačné hodnoty pre vyšľahanie smotany dotuha

Potraviny	Pracovný nástroj	Množstvo	Čas	Stupeň
Vyšľahanie dotuha vychladenej šľahačkovej smotany	Miešací nadstavec **20**	200 g	2 – 2:30 minút s vizuálnou kontrolou	3

Orientačné hodnoty pre sekanie potravín

Potraviny	Pracovný nástroj	Množstvo	Stupeň	Čas
Jablká (na kúsky)	nožový nadstavec **18**	600 g	5	6 sekúnd
Žemle		1 kus	8	20 sekúnd
Pohánka		250 g	10	1 minúta
Špalda		250 g	10	1:30 min
kocky ľadu		250 g	Turbo	3 x 1 sekunda
Mäso (zmrazené)		100 g	8	16 sekúnd
Koreniny		20 g	10	20 sekúnd
Droždie		250 g	10	1:30 min
Kávové zrná		100 g	10	45 sekúnd
Zemiaky (na kúsky)		1 kg	5	10 sekúnd
Cesnak		1 strúčik	8	5 sekúnd
Kapusta (červená/biela)		500 g	6	8 sekúnd
Bylinky		20 g	6	8 sekúnd
Ľanové semienka		100 g	10	15 sekúnd
Mandle		200 g	10	10 sekúnd
Mak		250 g	9	35 sekúnd
Mrkva (nakrájaná, 5 cm)		500 g	6	8 sekúnd
Orechy		200 g	10	10 sekúnd
Zrnká korenia		20 g	10	20 sekúnd
Raž		250 g	10	1:30 min
Čokoláda/poleva		200 g	8	15 sekúnd
Sezam		50 g	10	10 sekúnd
Pšenica		250 g	10	1:30 min
Pšenica		500 g	10	2 minúty
Cukor		100 g	10	20 sekúnd
Cibuľa		1 kus	6	8 sekúnd

Tipy a orientačné hodnoty pre automatický program varenie v pare

- Pri vkladaní potravín dbajte o to, aby niektoré štrbiny v parnom nadstavci **2** / **3** alebo varnom nadstavci **19** zostali voľné. Len tak sa môže para voľne šíriť a prísady sa uvaria rovnomerne. Pretože je varný nadstavec menší, dá sa naraz spracovať menej potravín.
- Množstvo vody v mixovacej nádobe **5**: 1 liter s parným nadstavcom **3**//0,5 litra s varným nadstavcom **19**.

Potraviny	Množstvo	Čas prípravy
Zelenina		
Karfiol, ružičky	500 g	15 minút
Fazuľa, zelená, celá	500 g	10 minút
Brokolica, ružičky	500 g	12 minút
Šampiňóny, na plátky	250 g	15 minút
Hrášok, TK	250 g	8 minút
Fenikel (kúsky so šírkou 1 cm)	500 g	12 minút
Zemiaky, ošúpané, rozštvrtené	800 g	15 minút
Zemiaky, malé, v šupke	800 g	15 minút
Kaleráb (kúsky so šírkou 1 cm)	500 g	15 minút
Kapusta, na prúžky	500 g	12 minút
Cibuľa (krúžky so šírkou 1 cm)	500 g	6 minút
Mrkva (3 mm hrubé krúžky)	500 g	12 minút
Mrkva, celá, veľmi tenká	500 g	12 minút
Paprika (prúžky so šírkou 1 cm)	500 g	10 minút
Ružičkový kel, celý	500 g	12 minút
Špargľa, celá	500 g	18 minút
Špenát, čerstvý	250 g	7 minút
Cuketa (5 mm hrubé krúžky)	500 g	12 minút
Hráškové struky, celé	200 g	8 minút
Ovocie		
Jablká, rozštvrtené	500 g	12 minút
Marhule, rozpolené	500 g	10 minút
Hrušky, rozštvrtené	500 g	12 minút
Broskyne, rozpolené	500 g	10 minút
Broskyne, rozpolené	500 g	12 minút
Mäso		
Fašírky a knedle	500 g	15 minút
Kuracie filé, celé	150 g	15 minút
Kuracie filé, naporciované kúsky	500 g	12 minút
Morčacie filé, celé	150 g	15 minút
Morčacie filé, naporciované kúsky	500 g	12 minút
Ryby		
Pstruh, celý	2 kusy à 250 g	15 minút
Krevety, surové	250 g	10 minút
Filé z lososa	1 – 4 kusy à 300 g, hrúbka 3 – 4 cm	12 minút
Mušle	1 kg	15 minút
Filé z tresky	1 – 4 kusy à 200 g, hrúbka 2 cm	12 minút

Tipy a orientačné hodnoty pre automatický program SOUS VIDE

- Potraviny vložte do vákuového vrecka a vákuovo uzatvorte. Alebo ich vložte do vrecka na mrazenie. Vložte vrecko na mrazenie do vody otvorom nahor a vytlačte všetok vzduch. Nakoniec vrecko pevne uzavrite svorkami.
- Vložte varný nadstavec do mixovacej nádoby.
- Naplňte mixovaciu nádobu mierne pod vrchný okraj varného nadstavca horúcou vodou.
- Vložte vrecko do varného nadstavca a jemne ho zatlačte do vody, kým nebude úplne pokryté vodou.
- Vložte vrecko na mrazenie do varného nadstavca tak, aby otvor vrecka so svorkami smeroval nahor.
- Ak je to potrebné, doplňte ešte trocha horúcej vody. Dávajte však pritom pozor na maximálnu výšku naplnenia mixovacej nádoby.
- Ideálne je, ak jedlo po uvarení krátko opečiete na panvici.

Potraviny	Množstvo (cca 4 porcie)	Čas prípravy	rare	medium rare	medium	well done
Mäso						
Srnčí chrbát, rozmrazený	600 g	1 h	-	52 °C	55 °C	62 °C
Hovädzie steaky	4 kusy (à 180 g, hrúbka 2 – 3 cm)	1 h	52 °C	55 °C	58 °C	62 °C
Hovädzie filety	800 g	2 h	-	54 °C	59 °C	-
Bravčová krkovička	800 g	2 h 30 min	-	60 °C	65 °C	72 °C
Bravčové filé	600 – 800 g	1 h 30 min	-	56 °C	59 °C	63 °C
Kuracie prsia	4 kusy (à 150 g, hrúbka 3 – 4 cm)	50 min	-	-	-	70 °C
Kačacie prsia	2 kusy (à 300 g, hrúbka 2 – 3 cm)	70 min	-	58 °C	60 °C	70 °C
Jahňacie filé	500 g	45 min	-	62 °C	65 °C	70 °C
Ryby						
Filé z lososa	4 kusy (à 125 g, hrúbka 2 – 3 cm)	40 min	40 °C sklovité	45 °C mäkké	50 °C pevné	65 °C
Tigrie krevety	20 ks	25 min	40 °C sklovité	45 °C mäkké	50 °C pevné	56 °C
Zelenina						
Zelená špargľa	400 g	20 min	-	-	-	85 °C
Mrkva	400 g (hrubú mrkvu pozdĺžne rozrežte)	1 h	-	-	-	85 °C
Zelená fazuľa	400 g	1 h	-	-	-	85 °C
Ovocie						
Ananás/broskyne/marhule/ čerešne umyté, vyčistené odkôstkované a podľa chuti nakrájané na kúsky	400 g	1 h	-	-	-	85 °C
Jablká/hrušky umyté, očistené, bez jadier a narezané na prúžky	400 g	25 min	-	-	-	85 °C

Tipy a orientačné hodnoty pre automatický program SLOW COOK

V programe *SLOW COOK* sa príprava uskutočňuje v kvapaline. Podľa chuti a použitého produktu to môže byť, napr. vývar, šťava, voda alebo víno. Podľa chuti môžete pridať koreniny a ďalšie potraviny.

Potraviny	Množstvo (cca 4 porcie)	ďalšie prísady	Čas prípravy	Teplota
Mäso				
Pečené hovädzie/tafelspitz	800 g v kuse	do mixovacej nádoby dajte s 1 litrom hovädzieho vývaru	6 h	85 °C
Hovädzí guláš	800 g na kocky 2 x 3 cm	do mixovacej nádoby dajte s 500 ml hovädzieho vývaru	4 h	85 °C
Pečené bravčové mäso	800 g v kuse	do mixovacej nádoby dajte s 1 litrom hovädzieho vývaru	6 h	85 °C
Bravčový guláš	800 g na kocky 2 x 3 cm	do mixovacej nádoby dajte s 500 ml hovädzieho vývaru	4 h	85 °C
Kuracie soté	800 g na prúžky, hrúbka cca 1 cm	do mixovacej nádoby dajte s 500 ml hovädzieho vývaru	1 h	90 °C
Ryby				
Rybacia polievka	1 kg zeleniny očistenej, umytej a nakrájanej na kúsky, 500 g hotového rybieho filé bez kože na kúsky, Koreniny	Do mixovacej nádoby dajte s 1 litrom zeleninového alebo rybacieho vývaru. Pridajte rybu.	2 h max. 30 min	85 °C 70 °C
		UPOZORNENIE: Ak varíte rybaciu polievku, rybu pridajte až na koniec. Nemala by sa variť dlhšie ako 30 min, aby sa nerozpadla.		
Zelenina				
Zeleninová polievka	1 kg zeleniny očistenej, umytej a nakrájanej na kúsky, korenie	Do mixovacej nádoby dajte s 1 litrom zeleninového vývaru.	2 h	90 °C
Ovocie				
kompót	800 g ovocia, umyté, očistené, bez jadier a narezané na kocky max. 2 cm	Do mixovacej nádoby dajte ovocie so 100 ml vody a 3 PL cukru.	2 h	90 °C
Jablkové pyré, slivkové pyré	1,2 g ovocia, umyté, očistené, bez jadier a narezané na kocky max. 2 cm	Do mixovacej nádoby dajte ovocie s 200 ml prepasírovanej ovocnej šťavy.	5 h, následne mixujte s nasadenou odmerkou 1 min na stupni 10	80 °C

Tipy a orientačné hodnoty pre automatický program FERMENTOVANIE

- Hotové produkty môžete podľa ľubovôle dochutiť korením, bylinkami, orechmi alebo ovocím.
- V naparovacom nadstavci môžete fermentovať kysnuté cesto. Nato pridajte 250 ml vody do mixovacej nádoby a zakryte všetky vetracie otvory papierom na pečenie. Potom zatvorte veko.

Potraviny	Prísady	Čas prípravy	Teplota
Jogurt 5 pohárov à 200 g	900 ml mlieka izbovej teploty (trvanlivé mlieko, 3,5 % tuku) 100 g bieleho jogurtu (3,5 % tuku)	8 h	40 °C
Čerstvý syr	1500 ml studeného mlieka (čerstvé mlieko, 3,5 % tuku) 200 g kyslej smotany (10 % tuku)	10 h	65 °C
Sladké kysnuté cesto	Hotové sladké kysnuté cesto. Recept nájdete v našich súboroch.	1 h	50 °C
Výdatné kysnuté cesto/ chlebové cesto	Hotové výdatné kysnuté cesto. Recept nájdete v našich súboroch.	1 h 30 min	50 °C

Tipy a orientačné hodnoty pre automatický program SMOOTHIE

- Ovocie a zeleninu vždy umyte, očistite, ošúpte, zbavte jadierok a dajte nakrájané na kúsky do mixovacej nádoby.
- Najlepší výsledok dosiahnete, ak do mixovacej nádoby pridáte prísady až po značku 1 l.
- Na 4 poháre po cca 250 ml pridajte do mixovacej nádoby 660 g pevných prísad a 350 g tekutiny (napr. voda, mlieko, jogurt, cmar, kefír).
- Vždy si zvoľte čas, pod ktorým je uvedená najtvrdšia z použitých prísad.

Potravina	Množstvo (na 4 poháre, každý 250 ml)	Čas
Ovocie		
Mäkké Ovocie bobule, banány, hrozno, zrelé kivi, citrusová dužina, melón, maracuja, čerešne, mirabelky, slivky	660 g ovocia + 350 g tekutiny	1 min
Pevnejšie Ovocie mango, tvrdšie kivi, jablká, hrušky, broskyne, marhule. rebarbora, nektárinky	660 g ovocia + 350 g tekutiny	1 min 30 s
Tvrdé Ovocie tvrdšie jablká, tvrdšie hrušky, tvrdšie nektárinky	660 g ovocia + 350 g tekutiny	2 min
Zelenina		
Mäkká Zelenina paradajky, avokádo, šalátová uhorka, šalátové listy (bez stonky/hlúbu)	660 g zeleniny + 350 g tekutiny	1 min
Pevnejšia Zelenina stonkový zeler, červená repa (varená), kukurica (z konzervy), paprika, jarná cibuľka, kapusta (bez stonky), fenikel, paprikové struky	660 g zeleniny + 350 g tekutiny	1 min 30 s
Tvrdý Zelenina mrkva, reďkovky, cuketa, kaleráb, zeler, tekvica hokkaido, šalátové listy so stonkami	660 g zeleniny + 350 g tekutiny	2 min
Iné		
Mäkké Prísady arašidové maslo, bylinkové listy, korenie (napr. škorica, zázvor, vanilka), sladidlá (napr. med, agávový sirup)	660 g prísad + 350 g tekutiny	1 min
Pevnejšie Prísady ovsené vločky, zmrzlina	660 g prísad + 350 g tekutiny	1 min 30 s
Tvrdé Prísady drvený ľad, orechy	660 g prísad + 350 g tekutiny	2 min

12. Poruchy, príčiny, odstránenie

Ak by prístroj zrazu prestal správne fungovať, postupuj najprv podľa tohto kontrolného zoznamu. Možno je to len malý problém, ktorý dokážeš odstrániť.

NEBEZPEČENSTVO úrazu elektrickým prúdom!

⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšaj prístroj sám opravovať.

Náhradné diely

Porucha	Príčina	Odstránenie
Kde môžem objednať náhradné diely?		Príslušenstvo alebo náhradné diely môžeš objednať v obchode na adrese shop.monsieur-cuisine.com.

Nerovnomerný chod motora

Porucha	Príčina	Odstránenie
Keď motor beží nerovnomerne, mohlo by to mať nasledujúce dôvody.	Nie je správne nastavená rýchlosť otáčania mixéra.	Na dolných stupňoch beží motor úmyselne nerovnomerne, aby sa dosiahol dobrý pomer miešania. Nie je potrebné zasahovať.
	Nastavil si automatický program.	Mnohé automatické programy robia prestávky pri zmene smeru chodu noža. To môže vzbudiť dojem, že sa motor zasekáva. Ale žiadny strach – to tak má byť.
	Motor je preťažený. To môže byť napr. v dôsledku príliš veľkého množstva cesta, ktoré sa má spracovať.	Doprav svojmu Monsieur Cuisine smart prestávku a nechaj ho 30 minút vychladnúť. Potom môžeš pokračovať, samozrejme s menším množstvom cesta.

Iné poruchy

Porucha	Príčina	Odstránenie
Prístroj sa nespúšťa.	Mixovacia nádoba **5** nie je správne vložená.	Mixovaciu nádobu **5** správne nasaďte.
	Veko **23** alebo hlboký nadstavec na varenie na pare **3** nie sú správne nasadené na mixovacej nádobe **5**.	Veko **23** alebo hlboký nadstavec na varenie na pare **3** správne nasaďte.
	Žiadne napájanie	Skontrolujte zástrčku **15**, tlačidlo zapnutia/vypnutia **6** a prípadne poistku.
Nezobrazuje sa WLAN	*MC smart* pracuje len s WLAN s frekvenciou 2,4 GHz. Tvoj router je však nastavený na 5 GHz.	V menu nastavení routera aktivuj okrem 5 GHz WLAN 2,4 GHz WLAN a pripoj k nej *MC smart*.
Prístroj nie je možné pripojiť k WLAN.	*MC smart* pracuje len s WLAN s frekvenciou 2,4 GHz. Router sa však pokúša vytvoriť 5 GHz pripojenie.	V nastaveniach routera zadaj 2,4 GHz WLAN nový názov, ktorý sa líši od názvu 5 GHz WLAN. Napríklad jednoducho k existujúcemu názvu pripoj „2,4 GHz“ a pripoj *MC smart* k tejto WLAN. Iné prístroje, ktoré pracujú v 2,4 GHz WLAN a boli k nej predtým pripojené, sa k nej musia znovu pripojiť.
	Frekvencia 2,4 GHz bola na routeri vypnutá.	Znovu zapni frekvenciu 2,4 GHz v menu routera.
		Skontrolujte zástrčku **15**, tlačidlo zapnutia/vypnutia **6** a prípadne poistku.

Porucha	Príčina	Odstránenie
Tekutina pod prístrojom	Nožový nadstavec **18** nie je správne vložený a mixovacia nádoba **5** je v dôsledku toho netesná.	Nožový nadstavec **18** správne nasaďte.
	Tesnenie **17** nožového nadstavca je chybné.	Vložte nové tesnenie **17**.
	Z mixovacej nádoby **5** vytiekla kvapalina a pretiekla cez prepad **12** v základnom prístroji **13** na pracovnú plochu.	Pri mixovaní kvapalín na stupni 10 alebo s tlačidlom *TURBO* musí byť v mixovacej nádobe maximálne 2,5 litra **5**, inak môže dôjsť k vystreknutiu kvapaliny. Pri nižších rýchlostných stupňoch ako 10 môže byť mixovacia nádoba **5** naplnená na maximálne 3 litre.
Na veku **23** mixovacej nádoby **5** vyteká kvapalina.	Tesnenie **22** nie je správne vložené.	Správne vložte tesnenie **22**.
	Tesnenie **22** je chybné.	Vložte nové tesnenie **22**.
Nedá sa nastaviť teplota.	Bol zvolený rýchlostný stupeň 4 – 10.	Zvoľte rýchlostný stupeň 0 – 3.
Moje zadania sa stále menia.	Urobil si zadanie, ktoré s aktuálnym programom nie je možné.	Dbaj na informácie na displeji **7** alebo v návode.
Nožový nadstavec **18** sa neotáča.	Nie je nožový nadstavec **11** opotrebovaný? To môže byť napr. vtedy, keď sa spracúvalo príliš veľké množstvo cesta.	Vymeň nožový nadstavec **11** za nový a v budúcnosti dodržiavaj uvedené maximálne množstvá.
Diely prístroja alebo príslušenstva sú sfarbené a vyzerajú mliečne.	Určité potraviny alebo koreniny (napr. karí) môžu plast zafarbiť. Nie je to chyba prístroja.	Náprava nie je potrebná, pretože je to zdravotne neškodné.
Nedá sa zvoliť vyšší rýchlostný stupeň ako 3.	Je nastavená teplota.	Teplotu nastav na *0*.
Chybové hlásenia alebo upozornenia na obrazovke. Na získanie zoznamu chybových kódov naskenujte QR kód.	Výstraha pred nesprávnou obsluhou	Riaď sa upozorneniami na obrazovke.

13. Záruka HOYER Handel GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,
Na tento prístroj máte záruku 3 roky od zakúpenia. V prípade výskytu nedostatkov pri tomto výrobku máte voči predávajúcemu tohto výrobku zákonné práva. Zákonné práva nie sú našimi nižšie uvedenými záručnými podmienkami žiadnym spôsobom obmedzené.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Uschovajte si originálny pokladničný doklad Lidl. Tento podklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.
V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne materiálová alebo výrobná chyba, výrobok pre Vás – podľa nášho výberu – bezplatne opravíme alebo vymeníme. Toto záručné plnenie predpokladá podmienku, že nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) predložíte v rámci trojročnej záručnej doby a krátko písomne popíšete, v čom nedostatok spočíva a kedy sa prejavil. Ďalší
predpoklad je typový štítok na prístroji. Po jeho odstránení záruka zanikne.
Ak je chyba výrobku pokrytá našou zárukou, potom vám vrátime opravený alebo nový výrobok. Po oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné záručné lehoty

Záruka nepredlžuje záručnú dobu. Toto platí aj pre nahradené a opravené diely. Prípadne poškodenia a nedostatky vyskytujúce sa už pri kúpe sa musia okamžite po rozbalení nahlásiť. Opravy vykonané po uplynutí záručnej doby sú spoplatnené.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený podľa prísnych smerníc kvality a pred dodaním starostlivo otestovaný.
Záručné plnenie sa vzťahuje na materiálové a výrobné chyby.

Zo záruky sú vyňaté pripálené hrnce a diely podliehajúce opotrebovaniu, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a poškodeniu krehkých dielov, napr.vypínače, svietidlá, tesnenia, miešacie nože, držiaky nožov, špachtle, miešací nadstavec alebo iné diely vyrobené zo skla.

Záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený, nebol správne používaný alebo udržiavaný. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniu, od ktorého návod na obsluhu odrádza alebo pred ktorým vystríha, sa musí bezpodmienečne predchádzať.
Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné použitie. V prípade nedovoleného a nesprávneho zaobchádzania s výrobkom, pri použití násilia a v prípade zásahov, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisným centrom, záruka zaniká.

Vybavenie záruky

Pre rýchle spracovanie Vašej záležitosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- V prípade akýchkoľvek otázok majte k dispozícii číslo výrobku **IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601** a pokladničný doklad ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- Ak by sa vyskytli funkčné poruchy alebo iné chyby, kontaktujte naše nižšie uvedené servisné stredisko **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, ktorý bol zaznamenaný ako chybný, potom môžete bezplatne zaslať na adresu servisu, ktorá vám bola poskytnutá, spolu s dokladom o kúpe (pokladničný doklad) a podrobnosťami o tom, o akú chybu ide a kedy sa vyskytla.

Tpto a mnohé ďalšie príručky, produktové videá a inštalačný softvér si môžete stiahnuť na www.lidl-service.com.



Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na servisnú stránku Lidl (www.lidl-service.com), kde si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu zadaním čísla výrobku (IAN) **529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601**.

Oprava bez záruky

Chybný prístroj si u nás môžete nechať opraviť aj po uplynutí záruky. Napríklad preto, že uplynula záručná doba alebo škoda bola spôsobená náhodne.

Aj v tomto prípade nás kontaktujte, ako je popísané vyššie. Náklady na dopravu a opravy znášate vy.

Servisné stredisko

(SK) Servis Slovensko
Tel.: 0850 232001
E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601

Dodávateľ

Upozorňujeme, že nasledujúca adresa nie je **adresa servisu**. Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné stredisko.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMECKO

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 223 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 224 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Cuprins

1. Informații de siguranță 225
2. General 227
3. Privire de ansamblu 229
4. Piese și funcțiile acestora 229
5. Scoaterea din ambalaj și asamblarea 230
6. Pornirea pentru prima dată și conectarea la internet 230
7. Utilizarea vasului blenderului 231
8. Operațiuni de bază 232
9. CookingPilot 233
10.Curățarea dispozitivului 233
11.Sfaturi pentru preparare 234
12.Defecțiuni, cauze, remediere 240
13.Garantat de HOYER Handel GmbH 242

⚠ ***PERICOL din cauza ignorării instrucțiunilor de utilizare și a informațiilor de siguranță!***
Acest ghid de referință rapidă nu înlocuiește instrucțiunile principale.
Înainte de a începe, citiți capitolul informații privind siguranța din acest ghid de referință rapidă sau din instrucțiunile de utilizare online.

Principalele instrucțiuni

Pentru a deschide instrucțiunile principale, scanați codul QR sau introduceți www.monsieur-cuisine.com în browser.

Vă mulțumim pentru încrederea dumneavoastră!

Felicitări pentru noul dumneavoastră robot de bucătărie cu funcție de gătit *Monsieur Cuisine smart*.
Pentru manipularea în siguranță a produsului și pentru a cunoaște întreaga gamă de caracteristici:

- **Citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare înainte de utilizarea inițială.**
- **Mai presus de toate, observați informațiile de siguranță!**
- **Dispozitivul poate fi utilizat așa cum este descris în instrucțiunile de utilizare.**
- **Păstrați toate documentele.**
- **Dacă transmiteți dispozitivul altei persoane, vă rugăm să includeți instrucțiunile de siguranță și ghidul de pornire rapidă. Acestea fac parte din produs.**
- **Documentația produsului constă în ...**
  - **ghidul de referință rapidă cu instrucțiuni de securitate,**
  - **instrucțiunile de utilizare online.**

Sperăm să vă bucurați de noul dumneavoastră robot de bucătărie cu funcție de gătit *Monsieur Cuisine smart!*

Simboluri pe dispozitiv

Materialul de colectare alimente al dispozitivelor cu acest simbol nu va schimba gustul sau mirosul alimentelor.

Acest simbol vă avertizează împotriva atingerii suprafeței fierbinți.

Acest simbol vă avertizează împotriva atingerii aburilor fierbinți.

Scopul prevăzut

Monsieur Cuisine smart este utilizat pentru a mixa, a amesteca, a bate, a agita, a toca, a face piure, a emulsiona, a zdrobi gheață, a înăbuși, a fierbe, a frământa, a rumeni, a găti, a prepara, în mod ghidat, rețete stocate și a cântări alimente.
Acesta poate fi conectat la internet și are acces la o gamă largă de rețete.
Dispozitivul este conceput pentru uz privat, casnic. Dispozitivul trebuie utilizat numai în interior.
Acest dispozitiv nu trebuie utilizat în scopuri comerciale.

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 225 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Utilizare necorespunzătoare previzibilă

ATENȚIE! Risc de daune materiale!

⊙ Nu utilizați dispozitivul pentru a tăia alimente deosebit de tari, cum ar fi oase sau nucșoară.

Produse de la terți și riscurile acestora:

⊙ Trebuie respectată în orice moment nota din copia instrucțiunilor de utilizare conform căreia trebuie utilizate numai accesoriile originale.

⊙ Accesoriile de la terțe părți, în special cele care blochează funcțiile de siguranță ale *Monsieur Cuisine smart*, reprezintă un pericol pentru sănătatea dumneavoastră și **anulează automat licența de operare**. Orice daune rezultate (daune materiale, pierderi financiare sau vătămări corporale) sunt atunci responsabilitatea operatorului sau a proprietarului. În calitate de producător, nu ne asumăm nicio răspundere în astfel de circumstanțe.

Produsul este îmbunătățit în permanență.
Din acest motiv, în cazul imaginilor, în special al celor pentru software, pot apare abateri.

Pentru a vă menține produsul la cel mai înalt nivel tehnologic, este necesar să păstrați mereu actualizată aplicația Monsieur Cuisine de pe smartphone-ul sau de pe tableta dvs.

1. Informații de siguranță

Instrucțiuni pentru operarea în siguranță

⊙ Copiii nu trebuie să utilizeze acest dispozitiv.
⊙ Acest dispozitiv cu cablul de alimentare nu trebuie depozitat la îndemâna copiilor.
⊙ Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de către copii.
⊙ Copiii nu trebuie să se joace cu acest dispozitiv.
⊙ Acest dispozitiv poate fi utilizat de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale limitate sau fără experiență și/sau cunoștințe adecvate, dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la modul de utilizare în siguranță a acestui dispozitiv și dacă sunt conștiente de pericolele care decurg din acesta.
⚠ Suprafețele dispozitivului devin foarte fierbinți în timpul funcționării. În timpul funcționării, utilizați întotdeauna prosoape sau mănuși de cuptor când atingeți accesoriul de gătit cu aburi sau capacul pentru accesoriile aparatului de gătit cu aburi.
⊙ Dispozitivul trebuie deconectat de la sursa de alimentare dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
⊙ Vă rugăm să rețineți că lamele ansamblului de lame sunt foarte ascuțite:
- Nu atingeți niciodată lamele cu mâinile goale pentru a evita tăieturile.
- Pentru a evita rănirea dumneavoastră cu lamele foarte ascuțite, utilizați apă curată atunci când clătiți cu mâna, astfel încât să puteți vedea cu ușurință ansamblul de lame.
- Când goliți vasul blenderului, aveți grijă să nu atingeți lamele ansamblului de lame.
- La demontarea și introducerea ansamblului de lame, asigurați-vă că nu atingeți lamele.

⊙ În timpul funcției turbo, asigurați-vă că nu există ingrediente fierbinți în vasul blenderului. Acestea pot fi ejectate și pot cauza opărirea.
⊙ După ce a fost oprit, ansamblul de lame și accesoriul de mixare vor continua să se rotească pentru un timp. Așteptați până când toate componentele s-au oprit înainte de a debloca vasul blenderului și de a deschide capacul.
⊙ Acest dispozitiv nu este destinat utilizării cu un cronometru extern sau cu un sistem separat de telecomandă.
⊙ În cazul în care cablul de alimentare al acestui dispozitiv se deteriorează, acesta trebuie înlocuit de producător, de departamentul de service pentru clienți al producătorului sau de un specialist calificat în domeniu pentru a evita orice pericol.
⊙ Înainte de înlocuirea accesoriilor sau a dispozitivelor atașabile care se deplasează în timpul funcționării, dispozitivul trebuie oprit și deconectat de la sursa de alimentare.
⊙ Asigurați-vă că nu se revarsă lichid pe conexiunea bușonului dispozitivului.
⊙ Rețineți că suprafața elementului de încălzire rămâne fierbinte după utilizare.
⊙ La operarea necorespunzătoare a aparatului există riscul de rănire.
⊙ Este necesară atenție când turnați lichide fierbinți în vasul de mixare. Acestea ar putea fi împinse din nou în afară ca urmare a formării bruște a aburului.
⊙ Utilizați aparatul doar dacă toate capacele sunt atașate corect și/sau echipamentele de protecție se află în poziția descrisă.
⊙ Utilizați întotdeauna o unealtă adecvată pentru a împinge mâncarea în jos, de ex. o spatulă.
⊙ Nu introduceți niciodată mâna în vasul de mixare dacă acesta este introdus în aparat.
⊙ Acest dispozitiv este destinat în mod egal utilizării în locuință și în aplicații similare casei, cum ar fi, de exemplu ...
… în bucătării pentru personal, în magazine, birouri și alte medii comerciale;
… pentru proprietățile agricole;
… de către clienți în hoteluri, moteluri și alte facilități rezidențiale;
… în unitățile de cazare și mic dejun.
⊙ Vă rugăm să țineți cont de capitolul referitor la curățare din instrucțiunile principale.

⚠ ***PERICOL pentru copii***

⊙ Materialele de ambalare nu sunt jucării pentru copii. Copiilor nu trebuie să li se permită să se joace cu pungile de plastic. Există pericolul de sufocare.

PERICOL pentru și de la animalele de companie și animalele din gospodărie

- Dispozitivele electrice pot reprezenta un pericol pentru animalele de companie și animalele din gospodărie. În plus, animalele pot provoca, de asemenea, daune dispozitivului. Din acest motiv, ar trebui să păstrați animalele departe de dispozitivele electrice în orice moment.

PERICOL! Risc de electrocutare din cauza umidității

- Dispozitivul nu trebuie utilizat niciodată în apropierea unei căzi de baie, a unui duș, a unei chiuvete umplute sau a unor articole similare.
- Unitatea de bază, cablul de alimentare și ștecherul de alimentare nu trebuie scufundate în apă sau în alte lichide.
- Protejați unitatea de bază împotriva umezelii, picăturilor de apă și stropirilor cu apă.
- Dacă lichidul pătrunde în unitatea de bază, scoateți ștecherul imediat. Solicitați verificarea dispozitivului înainte de reutilizare.
- Nu atingeți niciodată dispozitivul cu mâinile ude.
- Dacă dispozitivul cade în apă, scoateți ștecherul imediat. Numai atunci este sigură scoaterea dispozitivului.

PERICOL! Risc de electrocutare

- Conectați ștecherul de alimentare la priza de perete numai după ce dispozitivul a fost complet asamblat.
- Conectați ștecherul de alimentare la o priză de perete instalată corect și ușor accesibilă, cu contact de împământare, a cărei tensiune corespunde specificațiilor de pe plăcuța cu specificații. Priza de perete trebuie să fie, în continuare, ușor accesibilă după conectarea dispozitivului.
- Asigurați-vă că cablul de alimentare nu poate fi deteriorat de margini ascuțite sau puncte fierbinți. Nu înfășurați cablul de alimentare în jurul dispozitivului.
- Chiar și după ce a fost oprit, dispozitivul nu este complet deconectat de la sursa de alimentare. Pentru a deconecta complet, scoateți ștecherul de alimentare din priză.
- Asigurați-vă că cablul de alimentare nu devine niciodată un pericol de împiedicare, și că nimeni nu se poate agăța sau nu poate păși pe el.
- Păstrați cablul de alimentare la distanță de suprafețele fierbinți (de ex. plăci fierbinți).
- Când utilizați dispozitivul, asigurați-vă că cablul de alimentare nu se poate bloca sau strivi.
- Când scoateți ștecherul din priză, trageți întotdeauna de ștecher și niciodată de cablu.
- Deconectați ștecherul de la priza de perete …
  … în caz de problemă,
  … când nu utilizați *Monsieur Cuisine smart*,
  … înainte de asamblare sau dezasamblare,
  … înaintea curățării,
  … în timpul furtunii.
- Nu utilizați dispozitivul dacă există deteriorări vizibile ale dispozitivului sau ale cablului de alimentare.
- Pentru a evita orice pericol, nu efectuați modificări ale dispozitivului.
- Nu introduceți niciodată obiecte sau degetul în vreo deschidere a aparatului; nici dinspre afară în fantele de aerisire, nici în micile deschideri din spațiul interior.

PERICOL! Risc de vătămare în urma tăierii

- Dispozitivul nu trebuie utilizat niciodată fără vas.
- Nu introduceți niciodată mâna în lamele rotative. Nu atingeți piesele rotative cu linguri sau ustensile similare. Țineți părul lung și hainele largi la distanță de piesele rotative.
  O singură excepție: spatula inclusă în livrare este proiectată astfel încât, atunci când se amestecă în sensul acelor de ceasornic, să nu intre în contact cu ansamblul de lame. Spatula nu trebuie utilizată cu accesoriul de mixare.

PERICOL DE INCENDIU

- Înainte de a porni dispozitivul, așezați-l pe o suprafață orizontală, stabilă, uscată și rezistentă la căldură.
- Nu este necesară supravegherea constantă în timpul funcționării, ci doar verificarea în mod regulat. Acest lucru se aplică în special atunci când sunt setate durate de preparare foarte lungi.

PERICOL! Risc de vătămare în urma arderii

- Dacă conținutul vasului blenderului este fierbinte, capacul trebuie deschis încet și cu atenție.
- Masa din vasul blenderului este încă în mișcare imediat după ce a fost făcut piure și ar putea să se verse dacă capacul este deschis prea repede. De aceea, așteptați aprox. 10 secunde după ce s-a făcut piure înainte de a deschide capacul.
- Transportați dispozitivul numai după ce s-a răcit.
- Așteptați ca dispozitivul să se răcească înainte de curățare.

PERICOL! Risc de vătămare prin opărire

- Evitați deschiderea capacului accesoriilor de gătire cu aburi în timpul procesului de gătire, deoarece aburul fierbinte va ieși.
- Asigurați-vă că, prin orificiile de ventilare ale capacului pentru accesoriile dispozitivului de gătit cu abur, iese abur fierbinte. Nu acoperiți niciodată aceste deschideri, deoarece în caz contrar este posibil ca aburul să se adune în dispozitiv, ieșind brusc din acesta atunci când capacul se deschide.
- Dacă doriți să deschideți capacul pentru accesoriile dispozitivului de gătit cu aburi, ridicați cu grijă capacul mai întâi din partea din spate, astfel încât aburii care ies să fie ghidați departe de dumneavoastră.

ATENȚIE! Risc de daune materiale

- Așezați dispozitivul exclusiv pe o suprafață plană, uscată, antiderapantă și impermeabilă, astfel încât să nu poată cădea și nici să alunece.
- Nu așezați niciodată dispozitivul pe o suprafață fierbinte, de exemplu, o placă fierbinte.
- Accesoriul pentru mixer trebuie utilizat numai cu setările de viteză de la 1 la 4.
- Funcția turbo nu trebuie utilizată la utilizarea accesoriului pentru mixer.
- Utilizați vasul blenderului numai cu capacul montat, în caz contrar lichidul poate fi ejectat.

- Nu schimbați poziția dispozitivului, atâta timp cât mai există alimente sau aluat în dispozitiv.
- Nu umpleți niciodată excesiv vasul blenderului, deoarece, în caz contrar, conținutul poate fi ejectat. Lichidul revărsat ar curge pe suprafață. Prin urmare, ar trebui să plasați dispozitivul pe o suprafață impermeabilă.
- Asigurați-vă că în timpul preparării la abur nu există niciodată prea multă apă sau prea puțină apă în dispozitiv.
- Nu așezați niciodată dispozitivul direct sub un dulap montat pe perete, deoarece aburul iese prin partea superioară și poate deteriora mobilierul.
- Utilizați întotdeauna apă potabilă curată pentru producerea aburului.
- Nu operați dispozitivul când este gol, deoarece acest lucru cauzează supraîncălzirea motorului și poate duce la deteriorarea acestuia.
- Utilizați numai accesoriile originale.
- Nu utilizați agenți de curățare astringenți sau abrazivi.
- Dispozitivul este echipat cu ventuze din plastic antialunecare. Deoarece mobilierul este acoperit cu o gamă largă de lacuri și materiale plastice și este, de asemenea, tratat cu diferite produse de îngrijire, nu se poate exclude pe deplin faptul că unele dintre aceste materiale conțin ingrediente care ar putea ataca și înmuia ventuzele din plastic antialunecare Dacă este necesar, așezați un covor antiderapant sub echipament.

Condiții ambientale

- Aparatul este conceput pentru funcționare la o temperatură ambiantă de la +5 °C până la +30 °C. Te rugăm să te asiguri că aceste limite de temperatură sunt respectate, pentru a asigura o funcționare impecabilă și o durată îndelungată de utilizare a aparatului.
- Pentru depozitarea aparatului este valabil un interval de temperatură de la – 20 °C până la + 60 °C. Te rugăm să reții faptul că temperaturi extreme, în afara acestui interval, pot afecta în mod negativ funcțiile și durata de funcționare a aparatului.
- Te rugăm să respecți, atât pentru funcționarea cât și pentru depozitarea aparatului, o umiditate a aerului de la 30 % până la 75 %.

2. General

Specificații tehnice

Model:	SKMS 1200 C1
Tensiune de rețea:	230 V ~ 50 Hz
Clasa de protecție:	I
Putere nominală:	1.200 wați; Blender: 1.000 wați; Gătire: 1.050 wați
Comutator pornit-oprit la **0** = consum de energie:	0 wați
Trecerea în standby:	< 20 min.
Consumul de energie în standby:	≤ 0,5 wați
WIFI: Interval de frecvență: Putere de transmisie:	 2.400 Mhz - 2.483,5 Mhz < 20 dBm
Volumul maxim de umplere al vasului blenderului **5**:	3 litri
Capacitatea maximă de greutate a cântarului:	5 kg

Informații cu privire la baterii / acumulatori conform UE 2023/1542

Denumirea / marca comercială a producătorului	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD, No. 5 Building, Houhai Xufa Tech Park, No. 8 Zhenxing Road, Xinhu Subdistrict, Guangming district, Shenzhen 518106, China.
Tipul de baterie	Baterie de tip buton cu litiu: LIR1220 Numărul lotului: 2510
Denumirea mărcii	MALAK
Declarația de conformitate este emisă sub responsabilitatea exclusivă a:	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD
Bateria specificată a fost produsă în conformitate cu Regulamentul UE 2023/1542.	

Note privind declarația de conformitate UE

HOYER Handel GmbH declară prin prezenta că acest produs îndeplinește cerințele de bază ale ROȘU 2014/53/UE și Directiva RoHS 2011/65/UE + 2015/863/UE. O declarație de conformitate UE completă poate fi găsită pe Internet la adresa: https://www.hoyerhandel.com/de/konformitaetserklaerungen/

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 228 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Eliminarea



Acest produs este în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE. Simbolul format dintr-un tomberon de gunoi tăiat înseamnă că eliminarea produsului trebuie să se facă separat în Uniunea Europeană. Acest lucru este valabil atât pentru produs, cât și pentru accesoriile marcate cu acest simbol. Produsele marcate nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile menajere, ci predate la un centru de reciclare a aparatelor electrice și electronice.



Acest simbol de reciclare marchează de exemplu un obiect sau piese de material ca fiind valoroase pentru reciclare. Reciclarea ajută la scăderea consumului de materiale prime și la diminuarea efectului negativ asupra mediului înconjurător.

Ambalajul

În cazul în care doriți să aruncați ambalajul, respectați prevederile naționale în vigoare privind protecția mediului.

Observații privind protecția datelor

Puteți găsi informațiile privind protecția datelor:

- **pe dispozitiv:** În meniul (☰) sub *Privacy Policy (Politica de confidențialitate)*.
- **în aplicație:** În meniul aplicației, la secțiunea *Privacy Policy (Declarația privind protecția datelor)*.
- **pe site:** în partea de jos a paginii de start în conformitate cu reglementările privind *Data protection (Protecția datelor)*.

Ștergere date

Ștergeți datele personale înainte de a elimina dispozitivul. Spre exemplu: Conexiuni la aplicații sau pagini web, informații personale sau setări.

Transport

Dacă doriți să vă transportați MC, vă recomandăm să utilizați ambalajul original. Păstrați-le în acest scop.

Simboluri utilizate

GS	**Siguranță certificată.** Dispozitivele trebuie să respecte normele tehnologice general recunoscute și Legea germană privind siguranța produselor (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
CE	Cu marcajul CE, HOYER Handel GmbH declară conformitatea cu orientările UE.
	Acest simbol vă reamintește să aruncați ambalajul într-un mod ecologic.
21 PAP	Materiale reciclabile: Carton (cu excepția cartonului ondulat)
~	Tensiune c.a.
	Simbolul identifică piesele care pot fi curățate în mașina de spălat vase.
	Este vorba despre un produs reciclabil, care este supus răspunderii extinse a producătorului precum și separării deșeurilor.

Sub rezerva modificării tehnice.

Cum să comandați accesorii

Pe site-ul nostru veți găsi informații cu privire la accesoriile care pot fi comandate din nou.

Comandați online



1. Scanați codul QR cu smartphone-ul/tableta.
2. Codul QR vă va duce la o pagină web unde puteți plasa noua comandă.

Pagină web

Pagina web: www.monsieur-cuisine.com

3. Privire de ansamblu

1 Capac pentru accesoriile de abur
2 Accesoriu de abur, plat
3 Accesoriu pentru abur, adânc
4 Sigiliu pentru accesoriul de abur adânc (asigurați poziția corectă)
5 Vasul blenderului
6 **0/I** Comutator pornit/oprit
7 Ecran tactil
8 Buton de control
9 Cerc LED
10 Soclu pentru vasul de blender
11 Soclu cu lame
12 Preaplinul
13 Unitate de bază
14 Ventuză
15 Cablu de alimentare cu ștecher de alimentare
16 Compartiment cablu
17 Etanșare pentru ansamblul de lame (asigurați poziția corectă)
18 Ansamblu de lame
19 Vasul de gătit
20 Fixare mixer
21 Spatulă
22 Etanșare pentru capacul vasului blenderului (asigurați poziția corectă)
23 Capac pentru vasul blenderului
24 Recipient măsurare

Nicio imagine:
25 Capac din silicon
26 Manetă deblocare

4. Piese și funcțiile acestora

Piesă	Accesoriu	Observații
Cuțit de fixat în portcuțit **18**	- pentru mărunțire, tocare, pasare - pentru programul *KNEAD (FRĂMÂNTARE)* - cu funcția *TURN LEFT (ROTIRE STÂNGA)* pentru amestecare blândă	- trebuie folosit întotdeauna, pentru a etanșa vasul de mixare **5** - dacă este necesar, tăiați în prealabil alimentele în bucăți cu o lungime de cca. 3-4 cm - poate fi folosit tu toate treptele de viteză (1 până la 10)
Pahar de măsurare **24**	Paharul de măsurare **24** servește în același timp drept capac de închidere pentru vasul de mixare **5** și pentru măsurarea ingredientelor (20 ml până la 100 ml).	**ATENȚIE!** Înainte de a scoate paharul de măsurare **24** trebuie să reduceți viteza pe treapta 1, 2 sau 3, pentru ca alimentele să nu fie aruncate afară.
Recipient pentru fierbere **19**	pentru fierbere și gătire la aburi	turnați cel puțin 500 ml de apă în vasul de mixare **5**
Tijă de amestecare **20**	pentru alimente cu o consistență lichidă subțire - bătut frișcă (cel puțin 200 g) - bătut albușuri (cel puțin 4 bucăți) - emulsionare (de ex. maioneză)	- se poate utiliza numai cu treptele de viteză 1 până la 4 - nu trebuie utilizat cu funcția *TURBO*
Spatulă **21**	Spatula **21** servește la amestecarea ingredientelor și la scoaterea recipientului pentru fierbere **19**.	Spatula **21** nu trebuie utilizată dacă este montată tija de amestecare **20**. Spatula se poate prinde în tija de amestecare.
Site de gătit la aburi **2** plată și adâncă **3**	Pentru gătit la aburi	În funcție de necesități, puteți utiliza fie sita de gătit la aburi adâncă **3** fie ambele site de gătit la aburi (**2** și **3**). Sita de gătit la aburi plată **2** nu poate fi utilizată fără sita de gătit la aburi adâncă **3**.

5. Scoaterea din ambalaj și asamblarea

În producție, multe piese sunt prevăzute cu un film subțire de ulei pentru protecție. Înainte de prima utilizare, folosește aparatul numai cu apă, pentru ca eventualele resturi să se evaporeze.

OBSERVAȚIE: La primele utilizări, încălzirea motorului poate duce la formarea ușoară a unui miros. Acest lucru nu este îngrijorător. Asigură o aerisire suficientă a aparatului.

1. Îndepărtează toate materialele de ambalaj.
2. Verifică dacă ai toate piesele și dacă acestea nu sunt deteriorate.
3. **Curăță aparatul înainte de prima utilizare!**
4. Toarnă odată 3 litri de apă în vasul de mixare **5**, las-o să fiarbă, iar la final arunc-o.
5. Așază aparatul **13** pe o suprafață plană, uscată și rezistentă la alunecare și rezistentă la apă, pentru a nu putea cădea sau aluneca.

ATENȚIE!

⊙ Lichidul în exces se scurge pe suprafața de lucru. De aceea, este necesar să poziționezi aparatul pe un suport rezistent la apă.

6. Pornirea pentru prima dată și conectarea la internet

Puteți utiliza *Monsieur Cuisine smart* dumneavoastră în orice moment fără o conexiune la internet. Conexiunea la internet este folosită pentru a utiliza funcțiile inteligente prin intermediul aplicațiilor Monsieur Cuisine și Google Home de pe smartphone sau tabletă.

Cum găsiți informații despre rețeaua dumneavoastră WLAN!

Dacă nu sunteți sigur care este rețeaua sau parola dumneavoastră WLAN, iată câteva sfaturi despre unde le puteți găsi.

- Consultați spatele sau partea inferioară a routerului. Acolo veți găsi, de obicei, toate informațiile de care aveți nevoie.
- Verificați documentația primită de la furnizorul de rețea.
- Numele rețelei WLAN:
  Acest lucru este de obicei menționat sub "numele WLAN" sau "numele SSID" sau o combinație a amblor, "numele WLAN (SSID)". După aceasta vine numele. Dacă vedeți acest lucru în lista *Monsieur Cuisine smart*, apăsați pe ea.
- Numele parolei:
  Acesta se găsește, de obicei, sub "Nume parola WLAN" sau "cheie WLAN". Acesta este în mare parte urmat de WPA, WPA2 sau similare în paranteze, care este tipul de criptare. Aceasta este urmată de parolă, de obicei ca o combinație de numere și litere sau doar numere.

Informații generale despre conexiunea WLAN

- Conectarea la rețeaua dumneavoastră WLAN este necesară numai la prima conectare sau după ce ați efectuat modificări la rețeaua WLAN.
- Echipamentul dumneavoastră *Monsieur Cuisine smart* va reține o rețea la care a fost conectat o dată și se va reconecta automat.
- De regulă, trebuie introdusă o parolă la prima conectare. În cazul neobișnuit, în care rețeaua dumneavoastră este nesecurizată, nu trebuie introdusă nicio parolă.
- Aparatul tău MC smart funcționează doar în cadrul unui WLAN (rețea wireless) cu o frecvență de 2,4 GHz. Dacă WLAN-ul nu este afișat, activează pe lângă WLAN-ul de 5 GHz și WLAN-ul de 2,4 GHz în meniul de setări al routerului tău și conectează aparatul MC cu acesta din urmă. Majoritatea routerelor indică această frecvență automat pentru MC smart.
  Dacă nu reușești astfel, iar aparatul nu poate fi conectat la WLAN, atunci redenumește WLAN-ul de 2,4 GHz din setările ruterului tău cu un nume care diferă de cel al WLAN-ului de 5 GHz și conectează aparatul MC la acest WLAN. Alte aparate care funcționează în cadrul WLAN-ului de 2,4 GHz și au fost conectate la acesta trebuie reconectate.

Prima pornire

1. Conectați ștecherul de alimentare **15** la o priză de perete corespunzătoare. Priza de perete trebuie să fie, în continuare, ușor accesibilă după conectare. Trageți cablul numai cât este necesar din compartimentul pentru cabluri **16**.
2. Setați comutatorul pornit/oprit **6** din spate din partea dreaptă în **I**: ecranul **7** se aprinde.
3. După câteva secunde, ecranul apare pentru a selecta limba. Selectați limba dorită, apoi apăsați pe butonul de salvare *NEXT* (URMĂTORUL).
4. Selectați țara dorită, apoi apăsați pe butonul *NEXT* (URMĂTORUL).
5. Apare o listă cu toate rețelele WLAN vizibile.
   - La prima selectare, rețelele WLAN vor fi căutate automat.
   - Toate rețelele WLAN găsite sunt afișate într-o listă.
   - Atingeți *Skip* (Omiteți) cu degetul dacă nu doriți să vă conectați la Internet și confirmați alegerea. Ceea ce urmează este o scurtă introducere despre software. Atingeți ecranul pentru pasul următor.
   - După sfârșitul introducerii, pe ecran apare meniul de pornire.
6. Glisați cu degetul pe ecran pentru a derula în sus și în jos lista.
7. Atingeți rețeaua WLAN cu un singur deget.
8. Dacă rețeaua este neprotejată, conexiunea va fi stabilită acum. Cu toate acestea, probabil va apărea o fereastră mică, în care va trebui să introduceți parola WLAN (cheie WLAN).

Va exista, de asemenea, o tastatură pe care puteți introduce parola.

9. După introducere, apăsați butonul cu bifa. Conexiunea va fi stabilită.
10. În noua fereastră puteți crea un cont Lidl, vă puteți conecta la contul Lidl existent sau le puteți omite pe ambele.
    - Atingeți *Skip* (Omiteți) dacă nu doriți să faceți acest lucru.
    - Apăsați pe *LOG IN* (CONECTARE) pentru a vă conecta la contul Lidl existent. Doar urmați instrucțiunile de pe ecran. *MC smart-ul* dumneavoastră este înregistrat automat atunci când vă conectați la contul Lidl.
    - Citiți secțiunea următoare pentru a crea un cont Lidl nou.

OBSERVAȚII:

- **Cont existent:** Vă puteți înregistra *MC smart* cu contul dumneavoastră Lidl online sau cu contul dumneavoastră Lidl Plus.
- **Cont nou:** când înregistrați un nou *MC smart*, se creează automat un cont nou. Acest lucru se face întotdeauna în conformitate cu specificațiile Lidl curente.

Creați-vă primul cont Lidl

Dacă nu aveți încă un cont Lidl, dar doriți să vă bucurați de toate beneficiile noului dumneavoastră *MC smart*, creați un cont acum.

1. Apăsați pe *CREATE A LIDL ACCOUNT* (CREARE CONT LIDL).
2. Introduceți adresa dumneavoastră de e-mail de două ori și apoi o parolă.
3. Apăsați tasta săgeată pentru a confirma. Pe ecran apare o nouă fereastră. Un e-mail cu un cod va fi trimis la adresa de e-mail pe care ați introdus-o.
4. Introduceți codul din e-mail în câmp.
5. Atingeți săgeata verde din partea dreaptă a tastaturii.
6. Bifați caseta pentru a fi de acord cu termenii și condițiile de utilizare. Niciun cont nu va fi creat fără consimțământ. Dacă doriți, vă puteți abona, de asemenea, la buletinul informativ. Pentru a face acest lucru, pur și simplu bifați caseta.
7. Atingeți butonul de jos pentru a vă crea contul Lidl. Când ați terminat, pe ecran apare un mesaj scurt. O nouă fereastră se va deschide automat.
8. În fereastra de confidențialitate, puteți specifica dacă, și dacă da, ce date doriți să partajați.
    - Dacă nu doriți să partajați date, apăsați *DECLINE ALL (RESPAZĂ TOATE)*.
    - Pentru a partaja toate datele, apăsați *CONSENT TO ALL (APROBĂ TOATE)*.
    - Dacă doriți să partajați doar unele date, apăsați casetele respective, apoi apăsați *ACCEPT SETTINGS (ACCEPTARE SETĂRI)*.
9. Ceea ce urmează este o scurtă introducere despre software. Atingeți ecranul pentru pasul următor. După sfârșitul introducerii, pe ecran apare meniul de pornire.

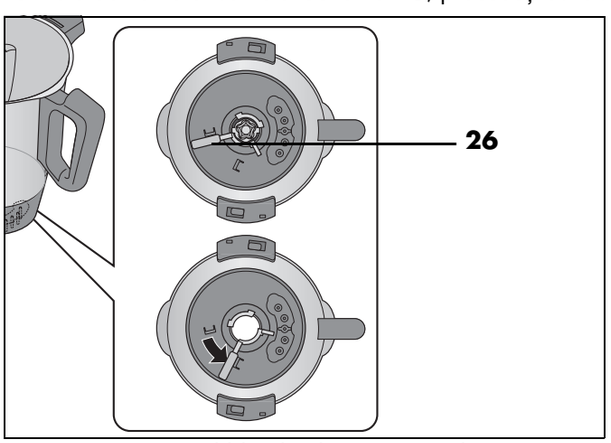
Odată ce conexiunea este stabilită și sunteți conectat la contul dumneavoastră de membru, noile rețete de pe site-ul nostru vor fi încărcate și salvate automat în *Monsieur Cuisine smart*.

Ștergeți datele de autentificare / deconectați sau ștergeți conturile

Pentru a deconecta aparatul de la WLAN: Dezactivați WLAN în meniu sau activați setările din fabrică.
Pentru a schimba parola WLAN, consultați instrucțiunile routerului dvs.
În meniul de setări veți găsi contul dvs. de utilizator și mai jos setările pentru contul LIDL. Puteți să vă deconectați de la un cont sau să vă schimbați parola.
Pentru a deconecta aparatul de la contul LIDL: În meniul de setări, vă puteți deconecta de la un cont sau puteți activa setările din fabrică. Pentru a vă șterge contul LIDL, vă rugăm să urmați instrucțiunile de pe site-ul LIDL corespunzător.
Pentru a vă deconecta de la aplicație sau de la Google Home, vă rugăm să activați setările din fabrică.

7. Utilizarea vasului blenderului

Ansamblul lamei **18** este utilizat pentru tocarea alimentelor.
Vasul blenderului **5** nu trebuie utilizat niciodată fără ansamblul de lamă **18**, deoarece ansamblul de lame **18** etanșează vasul blenderului **5** pe partea inferioară.
Pentru a demonta ansamblul de lame **18**, procedați astfel:



1. Poziționați vasul blenderului **5** orizontal.
2. Apăsați maneta de deblocare **26** de pe partea inferioară a vasului blenderului **5** astfel încât să fie îndreptată spre simbolul de deblocare.



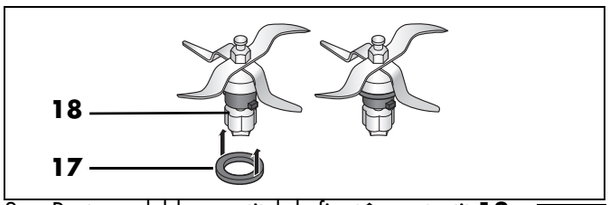
3. Trageți ansamblul de lame **18** cu grijă spre partea superioară.

Pentru a insera ansamblul de lame **18**, procedați astfel:

1. Poziționați vasul blenderului **5** orizontal.
2. Inserați ansamblu de lame **18** din partea superioară. Vă rugăm să rețineți că cele două came din partea inferioară a ansamblului de lame **18** trebuie să fie împinse prin cele două fante din partea inferioară a vasului blenderului **5**.

ATENȚIE!

⊙ Asigură-te că garnitura **17** cuțitului de fixat în portcuțit **18** este fixată corect, deoarece altfel se poate scurge conținutul.



3. Pentru a debloca cuțitul de fixat în portcuțit **18**, activați butonul de deblocare **26** de pe partea inferioară a vasului de mixare **5**, astfel încât acesta să arate spre simbolul pentru lăcătul închis.

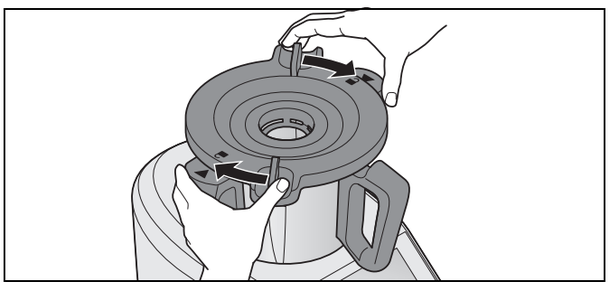


Inserarea vasului blenderului

1. Introduceți vasul blenderului **5** în soclu **10**. Partea din față cu mânerul este îndreptată spre dumneavoastră.
2. Apăsați ușor vasul blenderului **5** până când este așezat corect.

Montarea capacului

1. Așezați capacul **23** vasului blenderului astfel încât, simbolurile de blocare să fie opuse săgeților de pe vasul blenderului **5**.



2. Rotiți capacul **23** în sens orar cu ambele mâini. Numai când capacul **23** este închis corect, dispozitivul poate porni. Dacă este activ un program, un semnal acustic indică faptul că dispozitivul este pregătit pentru funcționare.

Scoaterea vasului blenderului

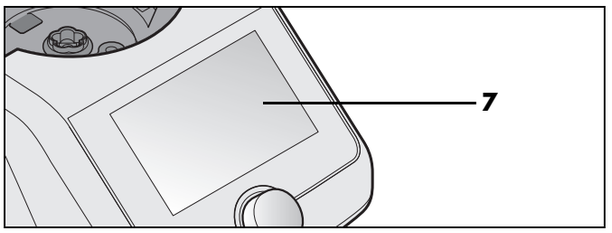
1. Răsuciți capacul **23** cu ambele mâini în sens opus ceasornicului și apoi îndepărtați-l.
2. Îndepărtați vasul blenderului **5** în sus.

8. Operațiuni de bază

Pornirea dispozitivului

- Setați comutatorul pornit/oprit **6** din spate, din partea dreaptă spre **I**:
  - Ecranul **7** se aprinde.
  - Meniul de start apare pe ecran.

Ecranul

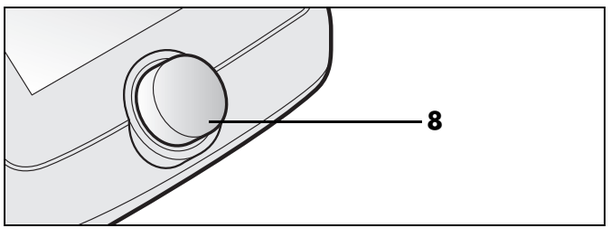


Ecranul **7** afișează toate setările și valorile de operare.

Dacă nu este activă nicio funcție și nu se efectuează nicio operațiune timp de aproximativ 5 minute, pe ecranul **7** apare o casetă de dialog care numără timpul până când aparatul trece în modul de așteptare.

- Apăsați butonul din caseta de dialog sau butonul de control **8** pentru a menține dispozitivul activ.
- Dacă dispozitivul este în standby, apăsați sau rotiți butonul de control **8** pentru a "trezi" dispozitivul.
- Controlul și setarea valorilor se realizează prin intermediul ecranului tactil **7** și al butonului de control **8**. În multe cazuri, ambele tipuri de operare sunt posibile.
- Puteți face setări atingând butoanele sau glisând și rotind.

Butonul de control



- Apăsarea butonului de control activează funcția marcată.
- Utilizați butonul de control **8** pentru a regla setările. De obicei, setările sunt afișate imediat pe ecran **7**. De exemplu, puteți parcurge liste sau selecta elemente de meniu prin rotirea butonului de control.
- Setările sunt efectuate întotdeauna numai pentru funcția activată (de exemplu, timpul, temperatura sau viteza programului).

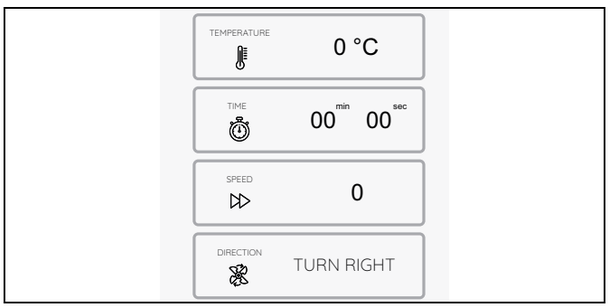
Cântar

Cântarul de bucătărie încorporat cântărește etapizat de la 1 gram până la 5 kg.
Cântarul este ușor de utilizat. Acesta este pregătit pentru utilizare dacă nu este activ niciun program.

OBSERVAȚII:

- Greutatea de pornire este de 2 grame.
- Dacă doriți să cântăriți 5 grame sau mai puțin se pot obține rezultate de măsurare inexacte.

Setări de bază pentru gătit

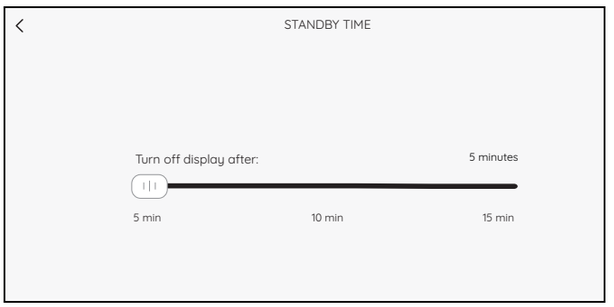


- Atingeți unul dintre cele 4 butoane și un câmp pentru a seta valoarea corespunzătoare se deschide în dreapta.

Selectarea orei de standby

Aici selectezi cât timp ecranul mai trebuie să rămână aprins de la ultima setare. Dacă perioada de timp selectată a expirat, timp de aproximativ 25 secunde primești un mesaj. Efectuează o setare pentru a preveni oprirea. Dacă nu efectuezi nicio setare, aparatul intră în standby.

1. Conform descrierii, meniul a fost accesat și este afișat pe ecran.



2. Împinge reglorul în poziția dorită. Între 5 și 15 minute poți selecta ora de oprire etapizat începând de la 1 minut. Ora selectată este afișată.
3. Apasă în stânga sus pe tasta cu săgeată <, pentru a părăsi meniul. Setarea se salvează.

Setările din fabrică

Resetarea la setările din fabrică șterge toate setările și istoricul de gătit.

1. Apăsați ≡ -> *Settings* (Setări) -> *RESET TO FACTORY* (RESETARE LA SETĂRILE DIN FABRICĂ).
2. Atingeți butonul *YES* (DA) pentru a porni funcția. Ecranul principal apare scurt și apoi meniul de limbă.
3. Selectați limba dorită și apoi apăsați pe butonul de salvare.
4. Acum, selectați wifi și introduceți cheia/parola WLAN. Atingeți bifa pentru a salva intrarea.
5. Urmați instrucțiunile de pe ecran.

9. CookingPilot

CookingPilot al *Monsieur Cuisine smart* vă ghidează pas cu pas prin rețeta selectată - de unde și numele CookingPilot (gătit ghidat).

Informații generale despre CookingPilot

- *Monsieur Cuisine smart* este livrat cu multe rețete stocate în memoria sa.
- Când sunteți conectat la internet și la contul dumneavoastră de membru, în memorie sunt încărcate rețete suplimentare. Nu uitați să vă conectați.

Apelare meniuri

- Apăsați butonul *RECIPES* (REȚETE). Îl puteți găsi, de exemplu, în meniul de pornire sau în colțul din stânga sus atunci când vă aflați în meniul Programe.
  Veți vedea o serie de rețete cu fotografii. Pentru a deschide o rețetă, apăsați pe fotografie.
- Dacă doriți să ieșiți dintr-o rețetă, procedați astfel:
  - Apăsați tasta din colțul din stânga sus ⎆. În fereastra următoare puteți salva pasul de lucru curent al rețetei.
  - Apare pagina de început a rețetei. Apăsați săgeata < din colțul din stânga sus pentru a deschide meniul principal de rețete.

10. Curățarea dispozitivului

PERICOL de electrocutare!

⊙ Scoate ștecherul **15** din priză anterior fiecărei curățări a aparatului.
⊙ Nu scufunda niciodată aparatul de bază **13** în apă.

PERICOL de rănire prin tăiere!

⊙ Te rugăm să ai în vedere faptul că lamele cuțitului de fixat în portcuțit **18** sunt foarte ascuțite. Nu atinge niciodată lamele cu mâinile neprotejate, pentru a evita tăieturile.
⊙ Înainte de înlăturarea cuțitului de fixat în portcuțit **18** clătește vasul de mixare **5** cu apă și debarasează lamele cuțitului de resturi de mâncare, astfel încât cuțitul de fixat în portcuțit **18** să poată fi scos în condiții de siguranță.
⊙ La spălarea manuală utilizează apă curată, astfel încât să poți vedea cuțitul de fixat în portcuțit **18** și pentru a nu te răni cu cuțitele foarte ascuțite.

ATENȚIE!

⊙ Pentru curățare, nu folosi detergenți abrazivi, caustici sau care zgârie. Aceștia pot deteriora aparatul.

OBSERVAȚIE:

Anumite alimente sau condimente (ex. curry) pot decolora plasticul. Acesta nu este un defect al aparatului și nu este dăunător pentru sănătate.

Preclătire

1. Așează vasul de mixare **5** în aparat.
2. Toarnă 0,5 l de apă în vasul de mixare.
   În apă poți adăuga puțin detergent de vase moale.
3. Așază capacul **23** pe vasul de mixare.
4. Selectează programul *PRE-RINSE (PRECLĂTIRE)*.
5. Selectează dintre:
   - *SHORT CLEANING (CURĂȚARE SCURTĂ)* (1 min. 30 sec.) sau
   - *LONG CLEANING (CURĂȚARE LUNGĂ)* (1 min. 45 sec.)
6. Apasă pe *START*. Programul începe cu procesul de spălare, iar numărătoarea inversă începe.

OBSERVAȚIE: Pe durata curățării lungi, apa se încălzește înainte de procesul de curățare propriu-zis.

7. După finalizarea procesului de spălare, pe ecran apare *DONE (FINALIZAT)*.
8. Toarnă apa afară și începe curățarea.

Curățarea aparatului de bază

1. Curăță aparatul de bază **13** cu o lavetă umezită. Poți pune și puțin detergent de vase.
2. Șterge apoi cu o lavetă curată, umezită ușor cu apă curată.
3. Folosește aparatul de bază **13** din nou după ce s-a uscat complet.
4. Suplimentar, ecranul poate fi curățat cu o cârpă pentru ochelari sau un detergent special pentru monitoare.

Curățarea în mașina de spălat vase

Următoarele piese se pot spăla în mașina de spălat vase:

- Vasul de mixare **5**
- Pahar de măsurare **24**
- Capacul pentru vasul de mixare **23**
- Garnitura vasului de mixare **22**
- Cuțit de fixat în portcuțit **18**
- Garnitura cuțitului de fixat în portcuțit **17**
- Recipient pentru fierbere **19**
- Tija de amestecare **20**
- Spatula **21**
- Sită de gătit la aburi, adâncă **3**
- Garnitura sitei de gătit la aburi **4**
- Sită de gătit la aburi, plată **2**
- Capacul pentru sitele de gătit la aburi **1**

În niciun caz nu se vor spăla în mașina de spălat vase următoarele piese:

- Aparatul de bază **13**

OBSERVAȚIE:

- La curățarea în mașina de spălat vase, pot aparea, eventual, ușoare deformări. Acest lucru se întâmplă numai cu accesoriile care, la încălzire, sunt sub presiune. Vă rugăm să așezați piesele pur și simplu în mașina de spălat vase. Astfel, puteți fi sigur că nu vor exista deformări.
- Înainte de curățarea vasului de mixare **5** în mașina de spălat vase, scoate neapărat cuțitul de fixat în portcuțit **18**.

Curățarea accesoriilor

1. Spală vasul de mixare **5** cu apă caldă și aruncă apa.
2. Scoate cuțitul de fixat în portcuțit **18** și detașează garnitura **17**.
3. Curăță toate accesoriile manual, într-o chiuvetă, cu apă curată sau în mașina de spălat.
4. La curățarea manuală, clătește toate piesele cu apă curată.
5. Lasă toate componentele să se usuce complet, înainte de a le utiliza din nou.
6. Înainte de următoarea utilizare, montează la loc vasul de mixare **18** în cuțitul de fixat în portcuțit **5**.



Comandarea din nou a accesoriilor
Dacă în timpul curățării realizați că trebuie să înlocuiți ceva, puteți să comandați din nou accesoriile. Pur și simplu scanați codul QR.

11. Sfaturi pentru preparare

Privire de ansamblu program automat frământare

Program automat	Unelte de lucru	Cantitate min.	Cantitate max.	Timp presetat
Firm dough (Aluat ferm) (de ex. pâine sau pizza)	Cuțit de fixat în portcuțit **18**	500 g aluat	1000 g făină /1750 g aluat	2 min.
Soft dough (Aluat moale) (de ex. aluat dospit sau brioșe)			1000 g făină	
Liquid batter (Aluat lichid) (de ex. clătite sau clătite franțuzești)			1000 g făină	

Valori orientative pentru programul automat pasare

Alimente	Unelte de lucru	Cantitate	Timp
Fructe și legume crude	Cuțit de fixat în portcuțit **18**	250 g	1 minut
Pasat legume fierte			45 secunde

Valori orientative pentru bătut frișcă

Alimente	Unelte de lucru	Cantitate	Timp	Treapta
Bătut frișcă răcită	Fixare mixer **20**	200 g	2 - 2:30 minute sub contact vizual	3

Valori orientative pentru tocarea alimentelor

Alimente	Unelte de lucru	Cantitate	Treapta	Timp
Mere (bucăți)	Cuțit de fixat în portcuțit **18**	600 g	5	6 secunde
Chiflă		1 bucăți	8	20 secunde
Hrișcă		250 g	10	1 minut
Grâu		250 g	10	1:30 minute
Cuburi de gheață		250 g	Turbo	3 x 1 secunde
Carne (congelată)		100 g	8	16 secunde
condimente		20 g	10	20 secunde
Ovăz		250 g	10	1:30 minute
Boabe de cafea		100 g	10	45 secunde
Cartofi (bucăți)		1 kg	5	10 secunde
Usturoi		1 cățel de usturoi	8	5 secunde
Varză (roșie/albă)		500 g	6	8 secunde
Plante aromatice		20 g	6	8 secunde
Semințe de in		100 g	10	15 secunde
Miez de migdale		200 g	10	10 secunde
Mac		250 g	9	35 secunde
Morcovi (felii, 5 cm)		500 g	6	8 secunde
nuci		200 g	10	10 secunde
Boabe de piper		20 g	10	20 secunde
Secară		250 g	10	1:30 minute
Ciocolată / cuvertură		200 g	8	15 secunde
Susan		50 g	10	10 secunde
Grâu		250 g	10	1:30 minute
Grâu		500 g	10	2 minute
zahăr		100 g	10	20 secunde
Ceapă		1 bucăți	6	8 secunde

Sfaturi și valori orientative pentru programul automat de gătit la aburi

- La așezarea alimentelor, aveți grijă ca unele fante din sita de aburi **2** / **3** sau vasul de gătit **19** să rămână libere. Doar astfel aburii se pot distribui liber, iar ingredientele vor fi gătite uniform. Deoarece recipientul pentru fierbere este mai mic, se pot procesa mai puține alimente într-o singură operațiune.
- Cantitatea de apă din vasul blenderului **5**: 1 litru accesoriul pentru abur **3** // 0,5 litri cu inserția de gătit **19**.

Alimente	Cantitate	Timp de gătire
Legume		
Conopidă, tăiată florete	500 g	15 minute
Fasole, verde, întreagă	500 g	10 minute
Broccoli, tăiat florete	500 g	12 minute
Ciuperci, feliate	250 g	15 minute
Mazăre, congelată	250 g	8 minute
Fenicul (bucăți de 1 cm lățime)	500 g	12 minute
Cartofi, decojiți, tăiați în sferturi	800 g	15 minute
Cartofi, mici, cu coajă	800 g	15 minute
Gulie (bucăți de 1 cm lățime)	500 g	15 minute
Varză, tăiată în fâșii	500 g	12 minute
Praz (inele lățime de 1 cm)	500 g	6 minute
Morcovi (felii groase de 3 mm)	500 g	12 minute
Morcovi, foarte, foarte subțiri	500 g	12 minute
Boia de ardei (fâșii lățime de 1 cm)	500 g	10 minute
Varză de Bruxelles, întregi	500 g	12 minute
Sparanghel, tulpini întregi	500 g	18 minute
Spanac, proaspăt	250 g	7 minute
Dovlecel (felii groase de 5 mm)	500 g	12 minute
Mazăre dulce, întreagă	200 g	8 minute
Fructe		
Mere, tăiate în sferturi	500 g	12 minute
Caise, tăiate în jumătăți	500 g	10 minute
Pere, tăiate în sferturi	500 g	12 minute
Piersici, tăiate în jumătăți	500 g	10 minute
Prune, tăiate în jumătăți	500 g	12 minute
Carne		
Chiftele și găluște	500 g	15 minute
File de pui, întreg	150 g	15 minute
File de pui, tăiat în porții	500 g	12 minute
File de curcan, întreg	150 g	15 minute
File de curcan, în porții	500 g	12 minute
Pește		
Păstrăv, întreg	2 bucăți 250 g fiecare	15 minute
Creveți, cruzi	250 g	10 minute
File de somon	1 - 4 bucăți de câte 300 g, 3 - 4 cm grosime	12 minute
Scoici	1 kg	15 minute
File de cod negru	1 - 4 bucăți de câte 200 g, 2 cm grosime	12 minute

Sfaturi și valori orientative pentru programul automat SOUS-VIDE

- Puneți alimentele care trebuie gătite într-o pungă de vid și vidați-le. Sau le puteți pune într-o pungă pentru congelat. Așezați punga pentru congelat în apă cu deschiderea orientată în sus și împingeți complet aerul. La final, închideți bine punga cu cleme.
- Așezați recipientul pentru fierbere în vasul de mixare.
- Umpleți vasul blenderului cu apă fierbinte chiar sub marginea superioară a recipientului pentru fierbere.
- Așezați punga în recipientul pentru fierbere și apăsați-o ușor în apă până când este complet acoperită cu apă.
- Așezați punga de congelat în recipientul pentru fierbere astfel încât deschiderea pungii cu clemele să fie orientată în sus.
- Dacă este necesar, mai adăugați puțină apă fierbinte. Cu toate acestea, acordați atenție nivelului maxim de umplere a vasului de mixare.
- Este ideal dacă după preparare gătiți puțin mâncarea într-o tigaie.

Alimente	Cantitate (cca 4 porții)	Timp de gătire	rar	medium rare	medium	bine făcut
Carne						
Mușchi spate căprioară, curățat	600 g	1 ore	-	52 °C	55 °C	62 °C
Fripturi de vită	4 bucăți (de câte 180 g, 2 - 3 cm grosime)	1 ore	52 °C	55 °C	58 °C	62 °C
File de vită	800 g	2 ore	-	54 °C	59 °C	-
Ceafă de porc	800 g	2 ore 30 min.	-	60 °C	65 °C	72 °C
Mușchiuleț de porc	600 - 800 g	1 ore 30 min.	-	56 °C	59 °C	63 °C
Piept de pui	4 bucăți (de câte 150 g, 3 - 4 cm grosime)	50 min.	-	-	-	70 °C
Piept de rață	2 bucăți (de câte 300 g, 2 - 3 cm grosime)	70 min.	-	58 °C	60 °C	70 °C
File de miel	500 g	45 min.	-	62 °C	65 °C	70 °C
Pește						
File de somon	4 bucăți (de câte 125 g, 2 - 3 cm grosime)	40 min.	40 °C suculent	45 °C fraged	50 °C tari	65 °C pătruns
Creveți gigant	20 buc.	25 min.	40 °C suculent	45 °C fraged	50 °C tari	56 °C pătruns
Legume						
Sparanghel verde	400 g	20 min.	-	-	-	85 °C
Morcovi	400 g (tăiați morcovii groși pe jumătate pe lungime)	1 ore	-	-	-	85 °C
Fasole verde	400 g	1 ore	-	-	-	85 °C
Fructe						
Ananas / piersici / caise / cireșe spălate, curățate, fără sâmburi și după preferință bucăți tăiate	400 g	1 ore	-	-	-	85 °C
Mere / pere spălate, curățate, fără sâmburi și tăiate în sferturi	400 g	25 min.	-	-	-	85 °C

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 238 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Sfaturi și valori orientative pentru programul automat SLOW COOK (GĂTIRE LENTĂ)

Cu programul *SLOW COOK*, procesul de gătit are loc într-un lichid. În funcție de gust și de produsul utilizat, acesta poate fi de ex. supă de carne, suc, apă sau vin. Condimente și alimente suplimentare pot fi adăugate după bunul plac.

Alimente	Cantitate (cca 4 porții)	alte ingrediente	Timp de gătire	Temperatură
Carne				
Friptură de vită/carne de vită fiartă	800 g per bucată	Puneți 1 litru de supă de carne în vasul blenderului	6 ore	85 °C
Gulaș de vită	800 g în cuburi de 2 x 3 cm	Se amestecă cu 500 ml supă de carne în vasul de mixare	4 ore	85 °C
Friptură de porc	800 g per bucată	Puneți 1 litru de supă de carne în vasul blenderului	6 ore	85 °C
Gulaș de porc	800 g în cuburi de 2 x 3 cm	Se amestecă cu 500 ml supă de carne în vasul de mixare	4 ore	85 °C
Pui tocat	800 g în benzi, grosime de cca 1 cm	Se amestecă cu 500 ml supă de carne în vasul de mixare	1 ore	90 °C
Pește				
Tocană de pește	1 kg de legume curățate, spălate și tăiate în bucăți, 500 g file de pește gata de gătit, fără piele, în bucăți de mărimea unei mușcături, condimente	Puneți legumele cu 1 litru de supă de legume sau pește în vasul blenderului. Adăugați peștele.	2 ore maximum 30 min.	85 °C 70 °C
		OBSERVAȚIE: Adăugați peștele la tocană abia la sfârșit. Nu trebuie gătit mai mult de 30 de minute pentru a evita dezintegrarea.		
Legume				
Tocană de legume	1 kg de legume curățate, spălate și tăiate în bucăți, condimente	Puneți legumele cu 1 litru de supă de legume în vasul blenderului.	2 ore	90 °C
Fructe				
Compot	800 g de fructe, spălate, curățate, fără sâmburi și tăiate în cuburi de maximum 2 cm	Puneți fructele în vasul blenderului cu 100 ml de apă și 3 linguri de zahăr	2 ore	90 °C
Piure de mere, piure de prune	1,2 kg de fructe, spălate, curățate, fără sâmburi și tăiate în cuburi de maximum 2 cm	Puneți fructul cu 200 ml de suc de fructe strecurat în vasul blenderului.	5 ore, apoi 1 minut cu paharul de măsurare introdus nivel 10 pasat	80 °C

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 239 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Sfaturi și valori orientative pentru programul automat FERMENTARE

- Produsele finite pot fi rafinate cu condimente, ierburi, nuci sau fructe după cum doriți.
- Puteți fermenta aluatul de drojdie în sita de gătire la aburi. Pentru a face acest lucru, puneți 250 ml de apă în vasul blenderului și acoperiți toate fantele de ventilație cu hârtie de copt. Apoi închideți capacul.

Alimente	Ingrediente	Timp de gătire	Temperatură
Iaurt 5 pahare de câte 200 g fiecare	900 ml lapte la temperatura camerei (lapte UHT, 3,5 % grăsime) 100 g iaurt natural (3,5 % grăsime)	8 ore	40 °C
Cremă de brânză	1.500 ml lapte rece (lapte proaspăt, 3,5 % grăsime) 200 g smântână (10 % grăsime)	10 ore	65 °C
Aluat de drojdie dulce	Aluat de drojdie gata preparat dulce. Puteți găsi o rețetă pentru aceasta în fișierele noastre.	1 ore	50 °C
Aluat de drojdie consistent / aluat de pâine	Aluat de drojdie gata preparat, consistent. Puteți găsi o rețetă pentru aceasta în fișierele noastre.	1 ore 30 min.	50 °C

Sfaturi și valori orientative pentru programul automat SMOOTHIE

- Adăugați fructele și legumele întotdeauna spălate, curățate, cojite, fără sâmburi și puse în vasul blenderului, tăiate în bucăți mari.
- Veți obține cel mai bun rezultat dacă puneți ingredientele în vasul blenderului până la marcajul 1 l.
- Pentru 4 pahare de aproximativ 250 ml fiecare, adăugați 660 g ingrediente solide și 350 g lichid (de ex. apă, lapte, iaurt, lapte, kefir) în vasul blenderului.
- Alegeți întotdeauna durata în funcție de cel mai ferm dintre ingredientele utilizate.

Aliment	Cantitate (pentru 4 pahare de câte 250 ml)	Timp
Fructe		
Fructe Moi Fructe de pădure, banane, struguri, kiwi copt, pulpă de citrice, pulpă de citrice, pepene, fructul pasiunii, cireșe, prune, corcodușe	Câte 660 g fructe + 350 g lichid	1 min.
Fructe Mai ferme Mango, kiwi mai ferm, mere, pere, piersici, caise, rubarbă, nectarine	Câte 660 g fructe + 350 g lichid	1 min. 30 sec.
Fructe Ferme mere mai ferme, pere mai ferme, nectarine mai ferme	Câte 660 g fructe + 350 g lichid	2 min.
Legume		
Lgume Moi Roșii, avocado, castraveți, frunze de salată (fără cotor/tulpină)	Câte 660 g legume + 350 g lichid	1 min.
Lgume Mai ferme Apio, sfeclă roșie (fiartă), porumb (din conservă), ardei, ceapă verde, varză creață (fără tulpină), fenicul, gogoșar	Câte 660 g legume + 350 g lichid	1 min. 30 sec.
Legume Ferme Morcovi, ridichii, zucchini, gulie, țelină, dovleac Hokkaido, frunze de salată cu tulpină	Câte 660 g legume + 350 g lichid	2 min.
Altele		
Ingrediente Moi Unt de arahide, frunze de plante aromatice, condimente (ex. scorțișoară, ghimbir, vanilie), îndulcitori (ex. miere, sirop de agave)	Câte 660 g ingrediente + 350 g lichid	1 min.
Ingrediente Mai ferme Fulgi de ovăz, înghețată	Câte 660 g ingrediente + 350 g lichid	1 min. 30 sec.
Ingrediente Ferme Gheață zdrobită, nuci	Câte 660 g ingrediente + 350 g lichid	2 min.

12. Defecțiuni, cauze, remediere

Dacă se întâmplă ca aparatul să nu funcționeze așa cum doriți, parcurgeți mai întâi această listă de verificare. Poate este doar o mică problemă pe care o puteți remedia personal.

PERICOL de electrocutare!

⊙ Nu încercați în niciun caz să reparați personal aparatul.

Piese de schimb

Defecțiune	Cauză	Remediere
De unde pot comanda piese de schimb?		Puteți comanda accesorii sau piese de schimb din magazinul de la adresa shop.monsieur-cuisine.com.

Funcționare neuniformă a motorului

Defecțiune	Cauză	Remediere
Dacă motorul funcționează neregulat, pot exista următoarele motive.	Turația mixerului este setată la o valoare scăzută.	La treptele inferioare, motorul funcționează în mod deliberat neuniform, pentru a obține un raport de amestecare bun. Nu este necesară nicio intervenție.
	Ați setat un program automat.	Multe programe automate fac pauze la schimbarea direcției lamei. Acest lucru poate crea impresia că motorul este calat. Dar nu vă faceți griji – așa trebuie să fie.
	Motorul este suprasolicitat. Acest lucru se poate întâmpla, de exemplu, în cazul în care cantitatea de aluat care trebuie procesată este prea mare.	Întrerupeți funcționarea Monsieur Cuisine smart și lăsați-l să se răcească timp de aproximativ 30 de minute. Apoi puteți continua, bineînțeles, cu mai puțin aluat.

Alte defecțiuni

Defecțiune	Cauză	Remediere
Aparatul nu pornește.	Vasul de mixare **5** nu este fixat corect.	Fixați corect vasul de mixare **5**.
	Capacul **23** sau sita de gătit la aburi adâncă **3** nu sunt montate corect pe vasul de mixare **5**.	Așezați corect capacul **23** sau sita de gătit la aburi adâncă **3**.
	Nu există alimentare cu curent	Verificați ștecherul cablului de alimentare **15**, butonul de pornire/oprire **6** și eventual siguranța.
WLAN nu este afișat	Aparatul dvs. *MC smart* funcționează doar cu WLAN cu o frecvență de 2,4 GHz. Routerul dvs. este însă setat la 5 GHz.	Activați în meniul de setări al routerului, pe lângă WLAN de 5 GHz și WLAN de 2,4 GHz și conectați aparatul *MC smart* la acesta.
Dispozitivul nu poate fi conectat la WLAN.	Aparatul dvs. *MC smart* funcționează doar cu un WLAN cu o frecvență de 2,4 GHz. Routerul dvs. încearcă însă să stabilească o conexiune la 5 GHz.	Dați o nouă denumire WLAN de 2,4 GHz, de la setările routerului, care să fie diferită de cea a WLAN de 5 GHz. Adăugați, de exemplu, pur și simplu „2,4 GHz” la denumirea existentă și conectați aparatul *MC smart* la acest WLAN. Alte aparate care funcționează cu WLAN de 2,4 GHz și au fost anterior conectate la acesta trebuie reconectate la acesta.
	Frecvența de 2,4 GHz a fost deconectată de la router.	Conectați din nou frecvența de 2,4 GHz în meniul routerului.
		Verificați ștecherul cablului de alimentare **15**, butonul de pornire/oprire **6** și eventual siguranța.

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 241 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Defecțiune	Cauză	Remediere
Lichid sub aparat	Cuțitul de fixat în portcuțit **18** nu este fixat corect, iar astfel vasul de mixare **5** nu este etanș.	Fixați corect cuțitul de fixat în portcuțit **18**.
	Garnitura **17** cuțitului de fixat în portcuțit este defectă.	Introduceți o nouă garnitură **17**.
	Din vasul de mixare **5** a ieșit lichid și a curs prin orificiul de protecție la preaplin **12** în aparatul de bază **13** pe suprafața de lucru.	La amestecarea lichidelor pe treapta 10 sau cu butonul *TURBO*, în vasul de mixare **5** trebuie să se afle cel mult 2,5 litru de lichid, altfel lichidul poate fi aruncat afară. La trepte de viteză mai mici de 10, vasul de mixare **5** poate fi umplut cu maximum 3 litri.
La capacul **23** vasului de mixare **5** iese lichid.	Garnitura **22** nu este montată corect.	Fixați corect garnitura **22**.
	Garnitura **22** este defectă.	Introduceți o nouă garnitură **22**.
Temperatura nu poate fi setată.	A fost selectată o treaptă de viteză 4-10.	Selectați treapta de viteză 0-3.
Datele introduse de mine se modifică în permanență.	Ați introdus o valoare care nu este posibilă cu programul actual.	Atenție la informațiile de pe ecran **7** sau din instrucțiunile de utilizare.
Cuțitul de fixat în portcuțit **18** nu se rotește.	Suportul pentru cuțit **11** este uzat? Acest lucru se poate întâmpla, dacă ați prelucrat o cantitate prea mare de aluat.	Înlocuiți suportul pentru suportul pentru cuțit **11** cu unul nou și respectați pe viitor cantitățile maxime specificate.
Unele piese ale aparatului sau accesorii sunt colorate sau au un aspect puțin lăptos.	Anumite alimente sau condimente (ex. curry) pot colora plasticul. Aceasta nu reprezintă o defecțiune a aparatului.	Nu este necesar un remediu, deoarece nu reprezintă un pericol pentru sănătate.
Nu se poate seta o treaptă de viteză mai mare de treapta 3.	Este setată o temperatură.	Setați temperatura la *0*.
Mesaje de eroare sau indicații pe ecran. Scanează codul QR pentru a ajunge la lista codurilor de eroare.	Avertizare cu privire la deservire deficitară	Urmați indicațiile de pe ecran.

13. Garantat de HOYER Handel GmbH

Stimată clientă, stimate client,
Pentru acest aparat primiți o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În caz de defecțiuni la acest produs aveți drepturi legale ce se vor exercita în raport cu vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate de garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții ale garanției

Termenul de garanție începe la data de cumpărare. Vă rugăm să păstrați chitanța Lidl originală într-un loc sigur. Acest document este necesar pentru a dovedi achiziția dumneavoastră.
Dacă în termen de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare o defecțiune de material sau de fabricație la acest produs, atunci acesta va fi reparat gratuit sau înlocuit de noi - în funcție de alegerea noastră. Această garanție presupune să ne prezentați în termenul de trei ani aparatul defect și dovada achiziției (bonul de casă) împreună cu o scurtă descriere scrisă cu detalii privind defecțiunea și momentul în care aceasta a apărut. O altă cerință o reprezintă o plăcuță de identificare pe aparat. Dacă aceasta a fost îndepărtată, garanția este anulată.
Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi produsul reparat sau un produs nou înapoi. La repararea sau schimbarea produsului nu începe o nouă perioadă de garanție.

Perioada de garanție și drepturile legale privind defectele

Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.
Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Daunele și defectele prezente eventual chiar de la cumpărare trebuie să fie comunicate imediat după despachetarea produsului. Reparațiile necesare după scurgerea termenului de garanție se fac contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, cu respectarea strictă a directivelor privind calitatea, și a fost testat conștiincios înainte de livrare.
Garanția se aplică pentru defecțiuni ale materialului sau de fabricare.

Garanția nu acoperă piese ale produsului care sunt afectate de uzura normală și nici deteriorări ale pieselor fragile, de ex. buton, surse de lumină, garnituri, lame de amestecare, suporturi pentru lame, spatule, inserții de amestecare sau alte elemente din sticlă.

Această garanție nu mai este valabilă dacă produsul este deteriorat fiind folosit sau întreținut necorespunzător. Trebuie respectate toate indicațiile prezentate în manualul de utilizare pentru a asigura utilizarea corespunzătoare a produsului. Trebuie evitate în special scopurile de utilizare și acțiunile despre care în manualul de utilizare se precizează că nu sunt recomandate sau împotriva cărora există avertizări.

Produsul este potrivit numai pentru uzul privat și nu pentru scopuri comerciale. În cazul unui tratament necorespunzător sau nepotrivit, unei manevrări agresive sau al unor intervenții care nu au fost realizate de un Centru de Service autorizat de noi, se pierde garanția.

Procedura în cazul garantat

Pentru a asigura o prelucrare cât mai rapidă a solicitării dumneavoastră, urmați vă rugăm următoarele indicații:

- Vă rugăm rețineți numărul articolului **IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601** ce va fi menționat în orice solicitare, și țineți la dvs. bonul de casă, ca dovadă a achiziției.
- Numărul de articol îl găsiți pe plăcuța indicatoare, o gravură, pe pagina de titlu a instrucțiunilor dumneavoastră (stânga jos) sau ca și autocolant pe partea posterioară sau inferioară a aparatului.
- În cazul în care apar erori de funcționare sau alte defecte, contactați mai întâi Centrul de Service prezentat mai jos **prin telefon** sau pe **email**.
- Un produs înregistrat astfel ca fiind defect poate fi apoi transmis împreună cu dovada achiziției (bonul de casă) și informațiile cu privire la defecțiune și momentul apariției acesteia, la adresa Centrului de Service pusă la dispoziția dumneavoastră, cu taxare la destinație.

La www.lidl-service.com puteți descărca aceste și multe alte manuale, videoclipuri despre produse și software de instalare.



Cu acest cod QR, puteți accesa direct pagina de service Lidl (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare introducând numărul articolului (IAN) **529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601**.

Reparații fără garanție sau pretenții de reparare în garanție

Vă putem repara dispozitivul defect chiar dacă a expirat garanția. De exemplu, deoarece perioada de garanție a expirat sau deteriorarea a fost cauzată accidental.

În acest caz, vă rugăm să ne contactați conform descrierii de mai sus. Vă revine responsabilitatea pentru costurile de expediere și reparație.

Centru de Service

(RO) Service România
Tel.: 0800896637
E-Mail: hoyer@lidl.ro

IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 243 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Distribuitor

Atenție: următoarea adresă nu este **adresa unui centru de service**. Contactați mai întâi Centrul de Service prezentat mai sus.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 244 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Sisältö

1. Turvaohjeita 245
2. Yleistä 247
3. Yleiskatsaus 249
4. Osat ja niiden toiminnot 249
5. Pakkauksen purkaminen ja laitteen sijoittaminen 250
6. Ensimmäinen päällekytkentä ja liittäminen internetiin 250
7. Sekoitusastian käyttö 251
8. Peruskäyttö 252
9. CookingPilot 253
10.Laitteen puhdistus 253
11.Käyttövinkkejä 254
12.Häiriöt, syy, poistaminen 260
13.Takuun antaja on HOYER Handel GmbH 262

⚠ ***VAARA käyttöohjeen ja turvaohjeiden noudattamatta jättämisestä!***
Tämä pikaopas ei korvaa varsinaisia käyttöohjeita.
Lue ennen laitteen käyttöönottoa Turvaohjeita-luku joko tästä pikaoppaasta tai online-käyttöohjeesta.

Varsinaiset käyttöohjeet

Pääset varsinaisiin käyttöohjeisiin joko skannaamalla QR-koodin tai siirtymällä selaimella osoitteeseen www.monsieur-cuisine.com.

Kiitos luottamuksestasi!

Onnittelut uuden keittotoiminnolla varustelun *Monsieur Cuisine smart* -yleiskoneen omistajalle!

Tuotteen turvallista käyttöä ja kaikkiin toimintoihin tutustumista varten on huomioitava seuraavaa:

- **Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi ennen laitteen käyttöönottoa.**
- **Noudata ehdottomasti turvaohjeita!**
- **Laitetta saa käyttää vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.**
- **Säilytä kaikki asiakirjat.**
- **Jos luovutat tämän laitteen myöhemmin jollekulle muulle, anna laitteen mukana myös turvaohjeet ja pikaopas. Ne ovat osa tuotetta.**
- **Tuoteasiakirjoja ovat...**
  - **pikaopas turvaohjeineen**
  - **internetissä oleva käyttöohje.**

Toivomme, että uudesta keittotoiminnolla varustetusta *Monsieur Cuisine smart* -yleiskoneesta on sinulle paljon iloa!

Symbolit laitteessa

Tällä symbolilla merkityt materiaalit eivät muuta elintarvikkeiden makua eivätkä hajua.

Tämä symboli varoittaa koskemasta kuumaan pintaan.

Tämä symboli varoittaa koskemasta kuumaan vesihöyryyn.

Määräystenmukainen käyttö

Monsieur Cuisine smart sekoittaa, vatkaa, vispaa, hämmentää, pilkkoo, soseuttaa, emulgoi, murskaa jäätä, höyrykypsentää, höyryttää, vaivaa, ruskistaa, keittää, valmistaa ruokaa siihen tallennettujen reseptien mukaan ja punnitsee elintarvikkeita ja ruoka-aineita.
Sen voi liittää internetiin, jolloin käyttäjällä on pääsy lukuisiin resepteihin.
Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Laitetta saa käyttää vain sisätiloissa.
Laitetta ei saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 245 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Ennakoitava väärinkäyttö

VAROITUS aineellisista vahingoista!

⊙ Älä käytä laitetta erityisen kovien elintarvikkeiden, kuten esim. luiden ja muskottipähkinöiden, hienontamiseen.

Muiden kuin alkuperäisosien käyttöön liittyvät riskit:

⊙ Käyttöohjeissa lukee, että laitteessa saa käyttää vain alkuperäisiä lisävarusteita. Tätä ohjetta on ehdottomasti noudatettava.

⊙ Muut kuin alkuperäiset lisävarusteet, erityisesti sellaiset, jotka ohittavat *Monsieur Cuisine smart* -laitteen turvatoiminnot, vahingoittavat terveyttäsi ja johtavat automaattisesti **tyyppihyväksynnän raukeamiseen.** Tästä aiheutuvista seurauksista (esine-, omaisuus- ja henkilövahingot) vastaa laitteen käyttäjä tai omistaja. Me emme valmistajana ota tällaisista tapauksista mitään vastuuta.

Tuotetta kehitetään jatkuvasti paremmaksi.
Siksi kuvissa voi erityisesti ohjelmiston osalta olla pieniä poikkeamia.

Jotta tuotteen tekniikka pysyy ajan tasalla, sinun täytyy huolehtia siitä, että älypuhelimessasi ja/tai tabletillasi oleva Monsieur Cuisine -sovellus on aina ajan tasalla.

1. Turvaohjeita

Ohjeita laitteen turvallista käyttöä varten

⊙ Lapset eivät saa käyttää laitetta.
⊙ Säilytä laitetta ja sen liitosjohtoa lasten ulottumattomissa.
⊙ Lapset eivät saa puhdistaa ja huoltaa laitetta.
⊙ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
⊙ Tätä laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai kokemus ja/tai tiedot ovat riittämättömät, jos heitä valvotaan tai mikäli heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.

⚠ Laitteen ulkopinnoista tulee laitetta käytettäessä erittäin kuumia. Kun laite on käynnissä, käytä aina pannulappuja tai patakintaita höyrykeittimeen tai sen kanteen tarttuessasi.

⊙ Laite on aina irrotettava sähköverkosta, kun sen käyttöä ei valvota sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
⊙ Huomaathan, että teräosan terät ovat erittäin teräviä:
  – Älä koskaan koske teriin paljain käsin, jotta et saa teristä haavoja käsiisi.
  – Jotta et loukkaisi itseäsi teräviin teriin, pese ne käsin tiskatessasi niin puhtaassa vedessä, että näet teräosan selvästi.
  – Varo koskettamasta teräosan teriä, kun tyhjennät sekoitusastiaa.
  – Varo koskettamasta teriä, kun irrotat tai kiinnität teräosan.
⊙ Turbo-toimintoa käytettäessä sekoitusastiassa ei saa olla mitään kuumia aineksia. Ne saattavat sinkoutua ulos astiasta ja aiheuttaa palovammoja.
⊙ Teräosa ja vatkain pyörivät vielä laitteen sammuttamisen jälkeenkin. Odota, että laite on pysähtynyt, ennen kuin vapautat sekoitusastian ja avaat sen kannen.
⊙ Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.
⊙ Jos laitteen liitosjohto vaurioituu, se on toimitettava valmistajan tai tämän asiakaspalvelun tai vastaavan pätevän henkilön vaihdettavaksi vaaratilanteiden välttämiseksi.
⊙ Laite on sammutettava ja erotettava sähköverkosta ennen käytön aikana liikkuvien osien tai lisäosien vaihtamista.
⊙ Huolehdi siitä, ettei laitteen pistoliitännälle pääse nestettä.
⊙ Huomaathan, että lämmityselementin pinnalla on käytön jälkeen vielä jälkilämpöä.
⊙ Väärä käyttö voi johtaa loukkaantumiseen.
⊙ Ole varovainen kaataessasi kuumaa nestettä sekoitusastiaan. Se voi roiskua ulos höyryn äkillisen muodostumisen vuoksi.
⊙ Käytä laitetta vain, kun kaikki kannet ovat oikein paikoillaan ja/tai suojalaite on kuvatussa asennossa.
⊙ Käytä aina sopivaa työkalua, kuten esimerkiksi lastaa, kun haluat kaapia ruoka-aineita alas astian reunoilta.
⊙ Älä koskaan laita kättäsi sekoitusastiaan, kun se on asetettu paikalleen.
⊙ Tätä laitetta voi käyttää niin kotitalouksissa kuin kotitalouksia vastaavissa käyttöympäristöissä, kuten esimerkiksi…
  … työntekijöiden tauko- ja keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa ja muilla työpaikoilla
  … maatalouden tiloissa
  … hotellien, motellien ja muiden asuntoloiden asiakastiloissa
  … aamiaismajoitustiloissa.
⊙ Lue laitteen puhdistusta koskeva luku varsinaisista käyttöohjeista.

⚠ ***VAARA lapsille***

⊙ Pakkausmateriaalit eivät kuulu lasten leikkeihin. Lasten ei pidä antaa leikkiä muovipusseilla. Niistä voi aiheutua tukehtumisvaara.

⚠ ***VAARA koti- ja hyötyeläimille ja niiden aiheuttamat vaarat***

⊙ Sähkölaitteista voi aiheutua vaaraa koti- ja hyötyeläimille. Lisäksi eläimet voivat vaurioittaa laitetta. Siksi eläimet on lähtökohtaisesti pidettävä loitolla sähkölaitteista.

VAARA: kosteudesta aiheutuva sähköisku

- Laitetta ei saa koskaan käyttää kylpyammeen, suihkun, täyden pesualtaan tai vastaavan lähettyvillä.
- Peruslaitetta, liitosjohtoa ja verkkopistoketta ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin.
- Suojele peruslaitetta kosteudelta sekä tippu- ja roiskevedeltä.
- Jos peruslaitteeseen pääsee nestettä, on verkkopistoke irrotettava välittömästi. Sen jälkeen laite on toimitettava tarkastettavaksi ennen kuin se otetaan uudelleen käyttöön.
- Älä käytä laitetta kostein käsin.
- Jos laite on pudonnut veteen, on verkkopistoke irrotettava välittömästi. Ota vasta sitten laite pois vedestä.

VAARA sähköiskusta

- Liitä verkkopistoke pistorasiaan vasta sitten kun laite on kokonaan koottu.
- Liitä verkkopistoke vain säännösten mukaisesti asennettuun ja helposti saavutettavaan suojakosketinpistorasiaan, jonka jännite vastaa tyyppikilvessä olevaa arvoa. Pistorasian on oltava myös liittämisen jälkeen helposti saavutettavissa.
- Huolehdi siitä, etteivät terävät kulmat tai kuumat pinnat pääse vaurioittamaan liitosjohtoa. Älä kierrä liitosjohtoa laitteen ympärille.
- Vaikka laite onkin kytketty pois päältä, sitä ei ole täysin irrotettu verkkovirrasta. Irrota laite verkkovirrasta irrottamalla verkkopistoke pistorasiasta.
- Huolehdi siitä, ettei kukaan voi kompastua tai takertua liitosjohtoon eikä astua sen päälle.
- Pidä liitosjohto loitolla kuumista pinnoista (esim. keittolevyt).
- Huolehdi laitetta käyttäessäsi siitä, ettei liitosjohto joudu puristuksiin tai litisty.
- Kun irrotat verkkopistokkeen pistorasiasta, vedä aina pistokkeesta, äläkä koskaan kaapelista.
- Irrota verkkopistoke pistorasiasta seuraavissa tapauksissa:
  – laitteeseen tulee jokin häiriö
  – et käytä *Monsieur Cuisine smart* -laitetta
  – ennen tarvikkeiden kiinnittämistä tai irrottamista
  – ennen puhdistusta
  – ukonilmalla.
- Älä käytä laitetta, jos siinä tai sen liitosjohdossa on näkyviä vaurioita.
- Turvateknisistä syistä laitteen rakenteeseen ei saa tehdä muutoksia.
- Älä koskaan työnnä mitään esineitä tai sormiasi mihinkään laitteen aukkoon. Tämä koskee sekä laitteen ulkopuolen tuuletusaukkoa että pienempiä aukkoja laitteen sisällä.

VAARA: viiltovammat

- Laitetta ei saa missään tapauksessa käyttää ilman astiaa.
- Älä koskaan tartu pyörivään terään. Älä pidä lusikkaa tai vastaavia esineitä pyörivissä osissa. Pidä myös pitkät hiukset ja väljät vaatteet loitolla pyörivistä osista. Ainut poikkeus: laitteen mukana toimitettava lasta on suunniteltu niin, että se ei osu pyörivään teräosaan, kun sitä liikutetaan myötäpäivään. Lastaa ei saa käyttää vatkaimen kanssa.

PALOVAARA

- Sijoita laite ennen päällekytkentää tasaiselle, tukevalle, kuivalle ja lämmönkestävälle alustalle.
- Laitetta ei tarvitse valvoa jatkuvasti käytön aikana, mutta tilanne on tarkastettava säännöllisin väliajoin. Tämä pätee etenkin silloin, kun keitto- tai paistoajat ovat hyvin pitkiä.

VAARA: palovammat

- Kun sekoitusastiassa on kuumia aineksia, kansi on avattava hitaasti ja varovasti.
- Sekoitusastiassa oleva massa on heti soseutuksen jälkeen vielä liikkeessä ja saattaa roiskua ulos, jos kannen avaa nopeasti. Odota siksi soseutuksen jälkeen noin 10 sekuntia, ennen kuin avaat kannen.
- Kuljeta laitetta vain, kun se on jäähtynyt.
- Älä puhdista laitetta ennen kuin se on jäähtynyt.

VAARA: palovammojen aiheuttama loukkaantuminen

- Vältä mahdollisuuksien mukaan avaamasta höyrykeittimen kantta höyrystyksen aikana, jotta kuumaa höyryä ei pääse ulos.
- Huomaathan, että höyrykeittimen kannen höyryaukoista tulee kuumaa höyryä. Älä koskaan peitä näitä aukkoja, koska laitteeseen voi muuten kertyä höyrypainetta, joka purkautuu räjähdysmäisesti, kun kansi avataan.
- Kun haluat avata höyrykeittimen kannen, nosta ensin varovasti ylös sen takareunaa, jotta vapautuva höyrypurkaus kohdistuu poispäin sinusta.

VAROITUS aineellisista vahingoista

- Sijoita laite aina tasaiselle, kuivalle, pitävälle ja vedenkestävälle alustalle, jotta laite ei voi kaatua eikä liukua pois tasolta.
- Älä sijoita laitetta kuumalle pinnalle esim. keittolevyille.
- Vatkainta saa käyttää vain nopeustasoilla 1–4.
- Turbo-toimintoa ei saa käyttää vatkaimen kanssa.
- Käytä sekoitusastian kanssa aina kantta, jotta nestettä ei roisku pois astiasta.
- Älä siirrä laitetta, jos laitteessa on vielä ruoka-aineita tai taikinaa.
- Älä täytä sekoitusastiaa liian täyteen, jotta sen sisältö ei roisku pois astiasta. Ylivuotava neste valuu alustalle. Sen vuoksi laite on sijoitettava vedenkestävälle alustalle.
- Huolehdi siitä, että laitteessa ei koskaan ole liian paljon tai liian vähän vettä, kun käytät höyrytystoimintoa.
- Älä sijoita laitetta suoraan yläkaapin alle, koska höyry kohoaa ylös ja voi vioittaa kalustetta.
- Käytä höyryttämiseen vain puhdasta juomavettä.
- Älä käytä laitetta tyhjänä, koska tällöin moottori voi kuumentua ja vaurioitua.
- Käytä vain alkuperäisiä varusteita.
- Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Laitteessa on pitävät muoviset imujalat. Koska kalusteiden pinnoitteissa käytetään monia erilaisia maaleja ja muoveja ja niitä käsitellään erilaisilla hoitoaineilla, joissakin näistä aineista voi olla ainesosia, jotka vahingoittavat ja pehmentävät muovisia imujalkoja. Laita laitteen alle tarvittaessa pitävä alusta.

Käyttöympäristö

- Laite on suunniteltu käytettäväksi ympäristössä, jonka lämpötila on +5 °C – +30 °C. Varmista, että lämpötila pysyy tällä välillä käytön aikana, jotta laite toimii moitteettomasti ja sen käyttöikä pysyy pitkänä.
- Laitteen säilytyslämpötilan tulee olla –20 °C – + 60 °C. Huomioi, että tämän lämpötilavälin ulkopuolelle jäävät äärimmäiset lämpötilat voivat vaikuttaa laitteen toimintaan ja käyttöikään negatiivisesti.
- Ilmankosteuden tulee olla 30 – 75 % sekä käytön että säilytyksen aikana.

2. Yleistä

Tekniset tiedot

Malli:	SKMS 1200 C1
Verkkojännite:	230 V ~ 50 Hz
Suojaluokka:	I
Teho:	1 200 wattia; Sekoitin: 1 000 wattia; Keitin: 1 050 wattia
Päälle- / pois päältä -kytkimen asento **0** = Virrankulutus:	0 wattia
Valmiustilaan vaihtaminen:	< 20 min
Virrankulutus valmiustilassa:	≤ 0,5 wattia
WiFi: Taajuusalue: Lähetysteho:	 2 400 MHz – 2 483,5 MHz < 20 dBm
Sekoitusastian **5** korkein täyttömäärä:	3 litraa
Vaa'an suurin kantavuus:	5 kg

Tietoja paristoista/akuista EU 2023/1542:n mukaan

Valmistajan nimi/tavaramerkki	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD, No. 5 Building, Houhai Xufa Tech Park, No. 8 Zhenxing Road, Xinhu Subdistrict, Guangming district, Shenzhen 518106, China.
Paristotyyppi	Litium-nappiparisto: LIR1220 Eränumero: 2510
Tuotenimi	MALAK
Vaatimustenmukaisuusvakuutus on annettu seuraavan yksinomaisella vastuulla:	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD
Mainittu paristo on valmistettu EU-asetuksen EU 2023/1542 mukaisesti.	

Huomautuksia EU-vaatimustenmukaisuusvakuutukseen

HOYER Handel GmbH vakuuttaa täten, että tämä tuote on RE-direktiivin 2014/53/EU sekä RoHS-direktiivin 2011/65/EU + 2015/863/EU olennaisten vaatimusten mukainen. Täydellinen EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus on internetissä osoitteessa: https://www.hoyerhandel.com/de/konformitaetserklaerungen/

Osien hävittäminen



Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alainen. Yliviivattu jätekontti on kaikissa EU-maissa käytetty symboli, joka merkitsee, että kyseinen tuote ei kuulu kotitalousjätteiden joukkoon vaan on hävitettävä erikseen. Ohjeet koskevat sekä itse tuotetta että samalla symbolilla varustettuja lisätarvikkeita. Näin merkittyjä tuotteita ei saa heittää kotitalousjätteiden joukkoon, vaan ne on vietävä keräyspisteeseen, joka on tarkoitettu sähköisen ja elektronisen romun kierrätykseen.



Tällä kierrätysmerkillä merkitään esim. esineet tai materiaalin osat, jotka soveltuvat kierrätykseen. Kierrätys auttaa vähentämään jätteiden määrää ja suojelemaan ympäristöä.

Pakkaus

Pakkausmateriaalien hävittämisessä on noudatettava maakohtaisia asetuksia ja ympäristönsuojelumääräyksiä.

Tietosuojaa koskevat ohjeet

Löydät tietosuojaa koskevat ohjeet

- **laitteesta:** valikosta (☰) kohdasta *Tietosuojakäytäntö.*
- **sovelluksesta:** sovelluksen valikosta kohdasta *Tietosuojaa koskevat tiedot.*
- **verkkosivustolta:** etusivun alalaidasta kohdasta *Tietosuojasäännökset.*

Tietojen poisto

Poista henkilökohtaiset tietosi laitteesta ennen sen hävittämistä. Näitä voivat olla muun muassa: linkit sovelluksiin tai verkkosivuille, henkilötiedot tai omat asetukset.

Kuljetus

Jos haluat kuljettaa MC-laitettasi paikasta toiseen, sinun kannattaa käyttää laitteen alkuperäistä pakkausta. Säilytä pakkaus tätä tarkoitusta varten.

Käytetyt symbolit

GS	**G**eprüfte **S**icherheit (turvallisuus tarkastettu): laitteiden on oltava yleisesti hyväksyttyjen tekniikan säännösten mukaisia ja vastattava saksalaisen tuoteturvallisuuslain (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) määräyksiä.
CE	CE-merkinnällä HOYER Handel GmbH ilmoittaa EU-vaatimustenmukaisuuden.
	Tämä symboli muistuttaa, että pakkaus on hävitettävä ympäristöystävällisesti.
21 PAP	Kierrätettävät materiaalit: pahvi (paitsi aaltopahvi)
~	Vaihtovirta
	Tällä symbolilla on merkitty osat, jotka voidaan puhdistaa astianpesukoneessa.
	Kyseessä on kierrätettävä tuote, joka on laajennetun tuottajavastuun sekä jätteiden lajittelun alainen.

Oikeudet teknisiin muutoksiin pidätetään.

Osien tilaaminen

Verkkosivustoltamme on tietoa siitä, mitä muita lisävarusteita laitteeseen voi tilata.

Tilaaminen verkossa



1. Skannaa QR-koodi älypuhelimellasi tai tabletillasi.
2. QR-koodi vie sinut verkkosivustolle, jolla voit tehdä lisätilauksen.

Verkkosivusto

Verkkosivusto: www.monsieur-cuisine.com

3. Yleiskatsaus

1 Höyrykeittimen kansi
2 Höyrykeitin, matala
3 Höyrykeitin, syvä
4 Syvän höyrykeittimen tiiviste (asettele paikoilleen huolellisesti)
5 Sekoitusastia
6 **0/I** Päälle-/pois päältä-kytkin
7 Kosketusnäyttö
8 Kiertosäädin
9 LED-rengas
10 Sekoitusastian pidike
11 Terän pidike
12 Ylivuoto
13 Peruslaite
14 Imujalat
15 Liitosjohto verkkopistokkeella
16 Johtolokero
17 Teräosan tiiviste (asettele paikoilleen huolellisesti)
18 Teräosa
19 Keittoastia
20 Vatkain
21 Lasta
22 Sekoitusastian kannen tiiviste (asettele paikoilleen huolellisesti)
23 Sekoitusastian kansi
24 Mitta-astia

ilman kuvaa:
25 Silikonisuojus
26 Vapautusvipu

4. Osat ja niiden toiminnot

Osa	Käyttö	Ohjeet
Teräosa **18**	– Pilkkomiseen, jauhamiseen, soseuttamiseen – Ohjelmalle *TAIKINAN VAIVAAMINEN* – Toiminnolla *VASTAPÄIVÄÄN* hellävaraista sekoitusta varten	– On aina asetettava sekoitusastian **5** tiivistämiseksi – Leikkaa ruoka-aineet tarvittaessa n. 3 - 4 cm:n pituisiksi paloiksi – Voidaan käyttää kaikilla nopeustasoilla (1-10)
Mitta-astia **24**	Mitta-astiaa **24** käytetään sekä sulkimena sekoitusastialle **5** että aineksien mittaamiseen (20 ml - 100 ml).	**VARO!** Ennen mitta-astian **24** poistamista nopeus on alennettava tasolle 1, 2 tai 3, jotta ruoka-aineita ei sinkoudu ulos.
Keittoastia **19**	Keittämiseen ja haudutukseen	Laita vähintään 500 ml vettä sekoitusastiaan **5**
Vatkain **20**	Juokseville ruoka-aineille – Kerman vatkaaminen (vähintään 200 g) – Munanvalkuaisten vatkaaminen (vähintään 4 kappaletta) – Emulgointi (esim. majoneesi)	– Saa käyttää vain nopeustasoilla 1–4 – Ei saa käyttää *TURBO*-toiminnolla
Lasta **21**	Lastaa **21** käytetään ainesten sekoittamiseen ja keittoastian **19** poistamiseen.	Lastaa **21** ei saa käyttää, kun vatkain **20** on asetettu. Muuten lasta voi tarttua vatkaimeen.
Höyrykeittimet matala **2** ja syvä **3**	Höyrykypsennykseen	Tarpeen mukaan voit käyttää vain syvää höyrykeitintä **3** tai molempia höyrykeittimiä (**2** ja **3**). Matalaa höyrykeitintä **2** ei voi käyttää ilman syvää höyrykeitintä **3**.

5. Pakkauksen purkaminen ja laitteen sijoittaminen

Tuotantovaiheessa monet laitteen osat suojataan ohuella öljykerroksella. Ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa, käytä sitä vain vedellä, jotta mahdolliset jäämät voivat haihtua.

OHJE: ensimmäisten käyttökertojen aikana saattaa moottorin kuumenemisen takia muodostua hieman hajua. Tämä on harmitonta. Huolehdi riittävästä tuuletuksesta.

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit laitteesta.
2. Tarkasta, että kaikki osat ovat mukana ja vaurioitomia.
3. **Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttöä!**
4. Kuumenna 3 litraa vettä sekoitusastiassa **5** kiehuvaksi ja kaada se sitten pois.
5. Aseta laite **13** tasaiselle, kuivalle, pitävälle ja vedenkestävälle alustalle, jotta laite ei voi kaatua eikä liukua pois tasolta.

VARO!

⊙ Ylivuotava neste valuu työpinnalle. Sen vuoksi laite on sijoitettava vedenkestävälle alustalle.

6. Ensimmäinen päällekytkentä ja liittäminen internetiin

Voit aina käyttää *Monsieur Cuisine smart* -laitettasi myös ilman internetyhteyttä. Internetyhteyden avulla voit käyttää Monsieur Cuisine- ja Google Home -sovellusten tarjoamia älykkäitä toimintoja älypuhelimellasi tai tabletillasi.

Näin löydät tietoa WLAN-verkostasi!

Jos et ole varma WLAN-verkkosi nimestä tai salasanastasi, tässä on muutamia vinkkejä, joiden avulla voit löytää nämä tiedot.

- Katso reitittimesi takaosasta tai pohjasta. Sieltä löydät todennäköisesti kaikki tarvitsemasi tiedot.
- Katso asiakirjoista, jotka olet saanut verkko-operaattoriltasi.
- WLAN-verkon nimi:
  Tämä löytyy yleensä jostakin seuraavista kohdista: ”WLAN-verkon nimi” tai ”SSID:n nimi” tai näiden yhdistelmästä ”WLAN-verkon nimi (SSID)”. Sen jälkeen on verkon nimi. Kun näet sen *Monsieur Cuisine smart* -laitteesi listalla, napauta sitä.
- Salasanan nimi:
  Tämä löytyy yleensä jostakin seuraavista kohdista: ”WLAN-salasanan nimi” tai ”WLAN-avain”. Näiden perässä on yleensä vielä suluissa koodaustavasta kertova lyhenne, kuten WPA, WPA2 tai vastaava. Sen perässä on salasana, joka koostuu yleensä numeroista ja kirjaimista tai pelkästään numeroista.

Yleistä WLAN-yhteydestä

– WLAN-verkkoon tarvitsee kirjautua vain ensimmäisellä liittymiskerralla tai siinä tapauksessa, että olet tehnyt muutoksia WLAN-verkkoon.
– *Monsieur Cuisine smart* -laitteesi tunnistaa verkon, johon se on liitetty, ja liittyy siihen automaattisesti uudelleen.
– Salasana on yleensä annettava ensimmäisellä liittymiskerralla. Salasanaa ei vaadita vain siinä poikkeuksellisessa tilanteessa, että verkko on suojaamaton.
– *MC smart* -laitteesi toimii vain WLAN-verkossa, jonka taajuus on 2,4 GHz. Jos WLAN-verkkoa ei näy, aktivoi 5 GHz:n WLANin vieressä 2,4 GHz:n WLAN reitittimesi asetusvalikossa ja yhdistä *MC smart* -laitteesi siihen. Useimmat reitittimet sijoittavat *MC smart* -laitteen automaattisesti tälle taajuudelle.
  Jos näin ei käy eikä laitetta voi yhdistää WLAN-verkkoon, anna reitittimesi asetuksissa olevalle 2,4 GHz:n WLAN-verkolle uusi nimi, joka eroaa 5 GHz:n WLAN-verkon nimestä, ja yhdistä *MC*-laitteesi siihen WLAN-verkkoon. Muut tässä 2,4 GHz:n WLAN-verkossa toimivat ja siihen aiemmin liitetyt laitteet on yhdistettävä verkkoon uudelleen.

Ensimmäinen päällekytkentä

1. Laita verkkopistoke **15** sopivaan pistorasiaan. Pistorasian on oltava myös liittämisen jälkeen aina hyvin saavutettavissa. Vedä johtolokerosta **16** kaapelia ulos vain sen verran kuin tarvitset.
2. Kytke laitteen takana oikealla oleva päälle-/pois päältä-kytkin **6** asentoon **I**. Näyttöön **7** syttyy valo.
3. Muutaman sekunnin päästä esiin tulee näyttö, jolla voit valita kielen. Napauta haluamaasi kieltä ja tallenna valintasi sen jälkeen napauttamalla *NEXT*-painiketta.
4. Valitse haluamasi maa ja tallenna valintasi napauttamalla *JATKA*-painiketta.
5. Esiin tulee luettelo saatavilla olevista WLAN-verkoista.
   – Yhteyttä ensi kertaa avattaessa etsitään automaattisesti WLAN-verkkoja.
   – Kaikki löydetyt WLAN-verkot näkyvät luettelossa.
   – Napauta sormella *Ohita*-painiketta, jos et halua internetyhteyttä, ja vahvista valintasi. Seuraavaksi näytöllä esitellään ohjelmistoa. Etene vaiheesta toiseen näyttöä napauttamalla.
   – Esittelyn lopuksi näytölle ilmestyy aloitusvalikko.
6. Voit selata luetteloa pyyhkäisemällä näyttöä sormella.
7. Napauta sormella WLAN-verkkoasi.
8. Jos verkko on suojaamaton, laite yhdistetään verkkoon. Todennäköisesti esiin tulee kuitenkin pieni ikkuna, jossa sinun pitää antaa WLAN-salasana (WLAN-avain).
   Näkyviin tulee myös näppäimistö, jolla voit kirjoittaa salasanan.
9. Napauta salasanan syöttämisen jälkeen painiketta, jossa on väkänen. Yhteyden muodostaminen alkaa.
10. Voit uudessa ikkunassa luoda Lidl Account -tilin, kirjautua olemassa olevalle Lidl Account -tilillesi tai ohittaa molemmat toiminnot.
    – Napauta *Ohita*-painiketta, jos et tahdo tehdä kumpaakaan.
    – Napauta *REKISTERÖINTI*-painiketta, jos haluat kirjautua sisään olemassa olevalle Lidl Account -tilillesi. Seuraa näytöllä näkyviä ohjeita.

MC smart -laitteesi rekisteröidään sisäänkirjautumisen yhteydessä automaattisesti Lidl Account -tilillesi.
– Lue seuraavasta kappaleesta, miten voit luoda uuden Lidl Account -tilin.

OHJE:
- **Olemassa oleva tili:** voit rekisteröidä *MC smart* -laitteesi Lidl-Online- tai Lidl-Plus-tilillesi.
- **Uusi tili:** kun rekisteröit uuden *MC smart* -laitteen, sinulle luodaan automaattisesti uusi tili. Tämä tapahtuu kulloinkin voimassa olevien Lidl-ehtojen mukaisesti.

Näin luot ensimmäisen Lidl Account -tilisi

Jos sinulla ei vielä ole Lidl Account -tiliä, mutta haluat nauttia kaikista uuden *MC smart* -laitteesi ominaisuuksista, luo nyt itsellesi tili.
1. Napauta *REKISTERÖIDY NYT ILMAISEKSI*.
2. Anna sähköpostiosoitteesi kahteen kertaan ja sen lisäksi salasana.
3. Vahvista napauttamalla nuolipainiketta.
   Näytölle tulee uusi ikkuna. Saat antamaasi sähköpostiosoitteeseen koodin.
4. Kirjoita sähköpostitse saamasi koodi sille varattuun kenttään.
5. Napauta näppäimistön oikeassa reunassa olevaa vihreää nuolta.
6. Hyväksy käyttöehdot napauttamalla ruutua. Tiliä ei voi luoda käyttöehtoja hyväksymättä.
   Voit halutessasi tilata myös uutiskirjeen. Napauta vain ruutua.
7. Luo Lidl Account -tili napauttamalla alempaa painiketta. Kun olet tehnyt tämän, näytölle ilmestyy lyhyt ohje. Se avautuu automaattisesti uuteen ikkunaan.
8. Tietosuojaikkunassa voit valita, haluatko jakaa joitakin tietojasi.
   – Jos et halua jakaa mitään tietoja, napauta *HYLKÄÄ KAIKKI*.
   – Jos haluat jakaa kaikki tiedot, napauta *SAMAA MIELTÄ KAIKKIEN KANSSA*.
   – Jos haluat jakaa vain joitakin tietoja, napauta haluamiasi ruutuja ja sitten *TALLENNA VALINTA*.
9. Seuraavaksi näytöllä esitellään ohjelmistoa. Etene vaiheesta toiseen näyttöä napauttamalla. Esittelyn lopuksi näytölle ilmestyy aloitusvalikko.

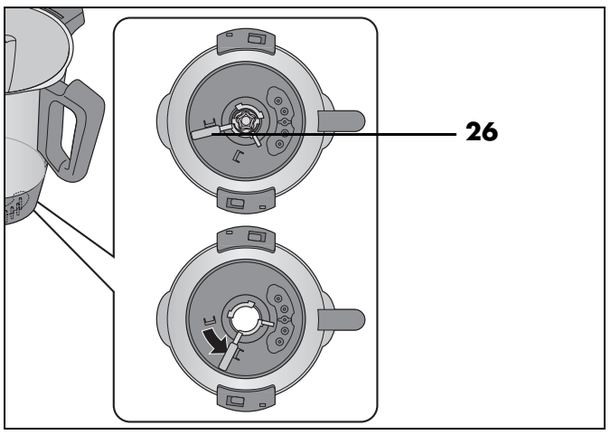
Kun laite on yhteydessä verkkoon ja olet kirjautuneena jäsentilille, verkkosivultamme ladataan ja tallennetaan *Monsieur Cuisine smart* -laitteellesi automaattisesti uudet reseptit.

Todennustietojen poistaminen / tilien erottaminen tai poistaminen

Laitteen WLAN-yhteyden katkaiseminen: kytke WLAN pois käytöstä valikossa tai aktivoi tehdasasetus.
Jos haluat muuttaa WLAN-salasanan, katso reitittimesi ohje.
Asetusvalikosta löydät käyttäjätilisi ja sen alta LIDL-tilisi asetukset. Voit kirjautua ulos tililtä tai muuttaa salasanan.
Laitteen yhteyden katkaiseminen LIDL-tiliin: asetusvalikossa voit kirjautua ulos tililtä tai aktivoida tehdasasetuksen. LIDL-tilin poistamiseksi huomioi ohje vastaavilla LIDLin internetsivuilla.
Voit katkaista yhteyden sovellukseen tai Google Homeen aktivoimalla tehdasasetuksen.

7. Sekoitusastian käyttö

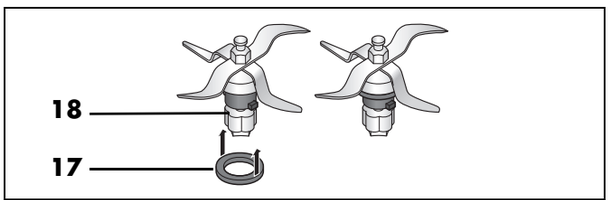
Teräosaa **18** käytetään elintarvikkeiden hienontamiseen. Sekoitusastiaa **5** ei saa koskaan käyttää ilman teräosaa **18**, koska teräosa **18** tiivistää sekoitusastian **5** pohjan.
Irrota teräosa **18** näin:



1. Laita sekoitusastia **5** vaakatasossa laitteeseen.
2. Paina sekoitusastian **5** alapuolella olevaa vapautusvipua **26** niin, että se osoittaa avoimen lukon symbolia kohti.
3. Vedä teräosaa **18** varovasti ylöspäin.

Aseta teräosa **18** paikoilleen näin:
1. Laita sekoitusastia **5** vaakatasossa laitteeseen.
2. Aseta teräosa **18** paikoilleen ylhäältä päin.
   Huomioi, että teräosan **18** pohjassa olevien pykälien on osuttava sekoitusastian **5** pohjassa oleviin syvennyksiin.

VARO!
⊙ Huomioi, että tiiviste **17** on oikein teräosalla **18**, muuten sisältöä voi vuotaa.



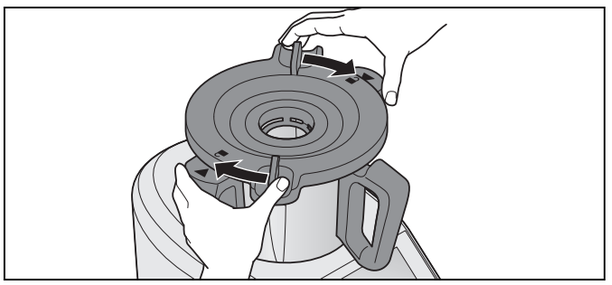
3. Lukitse teräosa **18** paikoilleen painamalla sekoitusastian **5** alapuolella olevaa vapautusvipua **26** niin, että se osoittaa lukitun lukon symbolia kohti.

Sekoitusastian asettaminen paikoilleen

1. Aseta sekoitusastia **5** pidikkeeseensä **10**. Etuosa kahvoineen on sinuun päin.
2. Paina sekoitusastiaa **5** kevyesti alaspäin, kunnes se on tukevasti paikoillaan.

Kannen asettaminen

1. Laita sekoitusastian kansi **23** paikoilleen niin, että lukkosymbolit ovat sekoitusastian **5** nuolten kohdalla.



2. Käännä kantta **23** molemmin käsin myötäpäivään. Laitteen voi käynnistää vasta, kun kansi **23** on kunnolla lukittu. Kun ohjelma on aktiivinen, äänimerkki kertoo, että laite on taas käyttövalmis.

Sekoitusastian irrottaminen

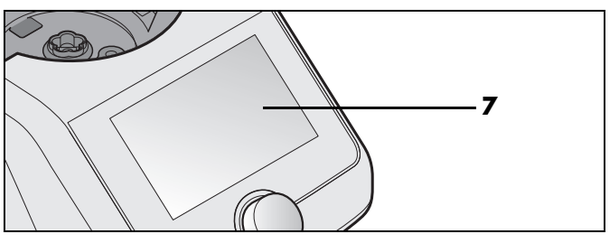
1. Käännä kantta **23** molemmin käsin vastapäivään ja irrota se.
2. Nosta sekoitusastia **5** pois paikaltaan.

8. Peruskäyttö

Laitteen kytkeminen päälle

- Kytke laitteen takana oikealla oleva päälle-/pois päältä-kytkin **6** asentoon **I**:
  – Näyttöön **7** syttyy valo.
  – Näytöllä näkyy aloitusvalikko.

Näyttö

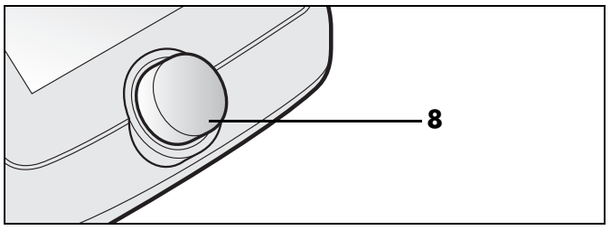


Näytöllä ***7*** näkyvät kaikki asetukset ja käyttöarvot.

Jos mikään toiminto ei ole aktiivinen tai laitetta ei käytetä 5 minuuttiin, näytölle ***7*** ilmestyy ikkuna, joka näyttää kuinka paljon aikaa on siihen, kun kone siirtyy valmiustilaan.

- Laite pysyy aktiivisena, kun napautat ikkunassa olevaa painiketta tai kiertosäädintä **8**.
- Jos laite on valmiustilassa, ”herätä” se painamalla tai kääntämällä kiertosäädintä **8**.
- Arvoja voi asettaa ja muuttaa kosketusnäytöllä ***7*** ja kiertosäätimellä **8**. Monissa tapauksissa voidaan käyttää kumpaakin käyttötapaa.
- Voit muuttaa asetuksia painikkeita koskettamalla tai pyyhkäisemällä ja kiertämällä.

Kiertosäädin



- Kiertosäätimen painaminen käynnistää merkityn toiminnon.
- Asetukset saa esiin kiertosäätim **8** ellä. Asetukset näytetään yleensä suoraan näytöllä ***7***. Näin voit kiertosäädintä kääntämällä esimerkiksi selata luetteloita tai valita toimintoja valikosta.
- Asetuksia muutetaan aina vain aktivoidun toiminnon (esim. aika, lämpötila tai ohjelman toimintanopeus) osalta.

Vaaka

Sisäänrakennettu keittiövaaka punnitsee 1 gramman tarkkuudella 5 kg:aan asti.
Vaaka on helppokäyttöinen. Se on käyttövalmis, kun meneillään ei ole mitään työvaihetta.

OHJEET:

- Aloituspaino on 2 grammaa.
- Jos haluat punnita alle 5 gramman painoisia tuotteita, mittaustulos voi olla epätarkka.

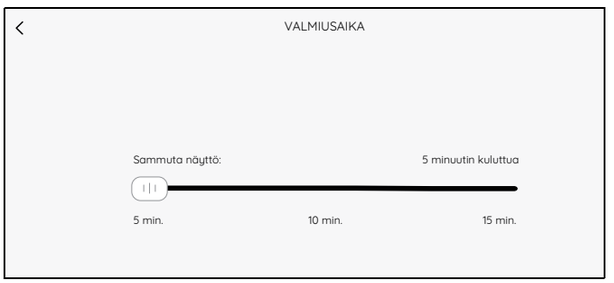
Keittämisen perusasetukset



- Napauta jotakin neljästä painikkeesta, niin oikealle avautuu kenttä, jossa voit asettaa tarvittavat arvot.

Valmiustila-ajan valinta

Tässä voit valita, kuinka kauan näytön tulee pysyä päällekytkettynä viimeisen asetuksen jälkeen. Kun valittu aika on kulunut, saat noin 25 sekunnin ajaksi ilmoituksen. Tee mikä tahansa asetus estääksesi poiskytkennän. Jos et tee mitään asetusta, laite siirtyy valmiustilaan.



1. Valikko avattiin tavalla ja se näkyy näytöllä.
2. Siirrä säädin haluttuun asentoon. Voit valita poiskytkentäajan 5 ja 15 minuutin välillä minuutin askelin. Valittu aika näytetään.
3. Napauta ylhäällä vasemmalla nuolipainiketta < poistuaksesi valikosta. Asetus tallennetaan.

Tehdasasetus

Kun tehdasasetukset palautetaan, kaikki asetukset ja keittotoiminnot nollataan.

1. Napauta ≡ -> *Asetukset* -> *PALAUTUS TEHDASASETUKSIIN*.
2. Aloita toiminto napauttamalla *KYLLÄ*-painiketta. Näkyviin tulee hetkeksi aloitusnäkymä ja sen jälkeen kielivalikko.
3. Napauta haluamaasi kieltä ja sen jälkeen tallennuspainiketta.
4. Valitse seuraavaksi WLAN-verkko ja anna WLAN-avain tai -salasana. Tallenna kirjautumistiedot laittamalla rasti ruutuun.
5. Seuraa näytöllä näkyviä ohjeita.

9. CookingPilot

Monsieur Cuisine smart -laitteen CookingPilot johdattaa sinut vaihe vaiheelta valitsemasi reseptin läpi – siitä nimi CookingPilot (ohjattu ruoanlaitto).

Yleistä CookingPilotista

– *Monsieur Cuisine smart* -laitteessa on valmiiksi tallennettuna useita reseptejä.
– Kun yhdistät laitteen internetiin ja jäsentiliisi, laitteeseen ladataan lisää reseptejä. Muista kirjautua sisään.

Valikoiden avaaminen

- Napauta *RESEPTEJÄ*-painiketta. Löydät sen muun muassa aloitusvalikosta tai valikko-ohjelmassa ollessasi ylävasemmalta.
  Näet valikoiman reseptejä valokuvineen. Avaa resepti kuvaa napauttamalla.
- Kun haluat poistua reseptistä, toimi näin:
  – Napauta ylävasemmalla olevaa ⍈-painiketta. Seuraavassa ikkunassa voit tallentaa reseptin kulloisenkin työvaiheen.
  – Esiin tulee reseptin aloitussivu. Pääset reseptien päävalikkoon napauttamalla ylävasemmalla olevaa nuolipainiketta <.

10. Laitteen puhdistus

VAARA sähköiskusta!

⊙ Irrota aina ennen puhdistusta verkkopistoke **15** verkkopistorasiasta.
⊙ Älä koskaan upota peruslaitetta **13** veteen.

VAARA: viiltovammat!

⊙ Huomaathan, että teräosan **18** terät ovat erittäin teräviä. Älä koskaan koske teriin paljain käsin haavojen välttämiseksi.
⊙ Huuhtele ennen teräosan **18** irrottamista sekoitusastia **5** vedellä ja poista ruoanjäämät teristä, niin että voit ottaa teräosan **18** turvallisesti irti.
⊙ Jotta et loukkaisi itseäsi teräviin teriin, pese ne käsin tiskatessasi niin puhtaassa vedessä, että näet teräosan **18** selvästi.

VARO!

⊙ Älä missään tapauksessa käytä hankaavia, syövyttäviä tai naarmuttavia puhdistusaineita. Ne voivat vaurioittaa laitetta.

OHJE: tietyt ruoka-aineet tai mausteet (esim. karri) saattavat värjätä muoviosia. Tämä ei ole laitevirhe eikä terveydelle vaarallista.

Esihuuhtelu

1. Aseta sekoitusastia **5** laitteeseen.
2. Laita sekoitusastiaan 0,5 litraa vettä.
   Voit lisätä veteen hieman mietoa astianpesuainetta.
3. Laita kansi **23** sekoitusastian päälle.
4. Valitse *ESIHUUHTELU*-ohjelma.
5. Valitse nyt toinen seuraavista:
   – *LYHYT PUHDISTUS* (1 min 30 s) tai
   – *PITKÄ PUHDISTUS* (1 min 45 s)
6. Paina *START*. Ohjelma alkaa huuhtelulla ja aika juoksee kohti nollaa.

OHJE: pitkässä puhdistusohjelmassa vesi lämmitetään ennen varsinaista pesutoimintoa.

7. Kun huuhtelu on suoritettu, näyttöön tulee teksti *VALMIS*.
8. Kaada huuhteluvesi pois ja puhdista astia.

Peruslaitteen puhdistus

1. Puhdista peruslaite **13** kostealla liinalla. Voit käyttää myös hieman astianpesuainetta.
2. Pyyhi vielä puhtaalla vedellä kostutetulla, puhtaalla liinalla.
3. Käytä peruslaitetta **13** vasta, kun se on täysin kuivunut.
4. Näytön voi puhdistaa myös silmälasien puhdistuspyyhkeellä tai erityisillä näyttöjen puhdistukseen tarkoitetuilla aineilla.

Puhdistus astianpesukoneessa

Seuraavat osat voi pestä astianpesukoneessa:

– sekoitusastia **5**
– mitta-astia **24**
– sekoitusastian kansi **23**
– sekoitusastian tiiviste **22**
– teräosa **18**
– teräosan tiiviste **17**
– keittoastia **19**
– vatkain **20**
– lasta **21**
– höyrykeitin, syvä **3**
– höyrykeittimen tiiviste **4**
– höyrykeitin, matala **2**
– höyrykeittimen kansi **1**

Seuraavia osia **ei saa missään tapauksessa** puhdistaa astianpesukoneessa:

– peruslaite **13**.

OHJEET:

- Osat saattavat vääntyä hieman astianpesukoneessa pestäessä. Tämä koskee vain lisävarusteita, jotka joutuvat lämmetessään alttiiksi jännitteille. Laita osat väljästi astianpesukoneeseen. Näin voit varmistaa, että osat eivät väänny.
- Poista teräosa **18** ehdottomasti sekoitusastiasta **5** ennen astianpesukoneessa puhdistusta.

Osien puhdistus

1. Huuhtele sekoitusastia **5** lämpimällä vedellä ja kaada vesi pois.
2. Irrota teräosa **18** ja tiiviste **17**.
3. Puhdista kaikki osat joko käsin tiskialtaassa astianpesuaineella ja vedellä tai astianpesukoneessa.
4. Jos peset osat käsin, huuhtele ne lopuksi puhtaalla vedellä.
5. Anna kaikkien osien kuivua hyvin ennen kuin käytät niitä uudelleen.
6. Laita teräosa **18** sekoitusastiaan **5** ennen seuraavaa käyttöä.



Osien tilaaminen
Jos huomaat osia puhdistaessasi, että jokin niistä on vaihdettava uuteen, voit tilata osia erikseen. Skannaa vain QR-koodi.

11. Käyttövinkkejä

Yleiskatsaus Automaattinen ohjelma vaivaaminen

Automaattinen ohjelma	Työväline	Min. määrä	Max. määrä	Esiasetettu aika
Kiinteä taikina (esim. leipä tai pitsa)	Teräosa **18**	500 g taikinaa	1000 g jauhoja / 1750 g taikinaa	2 min
Pehmeä taikina (esim. hiivataikinat tai briossit)			1000 g jauhoja	
Nestemäinen taikina (esim. letut tai ohukaiset)			1000 g jauhoja	

Ohjearvoja automaattiselle ohjelmalle soseuta

Ruoka-aine	Työväline	Määrä	Aika
Raa'at hedelmät ja vihannekset	Teräosa **18**	250 g	1 minuutti
Keitettyjen vihannesten soseutus			45 sekuntia

Ohjearvoja kerman vatkaamiseen vaahdoksi

Ruoka-aine	Työväline	Määrä	Aika	Taso
Kylmän kuohukerman vatkaaminen vaahdoksi	Vatkain **20**	200 g	2–2,5 minuuttia tilannetta tarkkaillen	3

Ohjearvoja ruoka-aineiden hienontamiseen

Ruoka-aine	Työväline	Määrä	Taso	Aika
Omena (paloina)	Teräosa **18**	600 g	5	6 sekuntia
Sämpylä		1 kappale	8	20 sekuntia
Tattari		250 g	10	1 minuutti
Spelttivehnä		250 g	10	1,5 minuuttia
Jääpalat		250 g	Turbo	3 x 1 sekuntia
Liha (jäähdytetty)		100 g	8	16 sekuntia
Mausteet		20 g	10	20 sekuntia
Kaura		250 g	10	1,5 minuuttia
Kahvipavut		100 g	10	45 sekuntia
Perunat (paloina)		1 kg	5	10 sekuntia
Valkosipuli		1 kynsi	8	5 sekuntia
Kaali (puna-/valkokaali)		500 g	6	8 sekuntia
Yrtit		20 g	6	8 sekuntia
Pellavansiemenet		100 g	10	15 sekuntia
Mantelit		200 g	10	10 sekuntia
Unikonsiemenet		250 g	9	35 sekuntia
Porkkanat (5 cm:n paloina)		500 g	6	8 sekuntia
Pähkinät		200 g	10	10 sekuntia
Kokonaiset pippurit		20 g	10	20 sekuntia
Ruis		250 g	10	1,5 minuuttia
Suklaa/suklaakuorrute		200 g	8	15 sekuntia
Seesaminsiemenet		50 g	10	10 sekuntia
Vehnä		250 g	10	1,5 minuuttia
Vehnä		500 g	10	2 minuuttia
Sokeri		100 g	10	20 sekuntia
Sipulit		1 kappale	6	8 sekuntia

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 256 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Vihjeitä ja ohjearvoja automaattiselle höyryttämiseen

- Huomioi ruoka-aineita asetellessasi, että muutama höyrykeittimen **2** / **3** tai keittoastian **19** rako jää vapaaksi. Vain näin höyry pääsee kiertämään vapaasti ja ruoka-aineet kypsyvät tasaisesti. Koska keittoastia on pienempi, siinä voi valmistaa vähemmän elintarvikkeita kerrallaan.
- Veden määrä sekoitusastiassa **5**: 1 litra höyrykeittimen **3** kanssa // 0,5 litraa keittoastian **19** kanssa.

Ruoka-aine	Määrä	Kypsennysaika
Vihannekset		
Kukkakaali, kukintoina	500 g	15 minuuttia
Pavut, vihreät, kokonaisina	500 g	10 minuuttia
Parsakaali, kukintoina	500 g	12 minuuttia
Herkkusienet, viipaleina	250 g	15 minuuttia
Herneet, pakastetut	250 g	8 minuuttia
Fenkoli (1 cm:n paloina)	500 g	12 minuuttia
Perunat, kuorittuina, lohkoina	800 g	15 minuuttia
Perunat, pienet, kuorineen	800 g	15 minuuttia
Kyssäkaali (1 cm:n paloina)	500 g	15 minuuttia
Kaali, suikaleina	500 g	12 minuuttia
Purjo (1 cm:n renkaina)	500 g	6 minuuttia
Porkkanat (3 mm:n siivuina)	500 g	12 minuuttia
Porkkanat, kokonaisina, erittäin ohuet	500 g	12 minuuttia
Paprika (1 cm:n suikaleina)	500 g	10 minuuttia
Ruusukaalit, kokonaisina	500 g	12 minuuttia
Parsa, kokonaiset tangot	500 g	18 minuuttia
Pinaatti, tuore	250 g	7 minuuttia
Kesäkurpitsa (5 mm:n siivuina)	500 g	12 minuuttia
Sokeriherneet, kokonaisina	200 g	8 minuuttia
Hedelmät		
Omenat, lohkoina	500 g	12 minuuttia
Aprikoosit, puolikkaina	500 g	10 minuuttia
Päärynät, lohkoina	500 g	12 minuuttia
Persikat, puolikkaina	500 g	10 minuuttia
Luumut, puolikkaina	500 g	12 minuuttia
Liha		
Lihapullat	500 g	15 minuuttia
Kananfilee, kokonaisena	150 g	15 minuuttia
Kananfilee, annospaloina	500 g	12 minuuttia
Kalkkunanfilee, kokonaisena	150 g	15 minuuttia
Kalkkunanfilee, annospaloina	500 g	12 minuuttia
Kala		
Taimen, kokonaisena	2 kpl, à 250 g	15 minuuttia
Katkaravut, raakoina	250 g	10 minuuttia
Lohifilee	1–4 kpl à 300 g, 3–4 cm:n paksuisina	12 minuuttia
Simpukat	1 kg	15 minuuttia
Seitifilee	1–4 kpl à 200 g, 2 cm:n paksuisina	12 minuuttia

Vihjeitä ja ohjearvoja automaattinen ohjelma SOUS VIDE

- Laita kypsennettävä ruoka-aine vakuumipussiin ja tyhjiöpakkaa se. Tai laita se pakastepussiin. Laita pakastepussi veteen niin, että sen suuaukko on ylöspäin, ja painele ilma pois kokonaan. Sulje pussi lopuksi tiukasti sulkimilla.
- Laita keittoastia sekoitusastiaan.
- Täytä sekoitusastia kuumalla vedellä niin, että vedenpinta on hieman keittoastian reunan alapuolella.
- Laita pussi keittoastiaan ja painele se kevyesti veteen niin, että se on täysin veden peitossa.
- Laita pakastepussi keittoastiaan niin, että pussin suuaukko sulkimineen on ylöspäin.
- Lisää tarvittaessa kuumaa vettä. Huomioi kuitenkin sekoitusastian korkein täyttömäärä.
- Saat parhaan tuloksen, kun paistat kypsennetyn ruoka-aineen kypsentämisen jälkeen vielä nopeasti paistinpannulla.

Ruoka-aine	Määrä (noin 4 annosta)	Kypsennysaika	rare	medium rare	medium	well done
Liha						
Kauriinselkä, luuton	600 g	1 tunti	–	52 °C	55 °C	62 °C
Pihvit	4 kpl (à 180 g, 2–3 cm:n paksuisina)	1 tunti	52 °C	55 °C	58 °C	62 °C
Naudanfilee	800 g	2 tuntia	–	54 °C	59 °C	–
Kassler	800 g	2 tuntia 30 min	–	60 °C	65 °C	72 °C
Porsaanfilee	600–800 g	1 tunti 30 min	–	56 °C	59 °C	63 °C
Kananrinta	4 kpl (à 150 g, 3–4 cm:n paksuisina)	50 min	–	–	–	70 °C
Ankanrinta	2 kpl (à 300 g, 2–3 cm:n paksuisina)	70 min	–	58 °C	60 °C	70 °C
Lampaanfilee	500 g	45 min	–	62 °C	65 °C	70 °C
Kala						
Lohifilee	4 kpl (à 125 g, 2–3 cm:n paksuisina)	40 min	40 °C kuultava	45 °C murea	50 °C kiinteä	65 °C läpikypsä
Jättikatkaravut	20 kpl	25 min	40 °C kuultava	45 °C murea	50 °C kiinteä	56 °C läpikypsä
Vihannekset						
Vihreä parsa	400 g	20 min	–	–	–	85 °C
Porkkanat	400 g (paksut porkkanat pitkittäin halkaistuina)	1 tunti	–	–	–	85 °C
Vihreät pavut	400 g	1 tunti	–	–	–	85 °C
Hedelmät						
Ananakset/persikat/aprikoosit/kirsikat pestyinä, puhdistettuina, kivet poistettuina ja haluttaessa paloiteltuina	400 g	1 tunti	–	–	–	85 °C
Omenat/päärynät pestyinä, puhdistettuina, lohkottuina ja siemenkodat poistettuina	400 g	25 min	–	–	–	85 °C

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 258 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Vihjeitä ja ohjearvoja automaattinen ohjelma SLOW COOK

SLOW COOK -ohjelmalla kypsennysprosessi tapahtuu nesteessä. Nesteenä voi käyttää maun ja käytetyn tuotteen mukaan esimerkiksi lientä, mehua, vettä tai viiniä. Siihen voi halutessaan lisätä mausteita ja muita ruoka-aineita.

Ruoka-aine	**Määrä (noin 4 annosta)**	**muut ainesosat**	**Kypsennysaika**	**Lämpötila**
	Liha			
Naudanpaisti / naudan sisäfilee	800 g:n pala	sekoitusastiaan lisäksi 1 litra lihalientä	6 tuntia	85 °C
Naudan palapaisti	800 g in 2 x 3 cm:n kokoisina kuutioina	sekoitusastiaan lisäksi 500 ml lihalientä	4 tuntia	85 °C
Porsaanpaisti	800 g:n pala	sekoitusastiaan lisäksi 1 litra lihalientä	6 tuntia	85 °C
Palapaisti sianlihasta	800 g in 2 x 3 cm:n kokoisina kuutioina	sekoitusastiaan lisäksi 500 ml lihalientä	4 tuntia	85 °C
Broilerisuikaleet	800 g suikaleina, n. 1 cm:n paksuisina	sekoitusastiaan lisäksi 500 ml lihalientä	1 tunti	90 °C
	Kala			
Kalapata	1 kg puhdistettuja, pestyjä ja suupaloiksi leikattuja vihanneksia, 500 g keittovalmista, nahatonta kalafileetä suupaloiksi leikattuna, mausteita	Laita sekoitusastiaan vihannekset ja 1 litra kasvis- tai kalalientä. Lisää kala.	2 tuntia enint. 30 min	85 °C 70 °C
		OHJE: lisää kala pataan vasta valmistuksen loppuvaiheessa. Sitä ei pitäisi kypsentää 30 minuuttia kauempaa, jotta se ei hajoa.		
	Vihannekset			
Kasvispata	1 kg puhdistettuja, pestyjä ja suupaloiksi leikattuja vihanneksia, mausteita	Laita sekoitusastiaan vihannekset ja 1 litra kasvislientä.	2 tuntia	90 °C
	Hedelmät			
Hilloke	800 g hedelmiä, pestyinä, puhdistettuina, kivet ja siemenet poistettuina ja enintään 2 cm:n kokoisiksi kuutioiksi leikattuina	Laita sekoitusastiaan hedelmät, 100 ml vettä ja 3 rkl sokeria.	2 tuntia	90 °C
Omena- tai luumusose	1,2 kg hedelmiä, pestyinä, puhdistettuina, kivet ja siemenkodat poistettuina ja enintään 2 cm:n kokoisiksi kuutioiksi leikattuina	Laita sekoitusastiaan hedelmät ja 200 ml tuorepuristettua hedelmämehua.	5 tuntia, jonka jälkeen soseutetaan mitta-astiassa 1 minuutin ajan tasolla 10	80 °C

Vihjeitä ja ohjearvoja automaattinen ohjelma FERMENTOINTI

- Voit viimeistellä valmiit tuotteet halutessasi mausteilla, yrteillä, pähkinöillä tai hedelmillä.
- Hiivataikinan voi hapattaa höyrykeittimessä. Laita sekoitusastiaan 250 ml vettä ja peitä kaikki tuuletusaukot leivinpaperilla. Sulje kansi.

Ruoka-aine	Ainekset	Kypsennysaika	Lämpötila
Jogurtti 5 lasillista, à 200 g	900 ml huoneenlämpöistä maitoa (täysmaito, 3,5 % rasvaa) 100 g maustamatonta jogurttia (3,5 % rasvaa)	8 tuntia	40 °C
Tuorejuusto	1 500 ml kylmää maitoa (täysmaito, 3,5 % rasvaa) 200 g hapankermaa (10 % rasvaa)	10 tuntia	65 °C
Hiivataikina, makea	Valmiiksi tehty makea hiivataikina. Löydät taikinan reseptin tiedostoistamme.	1 tunti	50 °C
Hiivataikina, leipä-/sämpylätaikina	Valmiiksi tehty hiivaleipätaikina. Löydät taikinan reseptin tiedostoistamme.	1 tunti 30 min	50 °C

Vihjeitä ja ohjearvoja automaattinen ohjelma SMOOTHIE

- Laita sekoitusastiaan hedelmät ja vihannekset, jotka on pesty, puhdistettu, kuorittu ja paloiteltu ja joista on poistettu kivet ja siemenet.
- Saat parhaan lopputuloksen, kun täytät sekoitusastian korkeintaan 1 litran merkintään asti.
- Jos haluat 4 lasillista, joissa on n. 250 ml smoothieta, laita sekoitusastiaan 660 g kiinteitä aineksia ja 350 g nestettä (esim. vettä, maitoa, jogurttia, piimää, kefiiriä).
- Valitse aika aina kiinteimmän ruoka-aineen mukaan.

Ruoka-aine	Määrä (neljään 250 ml:n lasilliseen)	Aika
Hedelmät		
Pehmeät hedelmät marjat, banaanit, viinirypäleet, kypsät kiivit, sitrushedelmien hedelmäliha, melonit, passionhedelmät, kirsikat, keltaiset luumut, luumut	Suhteessa 660 g hedelmiä + 350 g nestettä	1 min
Kiinteät hedelmät mangot, kiinteämmät kiivit, omenat, päärynät, persikat, aprikoosit, raparperi, nektariinit	Suhteessa 660 g hedelmiä + 350 g nestettä	1 min 30 s
Kovat hedelmät kiinteämmät omenat, kiinteämmät päärynät, kiinteämmät nektariinit	Suhteessa 660 g hedelmiä + 350 g nestettä	2 min
Vihannekset		
Pehmeät vihannekset tomaatit, avokado, kasvihuonekurkku, salaatinlehdet (ilman vartta/kantaa)	Suhteessa 660 g vihanneksia + 350 g nestettä	1 min
Kiinteät vihannekset lehtiselleri, punajuuri (keitetty), maissi (purkista), paprika, kevätsipulit, lehtikaali (ilman kantaa), fenkoli, paprikahedelmät	Suhteessa 660 g vihanneksia + 350 g nestettä	1 min 30 s
Kovat vihannekset porkkanat, retiisit, kesäkurpitsa, kyssäkaali, mukulaselleri, hokkaidokurpitsa, salaatinlehdet varsineen	Suhteessa 660 g vihanneksia + 350 g nestettä	2 min
Muut		
Pehmeät ainesosat maapähkinävoi, lehtiyrtit, mausteet (esim. kaneli, inkiväärі, vanilja), makeutusaineet (esim. hunaja, agavesiirappi)	Suhteessa 660 g ainesosaa + 350 g nestettä	1 min
Kiinteät ainesosat kaurahiutaleet, jäätelö	Suhteessa 660 g ainesosaa + 350 g nestettä	1 min 30 s
Kovat ainesosat jäämurska, pähkinät	Suhteessa 660 g ainesosaa + 350 g nestettä	2 min

12. Häiriöt, syy, poistaminen

Mikäli laite ei sattuisi toimimaan normaalisti, käy ensin läpi seuraava tarkastuslista. Ehkä kyseessä on pieni ongelma, jonka pystyy ratkaisemaan itse.

VAARA sähköiskusta!

⊙ Laitetta ei pidä missään tapauksessa yrittää korjata itse.

Varaosat

Häiriö	Syy	Poistaminen
Mistä voin tilata varaosia?		Voit tilata osia tai varaosia myymälästä osoitteessa shop.monsieur-cuisine.com.

Epätasainen moottorin käynti

Häiriö	Syy	Poistaminen
Jos moottori käy epäsäännöllisesti, tämä voi johtua seuraavista syistä.	Sekoittimen pyörimisnopeus on asetettu alhaiseksi.	Alemmilla tasoilla moottori käy tarkoituksella epätasaisesti hyvän sekoitussuhteen saavuttamiseksi. Mitään toimia ei tarvita.
	Olet asettanut automaattisen ohjelman.	Monet automaattiset ohjelmat pitävät tauon vaihtaessaan terän suuntaa. Tästä voi saada vaikutelman, että moottori takertelee. Mutta ei huolta - näin kuuluu ollakin.
	Moottori on ylikuormitettu. Näin voi käydä esim. jos työstettävä taikinamäärä on liian suuri.	Salli Monsieur Cuisine smartille tauko ja anna sen jäähtyä noin 30 minuuttia. Sitten voit jatkaa, toki vähemmällä taikinalla.

Muut häiriöt

Häiriö	Syy	Poistaminen
Laite ei käynnisty.	Sekoitusastiaa **5** ei ole asetettu oikein.	Aseta sekoitusastia **5** oikein.
	Kantta **23** tai syvää höyrykeitintä **3** ei ole asetettu oikein sekoitusastialle **5**.	Aseta kansi **23** tai syvä höyrykeitin **3** oikein.
	Ei virransyöttöä	Tarkasta verkkopistoke **15**, päälle-/pois päältäkytkin **6** ja mahd. sulake.
WLAN ei näkyvillä	*MC smart*-laitteesi toimii vain WLAN-verkossa, jonka taajuus on 2,4 GHz. Mutta reitittimesi on asetettu 5 GHz:iin.	Aktivoi 5 GHz:n WLANin vieressä 2,4 GHz:n WLAN reitittimesi asetusvalikossa ja yhdistä *MC smart*-laitteesi siihen.
Laite ei voi muodostaa yhteyttä WLANiin.	*MC smart*-laitteesi toimii vain WLAN-verkossa, jonka taajuus on 2,4 GHz. Mutta reitittimesi yrittää muodostaa 5 GHz:n yhteyden.	Anna 2,4 GHz WLANille reitittimesi asetuksissa uusi nimi, joka eroaa 5 GHz WLANista. Lisää esimerkiksi vain "2,4 GHz" olemassa olevaan nimeen ja yhdistä *MC smart* tähän WLAN-verkkoon. Muut tässä 2,4 GHz:n WLAN-verkossa toimivat ja siihen aiemmin liitetyt laitteet on yhdistettävä verkkoon uudelleen.
	2,4 GHz oli kytketty pois päältä reitittimestä.	Kytke 2,4 GHz:n taajuus jälleen päälle reitittimen valikossa.
		Tarkasta verkkopistoke **15**, päälle-/pois päältäkytkin **6** ja mahd. sulake.

Häiriö	Syy	Poistaminen
Nestettä laitteen alla	Teräosa **18** ei ole asetettu oikein ja sekoitusastia **5** ei ole sen vuoksi tiivis.	Aseta teräosa **18** oikein.
	Teräosan tiiviste **17** on viallinen.	Aseta uusi tiiviste **17**.
	Sekoitusastiasta **5** on vuotanut nestettä ja se on valunut ylivuodosta **12** peruslaitteessa **13** työtasolle.	Kun nesteitä sekoitetaan tasolla 10 tai *TURBO*-painikkeella, saa sekoitusastiassa **5** olla korkeintaan 2,5 litraa nestettä, muuten sitä voi sinkoutua ulos. Pienemmillä nopeustasoilla kuin 10 sekoitusastiaan **5** voi laittaa korkeintaan 3 litraa.
Nestettä vuotaa kannesta **23** sekoitusastiassa **5**.	Tiiviste **22** ei ole asetettu oikein.	Aseta tiiviste **22** oikein.
	Tiiviste **22** on viallinen.	Aseta uusi tiiviste **22**.
Lämpötilaa ei voi säätää.	Nopeustasoksi valittiin 4 - 10.	Valitse nopeustaso 0 - 3.
Asetuksiani muutetaan jatkuvasti.	Olet tehnyt asetuksen, joka ei ole mahdollinen nykyisellä ohjelmalla.	Huomioi näytön **7** tai ohjeen tiedot.
Teräosa **18** ei pyöri.	Onko terän pidike **11** kulunut? Näin voi käydä esim. jos olet työstänyt liikaa taikinaa.	Vaihda terän pidike **11** uuteen ja noudata jatkossa ilmoitettuja enimmäismääriä.
Laitteen tai osien osat ovat värjäytyneitä tai näyttävät hieman maitomaisilta.	Tietyt ruoka-aineet tai mausteet (esim. karri) saattavat värjätä muoviosia. Tämä ei ole laitevirhe.	Toimeenpiteet eivät ole tarpeellisia, koska tämä on terveydelle vaaratonta.
Valittavissa ei ole 3 korkeampaa nopeustasoa.	Lämpötila on säädetty.	Aseta lämpötila kohtaan *0*.
Virheilmoitukset tai ohjeet näytöllä. Avaa virhekoodiluettelo skannaamalla QR-koodi.	Varoitus väärinkäytöstä	Seuraa näytön ohjeita.

13. Takuun antaja on HOYER Handel GmbH

Arvoisa asiakas,
tällä laitteella on 3 vuoden takuu ostopäivästä lukien. Jos tämä tuote on viallinen, sinulla on lakisääteisiä oikeuksia tuotteen myyjää vastaan. Näitä lakisääteisiä oikeuksia ei rajoiteta seuraavassa esitellyn takuumme puitteissa.

Takuuehdot

Takuuaika alkaa ostopäivästä. Säilytä alkuperäinen Lidlin ostokuitti huolellisesti. Tätä kuittia tarvitaan kaupan todisteena.
Jos kolmen vuoden sisällä tämän tuotteen ostopäivästä lukien ilmaantuu materiaali- tai valmistusvirhe, tulemme valintamme mukaan maksutta joko korjaamaan tai korvaamaan tuotteen tai hyvittämään ostohinnan. Tämä takuu edellyttää viallisen laitteen ja ostotositteen (ostokuitti) esittämisen kolmen vuoden määräajan sisällä ja lyhyttä kirjallista kuvausta siitä, mikä laitteessa on vikana ja milloin vika ilmaantui. Toisena edellytyksenä on laitteen tyyppikilpi. Jos se on irrotettu, takuu raukeaa.
Jos vika kuuluu myöntämämme takuun piiriin, saat korjatun tai uuden tuotteen takaisin. Korjauksen tai tuotteen vaihtamisen seurauksena takuuaika ei ala uudelleen.

Takuuaika ja lakisääteiset vaatimukset

Takuuaika ei pitene takuusuorituksen seurauksena. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä olemassa olevat vauriot ja viat on ilmoitettava heti pakkauksen avaamisen jälkeen. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Laite on valmistettu tarkkoja laatuvaatimuksia noudattaen ja tarkastettu huolellisesti ennen toimitusta.
Takuu kattaa materiaali- tai valmistusvirheet.

Tämä takuu ei koske palaneita kattiloita, tavanomaisessa käytössä kuluvia kulutusosia eikä vaurioita särkyvissä osissa, esim. kytkin, lamput, tiivisteet, sekoitusveitsi, veitsenpidike, lasta, vatkain ja muut lasista valmistetut osat.

Tämä takuu ei ole voimassa, jos tuotetta on vahingoitettu, käytetty tai huollettu epäasianmukaisella tavalla. Tuotteen asianmukaista käyttöä varten on tarkkaan noudatettava kaikkia käyttöohjeessa mainittuja sääntöjä. Käyttötarkoituksia ja toimintoja, joita käyttöohjeessa ei suositella tai joista varoitetaan, on ehdottomasti vältettävä.
Tuote on tarkoitettu vain yksityiseen, eikä kaupalliseen käyttöön. Takuu raukeaa väärän ja epäasianmukaisen käytön ja voimankäytön tapauksissa ja silloin, kun korjauksia ei ole tehty valtuutetussa palvelukeskuksessamme.

Toiminta takuutapauksessa

Asiasi nopean käsittelyn varmistamiseksi noudata seuraavia ohjeita:

- Kaikkien kysymysten yhteydessä tarvitaan artikkelinumero **IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601** ja ostokuitti kaupan todisteeksi.
- Tuotenumero löytyy tyyppikilvestä, kaiverruksesta, käyttöohjeen kansisivulta (alhaalla vasemmalla) tai tarrasta laitteen taka- tai alapuolella.
- Toimintavirheiden tai muiden vikojen ilmaantuessa ota ensin yhteyttä seuraavassa mainittuun palvelukeskukseen **puhelimitse** tai **sähköpostin kautta**.
- Vialliseksi todetun laitteen voit lähettää sitten maksutta ilmoitettuun palveluosoitteeseen, liitä mukaan ostotosite (ostokuitti) ja tiedot vian laadusta ja siitä, milloin vika ilmaantui.

Osoitteessa www.lidl-service.com voit ladata tämän ja lukuisia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja asennusohjelmia.



Tällä QR-koodilla pääset suoraan Lidl-palvelusivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi antamalla tuotenumeron (IAN) **529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601**.

Korjaus ilman takuuta tai oikeutta takuuseen

Voit korjauttaa viallisen laitteesi meillä, vaikka takuu olisi rauennut. Tämä koskee esimerkiksi tilanteita, joissa takuuaika on umpeutunut tai olet itse vahingossa aiheuttanut vaurion.
Ota myös tässä tapauksessa meihin yhteyttä edellä kuvatulla tavalla. Vastaat itse lähetys- ja korjauskuluista.

Palvelukeskus

(FI) Huolto Suomi
Tel.: 09 42453024
E-Mail: hoyer@lidl.fi

(SE) Service Sverige
Tel.: 0770 930739
E-Mail: hoyer@lidl.se

IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601

Toimittaja

Huomioi, että seuraava osoite **ei ole palveluosoite**. Ota ensin yhteyttä yllä mainittuun palvelukeskukseemme.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
SAKSASSA

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 263 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 264 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Innehåll

1. Säkerhetsanvisningar 265
2. Allmänt 267
3. Översikt 269
4. Delar och deras funktion 269
5. Uppackning och uppställning 270
6. Sätta på apparaten första gången och ansluta till internet 270
7. Använda mixbehållare 271
8. Grundanvändning 272
9. CookingPilot 273
10.Rengöra apparaten 273
11.Tips för bearbetning 274
12.Störningar, orsak, åtgärdande 280
13.Garanti från HOYER Handel GmbH 282

⚠ ***FARA om bruksanvisningen och säkerhetsanvisningarna ignoreras!***
Denna snabbguide ersätter inte den fullständiga bruksanvisningen.
Läs kapitlet "Säkerhetsanvisningar" i denna snabbguide eller i online-bruksanvisningen innan du börjar.

Fullständig bruksanvisning

För att öppna den fullständiga bruksanvisningen skannar du QR-koden eller skriver in www.monsieur-cuisine.com i en webbläsare.

Tack för ditt förtroende!

Vi vill gratulera dig till din nya matberedare med kokfunktion *Monsieur Cuisine smart*.

För att hantera produkten säkert och för att lära känna alla egenskaper måste du:

- **Noggrant läsa igenom den här bruksanvisningen innan produkten används första gången.**
- **Det är mycket viktigt att följa säkerhetsanvisningarna!**
- **Apparaten får endast användas på det sätt som beskrivs i bruksanvisningen.**
- **Spara alla dokument.**
- **Om du ger apparaten till någon annan så se till att också lämna över säkerhetsanvisningarna och snabbguiden. De är en del av produkten.**
- **Produktdokumentationen består av ...**
  - **snabbguiden med säkerhetsanvisningarna,**
  - **bruksanvisningen på internet.**

Vi önskar dig mycket glädje med din nya matberedare med kokfunktion *Monsieur Cuisine smart!*

Symboler på apparaten

Symbolen anger att material med den här märkningen varken ändrar smak eller lukt på livsmedlen.

Den här symbolen varnar mot att vidröra en het yta.

Den här symbolen varnar för att vidröra het vattenånga.

Avsedd användning

Monsieur Cuisine smart är till för att mixa, vispa, röra om, sönderdela, göra puré, emulgera, krossa is, ångkoka, pochera, knåda, bryna, koka, laga mat efter sparade recept och väga livsmedel och födoämnen.
Den kan anslutas till internet och har åtkomst till många olika recept.
Apparaten är utformad för privat hemmabruk. Apparaten får endast användas inomhus.
Apparaten får inte användas för yrkesbruk.

Förutsebart missbruk

VARNING för sakskador!

⊙ Använd inte apparaten för att sönderdela extra hårda livsmedel som t.ex. ben eller muskotnötter.

Främmande produkter och deras risker:

⊙ Informationen i bruksanvisningen om att endast originaltillbehörsdelar får användas måste beaktas.

⊙ Externa tillbehörsdelar, särskilt sådana som blockerar säkerhetsfunktionerna i *Monsieur Cuisine smart*, utgör en risk för användarens hälsa och gör att apparaten **inte längre får användas**. Skador som uppstår till följd av detta (skador på saker, tillgångar eller personer) är användarens eller ägarens ansvar. Som tillverkare avsäger vi oss allt ansvar i sådana fall.

Produkten förbättras kontinuerligt.
Därför kan det förekomma små avvikelser i bilderna, särskilt när det gäller programvaran.

För att hålla produkten uppdaterad ska du se till att alltid ha den senaste versionen av Monsieur Cuisine-appen på din smartphone eller surfplatta.

1. Säkerhetsanvisningar

Anvisningar för säker användning

⊙ Barn får inte använda apparaten.
⊙ Förvara apparaten med anslutningskabeln utom räckhåll för barn.
⊙ Rengöring och användarunderhåll får inte genomföras av barn.
⊙ Barn får inte leka med apparaten.
⊙ Den här apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskaper om de hålls under uppsikt eller om de har fått instruktioner om säker användning av apparaten och har förstått de faror som kan uppstå genom användningen.

⚠ Ytorna på apparaten blir mycket heta vid användning. Använd alltid grytlappar eller grytvantar när du tar tag i ångkokningstillbehören eller locket för ångkokningstillbehören.

⊙ Apparaten skall alltid frånskiljas från elnätet om ingen uppsikt finns, innan sammansättning, isärtagning eller rengöring.
⊙ Observera att bladen på knivinsatsen är mycket vassa:
- Vidrör aldrig knivarna med bara händer för att undvika skärsår.
- För att inte skada dig på de mycket vassa knivarna ska du använda vatten som är så klart att du ser knivinsatsen tydligt när du rengör för hand.
- Se till att inte vidröra bladen på knivinsatsen när du tömmer mixbehållaren.
- Se till att du inte vidrör bladen när du tar ut och sätter in knivinsatsen.

⊙ När turbofunktionen används får inga heta ingredienser finnas i mixbehållaren. Dessa skulle kunna slungas ut och leda till skållning.
⊙ Knivinsatsen och visptillbehöret fortsätter att rotera efter att man har stängt av. Vänta tills allt har stannat innan du låser upp mixbehållaren och öppnar locket.
⊙ Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
⊙ Om anslutningskabeln på den här apparaten skadas, måste den bytas ut av tillverkaren eller av dennes kundservice eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika faror.
⊙ Innan man byter tillbehör eller extra delar som är rörliga under användning, måste apparaten stängas av och kopplas bort från elnätet.
⊙ Se till att ingen vätska rinner över på apparatens kontaktanslutning.
⊙ Tänk på att värmeelementets yta fortfarande är varm efter användningen.
⊙ Felaktig användning av apparaten kan leda till personskador.
⊙ Var försiktig när du häller het vätska i mixbehållaren. Den skulle kunna stötas ut igen genom plötslig ångbildning.
⊙ Använd endast apparaten när alla lock är rätt påsatta och/eller skyddsanordningen är i det beskrivna läget.
⊙ Använd alltid ett lämpligt verktyg för att skjuta maten nedåt, t.ex. en spatel.
⊙ Ta aldrig med handen i mixbehållaren när den när insatt.
⊙ Den här apparaten är även avsedd att användas på ställen som liknar hushåll, som …
… i personalkök i affärer, på kontor och inom andra kommersiella områden;
… inom lantbruk;
… av kunder på hotell, motell och andra boendeinrättningar;
… på frukostpensionat.
⊙ Observera kapitlet om rengöring i den fullständiga bruksanvisningen.

⚠ ***FARA för barn***

⊙ Förpackningsmaterialet är ingen leksak. Barn får inte leka med plastpåsar. Kvävningsrisk föreligger.

⚠ ***FARA för och genom hus- och nyttodjur***

⊙ Elektriska apparater kan innebära faror för hus- och nyttodjur. Djur kan även förorsaka skador på apparaten. Håll därför djur borta från elektriska apparater.

⚠ ***FARA för elektrisk stöt genom fuktighet***

⊙ Apparaten får aldrig användas i närheten av ett badkar, en dusch, ett fyllt handfat eller liknande.
⊙ Basenheten, anslutningskabeln och stickproppen får inte doppas ner i vatten eller andra vätskor.

- Skydda basenheten mot fuktighet och vatten som droppar och stänker.
- Om vätska skulle komma in i basenheten måste stickproppen dras ut genast. Kontrollera apparaten innan den används igen.
- Använd inte apparaten med fuktiga händer.
- Dra ut stickproppen direkt om apparaten ramlar ner i vatten. Ta först därefter upp apparaten.

FARA för elektrisk stöt

- Sätt in stickproppen i ett uttag först när apparaten har monterats ihop helt.
- Anslut endast stickproppen till ett korrekt installerat, lättåtkomligt jordat uttag med en spänning som motsvarar uppgiften på typskylten. Uttaget måste fortfarande vara lättåtkomligt efter att apparaten har anslutits.
- Se till att anslutningskabeln inte kan skadas genom vassa kanter eller heta platser. Linda inte anslutningskabeln kring apparaten.
- Apparaten är inte helt strömlös även om den är avstängd. Dra ut stickproppen helt för att göra apparaten strömlös.
- Se till att anslutningskabeln aldrig blir till en snubbelfälla eller att någon kan trassla in sig i den eller trampa på den.
- Håll anslutningskabeln borta från heta ytor (t.ex. spisplattor).
- Se till att anslutningskabeln inte kommer i kläm när apparaten används.
- Dra alltid i själva stickproppen, aldrig i kabeln, för att dra ut stickproppen ur uttaget.
- Dra ut stickproppen från uttaget:
  - när en störning föreligger
  - när du inte använder *Monsieur Cuisine smart*
  - före montering eller demontering
  - före rengöring
  - under pågående åskväder
- Använd inte apparaten om det finns synliga skador på apparaten eller anslutningskabeln.
- Apparaten får inte förändras, risk för skador föreligger.
- Stick aldrig in föremål eller fingrar i öppningar på apparaten, varken i ventilationsslitsarna eller i de små invändiga öppningarna.

FARA för skärskador

- Apparaten får under inga omständigheter användas utan behållare.
- Håll händerna borta från den roterande kniven. Håll inte ner skedar eller liknande i de roterande delarna. Håll också långt hår eller löst sittande kläder borta från de roterande delarna.
  Enda undantag: den medföljande spateln är konstruerad så att den inte kan vidröra knivinsatsen när den körs och man vispar medurs. Spateln får inte användas med visptillbehöret.

BRANDFARA

- Ställ apparaten på ett jämnt, stabilt, torrt och värmebeständigt underlag innan den kopplas på.
- Det är inte nödvändigt att hålla apparaten under konstant uppsikt under användning, men titta till den med jämna mellanrum. Detta gäller särskilt när mycket långa koktider är inställda.

FARA för brännskada

- Om det finns hett innehåll i mixbehållare måste locket öppnas långsamt och försiktigt.
- När du har gjort puré så är massan i mixbehållaren fortfarande i rörelse direkt efteråt, vilket gör att massan kan svalla ut om du öppnar locket för snabbt. Vänta i ungefär 10 sekunder innan du öppnar locket när du har gjort puré.
- Transportera apparaten endast när den har svalnat.
- Vänta med att rengöra apparaten tills den har svalnat.

FARA för skållning

- Oppna helst inte locket för ångkokningstillbehör under tillagningen eftersom det kommer ut het ånga.
- Observera att det kommer ut het ånga från ångöppningarna i locket för ångkokningstillbehör. Täck aldrig över de här öppningarna eftersom annars ånga kan stockas i apparaten, och när man öppnar kommer ångan ut plötsligt.
- Om du ska öppna locket för ångkokningstillbehöret lyfter du det först lite på baksidan så att ångan som kommer ut leds bort från dig.

VARNING för sakskador

- Ställ endast apparaten på en jämn, torr, halksäker och vattenfast yta så att apparaten varken kan välta eller halka ner.
- Ställ aldrig apparaten på någon het yta, t.ex. spisplattor.
- Visptillbehöret får endast användas med hastighetsstegen 1 till 4.
- Turbofunktionen får inte användas tillsammans med visptillbehöret.
- Använd endast mixbehållaren med locket på eftersom vätska kan slungas ut annars.
- Flytta inte apparaten när det fortfarande finns mat eller deg i apparaten.
- Fyll inte i för mycket i mixbehållaren eftersom innehållet kan slungas ut annars. Vätska som rinner över hamnar på underlaget. Ställ därför apparaten på ett vattenfast underlag.
- Se alltid till att det varken finns för mycket eller för lite vatten i apparaten vid ångkokning.
- Ställ aldrig apparaten direkt under ett vägghängt skåp eftersom det kommer ut ånga uppåt, vilket kan skada skåpet.
- Använd endast rent dricksvatten för att skapa ånga.
- Kör inte apparaten med en tom behållare, eftersom motorn då kan överhettas och skadas.
- Använd alltid originaltillbehöret.
- Använd inte skarpa eller slipande rengöringsmedel.
- Apparaten är utrustad med halksäkra plastsugfötter. Eftersom möbler har beläggningar av många olika lacker och plaster och behandlas med olika vårdande produkter, kan det inte uteslutas helt att vissa av de här ämnena innehåller något som angriper och mjukar upp plastsugfötterna. Lägg ev. ett halksäkert underlag under apparaten.

Omgivningsvillkor

- Apparaten är konstruerad för användning i en omgivningstemperatur på +5 °C till +30 °C. Se till ett de här temperaturgränserna följs vid användningen för att garantera en felfri funktion och lång livslängd för apparaten.
- För förvaring av apparaten gäller ett temperaturintervall på – 20 °C till + 60 °C. Observera att extrema temperaturer utanför det här intervallet kan påverka apparatens funktioner och livslängd negativt.
- Observera en luftfuktighet på 30 % till 75 % både för användning och förvaring av apparaten.

2. Allmänt

Tekniska data

Modell:	SKMS 1200 C1
Nätspänning:	230 V ~ 50 Hz
Skyddsklass:	I
Effekt:	1 200 watt; Mixer: 1 000 watt; Kokning: 1 050 watt
På-/avknapp på **0** = strömförbrukning:	0 watt
Växla till standby:	< 20 min.
Strömförbrukning vid standby:	≤ 0,5 watt
Wi-Fi: Frekvensområde: Sändningseffekt:	 2 400–2 483,5 MHz < 20 dBm
Maximal påfyllningsmängd mixbehållare **5**:	3 liter
Maximal vikt på vågen:	5 kg

Informationen om batterier enligt EU 2023/1542

Tillverkarens namn/handelsmärke	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD, No. 5 Building, Houhai Xufa Tech Park, No. 8 Zhenxing Road, Xinhu Subdistrict, Guangming district, Shenzhen 518106, China.
Batterityp	Litium-knappcellsbatteri: LIR1220 Batchnummer: 2510
Märkesnamn	MALAK
Försäkran om överensstämmelse utfärdas under eget ansvar av:	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD
Detta batteri har tillverkats i enlighet med EU-förordningen EU2023/1542.	

Information om EU-försäkran om överensstämmelse

Härmed försäkrar HOYER Handel GmbH att den här produkten uppfyller de grundläggande kraven i RED 2014/53/EU samt i ROHS-direktivet 2011/65/EU + 2015/863/EU. En fullständig EU-försäkran om överensstämmelse finns på: https://www.hoyerhandel.com/de/konformitaetserklaerungen/

Avfallshantering



Den produkten omfattas av det europeiska direktivet 2012/19/EU. Symbolen med genomstruken avfallstunna betyder att produkten skall avfallshanteras separat enligt regler inom EU. Detta gäller för produkten och alla tillbehörsdelar, försedda med denna symbol. Symbolmärkta produkter får inte kastas i vanliga hushållssopor utan skall lämnas till lämplig återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning.



Den här återvinningssymbolen markerar att t.ex. ett föremål eller materialdelar kan återvinnas. Återvinning reducerar förbrukningen av material och skonar miljön.

Förpackning

Följ miljöföreskrifterna i respektive land där förpackningen avfallshanteras.

Information om dataskydd

Dataskyddsmeddelandena finns:

- **på apparaten:** i menyn (☰) på *Integritetspolicy*.
- **i appen:** i appmenyn på *Dataskyddsinformation*.
- **på webbplatsen:** längst ner på startsidan under *Dataskyddsbestämmelser*.

Radera uppgifter

Radera dina personuppgifter innan apparaten ska till avfallshanteringen. Exempel på personuppgifter: anslutningar till appar eller webbplatser, personlig information eller personliga inställningar.

Transport

Om du vill transportera din MC rekommenderar vi att du använder originalförpackningen. Spara förpackningen för detta ändamål.

Symboler som används

	**G**eprüfte **S**icherheit (kontrollerad säkerhet): apparaterna måste uppfylla de allmänt erkända tekniska reglerna och den tyska produktsäkerhetslagen Produktsicherheitsgesetz (ProdSG).
	Med CE-märkningen försäkrar HOYER Handel GmbH EU-överensstämmelse.
	Den här symbolen påminner om att avfallshantera förpackningen miljövänligt.
	Material som kan återvinnas: papp (förutom wellpapp)
~	Växelspänning
	Symbolen markerar delar som kan rengöras i diskmaskin.
	Det rör sig om en återvinningsbar produkt med utökat producentansvar och som ska källsorteras.

Med förbehåll för tekniska ändringar.

Beställa tillbehör

På vår webbplats finns information vilka tillbehörsdelar som kan efterbeställas.

Beställa online



1. Skanna QR-koden med en smartphone/surfplatta.
2. QR-koden tar dig till en webbplats där du kan göra efterbeställningar.

Webbplats

Webbplats: www.monsieur-cuisine.com



3. Översikt

1 Lock för ångkokningstillbehör
2 Ångkokningstillbehör, platt
3 Ångkokningstillbehör, djupt
4 Tätning på djupt ångkokningstillbehör (beakta rätt läge)
5 Mixbehållare
6 **0/I** På-/avknapp
7 Pekskärm
8 Vridknapp
9 LED-ring
10 Fäste för mixbehållaren
11 Knivfäste
12 Överrinning
13 Basenhet
14 Sugfötter
15 Anslutningskabel med stickpropp
16 Kabelfack
17 Tätning för knivinsatsen (beakta rätt läge)
18 Knivinsats
19 Koktillbehör
20 Visptillbehör
21 Spatel
22 Tätning för locket för mixbehållaren (beakta rätt läge)
23 Lock för mixbehållaren
24 Mätbägare

utan bild:
25 Silikonövertäckning
26 Upplåsningsspak

4. Delar och deras funktion

Del	Användning	Observera
Knivinsats **18**	- För att sönderdela, hacka, göra puré - För programmet *KNÅDA* - Med funktionen *VÄNSTERGÅNG* för skonsam omrörning	- Måste alltid vara isatt för att täta mixbehållaren **5** - Dela ev. livsmedlen i förväg i bitar med ca 3–4 cm kantlängd - Får användas med alla hastighetssteg (1 till 10)
Mätbägare **24**	Mätbägaren **24** fungerar samtidigt som förslutning för mixbehållaren **5** och för att mäta upp ingredienser (20 ml till 100 ml).	**SE UPP!** Innan du tar bort mätbägaren **24** måste du minska hastigheten till steg 1, 2 eller 3 så att inga livsmedel kan slungas ut.
Koktillbehör **19**	För att koka och pochera	Häll minst 500 ml vatten i mixbehållaren **5**
Visptillbehör **20**	För tunnflytande livsmedel - Vispa grädde (minst 200 g) - Vispa äggvita (minst 4 stycken) - Emulgera (t.ex. majonnäs)	- Får endast användas med hastighetsstegen 1 till 4 - Får inte användas med funktionen *TURBO*
Spatel **21**	Spateln **21** är till för att röra om ingredienser och för att ta ut koktillbehöret **19**.	Spateln **21** får inte användas när visptillbehöret **20** är isatt. Spateln skulle annars kunna fastna i visptillbehöret.
Ångkokningstillbehör platt **2** och djup **3**	För ångkokning	Efter behov kan du antingen använda det djupa ångkokningstillbehöret **3** eller båda ångkokningstillbehören (**2** och **3**). Det platta ångkokningstillbehöret **2** kan inte användas utan det djupa ångkokningstillbehöret **3**.

5. Uppackning och uppställning

Vid tillverkningen får många delar en tunn oljefilm som skydd. Innan du använder apparaten för första gången, kör apparaten endast med vatten så att eventuella rester som finns kan avdunsta.

OBSERVERA: vid de första användningarna kan lätt lukt bildas genom att motorn hettas upp. Detta är ofarligt. Se till att ventilera tillräckligt.

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Kontrollera att alla delar finns och är oskadade.
3. **Rengör apparaten innan den används första gången!**
4. Koka upp 3 liter vatten i mixbehållaren **5** en gång och häll sedan ut vattnet.
5. Ställ basenheten **13** på en jämn, torr, halkfri och vattenfast yta så att apparaten varken kan välta eller halka ner.

SE UPP!

⊙ Vätska som rinner över hamnar på arbetsytan. Ställ därför apparaten på ett vattenfast underlag.

6. Sätta på apparaten första gången och ansluta till internet

Du kan även använda *Monsieur Cuisine smart* utan internetanslutning. Internetanslutning används för smarta funktioner på Monsieur Cuisine- och Google Home-appar via din smartphone eller surfplatta.

Så här hittar du information om ditt Wi-Fi-nät!

Här är några tips om du inte är säker på vad ditt Wi-Fi-nät heter eller vad ditt lösenord är, så att du kan ta reda på det.

- Titta på baksidan eller undersidan på din router. Där finns i regel informationen du behöver.
- Titta i dokumenten som du har fått från din internetleverantör.
- Wi-Fi-nätets namn:
  Detta står ofta på "Wi-Fi-namn" eller "SSID-namn" eller en kombination av båda, som "Wi-Fi-namn (SSID)". Efter det står namnet. Tryck på detta när du ser det i listan i *Monsieur Cuisine smart*.
- Lösenord:
  Det här finns ofta under "Wi-Fi-lösenord" eller "Wi-Fi-nyckel". Ofta står WPA, WPA2 eller liknande i parentes efteråt – detta är typen av kryptering. Efter det står lösenordet, som ofta är en kombination av siffror och bokstäver eller endast siffror.

Allmänt om Wi-Fi-anslutning

- Du behöver bara ansluta till Wi-Fi när du ansluter för första gången eller när du har ändrat något i Wi-Fi-nätverket.
- *Monsieur Cuisine smart* upptäcker nätverket som den senast var ansluten till och ansluter på nytt automatiskt.
- I regel måste ett lösenord anges vid första anslutning. Det är bara i ovanliga fall när nätverket inte är skyddat som lösenord inte behövs.
- *MC smart* arbetar endast i ett Wi-Fi-nätverk med en frekvens på 2,4 GHz. Om Wi-Fi-nätverket inte visas aktiverar du både Wi-Fi på 5 GHz och Wi-Fi på 2,4 GHz i inställningarna för din router och ansluter *MC smart* till det. De flesta routrar anvisar *MC smart* till denna frekvens automatiskt.
  Om så inte är fallet och apparaten inte kan ansluta till Wi-Fi så byter du namn på Wi-Fi på 2,4 GHz i inställningarna för din router till ett som skiljer sig från namnet på Wi-Fi på 5 GHz och ansluter sedan *MC* till detta Wi-Fi-nätverk. Andra apparater som arbetar i Wi-Fi på 2,4 GHz och som tidigare var anslutna till det nätverket behöver nu anslutas till det på nytt.

Första påslagning

1. Anslut stickproppen **15** till ett lämpligt uttag. Uttaget måste fortfarande vara väl åtkomligt även när apparaten har anslutits. Dra bara ut så mycket kabel som behövs ur kabelfacket **16**.
2. Ställ på-/avknappen **6** till höger på baksidan på **I**. Skärmen **7** börjar lysa.
3. Efter några sekunder visas en skärm där du väljer språk. Tryck på önskat språk och sedan på knappen *NEXT* för att spara.
4. Tryck på önskat land och sedan på knappen *FORTSÄTT* för att spara.
5. En lista med alla synliga Wi-Fi-nätverk visas.
   - När listan öppnas för första gången görs en sökning efter Wi-Fi-nätverk automatiskt.
   - Alla Wi-Fi-nätverks som hittas visas i en lista.
   - Tryck på *Hoppa över* om du inte vill ansluta till internet och bekräfta ditt val. En liten presentation av programvaran visas. Tryck på skärmen för att gå till nästa steg.
   - Efter presentationen visas startmenyn på skärmen.
6. Svep med fingret på skärmen för att bläddra upp och ner i listan.
7. Tryck på ditt Wi-Fi-nätverk.
8. Om nätverket är oskyddat upprättas anslutningen. Det kanske visas ett litet fönster där du behöver ange Wi-Fi-lösenordet (Wi-Fi-nyckeln).
   Oavsett visas ett tangentbord som du använder för att skriva.
9. När du har skrivit färdigt trycker du på knappen med bocken på. Anslutningsprocessen påbörjas.
10. Det finns ett annat fönster där du kan registrera ett Lidl-konto, logga in på ditt befintliga Lidl-konto eller hoppa över båda dessa steg.
    - Tryck på *Hoppa över* om du vill hoppa över båda stegen.
    - Tryck på *LOGGA IN* för att logga in på ditt befintliga Lidl-konto. Följ anvisningarna på skärmen.

MC smart registreras automatiskt på ditt Lidl-konto när du loggar in.
- Läs nästa avsnitt om du vill registrera ett nytt Lidl-konto.

OBSERVERA:
- **Befintligt konto:** du kan registrera *MC smart* på ett Lidl Online-konto eller ett Lidl Plus-konto.
- **Nytt konto:** om du registrerar en ny *MC smart* så registreras ett nytt konto automatiskt. Detta sker enligt de aktuella riktlinjerna från Lidl.

Registrera ett första Lidl-konto

Om du inte har ett Lidl-konto ännu men vill utnyttja din *MC smart* till fullo så ska du registrera ett nytt konto.
1. Tryck på *REGISTRERA DIG KOSTNADSFRITT*.
2. Ange din e-postadress två gånger och sedan ett lösenord.
3. Tryck på pilknappen för att bekräfta.
   Ett nytt fönster visas på skärmen. Ett e-postmeddelande med en kod skickas till e-postadressen som du angav.
4. Skriv in koden som du fick i e-postmeddelandet.
5. Tryck på den gröna pilen till höger på tangentbordet.
6. Tryck på rutan för att godkänna nyttjandevillkoren. Du behöver ge ditt godkännande för att skapa ett konto. Om du vill kan du även prenumerera på vårt Newsletter. Om du vill det så trycker du bara på rutan.
7. Tryck på den nedre knappen för att skapa ditt Lidl-konto. När det är gjort visas en liten informationsruta på skärmen. Ett nytt fönster öppnas automatiskt.
8. I fönstret om dataskydd kan du bestämma vilka uppgifter som du vill dela.
   - Om du inte vill dela några uppgifter trycker du på *AVVISA ALLA*.
   - Om du vill dela alla uppgifter trycker du på *ACCEPTERA ALLA*.
   - Om du bara vill dela vissa uppgifter trycker du på respektive ruta och sedan på *LAGRA VAL*.
9. En liten presentation av programvaran visas. Tryck på skärmen för att gå till nästa steg. Efter presentationen visas startmenyn på skärmen.

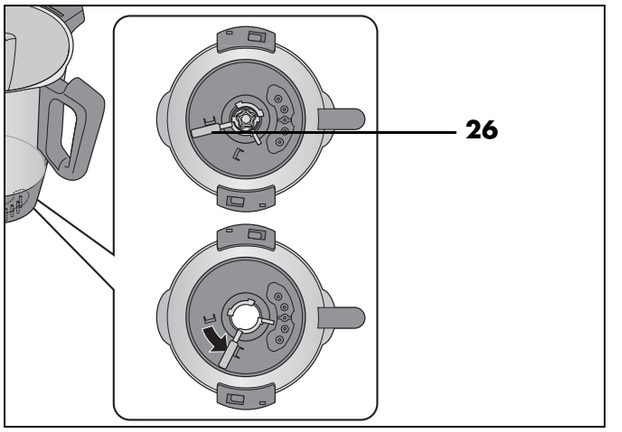
När anslutningen är upprättad och du har loggat in på medlemskontot så laddas de nya recepten från vår webbplats och sparas i *Monsieur Cuisine smart*.

Radera identifieringsuppgifterna / koppla från eller radera konton

För att koppla bort apparaten från Wi-Fi: stäng av Wi-Fi i menyn eller aktivera fabriksinställningen.
För att ändra Wi-Fi-lösenordet, se bruksanvisningen för din router.
I inställningsmenyn hittar du ditt användarkonto och under det dina inställningar för LIDL-kontot. Du kan logga ut från ett konto eller ändra ditt lösenord.
För att koppla bort apparaten från LIDL-kontot: i inställningsmenyn kan du logga ut från ett konto eller aktivera fabriksinställningarna. För att radera ditt LIDL-konto, följ instruktionerna på den relevanta LIDL-webbplatsen.
För att koppla bort från appen eller Google Home, aktivera fabriksinställningen.

7. Använda mixbehållare

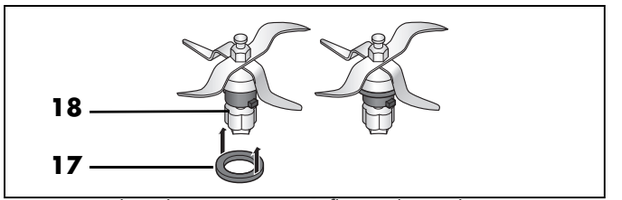
Knivinsatsen **18** är till för att sönderdela livsmedel. Mixbehållaren **5** får aldrig användas utan knivinsats **18** eftersom knivinsatsen **18** tätar mixbehållaren **5** nertill. Gör så här för att ta bort knivinsatsen **18**:



1. Lägg mixbehållaren **5** vågrätt.
2. Tryck på upplåsningsspaken **26** på undersidan av mixbehållaren **5** så att den pekar på symbolen för det öppna låset.
3. Dra försiktigt bort knivinsatsen **18** uppåt.

Gör så här för att sätta in knivinsatsen **18**:
1. Lägg mixbehållaren **5** vågrätt.
2. Sätt in knivinsatsen **18** uppifrån.
   Observera att de båda kammarna på knivinsatsens **18** fot måste stickas genom de båda spåren i botten av mixbehållaren **5**.

SE UPP!
⊙ Se till att tätningen **17** sitter rätt på knivinsatsen **18**, annars kan innehållet rinna ut.



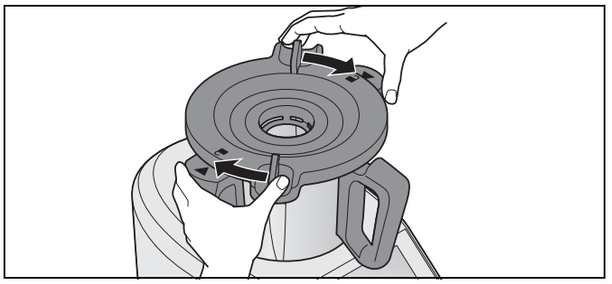
3. För att låsa knivinsatsen **18** flyttar du upplåsningsspaken **26** på undersidan av mixbehållaren **5** så att den pekar på symbolen för det låsta låset.

Sätta i mixbehållaren

1. Sätt in mixbehållaren **5** i fästet **10**. Framsidan med handtaget pekar mot dig.
2. Tryck mixbehållaren **5** lätt nedåt, tills den sitter fast ordentligt.

Sätta på locket

1. Sätt på locket **23** för mixbehållaren så att låssymbolerna är riktade mot pilarna på mixbehållaren **5**.



2. Vrid locket **23** medurs med båda händer.
   Först när locket **23** är ordentligt låst går det att starta apparaten. När ett program är aktivt indikerar en ljudsignal att apparaten är klar att användas.

Ta ur mixbehållaren

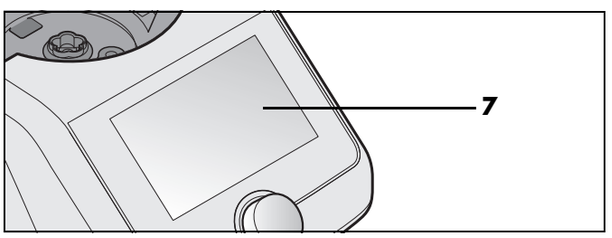
1. Vrid locket **23** moturs med båda händer och ta av det.
2. Ta ur mixbehållaren **5** uppåt.

8. Grundanvändning

Sätta på apparaten

- Ställ på-/avknappen **6** till höger på baksidan på **I**:
  - Skärmen **7** börjar lysa.
  - Startmenyn visas på skärmen.

Skärm

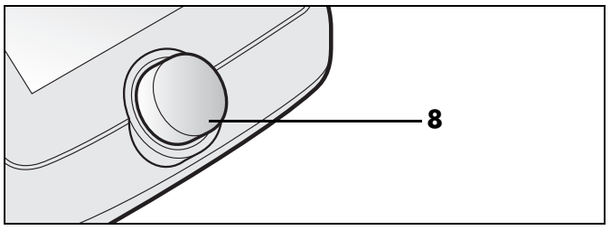


På skärmen **7** visas alla inställningar och driftsvärden.

Om ingen funktion är aktiv och inget görs på apparaten under ca 5 minuter visas en dialogruta på skärmen **7** med en nedräkning tills apparaten går in i standby.

- Tryck på knappen i dialogrutan eller på vridknappen **8** om apparaten ska fortsätta vara påslagen.
- Om apparaten är i standby trycker du eller vrider på vridknappen **8** för att "väcka" apparaten.
- Styrning och inställning av värden görs med pekskärmen **7** och vridknappen **8**. I många fall är båda typer av användning möjliga.
- Gör inställningar genom att trycka på knappar eller genom att svepa och vrida.

Vridknappen



- En tryckning på vridknappen gör att den markerade funktionen aktiveras.
- Använd vridknappen **8** för att göra inställningar. Inställningarna visas i regel omedelbart på skärmen **7**. Du kan t.ex. bläddra genom listor eller markera menypunkter genom att vrida på vridknappen.
- Inställningar görs alltid endast för den aktiverade funktionen (t.ex. tid, temperatur eller hastighet för programmet).

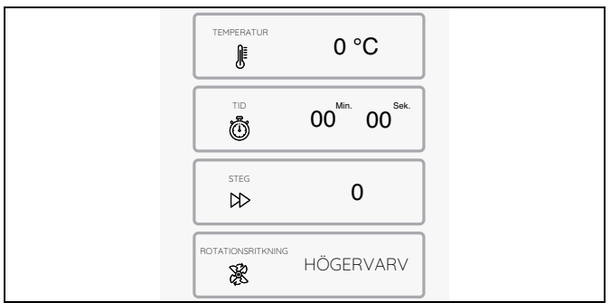
Vågen

Den inbyggda köksvågen väger i steg från 1 gram upp till 5 kg.
Vågen är lätt att använda. Den är klar att användas om inget arbetssteg utförs.

OBSERVERA:

- Startvikten är 2 gram.
- Om du vill väga upp 5 gram eller mindre kan du få resultat som inte är exakta.

Grundinställning för matlagning

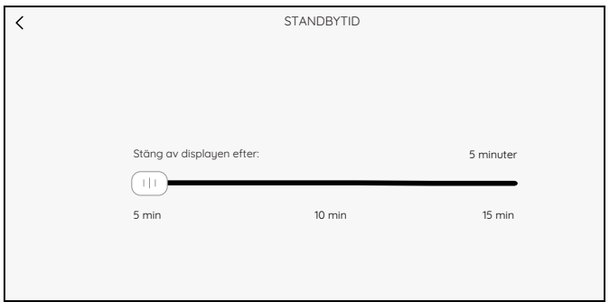


- Tryck på en av de 4 knapparna så öppnas ett fält till höger där du ställer in motsvarande värden.

Välja standbytid

Här väljer du hur länge skärmen ska förbli påkopplad efter den sista inställningen. När den valda tiden har gått får du ett meddelande under ca 25 sekunder. Gör någon inställning för att förhindra avstängning. Om du inte gör någon inställning går apparaten över till standby.

1. Menyn har öppnats såsom och visas på skärmen.



2. Skjut reglaget till önskat läge. Mellan 5 och 15 minuter kan du välja frånkopplingstiden i steg på en minut. Den valda tiden visas.
3. Tryck på pilknappen < uppe till vänster för att lämna menyn. Inställningen sparas.

Fabriksinställning

Om du återställer till fabriksinställningen så raderas alla inställningar och matlagningsförloppet.

1. Tryck på ☰ -> *Inställningar* -> *ÅTERSTÄLL TILL FABRIKSINSTÄLLNINGAR*.
2. Tryck på knappen *JA* för att starta funktionen. Startskärmen visas i ett ögonblick, sedan visas språkmenyn.
3. Tryck på önskat språk och sedan på knappen för att spara.
4. Välj Wi-Fi-nätverk och ange Wi-Fi-nyckeln/lösenordet. Tryck på bocken för att spara inmatningen.
5. Följ anvisningarna på skärmen.

9. CookingPilot

CookingPilot i *Monsieur Cuisine smart* vägleder dig genom det valda receptet steg för steg – därav namnet CookingPilot.

Allmänt om CookingPilot

- *Monsieur Cuisine smart* levereras med flera recept i sitt minne.
- När du ansluter till internet och till ditt medlemskonto så laddas ännu fler recept ner och sparas. Glöm inte att logga in.

Öppna menyer

- Tryck på knappen *RECEPT*. Den knappen finns t.ex. på startmenyn eller uppe till vänster i menyn Program. Du ser en rad recept med bilder. Tryck på bilden för att öppna ett recept.
- Gör så här för att lämna ett recept:
  - Tryck på knappen ⮐ uppe till vänster. I nästa fönster kan du spara receptets aktuella arbetssteg.
  - Receptets startsida visas. Tryck på pilknappen < uppe till vänster för att öppna receptets huvudmeny.

10. Rengöra apparaten

FARA för elektrisk stöt!

⊙ Dra alltid ut stickproppen **15** från uttagen innan rengöringen.
⊙ Doppa aldrig ner basenheten **13** i vatten.

FARA för skärskador!

⊙ Observera att bladen på knivinsatsen **18** är mycket vassa. För att undvika skärskador ska du aldrig vidröra bladen med bara händer.
⊙ Innan du tar bort knivinsatsen **18** sköljer du ur mixbehållaren **5** med vatten och tar bort matrester från bladen så att det är säkert att ta ut knivinsatsen **18**.
⊙ För att inte skada dig på de mycket vassa knivarna ska du använda vatten som är så klart att du ser knivinsatsen **18** tydligt när du rengör för hand.

SE UPP!

⊙ Använd aldrig slipande, frätande eller skrapande rengöringsmedel. Det skulle kunna skada apparaten.

OBSERVERA: vissa livsmedel eller kryddor (t.ex. curry) kan missfärga plasten. Detta är inget fel på apparaten och inte farligt för hälsan.

Förberedande sköljning

1. Sätt in mixbehållaren **5** i apparaten.
2. Häll i 0,5 l vatten i mixbehållaren. Du kan tillsätta lite milt diskmedel i vattnet.
3. Sätt på locket **23** på mixbehållaren.
4. Välj programmet *FÖRRENGÖRING*.
5. Välj mellan:
   - *KORT RENGÖRING* (1 min. 30 sek.) eller
   - *LÅNG RENGÖRING* (1 min. 45 sek.)
6. Tryck på *START*. Programmet startar sköljprocessen och tiden räknas ner.

OBSERVERA: vid långvarig rengöring hettas vattnet upp före den faktiska rengöringsprocessen.

7. När sköljningen är avslutad visas *KLART* på displayen.
8. Häll ur vattnet och börja rengöra.

Rengöra basenheten

1. Rengör basenheten **13** med en fuktig trasa. Du kan också använda lite diskmedel.
2. Eftertorka med en ren trasa som är lätt fuktad med rent vatten.
3. Använd basenheten **13** igen först när den har torkat helt.
4. Skärmen kan även rengöras med en duk för glasögon eller specialrengöringsmedel för bildskärmar.

Rengöra i diskmaskin

Följande delar kan diskas i maskin:

- Mixbehållare **5**
- Mätbägare **24**
- Lock för mixbehållare **23**
- Tätning för mixbehållaren **22**
- Knivinsats **18**
- Tätning för knivinsatsen **17**
- Koktillbehör **19**
- Visptillbehör **20**
- Spatel **21**
- Ångkokningstillbehör, djupt **3**
- Tätning för ångkokningstillbehöret **4**
- Ångkokningstillbehör, platt **2**
- Lock för ångkokningstillbehör **1**

Följande delar får **aldrig** rengöras i diskmaskin:

- Basenhet **13**

OBSERVERA:

- Vid rengöring i diskmaskin kan lätta deformeringar uppstå. Detta sker endast hos tillbehörsdelar som utsätts för spänning vid uppvärmning. Lägg delarna lösa i diskmaskinen. På så sätt kan du vara säker på att ingen deformering sker.
- Innan du rengör mixbehållaren **5** i diskmaskin ska du alltid ta bort knivinsatsen **18**.

Rengöra tillbehör

1. Skölj ur mixbehållaren **5** med varmt vatten och häll ut vattnet.
2. Ta ur knivinsatsen **18** och ta av tätningen **17**.
3. Rengör alla tillbehör för hand i diskho med diskvatten eller i diskmaskin.
4. Vid rengöring för hand efterköljer du alla delar med klart vatten.
5. Låt alla delar torka helt innan du använder dem igen.
6. Innan du använder knivinsatsen **18** igen sätter du tillbaka den i mixbehållaren **5**.



Efterbeställa tillbehör
Om du rengör apparaten och avgör att något behöver bytas ut så kan du efterbeställa tillbehör. Det är bara att skanna QR-koden.

11. Tips för bearbetning

Översikt automatiskt program Knåda

Automatiskt program	Arbetsverktyg	Min. mängd	Max. mängd	Förinställd tid
Fast deg (t.ex. bröd eller pizza)	Knivinsats **18**	500 g deg	1000 g mjöl/1750 g deg	2 min.
Mjuk deg (t.ex. jästdeg eller brioche)			1000 g mjöl	
Flytande smet (t.ex. pannkaka eller crêpes)			1000 g mjöl	

Riktvärden för det automatiska programmet göra puré

Livsmedel	Arbetsverktyg	Mängd	Tid
Rå frukt och råa grönsaker	Knivinsats **18**	250 g	1 minut
Göra puré av tillagade grönsaker			45 sekunder

Riktvärden för att vispa grädde

Livsmedel	Arbetsverktyg	Mängd	Tid	Steg
Vispa kall vispgrädde tills den blir tjock	Visptillbehör **20**	200 g	2–2.30 minuter under uppsikt	3

Riktvärden för sönderdelning av livsmedel

Livsmedel	Arbetsverktyg	Mängd	Steg	Tid
Äpplen (i bitar)	Knivinsats **18**	600 g	5	6 sekunder
Frallor		1 styck	8	20 sekunder
Bovete		250 g	10	1 minut
Dinkel		250 g	10	1.30 minuter
Istärningar		250 g	Turbo	3 x 1 sekund
Kött (fryst)		100 g	8	16 sekunder
Kryddor		20 g	10	20 sekunder
Havre		250 g	10	1.30 minuter
Kaffebönor		100 g	10	45 sekunder
Potatis (i bitar)		1 kg	5	10 sekunder
Vitlök		1 klyfta	8	5 sekunder
Kål (röd/vit)		500 g	6	8 sekunder
Örter		20 g	6	8 sekunder
Linfrö		100 g	10	15 sekunder
Mandlar		200 g	10	10 sekunder
Vallmo		250 g	9	35 sekunder
Morötter (skurna, 5 cm)		500 g	6	8 sekunder
Nötter		200 g	10	10 sekunder
Pepparkorn		20 g	10	20 sekunder
Råg		250 g	10	1.30 minuter
Choklad/couverture		200 g	8	15 sekunder
Sesamfrön		50 g	10	10 sekunder
Vete		250 g	10	1.30 minuter
Vete		500 g	10	2 minuter
Socker		100 g	10	20 sekunder
Lök		1 styck	6	8 sekunder

Tips och riktvärden för det automatiska programmet ångkokning

- När du lägger i livsmedel ska du se till att några slitsar i ånginsatsen **2** / **3** eller koktillbehöret **19** är fria. Endast då kan ångan fördelas fritt och ingredienserna tillagas jämnt. Eftersom koktillbehöret är mindre kan mindre mängd livsmedel bearbetas under samma process.
- Mängd vatten i mixbehållaren **5**: 1 liter med ångkokningstillbehöret **3** // 0,5 liter med koktillbehöret **19**.

Livsmedel	Mängd	Tillagningstid
Grönsaker		
Blomkål, i buketter	500 g	15 minuter
Bönor, gröna, hela	500 g	10 minuter
Broccoli, i buketter	500 g	12 minuter
Champinjoner, skivade	250 g	15 minuter
Ärtor, djupfrysta	250 g	8 minuter
Fänkål (1 cm breda bitar)	500 g	12 minuter
Potatis, skalad, delad i fyra delar	800 g	15 minuter
Potatis, små, med skal	800 g	15 minuter
Kålrabbi (1 cm breda bitar)	500 g	15 minuter
Kål, strimlad	500 g	12 minuter
Lök (1 cm tjocka ringar)	500 g	6 minuter
Morötter (3 mm tjocka skivor)	500 g	12 minuter
Morötter, hela, mycket tunna	500 g	12 minuter
Paprika (1 cm breda strimlor)	500 g	10 minuter
Brysselkål, hel	500 g	12 minuter
Sparris, hela stjälkar	500 g	18 minuter
Spenat, färsk	250 g	7 minuter
Zucchini (5 mm tjocka skivor)	500 g	12 minuter
Sockerärter, hela	200 g	8 minuter
Frukt		
Äpplen, delade i fyra delar	500 g	12 minuter
Aprikoser, halvor	500 g	10 minuter
Päron, delade i fyra delar	500 g	12 minuter
Persikor, halvor	500 g	10 minuter
Plommon, halverade	500 g	12 minuter
Kött		
Köttbullar och frikadeller	500 g	15 minuter
Kycklingfilé, hel	150 g	15 minuter
Kycklingfilé, portionsbitar	500 g	12 minuter
Kalkonfilé, hel	150 g	15 minuter
Kalkonfilé, portionsbitar	500 g	12 minuter
Fisk		
Forell, hel	2 styck à 250 g	15 minuter
Räkor, råa	250 g	10 minuter
Laxfilé	1–4 styck à 300 g, 3–4 cm tjocka	12 minuter
Musslor	1 kg	15 minuter
Sejfilé	1–4 styck à 200 g, 2 cm tjocka	12 minuter

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 277 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Tips och riktvärden för det automatiska programmet SOUS VIDE

- Lägg mat i en vakuumeringspåse och vakuumförpacka den. Du kan även lägga den i en fryspåse. Lägg fryspåsen med öppningen uppåt i vatten och tryck ut all luft. Sedan försluter du påsen med klämmor.
- Sätt in koktillbehöret i mixbehållaren.
- Fyll mixbehållaren nästan hela vägen upp till koktillbehörets övre kant med varmt vatten.
- Lägg påsen i koktillbehöret och tryck ned den lätt i vattnet tills den är helt täckt av vatten.
- Lägg fryspåsen i koktillbehöret så att påsens öppning med klämmor pekar uppåt.
- Häll i lite mer varmt vatten om det behövs. Observera i så fall den maximala påfyllningsnivån i mixbehållaren.
- Det optimala är att bryna maten snabbt i en panna på hög värme efter tillagningen.

Livsmedel	Mängd (ca 4 portioner)	Tillagningstid	rare	medium rare	medium	well done
Kött						
Rådjurssadel	600 g	1 tim.	-	52 °C	55 °C	62 °C
Biff av nötkött	4 st. (à 180 g, 2–3 cm tjocka)	1 tim.	52 °C	55 °C	58 °C	62 °C
Oxfilé	800 g	2 tim.	-	54 °C	59 °C	-
Fläskkarré	800 g	2 tim. 30 min.	-	60 °C	65 °C	72 °C
Fläskfilé	600–800 g	1 tim. 30 min.	-	56 °C	59 °C	63 °C
Kycklingbröst	4 st. (à 150 g, 3–4 cm tjocka)	50 min.	-	-	-	70 °C
Ankbröst	2 st. (à 300 g, 2–3 cm tjocka)	70 min.	-	58 °C	60 °C	70 °C
Lammfilé	500 g	45 min.	-	62 °C	65 °C	70 °C
Fisk						
Laxfilé	4 st. (à 125 g, 2–3 cm tjocka)	40 min.	40 °C genomskinlig	45 °C mjuk	50 °C fast	65 °C genomstekt
Jätteräkor	20 st.	25 min.	40 °C genomskinlig	45 °C mjuk	50 °C fast	56 °C genomstekt
Grönsaker						
Grön sparris	400 g	20 min.	-	-	-	85 °C
Morötter	400 g (skär tjocka morötter på längden)	1 tim.	-	-	-	85 °C
Gröna bönor	400 g	1 tim.	-	-	-	85 °C
Frukt						
Ananas / persikor / aprikoser / körsbär, sköljda, rensade, urkärnade och skurna i valfri storlek	400 g	1 tim.	-	-	-	85 °C
Äpplen/päron, sköljda, rensade, urkärnade och skurna i stavar	400 g	25 min.	-	-	-	85 °C

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 278 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Tips och riktvärden för det automatiska programmet SLOW COOK

Vid programmet *SLOW COOK* sker tillagningen i vätska. Denna vätska kan vara t.ex. buljong, saft, vatten eller vin, beroende på personlig smak och produkten som används. Kryddor och ytterligare livsmedel kan tillsättas efter tycke och smak.

Livsmedel	Mängd (ca 4 portioner)	fler ingredienser	Tillagningstid	Temperatur
Kött				
Oxstek/kokt oxkött	800 g per bit	Tillsätt i mixbehållare med 1 liter köttbuljong	6 tim.	85 °C
Gulasch på oxkött	Tärna 800 g i bitar på 2 x 3 cm	Tillsätt i mixbehållare med 500 ml köttbuljong	4 tim.	85 °C
Fläskstek	800 g per bit	Tillsätt i mixbehållare med 1 liter köttbuljong	6 tim.	85 °C
Gulasch på fläsk	Tärna 800 g i bitar på 2 x 3 cm	Tillsätt i mixbehållare med 500 ml köttbuljong	4 tim.	85 °C
Finskuren kycklingi sås	800 g in strimlor, ca. 1 cm tjocka	Tillsätt i mixbehållare med 500 ml köttbuljong	1 tim.	90 °C
Fisk				
Fiskgryta	1 kg putsade och sköljda grönsaker i lagom stora bitar 500 g serveringsfärdig fiskfilé utan skinn i lagom stora bitar, kryddor	Lägg grönsakerna med 1 liter grönsaks- eller fiskbuljong i mixbehållaren. Tillsätt fisken.	2 tim. max. 30 min.	85 °C 70 °C
		OBSERVERA: tillsätt fisken först i slutet om du gör gryta. Den bör inte tillagas i längre än 30 minuter, för att undvika att den faller sönder.		
Grönsaker				
Grönsaksgryta	1 kg rensade och sköljda grönsaker i lagom stora bitar, kryddor	Lägg grönsakerna med 1 liter grönsaksbuljong i mixbehållaren.	2 tim.	90 °C
Frukt				
Kompott	800 g frukt som är sköljd, putsad, urkärnad och tärnad i max. 2 cm stora bitar	Lägg frukten i mixbehållaren med 100 ml vatten och 3 msk socker	2 tim.	90 °C
Äppelmos, plommonmos	1,2 kg frukt som är sköljd, rensad, urkärnad och tärnad i max. 2 cm stora bitar	Lägg frukten i mixbehållaren med 200 ml passerad fruktjuice.	5 tim., gör sedan puré med isatt mätbägare på 1 minut, steg 10	80 °C

Tips och riktvärden för det automatiska programmet FERMENTERA

- Du kan bearbeta färdiga produkter efter tycke och smak med kryddor, örter, nötter eller frukt.
- Du kan fermentera jästdeg i ångkokningstillbehöret. Häll 250 ml vatten i mixbehållaren och täck alla ventilationsslitsar med bakplåtspapper. Stäng sedan locket.

Livsmedel	Ingredienser	Tillagnings-tid	Temperatur
Yoghurt 5 glas à 200 g	900 ml rumstempererad mjölk (UHT-mjölk, fetthalt 3,5 %) 100 g naturell yoghurt (fetthalt 3,5 %)	8 tim.	40 °C
Färskost	1 500 ml kall mjölk (fetthalt 3,5 %) 200 g sur grädde (fetthalt 10 %)	10 tim.	65 °C
Söt jästdeg	Färdig söt jästdeg. Vi har ett recept för detta i våra filer.	1 tim.	50 °C
Kraftig jästdeg/bröddeg	Färdig kraftig jästdeg. Vi har ett recept för detta i våra filer.	1 tim. 30 min.	50 °C

Tips och riktvärden för det automatiska programmet SMOOTHIE

- Lägg alltid i frukt och grönsaker som är sköljda, rensade, skalade, urkärnade och skurna i stora bitar i mixbehållaren.
- Du får bäst resultat om du fyller mixbehållaren upp till 1 l-markeringen som högst.
- För 4 glas med ungefär 250 ml vardera lägger du i 660 g fasta ingredienser och 350 g vätska (t.ex. vatten, mjölk, yoghurt, kärnmjölk, kefir) i mixbehållaren.
- Välj alltid den tid under vilken de fastaste ingredienserna blir bearbetade.

Livsmedel	Mängd (för 4 glas á 250 ml)	Tid
Frukt		
Mjuk frukt bär, bananer, druvor, mogen kiwi, citrus, melon, passionsfrukt, körsbär, mirabeller, plommon	660 g frukt + 350 g vätska	1 min.
Fastare fukt mango, fast kiwi, äpplen, päron, persikor, aprikoser, rabarber, nektariner	660 g frukt + 350 g vätska	1 min. 30 sek.
Hård frukt fastare äpplen, fastare päron, fastare nektariner	660 g frukt + 350 g vätska	2 min.
Grönsaker		
Mjuka ggrönsaker tomater, avokado, slanggurka, salladsblad (utan stjälk, stam)	660 g grönsaker + 350 g vätska	1 min.
Fasta grönsaker blekselleri, rödbeta (kokad), majs (konservburk), paprika, vårlök, grönkål (utan stam), fänkål, paprika	660 g grönsaker + 350 g vätska	1 min. 30 sek.
Hårda grönsaker morötter, rädisor, zucchini, kålrabbi, rotselleri, hokkaidopumpa, salladsblad med stjälk	660 g grönsaker + 350 g vätska	2 min.
Övrigt		
Mjuka ingredienser jordnötssmör, örtflingor, kryddor (t.ex. kanel, ingefära, vanilj), sötningsmedel (t.ex. honung, agavesirap)	660 g ingredienser + 350 g vätska	1 min.
Fasta ingredienser havregryn, glass	660 g ingredienser + 350 g vätska	1 min. 30 sek.
Hårda ingredienser krossad is, nötter	660 g ingredienser + 350 g vätska	2 min.

12. Störningar, orsak, åtgärdande

Kontrollera först apparaten enligt denna checklista om den inte fungerar. Du kanske kan lösa problemet själv på ett enkelt sätt.

FARA genom elektrisk stöt!

⊙ Försök inte att reparera apparaten själv.

Reservdelar

Störning	Orsak	Åtgärdande
Var kan jag beställa reservdelar?		Du kan beställa tillbehör eller reservdelar i butiken på shop.monsieur-cuisine.com.

Motorn går ojämnt

Störning	Orsak	Åtgärdande
Om motorn går ojämnt kan det bero på följande orsaker.	Mixerns rotationshastighet har ställts in för lågt.	På de nedre stegen går motorn avsiktligt ojämnt för att uppnå ett bra blandningsförhållande. Man behöver inte göra något.
	Du har ställt in ett automatiskt program.	Många automatiska program gör pauser när knivriktningen ändras. Detta kan ge intryck av att motorn går ojämnt. Det är så det ska vara, oroa dig inte.
	Motorn är överbelastad. Detta kan hända t.ex. genom en för stor mängd deg som ska hanteras.	Unna din Monsieur Cuisine smart en paus och låt den svalna ca 30 minuter. Du kan sedan fortsätta, men självklart med mindre deg.

Andra störningar

Störning	Orsak	Åtgärdande
Apparaten startar inte.	Mixbehållaren **5** är inte korrekt isatt.	Sätt in mixbehållaren **5** korrekt.
	Locket **23** eller det djupa ångkokningstillbehöret **3** har inte satts på korrekt på mixbehållaren **5**.	Sätt på locket **23** eller det djupa ångkokningstillbehöret **3** korrekt.
	Ingen strömförsörjning	Kontrollera stickproppen **15**, på-/avknappen **6** och ev. säkring.
Wi-Fi visas inte	Din *MC smart* arbetar endast i ett Wi-Fi-nätverk med en frekvens på 2,4 GHz. Din router är dock inställd på 5 GHz.	I inställningsmenyn för din router aktiverar du förutom 5 GHz-Wi-Fi-nätverk även 2,4 GHz-Wi-Fi-nätverk och ansluter din *MC smart* till detta.
Det går inte att ansluta apparaten till Wi-Fi-nätverket.	Din *MC smart* arbetar endast i ett Wi-Fi-nätverk med en frekvens på 2,4 GHz. Din router försöker dock att skapa en 5 GHz-anslutning.	Ge 2,4 GHz Wi-Fi-nätverket ett nytt namn i inställningarna för routern som skiljer sig från 5 GHz Wi-Fi-nätverket. Lägg helt enkelt bara till exempelvis ”2,4 GHz” på det befintliga namnet och anslut *MC smart* till detta Wi-Fi-nätverk. Andra apparater som arbetar i Wi-Fi-nätverket på 2,4 GHz och som tidigare var anslutna till det nätverket, behöver nu anslutas till det på nytt.
	2,4 GHz har stängts av på routern.	Sätt på frekvensen 2,4 GHz igen i menyn till routern.
		Kontrollera stickproppen **15**, på-/avknappen **6** och ev. säkring.

Störning	Orsak	Åtgärdande
Vätska under apparaten	Knivinsatsen **18** är inte korrekt isatt och mixbehållaren **5** är därigenom otät.	Sätt in knivinsatsen **18** korrekt.
	Tätningen **17** för knivinsatsen är defekt.	Sätt in ny tätning **17**.
	Vätska har kommit ut från mixbehållaren **5** och har runnit genom överrinningen **12** i basenheten **13** på arbetsytan.	När vätskor mixas på steg 10 eller med knappen *TURBO* får det finnas maximalt 2,5 liter i mixbehållaren **5** eftersom annars vätska kan slungas ut. Vid lägre hastighetssteg än 10 får mixbehållaren **5** vara fylld upp till maximalt 3 liter.
Det kommer ut vätska vid locket **23** till mixbehållaren **5**.	Tätningen **22** är inte korrekt isatt.	Sätt in tätningen **22** korrekt.
	Tätningen **22** är defekt.	Sätt in ny tätning **22**.
Det går inte att ställa in någon temperatur.	Ett hastighetssteg 4–10 har valts.	Välj hastighetssteg 0–3.
Mina inmatningar ändras hela tiden.	Du har gjort en inmatning som inte är möjlig med det aktuella programmet.	Var observant på information på displayen **7** eller i bruksanvisningen.
Knivinsatsen **18** roterar inte.	Är knivfästet **11** slitet? Detta kan t.ex. hända om du har hanterat en för stor mängd deg.	Byt ut knivfästet **11** mot ett nytt och tänk i framtiden på de angivna maximimängderna.
Delar på apparaten eller tillbehören är missfärgade eller ser lite mjölkfärgade ut.	Vissa livsmedel eller kryddor (t.ex. curry) kan missfärga plasten. Detta är inget fel på apparaten.	Ingen åtgärd behövs eftersom det inte är farligt för hälsan.
Det går inte att välja högre hastighetssteg än 3.	En temperatur har ställts in.	Ställ temperaturen på *0*.
Felmeddelanden eller anvisningar på skärmen. Skanna QR-koden för att komma till listan med felkoder.	Varning för felaktig manövrering	Följ anvisningarna på skärmen.

13. Garanti från HOYER Handel GmbH

Kära kund,
på den här produkten ges 3 års garanti fr.o.m. inköpsdatumet. Om produkten skulle ha brister har du juridiska rättigheter gentemot säljaren av produkten. Dessa juridiska rättigheter begränsas inte genom den nedan angivna garantin från vår sida.

Garantivillkor

Garantitiden börjar med inköpsdatumet. Förvara originalkvittot från Lidl på en säker plats. Det här underlaget behövs som intyg för köpet.
Om något material- eller tillverkningsfel inträffar på den här produkten inom tre år fr.o.m. inköpsdatum, reparerar vi, byter ut eller återbetalar köpepriset på det sätt vi väljer kostnadsfritt. Den här garantin förutsätter att den defekta produkten och köpekvittot (kassakvitto) uppvisas inom treårsfristen och en kort skriftlig beskrivning görs vad det är för fel och när det inträffade. Ett vidare krav är att apparaten har en typskylt. Om denna tas bort gäller inte garantin.
Om defekten omfattas av vår garanti får du tillbaka den reparerade produkten eller en ny produkt. Med reparation eller utbyte av produkten börjar ingen ny garantitid.

Garantitid och juridiska garantikrav

Garantitiden förlängs inte genom garantin. Detta gäller även för utbytta och reparerade delar. Skador och fel som eventuellt finns redan vid köpet måste anmälas direkt när produkten har packats upp. Reparationer när garantitiden har gått ut är kostnadspliktiga.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats omsorgsfullt enligt stränga kvalitetsriktlinjer och kontrollerats noggrant innan leveransen.
Garantin gäller för material- eller tillverkningsfel.

Garantin omfattar inte fastbrända kastruller, slitdelar som utsätts för normalt slitage och skador på ömtåliga delar, t.ex. brytare, lampor, tätningar, mixknivar, knivhållare, spatlar, visptillbehör eller andra delar som är tillverkade av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten har skadats eller ej använts eller underhållits korrekt. För korrekt användning av produkten måste alla anvisningar i bruksanvisningen följas exakt. Användningssyften eller handlingar som det avråds ifrån i bruksanvisningen eller som det varnas för, måste ovillkorligen undvikas. Produkten är endast avsedd för privat och ej för kommersiellt nyttjande. Vid felaktig eller icke fackmässig behandling, användande av våld eller vid ingrepp, vilka inte har gjorts av vårt auktoriserade servicecenter, upphör garantin.

Tillvägagångssätt vid skadefall

För att kunna garantera en snabb behandling av ditt ärende, gör på följande sätt:

- Ha artikelnummer **IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601** och kassakvittot som intyg för köpet till hands vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret hittar du på typskylten, en ingravering, på titelbladet till bruksanvisningen (nere till vänster) eller som dekal på bak- eller undersidan av apparaten.
- Om funktionsfel eller andra fel skulle inträffa, kontakta först nedan angivna servicecenter **på telefon** eller med **e-post**.
- En produkt registrerad som defekt kan du då skicka portofritt till den serviceadress du då får, bifoga inköpsbevis (kassakvitto) och ange vad det är för fel och när det inträffade.

På www.lidl-service.com går det att ladda ner den här och många fler handböcker, produktvideor och installationsprogram.



Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) och kan öppna din bruksanvisning genom att ange artikelnumret (IAN) **529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601**.

Reparation utan garantianspråk

Vi kan reparera din defekta apparat även om garantin har slutat gälla. Det kan bero på att garantitiden har löpt ut eller att du oavsiktligt orsakat skadan.

Kontakta oss gärna även i dessa fall. Men du får stå för kostnaderna för frakt och reparation.

Service-Center

(SE) Service Sverige
Tel.: 0770 930739
E-Mail: hoyer@lidl.se

IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601

Leverantör

Vänligen observera att följande adress **inte är någon serviceadress**. Kontakta först ovan angivna servicecenter.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 283 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 284 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Indhold

1. Sikkerhedsanvisninger 285
2. Generelt 287
3. Oversigt 289
4. Dele og deres funktion 289
5. Udpakning og opstilling 290
6. Når apparatet tændes og forbindes til internettet første gang 290
7. Brug af blandebeholderen 291
8. Betjening 292
9. CookingPilot 293
10.Rengøring af apparatet 293
11.Tips til forarbejdning 294
12.Fejl, årsag, fejlafhjælpning 300
13.HOYER Handel GmbHs garanti 302

⚠ ***FARE hvis betjeningsvejledningen og sikkerhedsanvisningerne ikke følges!***
Denne korte vejledning erstatter ikke hovedvejledningen.
Før du går i gang, skal du læse kapitlet Sikkerhedsanvisninger i denne korte vejledning eller i online-betjeningsvejledningen.

Hovedvejledning

For at få adgang til hovedvejledningen skal du scanne QR-koden eller indtaste www.monsieur-cuisine.com i din browser.

Tak for din tillid!

Tillykke med din nye køkkenmaskine med kogefunktion *Monsieur Cuisine smart*.

For sikker anvendelse af produktet og nærmere informationer om alle funktionerne:

- **Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem inden den første ibrugtagning.**
- **Følg altid sikkerhedsanvisningerne!**
- **Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.**
- **Opbevar alle dokumenter på et sikkert sted.**
- **Såfremt apparatet gives videre til en anden bruger, skal sikkerhedsanvisningerne og den korte vejledning også medfølge. De er del af produktet.**
- **Produktdokumentationen består af ...**
  - **Den korte vejledning med sikkerhedsanvisningerne,**
  - **Betjeningsvejledningen på internettet.**

God fornøjelse med din nye køkkenmaskine med kogefunktion *Monsieur Cuisine smart!*

Symboler på apparatet

Dette symbol angiver, at således mærkede materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.

Dette symbol advarer dig mod at berøre den varme overflade.

Dette symbol advarer mod kontakt med den varme vanddamp.

Tilsigtet anvendelse

Monsieur Cuisine smart er beregnet til blanding, piskning, omrøring, hakning, purering, emulgering, knusning af is, dampkogning, ældtning, bruning, kogning, guidet tilberedning af lagrede opskrifter samt vejning af føde- og næringsmidler. Den kan forbindes til internettet og har adgang til en mange forskellige opskrifter.
Apparatet er beregnet til brug i den private husholdning.
Apparatet må kun benyttes indendørs.
Dette apparat må ikke anvendes til erhvervsmæssige formål.

Forudseeligt misbrug

ADVARSEL mod materielle skader!

⊙ Benyt ikke apparatet til hakning af særligt hårde fødevarer såsom ben eller muskatnødder.

Tredjepartsprodukter og dermed forbundne risici:

⊙ Anvisningen i betjeningsvejledningen, om at der kun må bruges originale tilbehørsdele, skal under alle omstændigheder overholdes.

⊙ Tilbehørsdele fra tredjepart, især sådanne, der blokerer sikkerhedsfunktionerne på *Monsieur Cuisine smart*, er til fare for dit helbred og fører automatisk til **bortfald af driftstilladelsen**. Deraf opstående følgeskader (materielle-, formue- eller personskader) påhviler i så tilfælde brugeren eller ejeren. Vi som producent udelukker i dette tilfælde ethvert ansvar.

Produktet bliver konstant forbedret.
Der kan derfor kan forekomme mindre afvigelser i afbildningerne, især hvad gælder softwaren.

For at holde dit produkt opdateret er det nødvendigt, at du altid holder Monsieur Cuisine-appen på din smartphone og/eller tablet opdateret.

1. Sikkerhedsanvisninger

Anvisninger til sikker brug

⊙ Børn må ikke bruge apparatet.
⊙ Opbevar apparatet og den tilhørende tilslutningsledning uden for børns rækkevidde.
⊙ Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
⊙ Børn må ikke lege med apparatet.
⊙ Dette apparat kan anvendes af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn, eller er blevet undervist i sikker brug af apparatet, og har forstået de farer, det kan give anledning til.
⚠ Apparatets overflader bliver meget varme under brugen. Når apparatet er i brug, må du kun røre ved dampningsindsatsen og låget til dampningsindsatsen med grydelapper eller grillhandsker.
⊙ Når apparatet ikke er under opsyn, eller før det samles, skilles ad eller rengøres, skal apparatets netstik altid være taget ud af stikkontakten.
⊙ Vær opmærksom på, at knivindsatsens klinger er meget skarpe:
- For at undgå snitsår må du aldrig berøre knivene med bare hænder.
- For at undgå at skære dig på de meget skarpe knive skal du i forbindelse med opvask i hånden bruge vand, der er så rent, at du kan se knivindsatsen tydeligt.
- Pas på ikke at røre knivindsatsens klinger, når du tømmer blandebeholderen.
- Pas på ikke at røre knivindsatsens klinger ved udtagning og isætning af knivindsatsen.

⊙ Ved brug af turbofunktionen må der ikke være varme ingredienser i blandebeholderen. De kan blive slynget ud af blandebeholderen og medføre skoldninger.
⊙ Knivindsatsen og omrøringsindsatsen drejer stadigvæk, efter at processen er afbrudt. Vent, til den står helt stille, før du udløser blandebeholderen og åbner låget.
⊙ Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
⊙ Hvis dette apparats tilslutningsledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
⊙ Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, som er i bevægelse under drift, skal apparatet afbrydes og stikket tages ud af stikkontakten.
⊙ Vær opmærksom på, at der ikke løber væske ud på apparatets stikforbindelse.
⊙ Vær opmærksom på, at varmeelementets overflade stadig er varm efter brug.
⊙ Forkert brug af apparatet kan forårsage personskade.
⊙ Forsigtighed påkræves, når du hælder en varm væske i blandebeholderen. Den kan udstødes igen på grund af pludselig dampudvikling.
⊙ Benyt kun apparatet, når alle låg er sat rigtigt på, og/eller beskyttelsesanordningen befinder sig i den beskrevne position.
⊙ Brug altid et egnet værktøj til at skubbe maden ned, f.eks. en spartel.
⊙ Grib aldrig med hånden ned i blandebeholderen, når denne er indsat.
⊙ Dette apparat er ligeledes beregnet til at blive anvendt i husholdningen og til husholdningslignende anvendelser, som f.eks …
… i medarbejderkøkkener, i butikker, på kontorer og i andre erhvervsmæssige områder
… i landbrugsejendomme
… af gæster på hoteller, moteller og i andre boligformer
… i bed and breakfasts.
⊙ Se kapitlet Rengøring i hovedvejledningen.

⚠ ***FARE for børn***

⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastposerne. Der er fare for at blive kvalt.

⚠ ***FARE for og på grund af kæle- og husdyr***

⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr forårsage skader på apparatet. Hold derfor altid dyr væk fra elektriske apparater.

FARE for elektrisk stød på grund af fugt

- Apparatet må aldrig bruges i nærheden af et badekar, en bruser, en fyldt vaskekumme o.l.
- Motorapparatet, tilslutningsledningen og netstikket må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Beskyt motorapparatet mod fugt og stænkvand.
- Træk netstikket ud med det samme, hvis der trænger væske ind i motorapparatet. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- Brug ikke apparatet med våde hænder.
- Hvis apparatet skulle falde i vandet, skal netstikket straks tages ud af stikkontakten. Først derefter må apparatet tages op af vandet.

FARE for elektrisk stød

- Sæt først netstikket i en stikkontakt, når apparatet er komplet monteret.
- Tilslut kun netstikket til en korrekt installeret, let tilgængelig stikkontakt med beskyttelseskontakter, hvis spænding svarer til den, der er angivet på typeskiltet. Stikkontakten skal også fortsat være let tilgængelig, når du har sat stikket i.
- Sørg for, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller høj varme. Vikl ikke tilslutningsledningen omkring apparatet.
- Selvom apparatet er blevet slukket, er det ikke helt adskilt fra elnettet. For at gøre dette skal du trække netstikket ud.
- Vær opmærksom på ikke lade tilslutningsledningen udgøre en faldrisiko, og sørg for, at ingen kan vikle sig ind i eller træde på den.
- Hold tilslutningsledningen væk fra varme flader (f.eks. kogeplader).
- Vær under brug af apparatet opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme.
- Træk altid i stikket, og aldrig i kablet, når du tager netstikket ud af stikkontakten.
- Tag netstikket ud af stikkontakten:
  - hvis der opstår en fejl
  - når du ikke bruger *Monsieur Cuisine smart*
  - før montering eller afmontering
  - inden rengøring
  - i tordenvejr
- Undlad at bruge apparatet, hvis der er synlige skader på apparatet eller tilslutningsledningen.
- For at undgå risici og farer må du ikke foretage nogen ændringer på apparatet.
- Stik aldrig genstande eller fingre ind i nogen af apparatets åbninger, hverken fra ydersiden i ventilationsslidserne eller i de små åbninger fra indersiden.

FARE for at skære sig med kvæstelser til følge

- Apparatet må under ingen omstændigheder køre uden beholder.
- Rør aldrig den roterende kniv. Stik ikke skeer eller lignende i de drejende dele. Hold også langt hår eller løstsiddende tøj væk fra de roterende dele.
  Eneste undtagelse: den medfølgende spartel er konstrueret, så den ikke kan komme i kontakt med den kørende knivindsats, når der røres med uret. Spartlen må ikke bruges med omrøringsindsatsen.

BRANDFARE

- Stil apparatet på et plant, stabilt, tørt og varmebestandigt underlag, før du tænder for det.
- Permanent opsyn under brug er ikke nødvendigt, men regelmæssig kontrol tilrådes. Dette gælder især, når der er indstillet meget lange tilberedningstider.

FARE for forbrændingsskade

- Hvis indholdet i blandebeholderen er varmt, skal låget åbnes langsomt og forsigtigt.
- Umiddelbart efter purering er blandingen i blandebeholderen stadig i bevægelse og kan løbe ud, hvis låget åbnes for hurtigt. Vent derfor ca. 10 sekunder efter purering, før du åbner låget.
- Transportér kun apparatet i afkølet tilstand.
- Vent med rengøring, til apparatet er afkølet.

FARE for kvæstelser på grund af skoldning

- Åbn så vidt muligt ikke låget til dampningsindsatserne under tilberedningen, da der slipper varm damp ud.
- Vær opmærksom på, at der slipper varm damp ud af dampåbningerne i låget til dampningsindsatserne. Tildæk ikke disse åbninger, da der ellers kan opstå dampovertryk i apparatet, der lynhurtigt slipper ud, når låget åbnes.
- Hvis du vil åbne låget til dampningsindsatsen, skal du først løfte det lidt på bagsiden, så dampen, der slipper ud, ikke rammer dig.

ADVARSEL mod materielle skader

- Stil apparatet på en plan, tør, vandfast og skridsikker overflade, så det hverken kan vælte eller glide ned.
- Stil aldrig apparatet på varme overflader, f.eks. kogeplader.
- Omrøringsindsatsen må kun bruges på hastighedstrin 1 til 4.
- Der må ikke trykkes på turbofunktionen ved anvendelse af omrøringsindsatsen.
- Blandebeholderen må kun bruges med påsat låg, da der ellers kan sprøjte væske ud.
- Flyt ikke rundt på apparatet, så længe der er madvarer eller dej i den.
- For at undgå at indholdet slynges ud, må blandebeholderen ikke overfyldes. Hvis der løber væske ud, bliver det opsamlet på underlaget. Stil derfor apparatet på et vandfast underlag.
- Sørg for, at der aldrig er for meget eller for lidt vand i apparatet ved dampning.
- Stil ikke apparatet direkte under et overskab, da der kommer damp ud foroven, der kan skade møblet.
- Brug kun rent drikkevand i apparatet til dampning.
- Lad ikke apparatet køre tomt, da dette kan overophede og beskadige motoren.
- Anvend kun det originale tilbehør.
- Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- Apparatet er forsynet med skridsikre plastsugekopper. Da møbler er overfladebehandlet med mange forskellige lakker og kunststoffer og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at mange af disse stoffer indeholder komponenter, der angriber og opbløder plastsugekopperne. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.

Omgivende forhold

- Apparatet er beregnet til drift ved en omgivelsestemperatur på +5 °C til +30 °C. Sørg for, at disse temperaturgrænser overholdes under drift for at sikre en korrekt funktion og en lang levetid for apparatet.
- Til opbevaring gælder et temperaturområde fra -20 °C til +60 °C. Bemærk, at ekstreme temperaturer uden for dette område kan påvirke apparatets funktion og levetid negativt.
- For både drift og opbevaring af apparatet skal en luftfugtighed på 30 % til 75 % overholdes.

2. Generelt

Tekniske data

Model:	SKMS 1200 C1
Netspænding:	230 V ~ 50 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Effekt:	1.200 watt; Blender: 1.000 watt; Kogning: 1.050 watt
On-/Off-kontakt på **0** = strømforbrug:	0 watt
Skift til standby:	< 20 min.
Strømforbrug i standby:	≤ 0,5 watt
WI-FI: Frekvensområde: Sendeeffekt:	 2.400-2.483,5 MHz < 20 dBm
Blandebeholderens **5** maksimale kapacitet:	3 liter
Vægtens maksimale belastning:	5 kg

Oplysninger om batterier/genopladelige batterier i henhold til EU 2023/1542

Producentens navn/varemærke	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD, No. 5 Building, Houhai Xufa Tech Park, No. 8 Zhenxing Road, Xinhu Subdistrict, Guangming district, Shenzhen 518106, China.
Batteritype	Lithium-knapcellebatteri: LIR1220 Batchnummer: 2510
Mærkenavn	MALAK
Overensstemmelseserklæringen er udstedt på eget ansvar af:	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD
Dette batteri er produceret i overensstemmelse med EU-forordning EU2023/1542.	

Anvisninger til EU-overensstemmelseserklæring

Hermed erklærer HOYER Handel GmbH, at dette produkt lever op til de grundlæggende krav i RE-direktivet RED 2014/53/EU samt RoHS-direktivet 2011/65/EU + 2015/863/EU. Du kan finde en komplet EU-overensstemmelseserklæring på internettet på: https://www.hoyerhandel.com/de/konformitaetserklaerungen/

Bortskaffelse



Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater.



Dette genbrugs-symbol markerer f. eks. en genstand eller materialedele, der er værdifulde til genanvendelse. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.

Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.

Anvisninger om databeskyttelse

Du finder databeskyttelsesmeddelelsen:

- **på apparatet:** i menuen (☰) under *Privacy Policy* (Databeskyttelseserklæring).
- **i appen:** i appens menu under *Privacy Policy* (Databeskyttelsesmeddelelse).
- **på hjemmesiden:** nederst på startsiden under *Data protection* (Databeskyttelsesbestemmelser).

Sletning af data

Slet dine personlige data, før du skiller dig af med apparatet. Disse kan for eksempel være: forbindelser til apps eller hjemmesider, personlige oplysninger eller indstillinger.

Transport

Hvis du vil transportere din *MC*, anbefaler vi, at du bruger den originale emballage. Opbevar den til dette formål.

Anvendte symboler

GS	**G**eprüfte **S**icherheit (afprøvet sikkerhed): apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) [Tyskland].
CE	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
21 PAP	Genbrugelige materialer: pap (undtaget bølgepap)
~	Vekselspænding
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.
	Det drejer sig om et genanvendeligt produkt, der er underlagt det udvidede producentansvar samt affaldssortering.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

Bestilling af tilbehør

På vores hjemmeside kan du finde informationer om, hvilke tilbehørsdele du kan bestille.

Bestilling online



1. Scan QR-koden med din smartphone/tablet.
2. QR-koden fører dig til en hjemmeside, hvor du kan afgive en bestilling.

Hjemmeside

Hjemmeside: www.monsieur-cuisine.com

3. Oversigt

1 Låg til dampningsindsatse
2 Dampningsindsats, flad
3 Dampningsindsats, dyb
4 Pakning til dyb dampningsindsats (vær opmærksom på, at den sidder korrekt)
5 Blandebeholder
6 **0/I** On-/Off-kontakt
7 Berøringsfølsom skærm
8 Drejeknap
9 LED-ring
10 Holder til blandebeholder
11 Knivholder
12 Overløb
13 Motorapparat
14 Sugekopper
15 Tilslutningsledning med netstik
16 Kabelrum
17 Pakning til knivindsats (vær opmærksom på, at den sidder korrekt)
18 Knivindsats
19 Kogeindsats
20 Omrøringsindsats
21 Spartel
22 Pakning i blandebeholderens låg (vær opmærksom på, at den sidder korrekt)
23 Låg til blandebeholder
24 Målebæger

ikke afbildet:
25 Silikone-afdækning
26 Oplåsningsgreb

4. Dele og deres funktion

Del	Indsats	Anvisninger
Knivindsats **18**	- Til findeling, hakning, purering - Til programmet *KNEAD (ÆLTNING)* - Med funktionen *TURN LEFT (KØRSEL MOD URET)* til skånsom omrøring	- Skal altid isættes for at tætne blandebeholderen **5** - Skær eventuelt først fødevaren i stykker med en kantlængde på ca. 3-4 cm - Kan bruges med alle hastighedstrin (1 til 10)
Målebæger **24**	Målebægeret **24** bruges både som hætte til blandebeholderen **5** og til at afmåle ingredienser (20 ml til 100 ml).	**FORSIGTIG!** Før målebægeret **24** tages af, skal hastigheden reduceres til trin 1, 2 eller 3, så fødevarerne ikke slynges ud af apparatet.
Kogeindsats **19**	Til kogning og dampkogning	Kom mindst 500 ml vand i blandebeholderen **5**
Omrøringsindsats **20**	Til tyndtflydende fødevarer - Piskning af fløde (mindst 200 g) - Piskning af æggehvider (mindst 4 stk.) - Emulgering (f.eks. mayonnaise)	- Må kun bruges på hastighedstrin 1 til 4 - Må ikke bruges med funktionen *TURBO*
Spartel **21**	Spartlen **21** anvendes til omrøring af ingredienser og til fjernelse af kogeindsatsen **19**.	Spartlen **21** må ikke anvendes, når omrøringsindsatsen **20** er isat. Ellers kan spartlen sætte sig fast i omrøringsindsatsen.
Dampningsindsatser **2** flade og dybe **3**	Til dampkogning	Efter behov kan du enten vælge kun at bruge den dybe dampningsindsats **3** eller at bruge begge dampningsindsatser (**2** og **3**). Den flade dampningsindsats **2** kan ikke bruges uden den dybe dampningsindsats **3**.

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 290 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

5. Udpakning og opstilling

Ved produktionen forsynes mange dele med en tynd beskyttende oliefilm. Kør apparatet med vand, før det tages i brug første gang, så eventuelle restmaterialer kan fordampe.

ANVISNING: de første gange apparatet tages i brug, kan det lugte lidt, når motoren varmes op. Det er helt ufarligt. Sørg for tilstrækkelig ventilation.

1. Fjern al emballage.
2. Kontrollér, at alle dele er leveret, og om de er ubeskadigede.
3. **Rengør apparatet inden første brug!** .
4. Bring 3 liter vand i kog i blandebeholderen **5**, og kassér derefter kogevandet.
5. Stil apparatet **13** på en plan, tør, vandfast og skridsikker overflade, så det hverken kan vælte eller glide ned.

FORSIGTIG!

⊙ Hvis der løber væske ud, løber dette ned på arbejdsfladen. Stil derfor apparatet på et vandfast underlag.

6. Når apparatet tændes og forbindes til internettet første gang

Du kan også til enhver tid bruge din *Monsieur Cuisine smart* uden internetforbindelse. Når du har forbindelse til internettet, kan du bruge smarte funktioner via Monsieur Cuisine- og Google Home-appsene på din smartphone eller tablet.

Sådan finder du information om dit wi-fi-netværk

Hvis du er i tvivl om, hvad dit wi-fi-netværk eller din adgangskode er, får du her nogle tips til, hvor du kan finde dem.

- Se på bagsiden eller undersiden af din router. Der finder du som regel alle de oplysninger, du har brug for.
- Tjek de dokumenter, du har modtaget fra din netværksudbyder.
- Wi-fi-netværkets navn:
  Det står som regel under "Wi-fi name" eller "SSID name" eller en kombination af begge "Wi-fi name (SSID)". Derefter står navnet. Hvis du ser det på listen i *Monsieur Cuisine smart*, skal du trykke på det.
- Adgangskoden:
  Du kan normalt finde dette under "Wi-fi password" eller "Wi-fi key". Herefter kan du normalt se WPA, WPA2 eller lignende i parentes – dette er krypteringstypen. Herefter følger adgangskoden, som regel i form af en kombination af tal og bogstaver eller kun tal.

Generel information om wi-fi-forbindelse

- Du behøver kun at logge ind på dit wi-fi-netværk første gang, du opretter forbindelse, eller hvis du har foretaget ændringer i dit wi-fi-netværk.
- Din *Monsieur Cuisine smart* husker et netværk, som den har oprettet forbindelse til én gang, og genopretter automatisk forbindelsen.
- Som regel skal du indtaste en adgangskode første gang, du opretter forbindelse. Kun i det usædvanlige tilfælde, at dit netværk ikke er sikret, er det ikke nødvendigt at indtaste en adgangskode.
- Din *MC smart* fungerer kun i et wi-fi-netværk med en frekvens på 2,4 GHz. Hvis wi-fi-netværket ikke vises, skal du aktivere 2,4 GHz wi-fi i tillæg til 5 GHz wi-fi i routerens indstillingsmenu og tilslutte *MC smart* til det. De fleste routere tildeler automatisk denne frekvens til *MC smart*.
  Hvis det ikke er tilfældet, og apparatet ikke kan forbindes til wi-fi-netværket, skal du give dit 2,4 GHz wi-fi et nyt navn i routerens indstillinger, som er forskelligt fra 5 GHz wi-fi, og forbinde *MC* med dette wi-fi-netværk. Andre apparater, der fungerer i 2,4 GHz-wi-fi-netværket og tidligere var forbundet til det, skal forbindes til det igen.

Når apparatet tændes første gang

1. Sæt netstikket **15** i en passende stikkontakt. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen. Træk kun så meget kabel ud af kabelrummet **16** som nødvendigt.
2. Sæt On-/Off-kontakten **6** bagest til højre på **I**. Skærmen **7** begynder at lyse.
3. Efter et par sekunder vises der en skærm, hvor du kan vælge sprog. Tryk på det ønskede sprog og derefter på knappen *NEXT* (NÆSTE) for at gemme.
4. Tryk på det ønskede land og derefter på knappen *NEXT* (NÆSTE) for at gemme.
5. Der vises en liste over alle synlige wi-fi-netværk.
   - Første gang den åbnes, søger systemet automatisk efter wi-fi-netværk.
   - Alle fundne wi-fi-netværk vises på en liste.
   - Tryk på *Skip*, hvis du ikke ønsker at oprette forbindelse til internettet, og bekræft dit valg. Herefter følger en kort introduktion til softwaren. Tryk på skærmen for at komme til næste trin.
   - I slutningen af introduktionen vises startmenuen på skærmen.
6. Du kan rulle op og ned på listen ved at stryge med fingeren på skærmen.
7. Tryk på dit wi-fi-netværk med en finger.
8. Hvis netværket er ubeskyttet, vil forbindelsen nu blive etableret. Der vil dog sandsynligvis blive åbnet et lille vindue, hvor du skal indtaste wi-fi-adgangskoden (wi-fi-nøglen).
   Der vises også et tastatur, som du kan bruge til at indtaste adgangskoden.
9. Når du har indtastet adgangskoden, skal du trykke på knappen med fluebenet. Forbindelsen vil nu blive etableret.

10. I det nye vindue kan du oprette en Lidl-konto, logge ind på din eksisterende Lidl-konto eller springe begge dele over.
    - Tryk på *Skip*, hvis du ikke vil gøre nogen af delene.
    - Tryk på *LOG IN* (LOG IND) for at logge ind på din eksisterende Lidl-konto. Følg anvisningerne på skærmen. Din *MC smart* bliver automatisk registreret, når du logger ind på din Lidl-konto.
    - Læs næste afsnit for at få information om, hvordan du opretter en ny Lidl-konto.

ANVISNINGER:
- **Eksisterende konto:** du kan registrere din *MC smart* med din Lidl online-konto eller din Lidl Plus-konto.
- **Ny konto:** hvis du registrerer en ny *MC smart*, bliver der automatisk oprettet en ny konto. Dette sker altid i henhold til de gældende Lidl-specifikationer.

Oprettelse af din første Lidl-konto

Hvis du ikke har en Lidl-konto endnu, men gerne vil gøre brug af alle funktioner i din nye *MC smart*, kan du oprette en konto nu.
1. Tryk på *CREATE A LIDL ACCOUNT* (REGISTRER NU GRATIS).
2. Indtast din e-mailadresse to gange og derefter en adgangskode.
3. Tryk på pileknapperne for at bekræfte.
   Et nyt vindue vises på skærmen. Der sendes en e-mail med en kode til den e-mailadresse, du har angivet.
4. Indtast koden fra e-mailen i feltet.
5. Tryk på den grønne pil til højre for tastaturfeltet.
6. Tryk i feltet for at acceptere brugerbetingelserne. Der kan ikke oprettes en konto uden accept.
   Hvis du ønsker det, kan du også tilmelde dig nyhedsbrevet. Du skal blot trykke i feltet.
7. Tryk på knappen nederst for at oprette din Lidl-konto. Når du har gjort det, vises en kort besked på skærmen. Et nyt vindue åbnes automatisk.
8. I vinduet Databeskyttelse kan du angive, om og hvilke data du vil dele.
   - Hvis du ikke vil dele nogen data, skal du trykke på *DECLINE ALL* (AFVIS ALLE).
   - Hvis du vil dele alle data, skal du trykke på *CONSENT TO ALL* (TILLAD ALLE).
   - Hvis du kun vil dele nogle data, skal du trykke i de relevante felter og derefter trykke på *ACCEPT SETTINGS* (GEM VALG).
9. Herefter følger en kort introduktion til softwaren. Tryk på skærmen for at komme til næste trin. I slutningen af introduktionen vises startmenuen på skærmen.

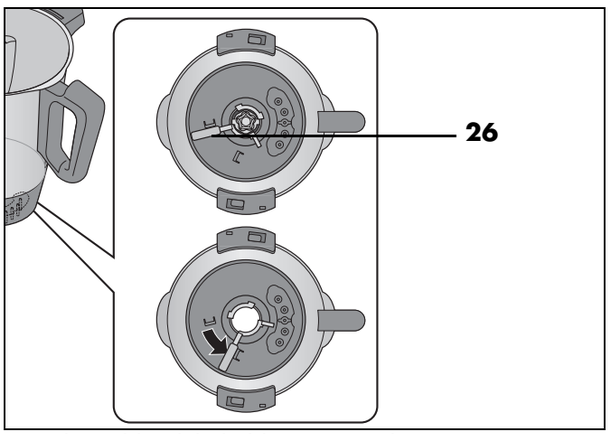
Når forbindelsen er oprettet, og du er logget ind på din medlemskonto, bliver de nye opskrifter automatisk downloadet fra vores hjemmeside og gemt på *Monsieur Cuisine smart*.

Slet autentificeringsdata / afbryd eller slet konti

For at frakoble apparatet fra wi-fi: slå wi-fi fra i menuen, eller aktiver fabriksindstillingen.
Se vejledningen til din router for at ændre wi-fi-adgangskoden.
I indstillingsmenuen finder du din brugerkonto og derunder dine indstillinger for LIDL-kontoen. Du kan logge ud af en konto eller ændre din adgangskode.
For at afbryde forbindelsen mellem apparatet og LIDL-kontoen: i indstillingsmenuen kan du logge ud af en konto eller aktivere fabriksindstillingerne. For at slette din LIDL-konto skal du følge vejledningerne på den relevante LIDL-hjemmeside.
For at afbryde forbindelsen til appen eller Google Home skal du aktivere fabriksindstillingen.

7. Brug af blandebeholderen

Knivindsatsen **18** anvendes til hakning af fødevarer.
Blandebeholderen **5** må aldrig anvendes uden knivindsats **18**, da knivindsatsen **18** forsegler blandebeholderen **5** forneden.
Knivindsatsen **18** tages ud på følgende måde:

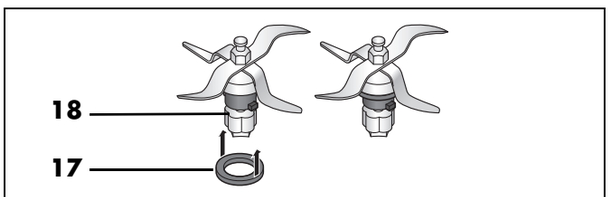


1. Placer blandebeholderen **5** vandret.
2. Tryk på oplåsningsgrebet **26** på undersiden af blandebeholderen **5**, så den peger på symbolet med den åbne lås.
3. Træk knivindsatsen **18** forsigtigt ud oppefra.



Knivindsatsen **18** indsættes på følgende måde:
1. Placer blandebeholderen **5** vandret.
2. Isæt knivindsatsen **18** oppefra.
   Vær opmærksom på, at de to tapper på knivindsatsens **18** fod skal stikkes gennem de to udsparinger i blandebeholderens **5** bund.

FORSIGTIG!
⊙ Sørg for, at pakningen **17** er placeret korrekt på knivindsatsen **18**, da indholdet ellers kan løbe ud.



3. Knivindsatsen **18** låses fast ved at trykke på oplåsningsgrebet **26** på undersiden af blandebeholderen **5**, så den peger på symbolet med den lukkede lås.

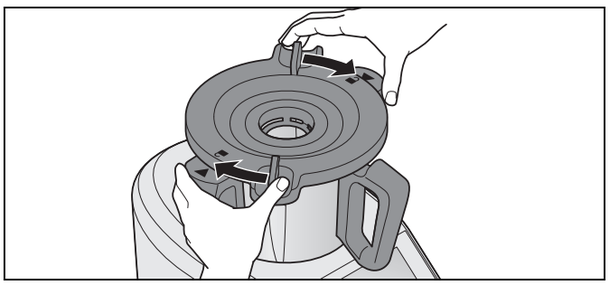


Isætning af blandebeholderen

1. Sæt blandebeholderen **5** i holderen **10**. Forsiden med håndtaget skal vende mod dig.
2. Tryk blandebeholderen **5** forsigtigt ned, indtil den sidder korrekt.

Påsætning af låget

1. Placer låget **23** til blandebeholderen, så låsesymbolerne er modsat pilene på blandebeholderen **5**.



2. Brug begge hænder til at dreje låget **23** med uret. Apparatet kan først starte, når låget **23** er lukket korrekt. Hvis et program er aktivt, indikerer et akustisk signal, at apparatet er klar til brug igen.

Udtagning af blandebeholderen

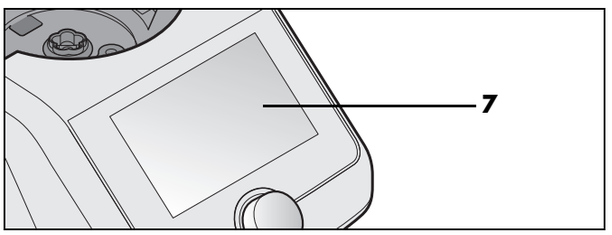
1. Drej låget **23** mod uret med begge hænder, og tag det derefter af.
2. Fjern blandebeholderen **5** ved at trække den opad.

8. Betjening

Sådan tændes apparatet

- Sæt On-/Off-kontakten **6** bagest til højre på **I**:
  - Skærmen **7** begynder at lyse.
  - Startmenuen vises på skærmen.

Skærm

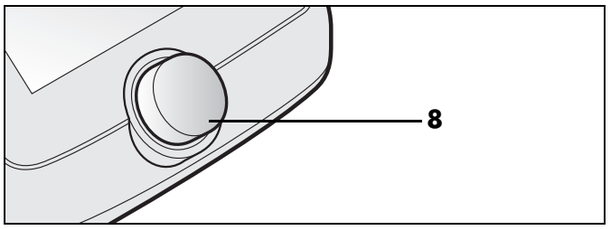


På skærmen **7** vises alle indstillinger og driftsværdier.

Hvis ingen funktion virker, og der efter ca. 5 minutter ikke er foretaget nogen handling, vises der en dialogboks på skærmen **7**, hvor tiden indtil standby tælles ned.

- Tryk på knappen i dialogboksen eller på drejeknappen **8** for at holde apparatet aktivt.
- Hvis apparatet er i standbytilstand, skal du blot trykke på eller dreje på drejeknappen **8** for at "vække" apparatet.
- Kontrol og indstilling af værdier foregår via den berøringsfølsomme skærm **7** og drejeknappen **8**. I mange tilfælde er begge typer handling mulig.
- Du foretager indstillinger ved at trykke på knapper eller stryge og dreje på skærmen.

Drejeknappen



- Når du trykker på drejeknappen, aktiveres den valgte funktion.
- Brug drejeknappen **8** til at foretage indstillinger. Indstillingerne vises normalt straks på skærmen **7**. Du kan f.eks. rulle gennem lister eller vælge menupunkter ved at dreje på drejeknappen.
- Indstillingerne foretages kun for den funktion, der er aktiveret (f.eks. tid, temperatur eller programhastighed).

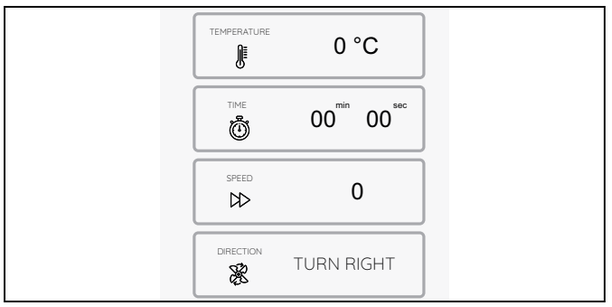
Vægten

Den indbyggede køkkenvægt vejer i trin på 1 gram op til 5 kg.
Vægten er nem at betjene. Den er klar til brug, når der ikke er en arbejdsgang i gang.

ANVISNINGER:

- Startvægten er 2 gram.
- Hvis du vil veje noget på 5 gram eller derunder, kan måleresultaterne være unøjagtige.

Grundlæggende indstillinger for madlavning

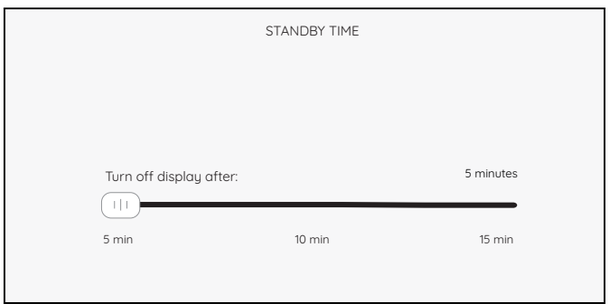


- Tryk på en af de 4 knapper for at åbne et felt til højre, hvor du kan indstille den tilsvarende værdi.

Vælg standbytid

Her vælger du, hvor lang tid efter den sidste indstilling skærmen skal forblive tændt. Når den valgte tid er udløbet, vises der en meddelelse i ca. 25 sekunder. Foretag en tilfældig indstilling for at forhindre, at apparatet slukker. Hvis du ikke foretager en indstilling, går apparatet på standby.

1. Menuen er åbnet og vises på skærmen.



2. Skub regulatoren i den ønskede position. Du kan vælge en slukningstid på mellem 5 og 15 minutter i trin på ét minut. Den valgte tid vises.
3. Tryk kort øverst til venstre på piletasten < for at forlade menuen. Indstillingen gemmes.

Fabriksindstilling

Hvis du nulstiller til fabriksindstillingerne, slettes alle indstillinger samt din madlavningshistorik.

1. Tryk på ≡ -> *Settings* (Indstillinger) -> *RESET TO FACTORY SETTINGS* (NULSTIL TIL FABRIKSINDSTILLINGER).
2. Tryk på knappen *YES* (JA) for at starte funktionen. Startskærmen vises kortvarigt, og derefter vises sprogmenuen.
3. Tryk på det ønskede sprog og derefter på knappen for at gemme.
4. Vælg nu dit wi-fi, og indtast wi-fi-nøglen/adgangskoden. Tryk på fluebenet for at gemme indtastningen.
5. Følg anvisningerne på skærmen.

9. CookingPilot

CookingPilot-funktionen på *Monsieur Cuisine smart* guider dig trin for trin gennem den valgte opskrift – deraf navnet CookingPilot (guidet madlavning).

Generel information om CookingPilot

- *Monsieur Cuisine smart* har ved levering en lang række opskrifter i sin hukommelse.
- Når du har forbindelse til internettet og din medlemskonto, indlæses flere opskrifter i hukommelsen. Glem ikke at logge ind.

Hentning af menuer

- Tryk på knappen *RECIPES* (OPSKRIFTER). Du finder den f.eks. i menuen Start eller øverst til venstre, når du befinder dig i menuen Programmer.
  Du får vist en række opskrifter med fotos. For at åbne en opskrift skal du trykke på billedet.
- Hvis du vil gå ud af en opskrift, skal du gøre følgende:
  - Tryk på knappen ⮠ øverst til venstre. I det næste vindue kan du gemme det aktuelle trin i opskriften.
  - Opskriftens startside vises. Tryk på pileknappen < øverst til venstre for at åbne hovedmenuen for opskriften.

10. Rengøring af apparatet

FARE for elektrisk stød!

⊙ Træk netstikket **15** ud af stikkontakten inden enhver rengøring.
⊙ Nedsænk aldrig motorapparatet **13** i vand.

FARE for at skære sig med personskade til følge!

⊙ Vær opmærksom på, at knivindsatsens **18** klinger er meget skarpe. Undlad at berøre klingerne med hånden for at undgå snitsår.
⊙ Før knivindsatsen **18** tages ud, skal du skylle blandebeholderen **5** med vand og frigøre klingerne for madrester, så knivindsatsen **18** kan tages ud på sikker vis.
⊙ Når du vasker knivindsatsen op i hånden, skal du bruge vand, der er så rent, at du kan se knivindsatsen **18** tydeligt, for at undgå at skære dig på de meget skarpe knive.

FORSIGTIG!

⊙ Anvend ikke skurende, ætsende og ridsende rengøringsmidler. Det kan beskadige apparatet.

ANVISNING: visse fødevarer eller krydderier (f.eks. karry) kan misfarve plast. Det skyldes ikke en fejl i apparatet og indebærer ikke nogen sundhedsrisiko.

Forskylning

1. Sæt blandebeholderen **5** i apparatet.
2. Hæld 0,5 liter vand i blandebeholderen.
   Du kan tilsætte en smule mildt opvaskemiddel til vandet.
3. Sæt låget **23** på blandebeholderen.
4. Vælg programmet *PRE-RINSE* (FORVASKNING).
5. Vælg nu mellem:
   - *SHORT CLEANING* (KORT RENGØRING) (1 min. 30 sek.) eller
   - *LONG CLEANING* (LANG RENGØRING) (1 min. 45 sek.)
6. Tryk på *START*. Programmet starter skylleprocessen, og tiden tælles ned.

ANVISNING: ved langvarig rengøring opvarmes vandet før den egentlige rengøringsproces.

7. Beskeden *DONE* (FÆRDIG) vises på displayet, når skylleprocessen er afsluttet.
8. Hæld vandet ud, og begynd at rengøre apparatet.

Rengøring af motorapparatet

1. Rengør motorapparatet **13** med en fugtig klud. Du kan også anvende lidt opvaskemiddel.
2. Tør efter med en ren klud opvredet i rent vand.
3. Benyt først motorapparatet **13** igen, når den er helt tør.
4. Skærmen kan også rengøres med en brillerenseklud eller særlige rengøringsmidler til skærme.

Rengøring i opvaskemaskine

Følgende dele er egnet til maskinopvask:

- Blandebeholder **5**
- Målebæger **24**
- Låg til blandebeholder **23**
- Pakning til blandebeholder **22**
- Knivindsats **18**
- Pakning til knivindsats **17**
- Kogeindsats **19**
- Omrøringsindsats **20**
- Spartel **21**
- Dampningsindsats, dyb **3**
- Pakning til dampningsindsats **4**
- Dampningsindsats, flad **2**
- Låg til dampningsindsatse **1**

Disse dele må **under ingen omstændigheder** komme i opvaskemaskine:

- Motorapparat **13**

ANVISNINGER:

- Der kan forekomme let deformation ved rengøring i opvaskemaskinen. Dette sker kun med tilbehørsdele, der er under spænding, når de opvarmes. Læg delene løst i opvaskemaskinen. På den måde kan du være sikker på, at der ikke opstår deformationer.
- Fjern knivindsatsen **18**, før blandebeholderen **5** sættes i opvaskemaskinen.

Rengøring af tilbehør

1. Skyl blandebeholderen **5** med varmt vand, og hæld vandet fra.
2. Fjern knivindsatsen **18**, og tag pakningen **17** af.
3. Rengør alt tilbehør med hånden i en håndvask med opvaskevand eller i opvaskemaskinen.
4. Ved opvask i hånden skal delene efterfølges skylles af med rent vand.
5. Lad alle dele tørre fuldstændig, før du bruger dem igen.
6. Sæt knivindsatsen **18** tilbage i blandebeholderen **5** før næste brug.



Bestilling af yderligere tilbehør
Hvis du under rengøringen opdager, at en del skal udskiftes, kan du bestille dette tilbehør. Du skal blot scanne QR-koden.

11. Tips til forarbejdning

Oversigt, automatisk program, ældtning

Automatisk program	Arbejdsredskab	Min. mængde	Maks. mængde	Forindstillet tid
Firm dough (Fast dej) (f.eks. brød eller pizza)	Knivindsats **18**	500 g dej	1000 g mel/1750 g dej	2 min.
Soft dough (Blød dej) (f.eks. gærdej eller brioche)			1000 g mel	
Liquid batter (Flydende dej) (f.eks. pandekager eller crepes)			1000 g mel	

Referenceværdier for det automatiske program purering

Fødevarer	Arbejdsredskab	Mængde	Varighed
Rå frugt og rå grøntsager	Knivindsats **18**	250 g	1 minut
Purér de kogte grøntsager			45 sekunder

Referenceværdier for fløde

Fødevarer	Arbejdsredskab	Mængde	Varighed	Trin
Pisk den afkølede flødeskum stiv	Omrøringsindsats **20**	200 g	2-2,5 minutter, mens du holder øje	3

Referenceværdier for hakning af fødevarer

Fødevarer	Arbejdsredskab	Mængde	Trin	Varighed
Æble (i stykker)	Knivindsats **18**	600 g	5	6 sekunder
Rundstykke		1 stk.	8	20 sekunder
Boghvede		250 g	10	1 minut
Spelt		250 g	10	1,5 minutter
Isterninger		250 g	Turbo	3 x 1 sekund
Kød (frosset)		100 g	8	16 sekunder
Krydderier		20 g	10	20 sekunder
Havre		250 g	10	1,5 minutter
Kaffebønner		100 g	10	45 sekunder
Kartofler (i stykker)		1 kg	5	10 sekunder
Hvidløg		1 fed	8	5 sekunder
Kål (hvid/rød)		500 g	6	8 sekunder
Krydderurter		20 g	6	8 sekunder
Hørfrø		100 g	10	15 sekunder
Mandelkerner		200 g	10	10 sekunder
Birkes		250 g	9	35 sekunder
Gulerødder (i stykker på 5 cm)		500 g	6	8 sekunder
Nødder		200 g	10	10 sekunder
Peberkorn		20 g	10	20 sekunder
Rug		250 g	10	1,5 minutter
Chokolade/chokoladeovertræk		200 g	8	15 sekunder
Sesamfrø		50 g	10	10 sekunder
Hvede		250 g	10	1,5 minutter
Hvede		500 g	10	2 minutter
Sukker		100 g	10	20 sekunder
Løg		1 stk.	6	8 sekunder

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 296 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Tips og referenceværdier for det automatiskeprogram dampkogning

- Vær ved placering af fødevarerne opmærksom på, at de nogle slidser i dampindsatsen **2** / **3** eller kogeindsatsen **19** skal forblive frie. Dette er for at dampen skal kunne fordele sig frit, så ingredienserne tilberedes ensartet. Da kogeindsatsen er mindre, kan der behandles mindre mad i en arbejdsgang.
- Vandmængde i blandebeholderen **5**: 1 liter med dampningsindsatsen **3** // 0,5 liter med kogeindsatsen **19**.

Fødevarer	Mængde	Tilberedningstid
Grøntsager		
Blomkål, i små buketter	500 g	15 minutter
Bønner, grønne, hele	500 g	10 minutter
Broccoli, i små buketter	500 g	12 minutter
Champignon, i skiver	250 g	15 minutter
Ærter, dybfrosne	250 g	8 minutter
Fennikel (1 cm tykke stykker)	500 g	12 minutter
Kartofler, skrællede, i kvarte	800 g	15 minutter
Kartofler, små, med skræl	800 g	15 minutter
Kålrabi (1 cm tykke)	500 g	15 minutter
Kål, i strimler	500 g	12 minutter
Porre (1 cm tykke ringe)	500 g	6 minutter
Gulerødder (3 mm tykke skiver)	500 g	12 minutter
Gulerødder, hele, meget tynde	500 g	12 minutter
Peberfrugt (1 cm tykke strimler)	500 g	10 minutter
Rosenkål, hel	500 g	12 minutter
Asparges, hele	500 g	18 minutter
Spinat, frisk	250 g	7 minutter
Zucchini (5 mm tykke skiver)	500 g	12 minutter
Sukkerærter, hele	200 g	8 minutter
Frugt		
Æble, i kvarte	500 g	12 minutter
Abrikos, halveret	500 g	10 minutter
Pære, i kvarte	500 g	12 minutter
Fersken, halveret	500 g	10 minutter
Blomme, halveret	500 g	12 minutter
Kød		
Frikadeller og kødboller	500 g	15 minutter
Kyllingefilet, hel	150 g	15 minutter
Kyllingefilet, i portionsstykker	500 g	12 minutter
Kalkunfilet, hel	150 g	15 minutter
Kalkunfilet, i portionsstykker	500 g	12 minutter
Fisk		
Ørred, hel	2 stk. a 250 g	15 minutter
Rejer, rå	250 g	10 minutter
Laksefilet	1-4 stk. på 300 g, 3-4 cm tykke	12 minutter
Muslinger	1 kg	15 minutter
Sejfilet	1-4 stk. på 200 g, 2 cm tykke	12 minutter

Tips og referenceværdier for det automatiskeprogram SOUS VIDE

- Læg fødevaren i en vakuumeringspose, og forsegl den. Eller læg den i en frysepose. Læg fryseposen i vandet med åbningen opad, og tryk luften helt ud. Luk til sidst posen tæt med clips.
- Sæt kogeindsatsen i blandebeholderen.
- Fyld blandebeholderen med varmt vand til lige under kogeindsatsens øverste kant.
- Læg posen i kogeindsatsen, og tryk den forsigtigt ned i vandet, indtil den er helt dækket af vand.
- Læg fryseposen i kogeindsatsen, så posens åbning med clipsene vender opad.
- Fyld om nødvendigt på med lidt mere varmt vand. Vær dog opmærksom på den maksimale påfyldningshøjde for blandebeholderen.
- Det er bedst at svitse maden kort på en pande efter tilberedningen.

Fødevarer	Mængde (ca. 4 portioner)	Tilbered-ningstid	rare	medium rare	medium	well done
Kød						
Dyreryg, udbenet	600 g	1 time	-	52 °C	55 °C	62 °C
Oksebøf	4 stk. (180 g, 2-3 cm tykke)	1 time	52 °C	55 °C	58 °C	62 °C
Oksemørbrad	800 g	2 timer	-	54 °C	59 °C	-
Nakkekam	800 g	2 timer 30 min.	-	60 °C	65 °C	72 °C
Mørbrad	600-800 g	1 time 30 min.	-	56 °C	59 °C	63 °C
Kyllingebryst	4 stk. (150 g, 3-4 cm tykke)	50 min.	-	-	-	70 °C
Andebryst	2 stk. (300 g, 2-3 cm tykke)	70 min.	-	58 °C	60 °C	70 °C
Lammefilet	500 g	45 min.	-	62 °C	65 °C	70 °C
Fisk						
Laksefilet	4 stk. (125 g, 2-3 cm tykke)	40 min.	40 °C klar	45 °C mør	50 °C fast	65 °C gennem-stegt
Kongerejer	20 stk.	25 min.	40 °C klar	45 °C mør	50 °C fast	56 °C gennem-stegt
Grøntsager						
Grønne asparges	400 g	20 min.	-	-	-	85 °C
Gulerødder	400 g (skær tykke gulerødder i halve på langs)	1 time	-	-	-	85 °C
Grønne bønner	400 g	1 time	-	-	-	85 °C
Frugt						
Ananas/ferskner/abrikoser/ kirsebær vasket, renset, udstenet og skåret i stykker alt efter behag	400 g	1 time	-	-	-	85 °C
Æbler/pærer vaskes, renses, udstenes og skæres i både	400 g	25 min.	-	-	-	85 °C

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 298 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Tips og referenceværdier for det automatiskeprogram SLOW COOK

I programmet *SLOW COOK* foregår tilberedningen i en væske. Afhængigt af smag og produkt kan det f.eks. være bouillon, juice, vand eller vin. Krydderier og andre fødevarer kan tilsættes efter ønske.

Fødevarer	Mængde (ca. 4 portioner)	andre ingredienser	Tilberedningstid	Temperatur
Kød				
Roastbeef/ kogt tyksteg	800 g i et stykke	Kom det i blandebeholderen sammen med 1 liter kødbouillon	6 timer	85 °C
Oksegulasch	800 g i tern på 2 x 3 cm	Kom det i blandebeholderen sammen med 500 ml kødbouillon	4 timer	85 °C
Flæskesteg	800 g i et stykke	Kom det i blandebeholderen sammen med 1 liter kødbouillon	6 timer	85 °C
Svinegullasch	800 g i tern på 2 x 3 cm	Kom det i blandebeholderen sammen med 500 ml kødbouillon	4 timer	85 °C
Kyllingestrimler	800 g i strimler, ca. 1 cm tykke	Kom det i blandebeholderen sammen med 500 ml kødbouillon	1 time	90 °C
Fisk				
Fiskestuvning	1 kg grøntsager, renset, vasket og skåret i mundrette bidder, 500 g tilberedningsklar fiskefilet uden skind i mundrette bidder, Krydderier	Kom grøntsagerne i blandebeholderen sammen med 1 liter grøntsags- eller fiskebouillon. Tilsæt fisken.	2 timer maks. 30 min.	85 °C 70 °C
		ANVISNING: tilsæt først fisken til gryderetten til sidst. Den bør ikke koges i mere end 30 minutter for at undgå, at den falder fra hinanden.		
Grøntsager				
Grøntsagsgryde	1 kg grøntsager, renset, vasket og skåret i mundrette bidder, grøntsager	Kom grøntsagerne i blandebeholderen sammen med 1 liter grøntsagsbouillon.	2 timer	90 °C
Frugt				
Kompot	800 g frugt, vasket, renset, udstenet og skåret i tern på maks. 2 cm	Kom frugten i blandebeholderen sammen med 100 ml vand og 3 spsk. sukker	2 timer	90 °C
Æblemos, blommemos	1,2 kg frugt, vasket, renset, udstenet og skåret i tern på maks. 2 cm	Kom frugten i blandebeholderen sammen med 200 ml drænet frugtsaft.	5 timer, purér derefter i 1 minut ved trin 10 med målebægeret indsat	80 °C

Tips og referenceværdier for det automatiskeprogram FERMENTERING

- Du kan forædle de færdige produkter med krydderier, krydderurter, nødder eller frugt, som du ønsker.
- Du kan fermentere gærdeje i dampningsindsatsen. Det gør du ved at hælde 250 ml vand i blandebeholderen og dække alle ventilationsslidser med bagepapir. Luk derefter låget.

Fødevarer	Ingredienser	Tilberedningstid	Temperatur
Yoghurt 5 glas med 200 g i hver	900 ml mælk ved stuetemperatur (UHT-mælk, 3,5 % fedt) 100 g yoghurt naturel (3,5 % fedt)	8 timer	40 °C
Flødeost	1500 ml kold mælk (frisk mælk, 3,5 % fedt) 200 g creme fraiche (10 % fedt)	10 timer	65 °C
Sød gærdej	Færdiglavet gærdej, sød. Du kan finde en opskrift på den i vores filer.	1 time	50 °C
Gærdeje/brøddeje til madbrød	Færdiglavet gærdej, madbrød. Du kan finde en opskrift på den i vores filer.	1 time 30 min.	50 °C

Tips og referenceværdier for det automatiskeprogram SMOOTHIE

- Frugt og grøntsager skal altid vaskes, renses, skrælles, udstenes og hakkes groft i blandebeholderen.
- Du opnår det bedste resultat, hvis du fylder ingredienserne i blandebeholderen op til maks. 1 liter.
- Til 4 glas på ca. 250 ml hver skal du komme 660 g faste ingredienser og 350 g væske (f.eks. vand, mælk, yoghurt, kærnemælk, kefir) i blandebeholderen.
- Vælg altid den varighed, hvor den mest faste af de anvendte ingredienser er angivet.

Fødevarer	Mængde (til 4 glas med 250 ml af hver)	Varighed
Frugt		
Blød frugt bær, banan, druer, moden kiwi, citrusfrugtkød, melon, passionsfrugt, kirsebær, mirabeller, blommer	660 g frugt + 350 g væske	1 min.
Fast frugt mango, mindre moden kiwi, æbler, pærer, fersken, abrikoser. rabarber, nektariner	660 g frugt + 350 g væske	1 min. 30 sek.
Hård frugt mindre modne æbler, mindre modne pærer, mindre modne nektariner	660 g frugt + 350 g væske	2 min.
Grøntsager		
Bløde grøntsager tomater, avocado, agurk, salatblade (uden stilk/stamme)	660 g grøntsager + 350 g væske	1 min.
Faste grøntsager bladselleri, rødbede (kogt), majs (på dåse), peberfrugt, forårsløg, grønkål (uden stilk), fennikel	660 g grøntsager + 350 g væske	1 min. 30 sek.
Hårde grøntsager gulerødder, radiser, squash, kålrabi, knoldselleri, hokkaidogræskar, salatblade med stængler	660 g grøntsager + 350 g væske	2 min.
Andet		
Bløde ingredienser peanutbutter, krydderurteblade, krydderier (f.eks. kanel, ingefær, vanilje), sødemiddel (f.eks. honning, agavesirup)	660 g ingredienser + 350 g væske	1 min.
Faste ingredienser havreflager, flødeis	660 g ingredienser + 350 g væske	1 min. 30 sek.
Hårde ingredienser knust is, nødder	660 g ingredienser + 350 g væske	2 min.

12. Fejl, årsag, fejlafhjælpning

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gå den følgende tjekliste igennem. Måske er der kun tale om et mindre problem, som du selv kan løse.

FARE for elektrisk stød!

⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet..

Reservedele

Fejl	Årsag	Fejlafhjælpning
Hvor kan jeg bestille reservedele?		Du kan bestille tilbehør eller reservedele i shoppen på shop.monsieur-cuisine.com.

Motoren kører ujævnt

Fejl	Årsag	Fejlafhjælpning
Hvis motoren kører uregelmæssigt, kan det skyldes følgende årsager.	Blenderens omdrejningshastighed er indstillet lavt.	Motoren kører med vilje ujævnt på de lavere trin for at opnå et godt blandingsforhold. Det er ikke nødvendigt at gribe ind.
	Du har indstillet et automatisk program.	Mange automatiske programmer holder pause, når knivens omdrejningsretning ændres. Det kan give indtryk af, at motoren går i stå. Men bare rolig – det er normalt.
	Motoren er overbelastet. Det kan f.eks. ske, hvis mængden af dej, der skal forarbejdes, er for stor.	Giv din Monsieur Cuisine smart en pause, og lad den køle af i ca. 30 minutter. Derefter kan du fortsætte – med mindre dej naturligvis.

Andre fejl

Fejl	Årsag	Fejlafhjælpning
Apparatet starter ikke.	Blandebeholderen **5** er ikke korrekt isat.	Isæt blandebeholderen **5** korrekt.
	Låget **23** eller den dybe dampningsindsats **3** er ikke sat korrekt på blandebeholderen **5**.	Placer låget **23** eller den dybe dampningsindsats **3** korrekt.
	Ingen strømforsyning	Kontrollér netstikket **15**, On-/Off-kontakten **6** og eventuelle sikringer.
Wi-fi vises ikke	Din *MC smart* fungerer kun i et wi-fi-netværk med en frekvens på 2,4 GHz. Din router er dog indstillet til 5 GHz.	Aktivér 2,4 GHz wi-fi ved siden af 5 GHz wi-fi i din routers indstillingsmenu, og tilslut *MC smart* til den.
Apparatet kan ikke forbindes til wi-fi-netværket.	Din *MC smart* fungerer kun i et wi-fi-netværk med en frekvens på 2,4 GHz. Men din router forsøger at etablere en 5 GHz-forbindelse.	Giv 2,4 GHz wi-fi-netværket et nyt navn i routerens indstillinger, som afviger fra 5 GHz wi-fi-netværket. Tilføj f.eks. blot "2,4 GHz" til det eksisterende navn, og tilslut *MC smart* til dette wi-fi-netværk. Andre apparater, der fungerer i 2,4 GHz-wi-fi-netværket og tidligere var forbundet til det, skal forbindes til det igen.
	2,4 GHz er blevet slået fra på routeren.	Slå 2,4 GHz-frekvensen til igen i routerens menu.
		Kontrollér netstikket **15**, On-/Off-kontakten **6** og eventuelle sikringer.

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 301 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Fejl	Årsag	Fejlafhjælpning
Væske under apparatet	Knivindsatsen **18** er ikke isat korrekt, og blandebeholderen **5** er derfor utæt.	Isæt knivindsatsen **18** korrekt.
	Pakningen **17** til knivindsatsen er defekt.	Isæt ny pakning **17**.
	Væske er løbet ud af blandebeholderen **5** og er via overløbet **12** i motorapparatet **13** løbet ned på arbejdsfladen.	Ved blanding af væsker på trin 10 eller med knappen *TURBO* må der maks. være 2,5 liter i blandebeholderen **5**, da væsken ellers kan blive slynget ud. På hastighedstrin under 10 må blandebeholderen **5** være fyldt op til maks. 3 liter.
Der slipper væske ud af låget **23** på blandebeholderen **5**.	Pakningen **22** er ikke korrekt isat.	Isæt pakningen **22** korrekt.
	Pakningen **22** er defekt.	Isæt ny pakning **22**.
Temperaturen kan ikke indstilles.	Der blev valgt et hastighedstrin mellem 4-10.	Vælg hastighedstrin 0-3.
Mine indtastninger bliver hele tiden ændret.	Du har foretaget en indtastning, som ikke er mulig med det aktuelle program.	Tjek informationen på displayet **7** eller i vejledningen.
Knivindsatsen **18** drejer sig ikke.	Er knivholderen **11** nedslidt? Dette kan f.eks. ske, hvis du har forarbejdet en for stor mængde dej.	Udskift knivholderen **11** med en ny, og overhold fremtidigt de angivne maksimalmængder.
Dele af apparatet eller tilbehøret er misfarvede eller ser lidt mælkeagtige ud.	Visse fødevarer eller krydderier (f.eks. karry) kan misfarve plast. Dette er ikke en fejl i apparatet.	Det er ikke nødvendigt at gøre noget, da det ikke indebærer nogen sundhedsrisiko.
Der kan ikke vælges et hastighedstrin over 3.	En temperatur er indstillet.	Indstil temperaturen til *0*.
Fejlmeldinger eller anvisninger på skærmen. Scan QR-koden for at få adgang til listen over fejlkoder.	Advarsel om forkert betjening	Følg anvisningerne på skærmen.

13. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.
Du har 3 års garanti fra købsdatoen på dette apparat. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgeren af produktet. Disse lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stillede garanti.

Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale Lidl-kvittering skal opbevares sikkert. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.
Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig eller du får dine penge igen. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået. En yderligere forudsætning er et typeskilt på apparatet. Er dette blevet fjernet, er garantien ugyldig.
Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, er for kundens regning.

Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrolleret samvittighedsfuldt inden leveringen. Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl.

Denne garanti omfatter ikke gryder, der er brændt på, samt sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. afbrydere, lyskilder, pakninger, blandeknive, knivholdere, spatler, omrøringsindsatser eller andre dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passet. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås.
Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misligholdelse og uhensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af vores autoriserede service-center, ophører garantien.

Afvikling af en garantisag

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte service-center **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse, med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.

På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og softwaren for installation.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601** åbne din betjeningsvejledning.

Reparation uden garantikrav

Du kan også få dit apparat repareret hos os, selv hvis garantien er ugyldig. Eksempelvis hvis garantitiden er udløbet, eller hvis du ved et uheld selv har forårsaget skaden.
I sådanne tilfælde er du også velkommen til at kontakte os som beskrevet ovenfor. Du afholder udgifterne for forsendelse og reparation.

Service-center

(DK) Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601

Leverandør

Bemærk venligst, at den følgende adresse **ikke er en serviceadresse**. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 303 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Turinys

1. Saugos nurodymai 305
2. Bendroji informacija 307
3. Apžvalga 309
4. Dalys ir jų funkcijos 309
5. Išpakavimas ir pastatymas 310
6. Pirmasis įjungimas ir prijungimas prie interneto 310
7. Maišymo talpyklos naudojimas 311
8. Veikimo pagrindai 312
9. CookingPilot 313
10.Prietaiso valymas 313
11.Patarimai dėl apdorojino 314
12.Triktys, jų priežastys ir šalinimas 320
13.HOYER Handel GmbH garantija 322

⚠ ***PAVOJUS dėl naudojimo instrukcijų ir saugos instrukcijų nepaisymo!***
Ši glausta instrukcija nepakeičia pagrindinės instrukcijos.
Prieš pradėdami perskaitykite šios glaustos instrukcijos arba internetinės naudojimo instrukcijos skyrių „Saugos instrukcijos".

Pagrindinė instrukcija

Kad pamatytumėte pagrindinę instrukciją, nuskaitykite QR kodą arba savo interneto naršyklėje įveskite www.monsieur-cuisine.com.

Dėkojame už pasitikėjimą!

Sveikiname įsigijus naują virtuvinį kombainą su virimo funkcija *Monsieur Cuisine smart.*

Norėdami saugiai naudoti gaminį ir susipažinti su visomis funkcijomis, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

- **Prieš naudodami gaminį pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją.**
- **Prieš atlikdami bet kokius veiksmus, laikykitės saugos nurodymų!**
- **Prietaisą naudokite tik taip, kaip aprašyta naudojimo instrukcijoje.**
- **Išsaugokite visus dokumentus.**
- **Jeigu prietaisą perduodate kitiems asmenims, perduokite it saugos nurodymus bei šią glaustą instrukciją. Jie yra sudedamoji gaminio dalis.**
- **Gaminio dokumentaciją sudaro:**
  - **glausta instrukcija su saugos instrukcijomis,**
  - **naudojimo instrukcija internete.**

Linkime ilgai ir patogiai naudotis savo naujuoju virtuviniu kombainu su virimo funkcija *Monsieur Cuisine smart!*

Simboliai ant prietaiso

Šis simbolis nurodo, kad įuo pažymėtos medžiagos nekeičia maisto produktų skonio ir kvapo.

Šis simbolis įspėja, kad neliestumėte karštų paviršių.

Šis simbolis įspėja, kad neliestumėte karštų vandens garų.

Naudojimas pagal paskirtį

Monsieur Cuisine smart skirtas maisto produktams maišyti, plakti, smulkinti, trinti, emulguoti, ledui smulkinti,
virti garuose, troškinti, minkyti, skrudinti, virti, virti pagal išsaugotus receptus ir sverti.
Jį galima prijungti prie intrneto ir jis turi prieigą prie daugybės receptų.
Prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Prietaisą galima naudoti tik vidaus patalpose.
Prietaisą draudžiama naudoti komercinėms reikmėms.

Naudojimas ne pagal paskirtį

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

⊙ Prietaiso nenaudokite smulkinti ypač kietus maisto produktus, pavyzdžiui, kaulus ar muskato riešutus.

Kitų gamintojų gaminiai ir pavojai:

⊙ Privalu atsižvelgti į nurodymą naudojimo instrukcijoje, kad reikia naudoti tik originalias priedų dalis.

⊙ Trečiųjų šalių priedų dalys, ypač tokios, kurios blokuoja *Monsieur Cuisine smart* saugumo funkcijas, kelia pavojų jūsų sveikatai ir automatiškai **nustoja galioti leidimas eksploatuoti**. Bet kokia iš to kylanti žala (turtinė žala, finansiniai nuostoliai ar kūno sužalojimas) tenka naudotojui arba savininkui. Mes, būdami gamintoju, tokiu atveju neprisiimame jokios atsakomybės.

Gaminys yra nuolat tobulinamas.
Todėl vaizduose, ypač programinėje įrangoje, gali būti nežymių nuokrypių.

Kad jūsų gaminys būtų atnaujintas naudojant naujausias technologijas, būtina, kad išmaniajame telefone ir (arba) planšetiniame kompiuteryje nuolat atnaujintumėte „Monsieur Cuisine" programėlę.

1. Saugos nurodymai

Saugaus veikimo nurodymai

⊙ Vaikams naudotis prietaisu draudžiama.
⊙ Laikykite prietaisą ir jo elektros laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
⊙ Vaikams neleidžiama prietaiso valyti ir atlikti jo techninės priežiūros darbų.
⊙ Draudžiama vaikams žaisti su prietaisu.
⊙ Prietaisą ribotų fizinių, sensorinių ar protinių galimybių asmenys ar neturintys reikalingų žinių ir (arba) patirties asmenys gali naudoti tik tada, kai jie yra prižiūrimi arba buvo atitinkamai išmokyti, kaip saugiai naudotis prietaisu, ir žino su juo susijusius galimus pavojus.
⊙ Kai prietaisas veikia, jo paviršius labai įkaista. Virimo garuose įdėklą ir jo dangtį virdami lieskite tik puodkėlėmis arba virtuvinėmis pirštinėmis.
⊙ Jei prietaiso neprižiūrite, taip pat prieš jį surinkdami, išardydami ar valydami, visada išjunkite jį iš elektros tinklo.
⊙ Atkreipkite dėmesį, kad peilių antgalio ašmenys yra labai aštrūs:
  - Kad neįsipjautumėte, niekada nelieskite peilio plikomis rankomis.
  - Plaudami prietaisą rankomis naudokite tokio skaidrumo vandenį, kad peilių antgalį galėtumėte gerai matyti ir neįsipjautumėte į labai aštrų peilį.
  - Iš maišymo talpyklos išiminėdami patiekalus stenkitės nepaliesti peilių antgalio ašmenų.
  - Išimdami ir įdėdami peilių antgalį taip pat stenkitės nepaliesti ašmenų.
⊙ Kai įjungiama „Turbo" funkcija, maišymo talpykloje negali būti karštų sudėtinių dalių. Jos gali būti išsviestos ir ką nors nuplikyti.
⊙ Peilių antgalis ir maišymo antgalis išjungus prietaisą dar kurį laiką sukasi. Prieš atrakindami maišymo talpyklą ir atidarydami dangtį palaukite, kol jie visai sustos.
⊙ Šis prietaisas negali būti naudojamas su išoriniu laikrodiniu įjungikliu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
⊙ Jei pažeistas prietaiso prijungimo laidas, kad būtų galima išvengti pavojų, jį turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo skyrius arba panašią kvalifikaciją turintis asmuo.
⊙ Prieš keičiant reikmenis ar papildomas dalis, kurios prietaisą naudojant juda, prietaisas turi būti išjungtas ir atjungtas nuo elektros tinklo.
⊙ Stenkitės, kad vanduo nepatektų ant prietaiso kištukinės jungties.
⊙ Žinokite, kad baigus naudoti kaitinimo elemento paviršius dar šiltas.
⊙ Dėl netinkamo naudojimo galimi sužalojimai.
⊙ Būkite atsargūs į maišymo talpyklą pildami karštą skystį. Dėl staigaus garų susidarymo jis gali vėl būti išstumtas.
⊙ Prietaisą naudokite tik tada, kai visi dangteliai yra tinkamai pritvirtinti ir (arba) apsauginis įtaisas yra aprašytoje padėtyje.
⊙ Maistui stumti žemyn visada naudokite tinkamą įrankį, pvz., mentelę.
⊙ Niekada nekiškite rankos į maišymo talpyklą, kai ji uždėta.
⊙ Prietaisas taip pat skirtas naudoti buityje ir panašiose vietose, pavyzdžiui:
  … parduotuvių, biurų ir kitų komercinių patalpų personalo virtuvėse;
  … ūkių objektuose;
  … viešbučiuose, moteliuose ir kitose apgyvendinimo vietose, kai jį naudoja klientai;
  … nakvynę ir pusryčius siūlančiuose svečių namuose.
⊙ Atkreipkite dėmesį į skyrių apie valymą pagrindinėje instrukcijoje.

PAVOJUS vaikams

⊙ Pakuotė nėra vaikams skirtas žaislas. Neleiskite vaikams žaisti su plastikiniais maišeliais. Vaikai gali uždusti.

Naminiams ir ūkio gyvūnams kylantis ir jų keliamas PAVOJUS

⊙ Elektros prietaisai gali kelti pavojų naminiams ir ūkio gyvūnams. Gyvūnai taip pat gali sugadinti prietaisą. Todėl gyvūnai turi būti saugiu atstumu nuo elektros prietaisų.

Elektros smūgio PAVOJUS dėl drėgmės

⊙ Prietaiso niekada nenaudokite netoli vonios, dušo, pripildytos kriauklės ar pan.
⊙ Draudžiama nardinti bazinį prietaisą, elektros laidą ir kištuką į vandenį arba kitus skysčius.

- Saugokite bazinį prietaisą nuo drėgmės, vandens lašų ir purslų.
- Jei į bazinį prietaisą patektų skysčio, iš karto ištraukite kištuką. Prieš pradėdami vėl naudoti prietaisą, jį patikrinkite.
- Nelaikykite prietaiso drėgnomis rankomis.
- Jei prietaisas įkrenta į vandenį, tuojau pat ištraukite kištuką. Tik tada prietaisą ištraukite iš vandens.

PAVOJUS dėl elektros smūgio

- Į elektros lizdą kištuką kiškite tik tada, kai prietaisas yra iki galo sumontuotas.
- Kištuką įunkite tik į tvarkingai įrengtą, gerai prieinamą kištukinį lizdą su apsauginiais kontaktais, kurio įtampa atitinka specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Elektros lizdas turi būti lengvai prieinamas ir prijungus kištuką.
- Pasirūpinkite, kad prijungimo laido negalėtų pažeisti aštrūs kampai arba įkaitusios vietos. Nevyniokite prijungimo laido ant prietaiso.
- Net ir išjungtas prietaisas nėra visiškai atjungtas nuo elektros tinklo. Norėdami tai padaryti, privalote ištraukti kištuką iš lizdo.
- Užtikrinkite, kad už elektros laido niekada negalima būtų užkliūti, į jį įsipainioti arba ant jo užminti.
- Elektros laidą laikykite atokiai nuo karštų plokštumų (pvz., viryklės kaitlentės).
- Naudodamiesi prietaisu užtikrinkite, kad prijungimo laidas nebūtų sugnybtas arba suspaustas.
- Traukdami kištuką iš tinklo lizdo, traukite ne už laido, bet už kištuko.
- Ištraukite kištuką iš elektros lizdo:
  - atsiradus gedimui,
  - kai nebenaudojate *Monsieur Cuisine smart*,
  - prieš montuodami arba išmontuodami,
  - prieš valydami,
  - per perkūniją.
- Nenaudokite prietaiso, jei matyti, kad jis ar jo elektros laidas yra pažeisti.
- Siekdami išvengti pavojų, nedarykite jokių prietaiso pakeitimų.
- Niekada nekiškite daiktų arba pirštų į jokias prietaiso angas; nei iš išorės į ventiliacijos angas, nei į mažas angas viduje.

PAVOJUS susižaloti įsipjaunant

- Prietaiso jokiu būdu nenaudokite be talpyklos.
- Niekada nekiškite pirštų į besisukantį peilį. Į besisukančias dalis nekiškite šaukštų ar pan. Plaukus bei laisvus drabužius saugokite nuo besisukančių dalių. Vienintelė išimtis: kartu tiekiama mentelė sukonstruota taip, kad ja maišant pagal laikrodžio rodyklę, su besisukančiu peilių antgaliu ji susiliesti negali. Su maišymo antgaliu mentelės naudoti negalima.

GAISRO PAVOJUS

- Prieš įjungdami prietaisą pastatykite jį ant lygaus, stabilaus, sauso ir karščiui atsparaus paviršiaus.
- Prietaisui veikiant nuolatos jo prižiūrėti nereikia, tačiau reguliariai jį patikrinkite. Tai ypač svarbu, jei nustatomas labai ilgas virimo laikas.

PAVOJUS susižeisti nusideginant

- Jei maišymo talpyklos turinys karštas, dangtelį reikia atidaryti tik lėtai ir atsargiai.
- Iš karto po trynimo mišinys maišytuvo talpykloje vis dar juda ir, jei dangtelis atidaromas per greitai, gali išsiveržti. Todėl prieš atidarydami dangtelį, po trynimo palaukite maždaug 10 sekundžių.
- Prietaisą transportuokite tik atvėsusį.
- Prieš valydami prietaisą palaukite, kol jis atvės.

PAVOJUS susižeisti nusiplikant

- Jei įmanoma, kai verdate, virimo garuose įdėklų dangčio nekelkite, nes veršis karšti garai.
- Atkreipkite dėmesį, kad iš virimo garuose įdėklų dangčio angų veržiasi karšti garai. Šių angų niekada nedenkite, nes kitaip prietaise gali susikaupti per daug garų, kurie dangtį atidarant išsiveršs su gūsiu.
- Jei norite atidaryti virimo garuose įdėklų dangtį, iš pradžių, kad garų gūsis būtų nukreiptas nuo Jūsų, truputį kilstelėkite jo galinę dalį.

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos

- Prietaisą pastatykite tik ant lygaus, sauso, neslidaus ir vandeniui atsparaus paviršiaus, kad prietaisas negalėtų apvirsti ar nuslysti.
- Nestatykite prietaiso ant karšto paviršiaus, pvz., viryklės kaitlentės.
- Maišymo antgalį galima naudoti tik įjungus nuo 1 iki 4 greičio pakopą.
- Naudojant maišymo antgalį, negalima naudoti turbo funkcijos.
- Maišymo talpyklą visada naudokite tik uždengtą, nes gali būti ištaškyta skysčio.
- Neperjunginėkite prietaiso, jei jame dar yra patiekalų ar tešlos.
- Maišymo talpyklos neperpildykite, nes tada gali būti išsviestas turinys. Per kraštus išsiliejęs skystis teka į pagrindą. Todėl prietaisą statykite ant vandeniui atsparaus paviršiaus.
- Stebėkite, kad kai verdate ant garų, vandens prietaise niekada nebūtų nei per mažai, nei per daug.
- Prietaiso nestatykite tiesiai po kabančia spintele, nes garai kildami į viršų gali ją sugadinti.
- Garams gaminti naudokite tik švarų geriamąjį vandenį.
- Nenaudokite prietaiso tuščio, taip variklis gali įkaisti ir sugesti.
- Naudokite tik originalius priedus.
- Nenaudokite šiurkščių ar abrazyvių valymo priemonių.
- Prietaisas turi neslidžias plastikines prilimpančias kojeles. Kadangi baldai būna padengti įvairiais lakais ir sintetinėmis medžiagomis bei prižiūrimi skirtingomis priežiūros priemonėmis, negalima atmesti tikimybės, kad kai kurios medžiagų sudedamosios dalys galėtų paveikti ir suminkštinti plastikines prilimpančias kojeles. Jei reikia, padėkite po prietaisu neslidų pagrindą.

Aplinkos sąlygos

- ⊙ Prietaisas sukurtas naudoti aplinkos temperatūroje nuo + 5 °C iki + 30 °C. Norėdami užtikrinti sklandų veikimą ir ilgą prietaiso tarnavimo laiką įsitikinkite, kad naudojant laikomasi šių temperatūros apribojimų.
- ⊙ Prietaisą laikyti galima nuo – 20 °C iki + 60 °C temperatūroje. Atkreipkite dėmesį, kad ekstremalios šio diapazono ribas peržengiančios temperatūros gali neigiamai paveikti prietaiso veikimą ir eksploatavimo trukmę.
- ⊙ Užtikrinkite, kad gaminio laikymo ir naudojimo aplinkos oro drėgmė būtų 30 – 75 %.

2. Bendroji informacija

Techniniai duomenys

Modelis:	SKMS 1200 C1
Tinklo įtampa:	230 V ~ 50 Hz
Apsaugos klasė:	I
Galia:	1 200 vatų; Maišytuvas: 1 000 vatų; Virimas: 1 050 vatų
Įjungimo / išjungimo įjungiklis nustatytas ties **0** = energijos sunaudojimas:	0 vatų
Budėjimo režime perjungti:	< 20 min.
Energijos sunaudojimas budėjimo režime:	≤ 0,5 vato
WIFI: Dažnių diapazonas: Perdavimo galia:	 2 400–2 483,5 Mhz < 20 dBm
Maksimali maišymo talpyklos **5** užpildoma talpa:	3 litrai
Didžiausias svarstyklių svoris:	5 kg

Informacija apie baterijas / akumuliatorius pagal ES 2023/1542

Gamintojo pavadinimas ir (arba) prekės ženklas	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD, No. 5 Building, Houhai Xufa Tech Park, No. 8 Zhenxing Road, Xinhu Subdistrict, Guangming district, Shenzhen 518106, China.
Baterijos tipas	Mygtukinė ličio baterija: LIR1220 Partijos numeris: 2510
Prekės ženklo pavadinimas	MALAK
Už atitikties deklaracijos išdavimą atsako tik:	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD
Nurodyta baterija yra pagaminta laikantis ES reglamento (ES)2023/1542.	

Pastabos dėl ES atitikties deklaracijos

Šiuo dokumentu „HOYER Handel GmbH“ pareiškia, kad šis prietaisas atitinka pagrindinius RED 2014/53/ES bei ROHS direktyvos 2011/65/ES + 2015/863/ES reikalavimus. Visą ES atitikties deklaraciją galite rasti internete adresu: https://www.hoyerhandel.com/de/konformitaetserklaerungen/

Šalinimas



Šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos direktyva 2012/19/ES. Perbraukto atliekų konteinerio simbolis reiškia, kad Europos Sąjungoje gaminį reikia šalinti rūšiuojant atliekas. Tai taikoma gaminiui ir visoms šiuo simboliu pažymėtoms priedų dalims. Pažymėtų gaminių negalima šalinti kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis – juos reikia atiduoti į punktus, kuriuose renkami perdirbti skirti elektros ir elektroniniai prietaisai.



Šis perdirbimo simbolis žymi, pavyzdžiui, elementą ar medžiagos dalį, kurios yra naudingos perdirbti. Perdirbant mažinamas žaliavų naudojimas ir tausojama aplinka.

Pakuotė

Jei norite išmesti pakuotę, laikykitės atitinkamų Jūsų šalyje galiojančių aplinkos apsaugos nuostatų.

Pastabos dėl duomenų apsaugos

Nurodymus dėl duomenų apsaugos rasite:

- **prietaise:** Meniu (☰) punkte *Privacy Policy* (Duomenų apsaugos deklaracija).
- **programėlėje:** Programėlės meniu punkte *Privacy Policy* (Nurodymai dėl duomenų apsaugos).
- **interneto tinklalapyje:** apačioje pagrindinio puslapio punkte *Data protection* (Privatumo politika).

Duomenų ištrynimas

Ištrinkite asmeninius duomenis prieš utilizuodami prietaisą. Tai galėtų būti, pavyzdžiui: Prisijungimai prie programėlių arba internetinių puslapių, asmeninė informacija arba nustatymai.

Transportavimas

Jeigu norite transportuoti *MC*, rekomenduojame naudoti originalią pakuotę. Todėl ją išsaugokite, kad galėtumėte panaudoti šiuo tikslu.

Naudojami simboliai

	**G**eprüfte **S**icherheit (patikrintas saugumas): prietaisai turi atitikti viešai pripažintas technikos taisykles ir suderinti su gaminių saugumo įstatymu (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Gaminį pažymėdamas „CE" ženklus „HOYER Handel GmbH" patvirtina, kad jis atitinka ES reikalavimus.
	Šis ženklas primena pakuotę pašalinti aplinką tausojančiu būdu.
	Perdirbamos medžiagos: Kartonas (išskyrus gofruotą kartoną)
~	Kintamoji įtampa
	Simbolis žymi dalis, kurios gali būti plaunamos indaplovėje.
	Tai perdirbamas produktas, kuriam taikoma didesnė gamintojo atsakomybė ir atliekų atskyrimo reikalavimai.

Pasiliekame teisę atlikti techninius pakeitimus.

Reikmenų užsakymas

Mūsų interneto svetainėje pateikta informacija apie tai, kurias prietaiso dalis galite užsakyti papildomai.

Užsakymas internetu



1. Išmaniuoju telefonu / planšete nuskaitykite QR kodą.
2. Su QR kodu pateksite į svetainę, kur galite atlikti užsakymą.

Internetinė svetainė

Tinklapis: www.monsieur-cuisine.com

3. Apžvalga

1 Virimo garuose įdėklo dangtis
2 Negilus virimo garuose įdėklas
3 Gilus virimo garuose įdėklas
4 Gilaus virimo garuose įdėklo sandariklis (būtina tinkamai įdėti)
5 Maišymo talpykla
6 **0/I** įjungimo ir išjungimo jungiklis
7 Jutiklinis ekranas
8 Sukamasis reguliatorius
9 Šviesos diodo žiedas
10 Maišymo talpyklos laikiklis
11 Peilio laikiklis
12 Persipylimo apsaugas
13 Bazinis prietaisas
14 Prilimpančios kojelės
15 Elektros laidas su kištuku
16 Laido skyrius
17 Peilių antgalio sandariklis (būtina tinkamai įdėti)
18 Peilių antgalis
19 Virimo įdėklas
20 Maišymo antgalis
21 Mentelė
22 Maišymo talpyklos dangčio sandariklis (būtina tinkamai įdėti)
23 Maišymo talpyklos dangtis
24 Matavimo indas

nepavaizduota:
25 Silikoninis dangtis
26 Atrakinimo svirtis

4. Dalys ir jų funkcijos

Dalis	Įdėklas	Pastabos
Peilių antgalis **18**	- smulkinti, kapoti, trinti - programai *KNEAD (MINKYMAS)* - su funkcija *TURN LEFT (EIGA KAIRĖN)* atsargiai maišyti	- turi būti naudojamas visada, kad būtų užsandarinta maišymo talpykla **5** - Jei reikia, maisto produktus supjaustykite maždaug 3–4 cm gabaliukais - leidžiama naudoti visomis greičio pakopomis (nuo 1 iki 10)
Matavimo indas **24**	Matavimo indas **24** tuo pačiu tiek uždengia maišymo talpyklą **5**, tiek gali matuoti sudėtinių dalių kiekį (nuo 20 iki 100 ml).	**ATSARGIAI:** Prieš nuimdami matavimo indą **24**, kad maisto produktai nebūtų išsviesti, privalote greitį sumažinti iki 1, 2 arba 3 pakopos.
Virimo įdėklas **19**	virti ir troškinti	į maišymo talpyklą **5** įpilkite mažiausiai 500 ml vandens
Maišymo antgalis **20**	skystiems maisto produktams - Grietinėlės plakimas (ne mažiau nei 200 g) - Kiaušinių baltymų plakimas (ne mažiau nei 4 vienetai) - Emulguoti (pvz., majonezą)	- Leidžiama naudoti tik nuo 1 iki 4 greičio pakopas - draudžiama naudoti su funkcija *TURBO (PASPARTINTAS REŽIMAS)*
Mentelė **21**	Mentelė **21** skirta maišyti sudėtus maisto produktus ir išimti virimo įdėklą **19**.	Mentelę **21** draudžiama naudoti, jei įdėtas maišymo antgalis **20**. Nes mentelė gali įstrigti maišymo antgalyje.
Virimo garuose įdėklai **2** plokščiasis ir gilus **3**	Virimas garuose	Pagal poreikį galima naudoti arba gilų virimo garuose antgalį **3**, arba abu virimo garuose antgalius (**2** ir **3**). Plokščiąjį virimo garuose antgalį **2** be gilaus virimo garuose antgalio **3** naudoti draudžiama.

5. Išpakavimas ir pastatymas

Gaminant prietaisą daugelis dalių, kad būtų apsaugotos, plonai padengiamos alyva. Kad išgaruotų galimi likučiai, pirmą kartą prietaisą naudokite tik su vandeniu.

PASTABA: pirmą kartą naudojant dėl Įkaitusio variklio gali sklisti lengvas specifinis kvapas. Tai nepavojinga. Pasirūpinkite tinkama ventiliacija.

1. Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
2. Patikrinkite, ar yra visos dalys ir ar jos nepažeistos.
3. **Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą, jį išvalykite!**
4. Maišymo talpykloje **5** užvirinkite 3 litrus vandens, o tada jį išpilkite.
5. Prietaisą **13** pastatykite tik ant lygaus, sauso, neslidaus ir vandeniui atsparaus paviršiaus, kad prietaisas negalėtų apvirsti ar nuslysti.

ATSARGIAI!

⊙ Per kraštus išsiliejęs skystis teka ant darbinio paviršiaus. Todėl prietaisą statykite ant vandeniui atsparaus paviršiaus.

6. Pirmasis įjungimas ir prijungimas prie interneto

Savo *Monsieur Cuisine smart* galite bet kuriuo metu naudoti ir be interneto ryšio. Ryšys su internetu leidžia naudotis išmaniosiomis funkcijomis per „Monsieur Cuisine“ ir „Google Home“ programėles išmaniajame telefone ar planšetėje.

Taip rasite informaciją apie jūsų „Wi-Fi“ tinklą!

Jei nesate tikri, koksi jūsų „Wi-Fi“ tinklo pavadinimas arba koks slaptažodis, pateikiame keletą patarimų, kur rasti informaciją.

- Pažiūrėkite į savo maršrutizatoriaus galinę arba apatinę dalį. Ten įprastai galite informaciją, kurioms jums reikia.
- Pažiūrėkite dokumentuose, kuriuos gavote iš savo ryšio paslaugų tiekėjo.
- „Wi-Fi“ tinklo pavadinimas:
  Dažniausiai jis nurodytas „Wi-Fi“ pavadinime“ arba „SSID pavadinime“ arba abiejų derinyje „Wi-Fi“ pavadinimas (SSID)“. Ten nurodytas pavadinimas. Jeigu jį matote sąraše *Monsieur Cuisine smart* ž, spustelėkite.
- Slaptažodžio pavadinimas:
  Įprastai jį rasite „Wi-Fi“ slaptažodžio pavadinimas“ arba „Wi-Fi“ raktas“. Įprastai po to skliausteliuose rašoma WPA, WPA2 ar kažkas panašaus; tai yra šifravimo tipas. Už jo yra slaptažodis, dažniausiai skaičių ir raidžių derinys arba tik skaičiai.

Bendroji informacija apie „Wi-Fi“ ryšį

- Jums tereikia prisijungti prie „Wi-Fi“ tinklo, kai pirmą kartą prisijungiate arba jei atlikote „Wi-Fi“ tinklo pakeitimus.
- Jūsų *Monsieur Cuisine smart* įsidėmi tinklą, prie kurio buvo prijungtas, ir automatiškai atkuria ryšį.
- Įprastai slaptažodį reikia įvesti tik pitmąjį kartą. Tik tokiu neįprastu atveju, kai jūsų tinklas nėra saugus, slaptažodžio įvesti nereikės.
- WLANJūsų *MC smart* veikia tik „Wi-Fi“, kurio dažnis yra 2,4 GHz. Jeigu „Wi-Fi“ nerodomas, be 5 GHz-„Wi-Fi“ aktyvinkite 2,4 GHz „Wi-Fi“ savo maršrutizatoriaus nustatymų meniu ir taip prijunkite *MC smart*. Dauguma maršrutizatorių *MC smart* automatiškai nurodo šį dažnį. Jei taip nėra ir įrenginio negalima prijungti prie „Wi-Fi“, maršrutizatoriaus nustatymuose suteikite 2,4 GHz „Wi-Fi“ naują pavadinimą, kuris skiriasi nuo 5 GHz „Wi-Fi“, ir prijunkite *MC* prie šio „Wi-Fi“. Kiti įrenginiai, kurie veikia 2,4 GHz „Wi-Fi“ ir anksčiau buvo prie jo prijungti, turi būti prie jo prijungti iš naujo.

Pirmas įjungimas

1. Įkiškite kištuką **15** į tam tinkamą kištukinį lizdą. Elektros lizdas turi būti visada lengvai pasiekiamas, net ir po prijungimo. Iš laido skyriaus **16** ištraukite tik tiek laido, kiek reikia.
2. Įjungimo ir išjungimo jungiklį **6** gale dešinėje nustatykite į **I**. Ekranas **7** pradeda šviesti.
3. Po kelių sekundžių parodomas ekranas, kuriame pasirinksite kalbą. Spustelėkite pageidaujamą kalbą ir po to mygtuką *NEXT* (KITAS), kad išsaugotumėte.
4. Spustelėkite pageidaujamą šalį ir po to mygtuką *NEXT* (TOLIAU), kad išsaugotumėte.
5. Parodomas sąrašas su visais matomais „Wi-Fi“ tinklais.
   - Iškviečiant pirmą kartą, „Wi-Fi“ tinklų ieškoma automatiškai.
   - Visi rasti „Wi-Fi“ tinklai rodomi sąraše.
   - Pirštu spustelėkite *Skip (Praleisti)*, jeigu nenorite prisijungti prie interneto ir patvirtinkite pasirinkimą. Parodomas trumpas programinės įrangos pristatymas. Slustelėkite ekraną, kitam žingsniui.
   - Pasibaigus pristatymui ekrane parodomas pradžios meniu.
6. Perbraukę pirštu per ekraną galite aukštyn ir žemyn naršyti sąrašuose.
7. Pirštu spustelėkite savo „Wi-Fi“ tinklą.
8. Dabar prisijungiama prie neapsaugoto tinklo. Tačiau greičiausiai bus atvertas nedidelis langas, kuriame turėsite įvesti „Wi-Fi“ slaptažodį („Wi-Fi“ raktą).
   Taip pat bus parodyta klaviatūra, kuria naudodamiesi galėsite įvesti rašmenis.
9. Įvedę spustelėkite mygtuką su varnele. Pradedamas kurti ryšys.
10. Naujame lange galėsite sukurti „Lidl“ paskyrą, prisijungti prie esamos „Lidl“ paskytos arba praleisti abu žingsnius.
    - Spustelėkite *Skip* (Praleisti), jei nepageidaujate abiejų.
    - Spustelėkite *LOG IN* (PRISIJUNGTI) kad prisijungtumėte prie esamos „Lidl“ paskyros. Tiesiog sekite instrukcijas ekrane. Jūsų *MC smart* automatiškai registruojamas prisijungiant prie „Lidl“ paskyros.
    - Perskaitykite tolesnį skyrių, kad susikurtumėte naują „Lidl“ paskyrą.

PASTABOS:
- **Esama paskyra:** Savo *MC smart* galite užregitruoti savo „Lidl-Online“ paskyroje arba „Lidl-Plus“ paskyroje.
- **Nauja paskyra:** Jeigu *MC smart* registruojate naujai, automatiškai pridedama nauja paskyra. Tai vyksta atitinkamai pagal esamas „Lidl“ specifikacijas.

Jūsų pirmosios „Lidl“ paskyros sukūrimas

Jeigu dar neturite „Lidl“ paskyros, tačiau norite patirti visą džiaugsmą su savo naujuoju *MC smart*, tuomet susikurkite paskyrą.
1. Spustelėkite *CREATE A LIDL ACCOUNT* (NEMOKAMAI REGISTRUOTIS DABAR).
2. Du kartus nurodykite savo el. pašto adresą ir tada slaptažodį.
3. Spustelėkite rodyklės mygtuką, kad patvirtintumėte. Ekrane rodomas naujas langas. Nurodytu el. pašto adresu jums išsiųstas el. laiškas su kodu.
4. Laukelyje įveskite kodą, kuris buvo atsiųstas el. laiške.
5. Spustelėkite žalią rodyklę dešinėje klaviatūros laukelyje.
6. Pažymėkite langelį, kad sutiktumėte su naudojimosi sąlygomis. Be sutikimo nepavyks sukurti paskyros. Jeigu norite, taip pat galite užsiprenumeruoti naujienlaiškį. Norėdami tai padaryti, tiesiog pažymėkite langelį.
7. Spustelėkite apatinį mygtuką, kad sukurtumėte savo „Lidl“ paskyrą. Kai tai įvyksta, ekrane pardoma pastaba. Automatiškai atidaromas naujas langas.
8. Duomenų apsaugos lange galite nurodyti, ar ir kuriuos duomenis norite bendrinti.
   - Nenorėdami dalintis duomenimis, spustelėkite *DECLINE ALL* (ATMESTI VISUS).
   - Norėdami dalintis visais duomenimis, spustelėkite *CONSENT TO ALL* (PRIIMTI VISUS).
   - Jeigu norite dalntis tik kai kuriais duomenimis, atirinkmuose langeliuose pažymėkite *ACCEPT SETTINGS* (IŠSAUGOTI PASIRINKIMĄ).
9. Parodomas trumpas programinės įrangos pristatymas. Slustelėkite ekraną, kitam žingsniui. Pasibaigus pristatymui ekrane parodomas pradžios meniu.

Jeigu yra ryšys ir jūs prisijungę prie nario paskytos, automatiškai įkeliami nauji receptai iš mūsų internetinės svetainės ir išsaugomi *Monsieur Cuisine smart*.

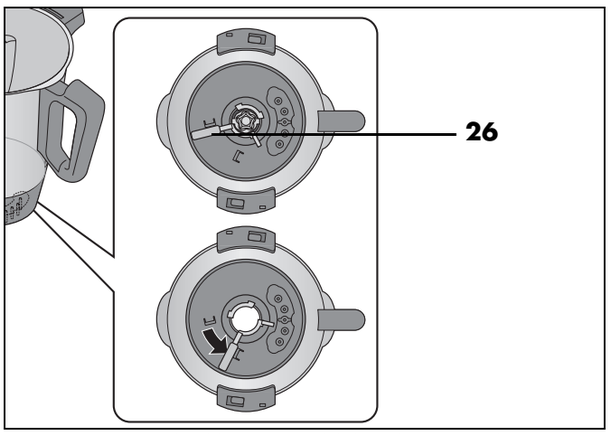
Autentifikavimo duomenų ištrynimas / Paskyrų atjungimas arba ištrynimas

Jei norite atjungti prietaisą nuo WLAN: Išjunkite WLAN meniu arba įjunkite gamyklinį nustatymą.
Norėdami pakeisti WLAN slaptažodį, žr. maršrutizatoriaus instrukcijas.
Nustatymų meniu rasite savo naudotojo paskyrą, o po ja - „LIDL“ paskyros nustatymus. Galite atsijungti nuo paskyros arba pakeisti slaptažodį.
Jei norite atjungti prietaisą nuo „LIDL“ paskyros: Nustatymų meniu galite atsijungti nuo paskyros arba įjungti gamyklinius nustatymus. Norėdami ištrinti savo „LIDL“ paskyrą, vadovaukitės atitinkamoje „LIDL“ svetainėje pateiktais nurodymais.

Norėdami atsijungti nuo programėlės arba „Google Home“, įjunkite gamyklinį nustatymą.

7. Maišymo talpyklos naudojimas

Peilių antgalis **18** skirtas maisto produktams smulkinti. Maišymo talpyklos **5** be peilių antgalio **18** naudoti negalima, nes peilių antgalis **18** maišymo **5** indą apačioje užsandarina.
Norėdami peilių antgalį **18** išimti, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

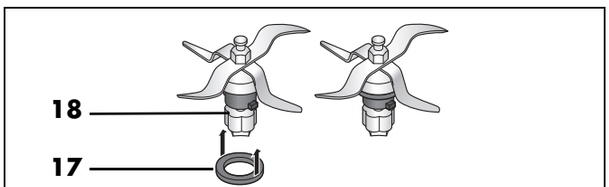


1. Maišymo talpyklą **5** paguldykite horizontaliai.
2. Paspauskite atrakinimo svirtelę **26**, kuri yra maišymo talpyklos **5** apačioje, taip, kad ji būtų nukreipta į atidarytos spynos simbolį.
3. Peilių antgalį **18** atsargiai traukite į viršų.



Norėdami peilių antgalį **18** įdėti, atlikite toliau nurodytus veiksmus:
1. Maišymo talpyklą **5** paguldykite horizontaliai.
2. Peilių antgalį **18** įdėkite iš viršaus.
   Atkreipkite dėmesį, kad peilių antgalio **18** kojelės abu snapeliai patektų į maišymo talpyklos **5** dugno įdubas.

ATSARGIAI!
⊙ Atkreipkite dėmesį, kad sandariklis **17** būtų teisingai pritvirtintas prie peilių antgalio **18**, nes kitaip gali išbėgti turinys.



3. Norėdami peilių antgalį **18** užfiksuoti, atrakinimo svirtelę **26**, kuri yra maišymo talpyklos **5** apačioje paspauskite taip, kad ji būtų nukreipta į uždarytos spynos simbolį.



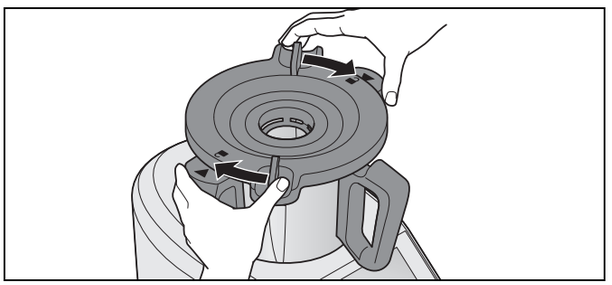
Maišymo talpyklos įstatymas

1. Maišymo talpyklą **5** įdėkite į laikiklį **10**. Priekinė pusė su rankena nukreipta į jus.

2. Švelniai paspauskite maišymo talpyklą **5** žemyn, kol jis atsidurs tinkamoje padėtyje.

Dangčio uždėjimas

1. Uždėkite dangtį **23** ant maišymo talpyklos taip, kad spynos simboliai būtų nukreipti prieš rodykles ant maišymo **5** indo.



2. Dangtį **23** pasukite abiem rankom laikrodžio rodyklės kryptimi.
   Tik tada, kai dangtis **23** bus uždarytas tinkamai, prietaisą galima bus paleisti. Kai programa aktyvi, garsinis signalas prodo, kad prietaisas vėl paruoštas naudoti.

Maišymo talpyklos išėmimas

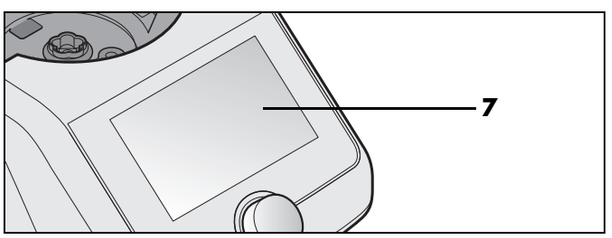
1. Dangtį **23** pasukite abiem rankom prieš laikrodžio rodyklės kryptį ir nuimkite.
2. Maišymo talpyklą **5** nukelkite.

8. Veikimo pagrindai

Prietaiso įjungimas

- Įjungimo ir išjungimo jungiklį **6** gale dešinėje nustatykite į **I**:
  - Ekranas **7** pradeda šviesti.
  - Ekrane parodomas pradžios meniu.

Ekranas

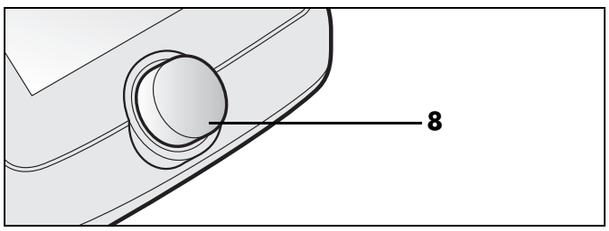


Ekrane **7** rodomos visos nuostatos ir darbo vertės.

Jeigu neaktyvi nė viena funkcija ir maždaug 5 minutes nebuvo atlikti valdymo veiksmai, ekrane **7** parodomas dialogo laukelis, kuriame budėjimo režime atgaline seka skaičiuojamas laikas iki perjungimo.

- Spustelėkite dialogo laukelio mygtuką arba sukamąjį reguliatorių **8**, kad prietaisas liktų aktyvus.
- Jeigu prietaisas yra budėjimo režime, spustelėkite arba tiesiog pasukite sukamąjį reguliatorių **8**, kad „pažadintumėte" prietaisą.
- Valdoma ir vertės nustatomos jutikliniu ekranu **7** ir sukamuoju reguliatoriumi **8**. Daugeliu atvejų galimi abu valdymo būdai.
- Nustatymus patvirtinsite paliesdami mygtukus arba braukiamaisiais ar sukamaisiais judesiais.

Sukamasis reguliatorius



- Spustelėjus sukamąjį reguliatorių aktyvinama paveikia aktyvią funkciją.
- Sukamuoju reguliatoriumi **8** atliksite nustatymus. Nustatymai įprastai tuoj pat rodomi ekrane **7**. Tokiu būdu spustelėję sukamąjį reguliatorių galite naviguoti sąrašuose arba pažymėti meniu punktus.
- Nustatymai visuomet atliekami tik aktyvintai funkcijai (pvz., laikas, temperatūra arba programos greitis).

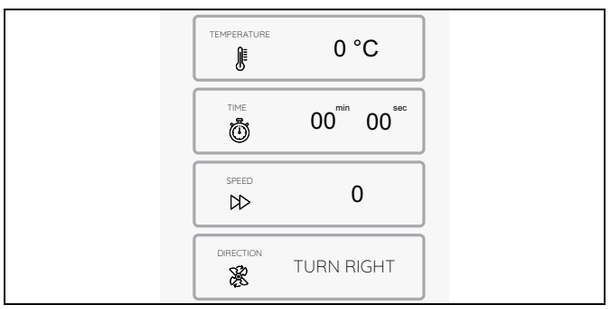
Svarstyklės

Įmontuotomis svarstyklėmis galite 1 gramų tikslumu sverti iki 5 kg.
Svarstykles paprasta naudoti. Jas galima naudoti, kai nevyksta joks kitas darbas.

PASTABOS:

- Pradinis svoris yra 2 gramai.
- Jeigu norite sverti 5 gramus arba mažiau, gali būti gauti netikslūs matavimo rezultatai.

Pagrindiniai virimo nustatymai

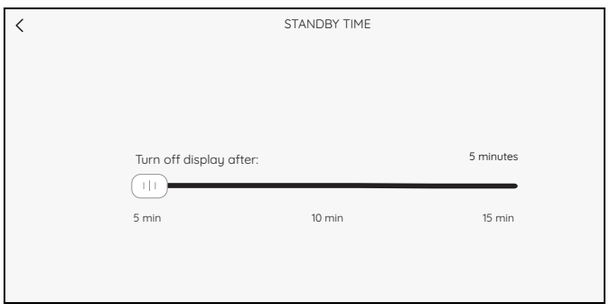


- Spustelėkite vieną iš 4 mygtukų ir dešinėje atsivers atitinkamos vertės nustatymo laukelis.

Budėjimo trukmės parinkimas

Čia pasirinksite, kiek laiko po paskutiniojo ekrano nustatymo dar turi būti įjungta. Kai baigiasi pasirinkta trukmė, maždaug 25 sekundėms gaunate pranešimą. Atlikite kokį nors nustatymą, kad neleistumėte išsijungti. Jeigu neatliekate jokio nustatymo, prietaisas persijungia į budėjimo režimą.

1. Meniu iškviečiamas skyriuje ir rodomas ekrane.



2. Paslinkite reguliatorių į pageidaujamą padėtį. Išjungimo trukmę galite nustatyti vienos minutės intervalais nuo 5 iki 15 minučių. Rodoma pasirinkta trukmė.
3. Spustelėkite rodyklės mygtuką < viršuje, kairėje, kad uždarytumėte meniu. Nustatymas išsaugojamas.

Gamyklinis nustatymas

Atstačius gamyklinį nustatymą visi nustatymai ir jūsų virimo eiga ištrinami.

1. Paspauskite ≡ *Settings* (Nustatymai) -> *RESET TO FACTORY SETTINGS* (GAMYKLINIŲ NUSTATYMŲ ATSTATA).
2. Kad funkciją paleistumėte, paspauskite mygtuką *YES* (TAIP). Trumpai parodomas pradžios ekranas ir tada kalbos meniu.
3. Spustelėkite pageidaujamą kalbą ir po to mygtuką, kad išsaugotumėte.
4. Dabar pasirinkite savo „Wi-Fi" ir nurodykite „Wi-Fi" raktą / slaptažodį. Pažymėkite varnelę, kad išsaugotumėte įvestį.
5. Sekite instrukcijas ekrane.

9. CookingPilot

Monsieur Cuisine smart „CookingPilot" jus nuosekliai ves per receptą – dėl to jis ir vadinasi „CookingPilot" (vadovaujamas virimas).

Bendroji informacija apie „CookingPilot"

- Pristatymo metu *Monsieur Cuisine smart* savo atmintyje turi daug receptų.
- Prisijungus prie interneto ir savo nario paskyros į atmintį galima įkelti kitus receptus. Nepamirškite prisijungti.

Meniu iškvietimas

- Spustelėkite mygtuką *RECIPES* (RECEPTAI). Juos rasite, pavyzdžiui, pradiniame meniu arba kairėje rasite, kai esate meniu programoje.
  Receptus matysite seka su nuotraukomis. Kad atvertumėte receptą, spustelėkite nuotrauką.
- Jeigu norite uždaryti receptą, atlikite tokius veiksmus:
  - Viršuje kairėje pusėje spustelėkite mygtuką [←. Kitame lange galėsite išsaugoti aktualų recepto darbo etapą.
  - Parodomas recepto pradinis puslapis. Spustelėkite rodyklės mygtuką < viršuje, kairėje, kad iškviestumėte pagrindinį receptų meniu.

10. Prietaiso valymas

Elektros smūgio keliamas PAVOJUS!

⊙ Prieš valydami, kaskart ištraukite kištuką **15** iš kištukinio lizdo.
⊙ Niekada nenardinkite bazinio prietaiso **13** į vandenį.

PAVOJUS susižaloti įsipjaunant!

⊙ Atkreipkite dėmesį, kad peilių antgalio **18** ašmenys yra labai aštrūs. Kad neįsipjautumėte, niekada nelieskite ašmenų plikomis rankomis.
⊙ Prieš išimdami peilių antgalį **18** maišymo talpyklą **5** išplaukite vandeniu, nuo geležčių nuimkite maisto likučius, tada peilių antgalį **18** galėsite išimti saugiai.
⊙ Plaudami prietaisą rankomis naudokite tokio skaidrumo vandenį, kad galėtumėte gerai matyti peilių antgalį **18** ir nesusižalotumėte į labai aštrius peilius.

ATSARGIAI!

⊙ Jokiu būdu nenaudokite šveičiamųjų, ėsdinančių arba braižančių valymo priemonių. Taip prietaisą galima pažeisti.

PASTABA: Kai kurie maisto produktai ar prieskoniai (pvz., karis) gali nudažyti plastmasę. Dėl to prietaiso veikimui nebus pakenkta, sveikatai tai taip pat nepavojinga.

Pirminis plovimas

1. Maišymo talpyklą **5** įdėkite į prietaisą.
2. Į maišymo talpyklą įpilkite 0,5 ml litrą vandens. Į vandenį galite įpilti švelnaus ploviklio.
3. Uždėkite dangtį **23** ant maišymo talpyklos.
4. Parinkite programą *PRE-RINSE* (PIRMINIS PLOVIMAS).
5. Dabar pasirinkite:
   - *SHORT CLEANING* (TRUMPAS VALYMAS) (1 min. 30 s) arba
   - *LONG CLEANING* (ILGAS VALYMAS) (1 min. 45 s)
6. Spustelėkite *START* (PRADĖTI). Programa pradeda plovimo procesą ir laikas skaičiuojamas atgaline tvarka.

PASTABA: Ilgo valymo metu prieš faktinį valymo procesą pakaitinamas vanduo.

7. Pasibaigus skalavimo procesui ekrane parodoma *DONE* (BAIGTA).
8. Išpilkite vandenį ir pradėkite valyti.

Bazinio prietaiso valymas

1. Bazinį prietaisą **13** valykite drėgna šluoste. Taip pat galite naudoti šiek tiek indų ploviklio.
2. Po to nuvalykite šluoste, lengvai sudrėkinta švariu vandeniu.
3. Bazinį prietaisą **13** vėl naudokite tik tada, kai jis visiškai išdžius.
4. Ekraną galima papildomai nuvalyti akinių valymo servetėle arba specialiu ekranų valikliu.

Plovimas indaplovėje

Indaplovėje gali būti plaunamos šios dalys:

- maišymo talpykla **5**
- matavimo indas **24**
- maišymo talpyklos dangtis **23**
- maišymo talpyklos sandariklis **22**
- peilių antgalis **18**
- peilių antgalio sandariklis **17**
- virimo įdėklas **19**
- maišymo antgalis **20**
- mentelė **21**
- Gilus virimo garuose įdėklas **3**
- Virimo garuose įdėklo sandariklis **4**
- Negilus virimo garuose įdėklas **2**
- Virimo garuose įdėklo dangtis **1**

Jokiu būdu indaplovėje negali būti plaunamos šios dalys:

- Bazinis prietaisas **13**

PASTABOS:

- Plaunant indaplovėje galimos nežymios deformacijos. Taip atsitinka tik su priedų dalimis, kurias šildant veikia įtampa. Dalis po vieną tiesiog sudėkite į indaplovę. Tokiu būdu būsite granatuoti, kad neįvyks deformacijos.
- Prieš plaudami maišymo **5** indą indaplovėje visada išimkite peilių antgalį **18**.

Reikmenų valymas

1. Maišymo talpyklą **5** išplaukite šiltu vandeniu, vandenį išpilkite.
2. Išimkite peilių antgalį **18** ir nuimkite sandariklį **17**.
3. Visus reikmenis rankomis išplaukite plautuvėje, naudodami vandenį su plovikliu, arba indaplovėje.
4. Jei plaunate rankomis, visas dalis dar kartą nuskalaukite švariu vandeniu.
5. Prieš naudodami iš naujo, palikite visas dalis visai išdžiūti.
6. Prieš kitą naudojimą į maišymo talpyklą **5** vėl įdėkite peilių antgalį **18**.



Priedų užsakymas
Jei valydami pastebėjote, kad ką nors reikia pakeisti, galite iš naujo užsisakyti priedus. Tiesiog nuskaitykite QR kodą.

11. Patarimai dėl apdorojino

Automatinės minkymo programos apžvalga

Automatinė programa	Smulkinimo įrankis	Ne mažiau nei Kiekis	Maks. Kiekis	iš anksto nustatyta trukmė
*Firm dough (*Kieta tešla) (pvz., duona arba pica)	Peilių antgalis **18**	500 g tešlos	1000 g miltų / 1750 g tešlos	2 min.
*Soft dough (*Minkšta tešla) (pvz., mielinė tešla arba brijošė)			1000 g miltų	
Liquid batter (Skysta tešla) (pvz., blynai arba lietiniai blyneliai)			1000 g miltų	

Apytikrės automatinės programos vertės tyrės ruošimas

Maisto prekės	Smulkinimo įrankis	Kiekis	Trukmė
Neapdoroti vaisiai ir daržovės	Peilių antgalis **18**	250 g	1 minutė
Virtų daržovių tyrės ruošimas			45 sekundės

Apytikrės grietinėlės plakimo vertės

Maisto prekės	Smulkinimo įrankis	Kiekis	Trukmė	Pakopa
Atšaldytos standžios grietinėlės plakimas	Maišymo antgalis **20**	200 g	2–2:30 minutės apžiūrėjus vizualiai	3

Apytikrės maisto produktų smulkinimo vertės

Maisto prekės	Smulkinimo įrankis	Kiekis	Pakopa	Trukmė
Obuoliai (supjaustyti)	Peilių antgalis **18**	600 g	5	6 sekundės
Bandelė		1 vnt.	8	20 sekundžių
Grikiai		250 g	10	1 minutė
Spelta		250 g	10	1:30 minutės
Ledo kubeliai		250 g	Turbo	3 kartus po 1 sekundę
Mėsa (sušalusi)		100 g	8	16 sekundžių
Prieskoniai		20 g	10	20 sekundžių
Avižos		250 g	10	1:30 minutės
Kavos pupelės		100 g	10	45 sekundės
Bulvės (supjaustytos gabalėliais)		1 kg	5	10 sekundžių
Česnakai		1 skiltelė	8	5 sekundės
Kopūstas (raudonas / baltas)		500 g	6	8 sekundės
Žalumynai		20 g	6	8 sekundės
Sėmenys		100 g	10	15 sekundžių
Migdolų branduoliai		200 g	10	10 sekundžių
Aguonos		250 g	9	35 sekundės
Morkos (supjaustytos, 5 cm)		500 g	6	8 sekundės
Riešutai		200 g	10	10 sekundžių
Pipirų žirneliai		20 g	10	20 sekundžių
Rugiai		250 g	10	1:30 minutės
Šokoladas / šokoladinės glaistas		200 g	8	15 sekundžių
Sezamas		50 g	10	10 sekundžių
Kviečiai		250 g	10	1:30 minutės
Kviečiai		500 g	10	2 minutės
Cukrus		100 g	10	20 sekundžių
Svogūnai		1 vnt.	6	8 sekundės

Patarimai ir apytikrės automatinės virimo garuose

- Dėdami maistą įsitikinkite, kad keletas angų virimo garuose įdėkle **2** / **3** arba virimo įdėkle **19** lieka laisvos. Tai vienintelis būdas laisvai paskirstyti garus ir tolygiai virti ingredientus. Kadangi virimo įdėklas yra mažesnis, vieno ruošimo metu galima apdoroti mažiau maisto.
- Vandens kiekis maišymo talpykloje **5**: 1 litras su garų įdėklu **3** // 0,5 litro su virimo įdėklu **19**.

Maisto prekės	Kiekis	Virimo trukmė
Daržovės		
Žiedinis kopūstas, padalintas	500 g	15 minučių
Pupelės, žaliosios, nesmulkintos	500 g	10 minučių
Brokoliai, padalinti	500 g	12 minučių
Pievagrybiai, riekelėmis	250 g	15 minučių
Žirneliai, šaldyti	250 g	8 minutės
Pankoliai (1 cm pločio gabaliukai)	500 g	12 minučių
Bulvės, nuluptos, suketvirčiuotos	800 g	15 minučių
Bulvės, nedidelės, su žievele	800 g	15 minučių
Kaliaropės (1 cm pločio gabaliukai)	500 g	15 minučių
Kopūstas, įvostelėmis	500 g	12 minučių
Porai (1 cm pločio žiedais)	500 g	6 minutės
Morkos (3 mm storio griežinėliais)	500 g	12 minučių
Morkos, nesmulkintos, labai plonos	500 g	12 minučių
Paprika (1 cm pločio įvostelėmis)	500 g	10 minučių
Žiediniai kopūstai, nesmulkinti	500 g	12 minučių
Šparagai, nesmulkinti stiebai	500 g	18 minučių
Špinatai, švieži	250 g	7 minutės
Cukinijos (5 mm storio griežinėliais)	500 g	12 minučių
Saldieji žirneliai, nesmulkinti	200 g	8 minutės
Vaisiai		
Obuoliai, supjaustyti ketvirčiais	500 g	12 minučių
Abrikosai, perpjauti perpus	500 g	10 minučių
Kriaušės, supjaustytos ketvirčiais	500 g	12 minučių
Persikai, perpjauti perpus	500 g	10 minučių
Slyvos, perpjautos per pusę	500 g	12 minučių
Mėsa		
Faršo rutuliukai ir mėsos kukuliai	500 g	15 minučių
Vištienos filė, nesmulkinta	150 g	15 minučių
Vištienos filė, porcijomis	500 g	12 minučių
Kalakuto filė, nesmulkinta	150 g	15 minučių
Kalakutienos filė, porcijomis	500 g	12 minučių
Žuvis		
Upėtakis, nesmulkintas	2 gabaliukai po 250 g	15 minučių
Krevetės, neapdorotos	250 g	10 minučių
Lašišos filė	1–4 gabaliukai po 300 g, 3–4 cm storio	12 minučių
Midijos	1 kg	15 minučių
Atlantinės lašišos filė	1–4 gabaliukai po 200 g, 2 cm storio	12 minučių

Patarimai ir apytikrės automatinės SOUS-VIDE

- Maisto produktą įdėkite į vakuuminį maišelį ir užvakuumuokite. Arba įdėkite jį į šaldymo maišelį. Įdėkite šaldymo maišelį į vandenį anga į viršų ir išspauskite visą orą. Po to spaustukais tvirtai uždarykite maišelį.
- Virimo įdėklą įdėkite į maišymo talpyklą.
- Pripilkite į maišymo talpyklą karšto vandens iki šiek tiek žemiau virimo įdėklo viršutinio krašto.
- Įdėkite maišelį į virimo įdėklą ir lengvai paspauskite jį į vandenį, kol jis visiškai panirs po vandeniu.
- Įdėkite šaldymo maišelį į virimo įdėklą taip, kad maišelio anga su spaustukais būtų nukreipta į viršų.
- Jeigu reikia, įpilkite šiek tiek vandens. Tai darydami atkreipkite dėmesį į maks. maišymo talpyklos pripildymo aukštį.
- Geriausia, jei po gaminimo maistą trumpai pakepinsite keptuvėje.

Maisto prekės	Kiekis (maždaug 4 porcijos)	Virimo trukmė	su krauju	vidutiniškai su krauju	vidutiniškai	pagamintas
Mėsa						
Elnienos nugarinė	600 g	1 val.	-	52 °C	55 °C	62 °C
Jautienos didkepsnis	4 gabaliukai (po 180 g, 2–3 cm storio)	1 val.	52 °C	55 °C	58 °C	62 °C
Jautienos filė	800 g	2 val.	-	54 °C	59 °C	-
Kiaulienos sprandinė	800 g	2 val. 30 min.	-	60 °C	65 °C	72 °C
Kiaulienos filė	600–800 g	1 val. 30 min.	-	56 °C	59 °C	63 °C
Vištienos krūtinėlė	4 gabaliukai (po 150 g, 3–4 cm storio)	50 min.	-	-	-	70 °C
Antienos krūtinėlė	2 gabaliukai (po 300 g, 2–3 cm storio)	70 min.	-	58 °C	60 °C	70 °C
Ėrienos filė	500 g	45 min.	-	62 °C	65 °C	70 °C
Žuvis						
Lašišos filė	4 gabaliukai (po 125 g, 2–3 cm storio)	40 min.	40 °C stiklinė	45 °C minkšta	50 °C tvirta	65 °C visiškai iškepus
Karališkosios krevetės	20 vnt.	25 min.	40 °C stiklinė	45 °C minkšta	50 °C tvirta	56 °C visiškai iškepę
Daržovės						
Žalieji šparagai	400 g	20 min.	-	-	-	85 °C
Morkos	400 g (storas morkas perpjaukite pusiau)	1 val.	-	-	-	85 °C
Žaliosios pupelės	400 g	1 val.	-	-	-	85 °C
Vaisiai						
Ananasai / persikai / abrikosai / Plautos, nuvalytos, išimtais kaulavaisiais ir pageidaujamo dydžio gabaliukais susmulkintos vyšnios	400 g	1 val.	-	-	-	85 °C
Nuplauti, nuvalyti ir išimtais kaulavaisiais ir skiltelėmis supjaustyti obuoliai / kriaušės	400 g	25 min.	-	-	-	85 °C

Patarimai ir apytikrės automatinės LĖTAS VIRIMAS

Naudjant programą *SLOW COOK* virimo procesas vyksta vandenyje. Priklausomai nuo skonio ir naudojamo produkto, tai gali būti pvz., sultinys, sultys, vanduo arba vynas. Pagal savo poreikius galite įdėti prieskonių ir papildomų maisto produktų.

Maisto prekės	Kiekis (maždaug 4 porcijos)	kitos sudedamosios dalys	Virimo trukmė	Temperatūra
Mėsa				
Jautienos kepsnys / virta filė	800 g viename gabalėlyje	į maišymo talpyklą įpilkite 1 litrą sultinio	6 val.	85 °C
Jautiesnos guliašas	800 g 2 x 3 cm dydžio kubeliais	į maišymo talpyklą įpilkite 500 ml mėsos sultinio	4 val.	85 °C
Kiaulienos kepsnys	800 g viename gabalėlyje	į maišymo talpyklą įpilkite 1 litrą sultinio	6 val.	85 °C
Kiaulienos guliašas	800 g 2 x 3 cm dydžio kubeliais	į maišymo talpyklą įpilkite 500 ml mėsos sultinio	4 val.	85 °C
Vištienos įjuostelės	800 g įjuostelių, maždaug 1 cm storio	į maišymo talpyklą įpilkite 500 ml mėsos sultinio	1 val.	90 °C
Žuvis				
Žuvies troškinys	1 kg nuvalytų, nuplautų ir kąsnio dydžio gabalėliais supjaustytų daržovių, 500 g virti paruoštos žuvies filė be odos, kąsnio dydžio gabalėliais, prieskoniai	Maišymo talpykloje esančias daržoves užpilkite 1 l daržovių arba žuvies sultinio. Įdėkite žuvį.	2 val. ne ilgiau nei 30 min.	85 °C 70 °C
		PASTABA: pabaigoje į troškinį sudėkite žuvį. Ji neturėtų būti verdama ilgiau nei 30 minučių, kad nesuirtų.		
Daržovės				
Daržovių troškinus	1 kg nuvalytų, nuplautų ir kąsnio dydžio gabalėliais supjaustytų daržovių, prieskonių	Maišymo talpykloje esančias daržoves užpilkite 1 l daržovių sultinio.	2 val.	90 °C
Vaisiai				
Kopotas	800 g nuplautų, nuvalytų ir išimtais kaulavaisiais bei maks. 2 cm kubeliais supjaustytų vaisių	Į maišymo talpyklą įpilkite 100 ml vandens ir 3 valg. šaukštus cukraus	2 val.	90 °C
Obuolių, slyvų tyrė	1,2 kg plautų, nuvalytų išimtais kaulavaisiais ir maks. 2 cm dydžio kubeliais supjaustytų vaisių	Į maišymo talpyklą įpilkite 200 ml pertrintų vaisių sulčių.	5 val., po to 1 min. uždėtame matavimo inde gaminkite tyrę 10 pakopa	80 °C

Patarimai ir apytikrės automatinės FERMENTAVIMAS

- Pagamintus gaminius galite papildyti su prieskoniais, žolelėmis, riešutais ar vaisiais.
- Virimo įdėkle galite fermentuoti mielinę tešlą. Į maišymo talpyklą įpilkite 250 ml litrą vandens ir kepimo popieriumi uždenkite visas ventiliacijos angas. Po to uždarykite dangtį.

Maisto prekės	Sudedamosios dalys	Virimo trukmė	Temperatūra
Jogurtas 5 stiklinės po 200 g	900 ml kambario temperatūros pieno (UHT pienas, 3,5 % riebumo) 100 g natūralaus jogurti (3,5 % riebumo)	8 val.	40 °C
Šviežias sūris	1500 ml šalto pieno (šviežio pieno, 3,5 % riebumo) 200 g rūgščios grietinės (10 % riebumo)	10 val.	65 °C
Mielinė saldi tešla	Pagaminta saldi mielinė tešla. Receptą rasite mūsų failuose.	1 val.	50 °C
Pikantiška mielinė tešla / duonos tešla	Paruošta pikantiška mielinė tešla. Receptą rasite mūsų failuose.	1 val. 30 min.	50 °C

Patarimai ir apytikrės automatinės GLOTNUTIS

- Vaisius ir daržoves visuomet nuplaukite, nuvalykite, nulupkite, pašalinkite kaulavaisius ir supjaustytus stambiais gabaliukais sudėkite į maišymo talpyklą.
- Norėdami pasiekti geriausią rezultatą, sudėkite ingredientus iki 1 l žymos į maišymo talpyklą.
- 4 stiklinėms po 250 ml į maišymo talpyklą įpilkite 660 g kietų ingredientų ir 350 g skysčio (pvz., vandens, pieno, jogurto, pasukų, kefyro).
- Visada pasirinkite laiką, nurodytą kiečiausiems naudotiems ingredientams.

Maisto produktas	Kiekis (4 stiklinėms po 250 ml)	Trukmė
Vaisiai		
Minkšti Vaisiai Uogos, bananai, vynuogės, prinokę kiviai, citrusiniai vaisiai, melionai, pasifloros, vyšnios, trešnės, slyvos	660 g vaisių + 350 g skysčio	1 min.
Kietesni Vaisiai Mango, kietesni kiviai, obuoliai, kriaušės, persikai, abrikosai. Rabarbarai, nektarinai	660 g vaisių + 350 g skysčio	1 min. 30 s
Kieti Vaisiai kietesni obuoliai, kietesnės kriaušės, kietesni nektarinai	660 g vaisių + 350 g skysčio	2 min.
Daržovės		
Minkštos Daržovės Pomidorai, avokadai, ilgieji agurkai, salotų lapai (be stiebų)	660 g daržovių + 350 g skysčio	1 min.
Kietesnės Daržovės Salierai, raudonieji burokėliai (virti), kukurūzai (iš skardinės), paprikos, svogūnų laiškiai, brokoliai (be kotų), įdarytos paprikos	660 g daržovių + 350 g skysčio	1 min. 30 s
Kietos Daržovės Morkos, ridikėliai, cukinijos, kaliaropės, salierų gumbai, hokaido moliūgas, salotų lapai su stiebais	660 g daržovių + 350 g skysčio	2 min.
Kita		
Minkštos Sudedamosios dalys Žemės riešutų sviestas, prieskoninių žolelių lapeliai, prieskoniai (pvz., cinamonas, imbieras, vanilė), saldikliai (pvz., medus, agavų sirupas)	660 g sudedamųjų dalių + 350 g skysčio	1 min.
Kietesnės Sudedamosios dalys Avižiniai dribsniai, valgomieji ledai	660 g sudedamųjų dalių + 350 g skysčio	1 min. 30 s
Kietos Sudedamosios dalys Smulkintas ledas, riešutai	660 g sudedamųjų dalių + 350 g skysčio	2 min.

12. Triktys, jų priežastys ir šalinimas

Jei prietaisas neveikia taip, kaip norėtumėte, pirmiausia patikrinkite pagal kontrolinį sąrašą. Galbūt problema nedidelė, kurią galėsite pašalinti patys.

PAVOJUS dėl elektros smūgio!

⊙ Jokiu būdu prietaiso nebandykite remontuoti patys .

Atsarginės dalys

Triktis	Priežastis	Šalinimas
Kur galiu užsakyti atsargines dalis?		Priedus arba atsargines dalis galite užsakyti internetinėje parduotuvėje shop.monsieur-cuisine.com

Netolygi variklio eiga

Triktis	Priežastis	Šalinimas
Jeigu variklis veikia netolygiai, galėtų būti tokios priežastys.	Nustatytas mažas maišytuvo sukimosi greitis.	Žemesnėse pakopose variklis veikia netolygiai, kad būtų pasiektas tinkamas maišymo santykis. Nereikia jokių įsikišimų.
	Jūs nustatėte automatinę programą.	Daugelis automatinių programo daro pertraukas keisdamos peilių sukimosi kryptį. Gali atordyti, kad variklis stringa. Nesirūpinkite, taip turi būti.
	Perkrautas variklis. Taip gali atsitikti, pavyzdžiui, apdorojote įei per didelį kiekį tešlos.	Suteikite savo „Monsieur Cuisine smart" pertrauką ir leiskite atvėsti maždaug 30 minučių. Po to galite tęsti, naudodami mažesnį kiekį tešlos.

Kitos triktys

Triktis	Priežastis	Šalinimas
Prietaisas nepasileidžia.	Neteisingai įdėta maišymo talpykla **5**.	Teisingai įdėkite maišymo talpyklą **5**.
	Ant maišymo talpyklos **5** netinkamai uždėtas dangtis **23** arba gilus virimo garuose antgalis **3**.	Tinkamai uždėkite dangtį **23** arba gilų virimo garuose antgalį **3**.
	Nėra elektros srovės	Patikrinkite kištuką **15**, įjungimo ir išjungimo jungiklį **6** ir, jei reikia, saugiklį.
Nerodomas WiFi	Jūsų *MC smart* veikia tik „Wi-Fi", kurio dažnis yra 2,4 GHz. Jūsų maršrutizatorius nustatytas 5 GHz.	Savo maršrutizatoriaus nustatymų meniu be 5 GHz „WiFi" nustatykite ir 2,4 GHz „WiFi" ir prie jo prijunkite *MC smart* .
Įrenginio nepavyksta prijungti prie „WiFi".	Jūsų *MC smart* veikia tik „Wi-Fi", kurio dažnis yra 2,4 GHz. Jūsų maršrutizatorius bando kurti 5 GHz ryšį.	Savo maršrutizatoriaus nustatymuose suteikite 2,4 GHz „Wi-Fi" naują pavadinimą, kuris skiriasi nuo 5 GHz „Wi-Fi". Tiesiog priskirkite „2,4 GHz" prie jau esamo pavadinimo ir prijunkite *MC smart* prie šio „WiFi". Kiti įrenginiai, kurie veikia 2,4 GHz „Wi-Fi" ir anksčiau buvo prie jo prijungti, turi būti prie jo prijungti iš naujo.
	Maršrutizatoriuje buvo išjungtas 2,4 GHz.	Maršrutizatoriaus meniu vėl įjunkite 2,4 GHz.
		Patikrinkite kištuką **15**, įjungimo ir išjungimo jungiklį **6** ir, jei reikia, saugiklį.

Triktis	Priežastis	Šalinimas
Po prietaisu yra skysčio	Neteisingai įdėtas peilių antgalis **18**, dėl to nesandari maišymo talpykla **5**.	Teisingai įdėkite peilių antgalį **18**.
	Pažeistas peilių antgalio sandariklis **17**.	Įdėkite naują sandariklį **17**.
	Iš maišymo talpyklos **5** ištekėjo ir per persipylimo apsaugą **12**, esantį baziniame prietaise **13** į pagrindą nutekėjo skysčio.	Maišant skysčius 10 pakopa arba naudojant mygtuką *TURBO* į maišymo talpyklą **5** leidžiama įpilti daugiausiai 2,5 litro skysčio, kitu atveju skystis gali būti ištaškytas. Kai greitis yra mažesnis nei 10 greičio pakopa, į maišymo talpyklą **5** galima įpilti iki 3 litro skysčio.
Skystis teka per maišymo talpyklos **5** dangtį **23**.	Neteisingai įdėtas sandariklis **22**.	Tinkamai įdėkite sandariklį **22**.
	Sandariklis **22** pažeistas.	Įdėkite naują sandariklį **22**.
Neįmanoma nustatyti temperatūros.	Pasirinkta nuo 4 iki 10 greičio pakopa.	Pasirinkite 0–3 greičio pakopą.
Mano įvestys nuolat pakeičiamos.	Atlikote įvestį, kuri negalima kartu su veikiančia programa.	Vadovaukitės informacija ekrane **7** arba instrukcijoje.
Peilių įdėklas **18** nesisuka.	Ar peilių laikiklis **11** nesusidėvėjęs? Taip gali atsitikti, pavy zdžiui, jeigu apdorojote per didelį kiekį tešlos.	Pakeiskite peilių laikiklį **11** nauju ir ateityje laikykitės nurodytų didžiausių kiekių.
Įrenginio dalys arba priedai nudažyti arba atrodo pienuoti.	Kai kurie maisto produktai ar prieskoniai (pvz., karis) gali nudažyti plastmasę. Tai nėra įrenginio klaida.	Pagalbos nereikia, nes tai sveikatai nekenkia.
Negalima nustatyti didesnę nei 3 greičio pakopą.	Temperatūra nustatyta.	Temperaturą nustatykite į *0*.
Klaidų pranešimai arba nurodymai ekrane. Nuskaitykite QR kodą, kad peržiūrėtumėte klaidų kodų sąrašą.	Įspėjimas dėl klaidingo valdymo	Vadovaukitės nurodymais ekrane.

13. HOYER Handel GmbH garantija

Gerb. kliente,
šiam prietaisui suteikiama 3 metų garantija nuo pirkimo datos. Jei šis gaminys turėtų trūkumų, pardavėjo atžvilgiu galite naudotis įstatymuose nustatytomis teisėmis. Šių įstatymuose nustatytų teisių toliau nurodyta mūsų garantija neapriboja.

Garantijos sąlygos

Garantijos terminas prasideda nuo pirkimo datos. Saugioje vietoje laikykite „Lidl" kvito originalą. Šio dokumento reikia kaip pirkimo įrodymo.
Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos paaiškėtų medžiagų arba gamybos trūkumų, šį gaminį – savo nuožiūra – nemokamai sutaisysime, pakeisime arba grąžinsime už jį sumokėtus pinigus. Ši garantija suteikiama per trejų metų laikotarpį pateikus trūkumų turintį prietaisą ir pirkimo kvitą (kasos kvitą), taip pat trumpai aprašius trūkumą ir, kada jis atsirado. Kitas reikalavimas - ant prietaiso turi būti tipo plokštelė. Jei jis buvo pašalintas, garantija negalioja.
Jei garantija trūkumui taikoma, Jums grąžinsime sutaisytą arba atsiųsime naują gaminį. Sutaisius arba pakeitus gaminį, naujas garantinis laikotarpis neprasideda.

Garantijos laikas ir įstatymuose nustatytos teisės reikalauti pašalinti trūkumus

Suteikus garantiją, garantijos laikas nepratęsiamas. Tai taip pat taikoma pakeistoms ir sutaisytoms dalims. Apie galimus jau perkant buvusius pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti iš karto, kai tik išpakuojamas gaminys. Pasibaigus garantijos laikui, už remontą reikia mokėti.

Garantijos apimtis

Prietaisas buvo pagamintas laikantis griežtų kokybės reikalavimų, o, prieš jį pristatant, jis buvo atidžiai patikrintas.
Garantija taikoma medžiagų arba gamybos trūkumams.

Garantija netaikoma apdegusiems puodams ir keptuvėms, taip pat dėvimoms dalims, kurioms būdingas normalus nusidėvėjimas, ir pažeidžiamoms trapioms dalims, pavyzdžiui, įjungikliams, šviesos šaltiniams, sandarikliams, maišymo ašmenims, ašmenų laikikliams, mentelėms, mentelėms, maišymo įdėklams ar kitoms iš stiklo pagamintoms dalims.

Ši garantija nustoja galioti, jei prietaisas buvo sugadintas, naudojamas ne pagal paskirtį arba buvo netinkamai atlikta jo techninė priežiūra. Norint naudoti gaminį pagal paskirtį, reikia tiksliai laikytis visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Būtina vengti tų prietaiso naudojimo būdų ir veiksmų, kurių patariama vengti arba dėl kurių įspėjama naudojimo instrukcijoje. Prietaisas skirtas naudoti ne komercinėms, bet privačioms reikmėms. Garantija nustoja galioti dėl netinkamo naudojimo arba naudojimo ne pagal paskirtį ir dėl veiksmų, kuriuos atliko ne mūsų įgaliotas aptarnavimo centras.

Naudojimasis garantija

Kad galėtumėme sparčiai išnagrinėti Jūsų klausimą, laikykitės šių nurodymų:

- kreipdamiesi visais klausimais būkite pasirengę nurodyti gaminio numerį **IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601**, o kaip įrodymą pateikti kasos kvitą.
- Gaminio numerį rasite yra ant firmos lentelės, išgraviruotą, Jūsų naudojimo instrukcijos tituliniame puslapyje (apačioje kairėje) arba ant lipduko prietaiso galinėje ar apatinėje pusėje.
- Jei atsirastų funkcijų gedimų arba kitų trūkumų, pirmiausia susisiekite su toliau nurodytu aptarnavimo centru **telefonu** arba **el. paštu**.
- Tada gaminį, kuris, kaip manote, turi trūkumų, pridėję pirkimo įrodymą (kasos kvitą), taip pat nurodę trūkumą ir, kada jis atsirado, galite nemokamai išsiųsti Jums nurodytu aptarnavimo skyriaus adresu.

Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daug kitų vadovų, vaizdo įrašų apie gaminius ir programinės įrangos.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Nuskenavę šį QR kodą, pateksite tiesiai į „Lidl" paslaugų portalą (www.lidl-service.com), kuriame pateikę prekės nr. (IAN) **529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601**, galėsite atsidaryti reikiamą naudojimo instrukciją.

Remontas be garantijos ar garantinės pretenzijos

Sugedusį prietaisą galime sutaisyti net ir pasibaigus garantijai. Pavyzdžiui, dėl to, kad pasibaigė garantinis laikotarpis arba žala buvo padaryta atsitiktinai.

Tokiu atveju susisiekite su mumis, kaip aprašyta pirmiau. Esate atsakingi už siuntimo ir remonto išlaidas.

Aptarnavimo centras

(LT) Aptarnavimo centras Lietuvoje
Tel. 08 00 33144
El. paštas: hoyer@lidl.lt

IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601

Tiekėjas

Atkreipkite dėmesį į tai, kad toliau nurodytas adresas **nėra aptarnavimo centro adresas**. Pirmiausia susisiekite su pirmiau nurodytu aptarnavimo centru.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
VOKIETIJA

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 323 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 324 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Sadržaj

1. Sigurnosne napomene 325
2. Općenito 327
3. Pregled 329
4. Dijelovi i njihova funkcija 329
5. Raspakiravanje i postavljanje 330
6. Prvo uključivanje i povezivanje s internetom 330
7. Uporaba posude miksera 331
8. Osnovno rukovanje 332
9. CookingPilot 333
10.Čišćenje uređaja 333
11.Savjeti za obradu 334
12.Smetnje, uzrok, otklanjanje 340
13.Jamstvo tvrtke HOYER Handel GmbH 342

⚠ ***OPASNOST u slučaju nepoštivanja uputa za korištenje i sigurnosnih uputa!***
Ove kratke upute nisu zamjena za glavne upute.
Prije početka rada pročitajte poglavlje Sigurnosne upute u ovim kratkim uputama ili u uputama za korištenje na internetu.

Glavne upute

Za pozivanje glavnih uputa, skenirajte QR kod ili unesite www.monsieur-cuisine.com u svoj preglednik.

Hvala na povjerenju!

Čestitamo vam na kupnji novog višenamjenskog kuhinjskoj aparata s funkcijom kuhanja *Monsieur Cuisine smart.*

Kako biste osigurali sigurnu uporabu proizvoda te se upoznali sa svim njegovim radnim značajkama:

- **Prije prve uporabe pažljivo pročitajte ove upute za korištenje.**
- **Prije svega se pridržavajte sigurnosnih napomena!**
- **Uređaj se smije upotrebljavati samo kako je opisano u uputama za korištenje.**
- **Sačuvajte sve dokumente.**
- **Ako uređaj namjeravate dati u treće ruke, priložite sigurnosne napomene i kratke upute. Sastavni su dio proizvoda.**
- **Dokumentacija proizvoda sastoji se od...**
  - **kratkih uputa sa sigurnosnim napomenama,**
  - **uputa za korištenje na internetu.**

Sigurni smo da ćete uživati u korištenju novog višenamjenskog kuhinjskog aparata s funkcijom kuhanja *Monsieur Cuisine smart!*

Simboli na uređaju

Ovaj simbol označava da takvi materijali ne mijenjaju ni okus ni miris namirnica.

Ovaj simbol vas upozorava da ne dodirujete vruću površinu.

Ovaj simbol vas upozorava da ne dodirujete vruću vodenu paru.

Namjenska uporaba

Monsieur Cuisine smart služi za miksanje, mućenje, tučenje, miješanje, usitnjavanje, pasiranje, emulgiranje, usitnjavanje leda, kuhanje na pari, pirjanje, miješenje, pečenje, kuhanje, vođeno kuhanje pohranjenih recepata i vaganje prehrambenih namirnica.
Može se povezati s internetom i ima pristup brojnim receptima.
Uređaj je predviđen za uporabu u privatnom kućanstvu.
Uređaj se smije upotrebljavati samo u unutrašnjim prostorijama.
Ovaj se uređaj ne smije upotrebljavati u komercijalne svrhe.

Moguća pogrešna uporaba

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

⊙ Uređaj ne upotrebljavajte za usitnjavanje jako tvrdih namirnica poput kosti ili muškatnih oraščića.

Neoriginalni proizvodi i njihove opasnosti:

⊙ Obvezno je pridržavati se napomene u uputama za korištenje o tome da se smije upotrebljavati samo originalan pribor.

⊙ Neoriginalan pribor, posebice onaj koji blokira sigurnosne funkcije proizvoda *Monsieur Cuisine smart*, ugrožavaju vaše zdravlje i automatski uzrokuju **gubitak odobrenja za rad**. Štete proizašle iz toga (materijalne i imovinske štete te tjelesne ozljede) idu na teret rukovatelja ili vlasnika. Mi, kao proizvođač, u tom slučaju ne snosimo nikakvu odgovornost.

Proizvod se neprestano poboljšava.
Zbog toga slike, posebice softvera, mogu neznatno odstupati.

Kako biste osigurali da je vaš proizvod ažuran, nužno je uvijek ažurirati aplikaciju Monsieur Cuisine na svom pametnom telefonu i/ili tabletu.

1. Sigurnosne napomene

Upute za siguran rad

⊙ Djeca ne smiju upotrebljavati ovaj uređaj.
⊙ Čuvajte uređaj i priključni kabel izvan dohvata djece.
⊙ Djeca ne smiju čistiti ili održavati uređaj.
⊙ Djeca se ne smiju igrati uređajem.
⊙ Uređaj smiju upotrebljavati osobe s ograničenim psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i/ili znanja samo ako ih nadzire osoba zadužena za njihovu sigurnost ili ako su od nje dobili upute za uporabu uređaja te su razumjeli moguće opasnosti.

⚠ Površine uređaja tijekom rada jako se zagrijavaju. Nastavke za kuhanje na pari kao i poklopac nastavaka za kuhanje na pari u pogonu dodirujte samo s kuhinjskom krpom ili kuhinjskim rukavicama.

⊙ Uređaj treba isključiti iz električne mreže ako nije pod nadzorom te kod svakog sastavljanja i rastavljanja, kao i čišćenja.
⊙ Imajte na umu da su oštrice umetka s nožem vrlo oštre:
- Kako biste izbjegli posjekotine, oštrice nikada nemojte dodirivati golim rukama.
- Kako se ne biste ozlijedili na vrlo oštrim noževima, prilikom ručnog pranja voda treba biti toliko bistra da možete dobro vidjeti umetak s nožem.
- Prilikom pražnjenja posude miksera pazite da ne dodirnete oštrice umetka s nožem.
- Prilikom vađenja i umetanja umetka s nožem pazite da ne dodirnete oštrice.

⊙ Tijekom funkcije Turbo u posudi miksera ne smije viti vrućih sastojaka. Mogli bi izletjeti van i uzrokovati opekline.
⊙ Umetak s nožem i nastavak za miješanje još se vrte neko vrijeme nakon isključivanja. Pričekajte da se potpuno zaustave i tek tada odblokirajte posudu miksera i otvorite poklopac.
⊙ Ovaj uređaj nije predviđen za uporabu s uklopnim satom ili zasebnim sustavom daljinskog upravljanja.
⊙ Ako se priključni kabel ovog uređaja ošteti, treba ga zamijeniti proizvođač, korisnička služba ili slična kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasnosti.
⊙ Prije zamjene pribora ili dodatnih dijelova koji se vrte tijekom rada uređaj treba isključiti i odvojiti od električne mreže.
⊙ Pripazite da tekućina ne dospije na utični spoj uređaja.
⊙ Imajte na umu da je površina grijača nakon upotrebe i dalje topla.
⊙ Pogrešna uporaba može uzrokovati ozljede.
⊙ Potreban je oprez pri ulijevanju vruće tekućine u posudu miksera. Tekućina može biti izbačena zbog naglog stvaranja pare.
⊙ Upotrebljavajte uređaj samo ako su svi poklopci pravilno postavljeni i/ili je sigurnosna naprava u opisanom položaju.
⊙ Uvijek upotrebljavajte odgovarajući alat za guranje hrane prema dolje, npr. lopaticu.
⊙ Nikada ne stavljajte ruku u posudu miksera kada je umetnuta.
⊙ Ovaj je uređaj također namijenjen upotrebi u domaćinstvu i primjenama sličnima onima u domaćinstvu, na primjer...
… u kuhinjama za zaposlenike, trgovinama, uredima i drugim obrtničkim područjima;
… na poljoprivrednim imanjima;
… za goste u hotelima, motelima i ostalim stambenim jedinicama;
… u salama za doručkovanje.
⊙ Pratite upute iz poglavlja o čišćenju u glavnim uputama.

⚠ ***OPASNOST za djecu***

⊙ Ambalaža nije dječja igračka. Djeca se ne smiju igrati plastičnim vrećicama. Postoji opasnost od gušenja.

⚠ ***OPASNOST za kućne i domaće životinje i zbog njih***

⊙ Elektronički uređaji mogu predstavljati opasnost za kućne i domaće životinje. Nadalje, životinje također mogu uzrokovati štetu na uređaju. Stoga u načelu životinje držite podalje od elektroničkih uređaja.

⚠ ***OPASNOST od strujnog udara zbog vlage***

⊙ Uređaj se nikada ne smije upotrebljavati u blizini kade, tuša, punog umivaonika i sl.
⊙ Osnovni uređaj, priključni kabel i mrežni kabel nikada ne uranjajte u vodu ili druge tekućine.
⊙ Zaštitite osnovni uređaj od vlage i vode koja kaplje ili pršće.

- Ako tekućina dospije u osnovni uređaj, odmah izvucite mrežni kabel. Prije ponovne uporabe zatražite provjeru uređaja.
- Ne rukujte uređajem vlažnim rukama.
- Ako uređaj upadne u vodu, odmah izvucite mrežni kabel iz utičnice. Tek tada izvadite uređaj.

OPASNOST od strujnog udara

- Mrežni kabel utaknite u utičnicu tek nakon što u cijelosti sastavite uređaj.
- Priključite mrežni kabel samo na pravilno instaliranu, lako dostupnu utičnicu sa zaštitnim kontaktima čiji napon odgovara podacima na tipskoj pločici. Utičnica mora biti lako dostupna i nakon priključivanja.
- Pazite da se priključni kabel ne ošteti oštrim rubovima ili vrućim mjestima. Priključni kabel nemojte namotavati oko uređaja.
- Uređaj ni nakon isključivanja nije u potpunosti isključen iz mreže. Ako ga želite isključiti iz mreže, izvucite mrežni kabel.
- Pazite da priključni kabel ne predstavlja opasnost od spoticanja te da nitko ne može zapeti ili stati na njega.
- Držite priključni kabel podalje od vrućih površina (npr. grijaće ploče štednjaka).
- Pri uporabi uređaja pazite da se priključni kabel ne prikliješti ili zgnječi.
- Pri izvlačenju mrežnog kabela iz utičnice uvijek povlačite za kabel, nikada za kabel.
- Izvucite mrežni kabel iz utičnice:
  - u slučaju pojave smetnje
  - ako ne upotrebljavajte uređaj *Monsieur Cuisine smart*
  - prije montiranja ili demontiranja
  - prije čišćenja
  - u slučaju nevremena.
- Uređaj nemojte upotrebljavati ako su vidljiva oštećenja uređaja ili priključnog kabela.
- Da biste izbjegli opasnosti, nemojte vršiti izmjene na uređaju.
- Nikada nemojte stavljati predmete ili prste u bilo koji otvor uređaja, bilo izvana u ventilacijske otvore ili u male otvore u unutrašnjosti.

OPASNOST od ozljeda uslijed posjekotina

- Uređaj smije raditi samo s posudom.
- Nikada ne stavljajte ruku u rotirajući nož. Nemojte stavljati žlicu ili slične predmete u rotirajuće dijelove. Dugu kosu ili široku odjeću također držite podalje od rotirajućih dijelova.
  Jedina iznimka: isporučena lopatica oblikovana je tako da pri miješanju u smjeru kazaljke sata ne može doći u kontakt s umetkom s nožem koji radi. Lopatica se ne smije upotrebljavati s nastavkom za miješanje.

OPASNOST OD POŽARA

- Prije uključivanja postavite uređaj na ravnu, stabilnu, suhu površinu otpornu na visoke temperature.
- Kontinuirani nadzor tijekom rada nije nužan, već je dovoljno provoditi redovite kontrole. To vrijedi posebice kada su namještena vrlo duga vremena kuhanja.

OPASNOST od ozljeda zbog opeklina

- Ako je sadržaj posude miksera vruć, poklopac se smije otvarati samo polagano i oprezno.
- Odmah nakon pasiranja smjesa u posudi miksera još uvijek se pomiče pa bi u slučaju brzog otvaranje poklopca mogla iznenada izaći. Stoga nakon pasiranja pričekajte oko 10 sekundi prije otvaranja poklopca.
- Transportirajte uređaj samo nakon što se ohladi.
- Prije čišćenja pričekajte da se uređaj ohladi.

OPASNOST od ozljede uslijed opeklina

- Ako je moguće, nemojte otvarati poklopac nastavaka za kuhanje na pari tijekom kuhanja jer će izaći vruća para.
- Pazite da iz otvora za paru poklopca nastavaka za kuhanje na pari izlazi vruća para. Nikada nemojte prekrivati te otvore jer bi se u protivnom u uređaju mogla zadržati para koja pri otvaranju može naglo izaći.
- Ako želite otvoriti poklopac nastavaka za kuhanje na pari, prvo ga malo podignite na stražnjoj strani kako vrela para ne bi izašla prema vama.

UPOZORENJE na materijalnu štetu

- Postavite uređaj samo na ravnu, suhu, neklizajuću i vodootpornu površinu da biste spriječili da uređaj padne ili sklizne.
- Ne stavljajte uređaj na vruće površine, npr. ploče štednjaka.
- Nastavak za miješanje smije se upotrebljavati samo na razinama brzine 1 do 4.
- Funkcija Turbo ne smije se upotrebljavati tijekom uporabe nastavka za miješanje.
- Upotrebljavajte posudu miksera isključivo s postavljenim poklopcem jer bi u protivnom mogla izletjeti tekućina.
- Nemojte premještati uređaj dok se njemu nalazi hrana ili tijesto.
- Nemojte prepuniti posudu miksera, u protivnom bi sadržaj mogao izletjeti van. Suvišna tekućina će se izliti na podlogu. Stoga uređaj postavite na vodootpornu podlogu.
- Pazite na to da se pri kuhanju na pari u uređaju nikada ne nalazi previše ili premalo vode.
- Ne stavljajte uređaj direktno ispod visećeg ormara jer bi para koja izlazi prema gore mogla oštetiti namještaj.
- Za generiranje pare koristite isključivo čistu vodu za piće.
- Nemojte pokretati uređaj ako je prazan, jer time može doći do pregrijavanja i oštećenja motora.
- Upotrebljavajte samo originalni pribor.
- Nemojte upotrebljavati jaka ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Uređaj je opremljen neprokliznim plastičnim vakuumskim nožicama. Budući da je namještaj prevučen različitim lakovima i umjetnim materijalima koji se održavaju posebnim sredstvima za njegu, postoji mogućnost da neki od tih materijala sadrže sastavne dijelove koji mogu nagrizati i oštetiti neproklizne plastične vakuumske nožice. Po potrebi stavite protukliznu podlogu ispod uređaja.

Uvjeti okoline

- Uređaj je namijenjen za rad na temperaturi okoline od +5 °C do +30 °C. Osigurajte da se tijekom rada pridržavate temperaturnih granica kako biste osigurali neometani rad i dug vijek trajanja uređaja.
- Za skladištenje uređaja vrijedi raspon temperature od –20 °C do +60 °C. Obratite pozornost na to da ekstremne temperature izvan navedenog raspona mogu negativno utjecati na rad i vijek trajanja uređaja.
- Obratite pozornost na to da je za rad, ali i za skladištenje uređaja, potrebna vlažnost zraka između 30 % i 75 %.

2. Općenito

Tehnički podaci

Model:	SKMS 1200 C1
Mrežni napon:	230 V ~ 50 Hz
Razred zaštite:	I
Snaga:	1200 vata; Mikser: 1000 vata; Kuhanje: 1050 vata
Prekidač za uključivanje/isključivanje na **0** = potrošnja električne energije:	0 vata
Prebacivanje na stanje mirovanja:	< 20 min
Potrošnja električne energije u stanju mirovanja:	≤ 0,5 vata
WI-FI: Pojas frekvencije: Snaga odašiljanja:	 2400 Mhz – 2483,5 Mhz < 20 dBm
Maksimalni kapacitet posude miksera **5**:	3 litre
Maksimalni kapacitet težine vage:	5 kg

Informacije o baterijama/akumulatorima u skladu s EU 2023/1542

Naziv / trgovačka oznaka proizvođača	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD, No. 5 Building, Houhai Xufa Tech Park, No. 8 Zhenxing Road, Xinhu Subdistrict, Guangming district, Shenzhen 518106, China.
Tip baterije	Litijeva gumbasta ćelija: LIR1220 Broj serije: 2510
Naziv marke	MALAK
Izjava o sukladnosti izdaje se pod isključivom odgovornošću:	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD
Navedena baterija proizvedena je u skladu s uredbom EU-a 2023/1542.	

Napomene o izjavi o sukladnosti EU-a

Ovime društvo HOYER Handel GmbH izjavljuje da je ovaj uređaj u skladu s osnovnim zahtjevima Direktive 2014/53/EU o radijskoj opremi i Direktive o ograničenju uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi (ROHS) 2011/65/EU + 2015/863/EU. Potpuna izjava o sukladnosti EU-a nalazi se na internetu na adresi: https://www.hoyerhandel.com/de/konformitaetserklaerungen/

Zbrinjavanje



Ovaj proizvod podliježe europskoj smjernici 2012/19/EU. Simbol prekrižene kante za smeće na kotačima znači da proizvod spada u obvezno razvrstavanje otpada unutar Europske unije. To vrijedi za proizvod i sav pribor označen ovim simbolom. Označeni proizvodi ne smiju se zbrinjavati s uobičajenim kućnim otpadom, već ih treba odnijeti na prikupljalište za recikliranje električnih i elektroničkih uređaja.



Ovaj simbol za recikliranje označava npr. predmete ili dijelove materijala vrijedne za oporabu. Recikliranje pomaže pri smanjenju potrošnje sirovina i rasterećuje okoliš. Informacije o zbrinjavanju i lokaciji najbližeg reciklažnog dvorišta možete pronaći npr. u službi gradske čistoće ili žutim stranicama.

Ambalaža

Ako želite zbrinuti ambalažu, poštujte odgovarajuće ekološke propise svoje zemlje.

Napomene o zaštiti podataka

Napomene o zaštiti podataka nalaze se:

- **na uređaju:** u izborniku (☰) pod točkom *Izjava o zaštiti podataka*
- **u aplikaciji:** U izborniku aplikacije pod točkom *Informacije o zaštiti podataka*
- **na internetskoj stranici:** dolje na početnoj stranici pod točkom *Odredbe o zaštiti podataka*.

Brisanje podataka

Izbrišite svoje osobne podatke prije zbrinjavanja uređaja. Primjerice, to bi mogli biti: veze s aplikacijama ili internetskim stranicama, osobni podaci ili postavke.

Transport

Ako želite transportirati svoj *MC*, preporučujemo upotrebu originalne ambalaže. Zbog toga je sačuvaj.

Korišteni simboli

GS	**G**eprüfte **S**icherheit (provjerena sigurnost): uređaji moraju ispunjavati opće priznata pravila tehnike i moraju biti u skladu sa Zakonom o sigurnosti proizvoda (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
CE	S CE oznakom društvo HOYER Handel GmbH daje izjavu sukladnosti EU-a.
	Ovaj simbol podsjeća na zbrinjavanje pakiranja u skladu s propisima o zaštiti okoliša.
21 PAP	Reciklažni materijali: Karton (osim valovite ljepenke)
~	Izmjenični napon
	Simbolom su označeni dijelovi koji se mogu prati u perilici posuđa.
	Riječ je o proizvodu koji se može reciklirati te podliježe proširenoj odgovornosti proizvođača i pravilima o odvajanju otpada.

Zadržavamo prava na tehničke izmjene.

Izjava o sukladnosti za ovaj proizvod dostupna je na internet stranici www.lidl.hr.

Naručivanje pribora

Na našoj internetskoj stranici možete saznati koje dijelove pribora možete naknadno naručiti.

Naručivanje putem interneta



1. Skenirajte QR kod pametnim telefonom / tabletom.
2. Putem QR koda otvorit ćete internetsku stranicu na kojoj možete naknadno naručiti dijelove.

Internetska stranica

Internetska stranica: www.monsieur-cuisine.com

3. Pregled

1 Poklopac nastavaka za kuhanje na pari
2 Nastavak za kuhanje na pari, ravni
3 Nastavak za kuhanje na pari, duboki
4 Brtva dubokog nastavka za kuhanje na pari (pripaziti na ispravan položaj)
5 Posuda miksera
6 **0/I** Prekidač za uključivanje/isključivanje
7 Zaslon osjetljiv na dodir
8 Gumb
9 LED prsten
10 Prihvat za posudu miksera
11 Držač oštrice
12 Preljev
13 Osnovni uređaj
14 Vakuumske nožice
15 Priključni kabel s mrežnim utikačem
16 Pretinac za kabel
17 Brtva umetka s nožem (pripaziti na ispravan položaj)
18 Umetak s nožem
19 Umetak za kuhanje
20 Nastavak za miješanje
21 Lopatica
22 Brtva poklopca za posudu miksera (pripaziti na ispravan položaj)
23 Poklopac za posudu miksera
24 Mjerna posudica

bez slike:
25 Silikonski pokrov
26 Ručica za otključavanje

4. Dijelovi i njihova funkcija

Dio	Umetak	Napomene
Umetak s nožem **18**	- za usitnjavanje, mljevenje, pasiranje - za program *MIJESITI* - funkcijom *LIJEVI SMJER* za nježno miješanje	- mora se umetnuti uvijek kako se zatvorila posuda miksera **5** - prema potrebi prethodno usitniti namirnicu u komadiće duljine ruba oko 3 – 4 cm - smije se upotrebljavati na svim razinama brzine (1 do 10)
Mjerna posudica **24**	Mjerna posudica **24** istovremeno služi kao zatvarač za posudu miksera **5** i za mjerenje sastojaka (20 ml do 100 ml).	**OPREZ:** Prije skidanja mjerne posudice **24**, trebate smanjiti brzinu na razinu 1, 2 ili 3 kako namirnice ne bi izletjele.
Umetak za kuhanje **19**	za kuhanje i pirjanje	stavite najmanje 500 ml vode u posudu miksera **5**
Nastavak za miješanje **20**	za rijetke namirnice - tučenje vrhnja (najmanje 200 g) - čvrsto tučenje bjelanjaka (najmanje 4 komada) - emulgiranje (npr. majoneza)	- smije se upotrebljavati samo na razinama brzine 1 do 4 - ne smije se upotrebljavati s funkcijom *TURBO*
Lopatica **21**	Lopatica **21** služi kako bi se namirnice promiješale i izvadio umetak za kuhanje **19**.	Lopatica **21** se ne smije upotrebljavati ako je umetnut nastavak za miješanje **20**. U protivnom bi lopatica mogla zapeti za nastavak za miješanje.
Nastavci za kuhanje na pari **2** ravni i duboki **3**	Za kuhanje na pari	Ovisno o potrebama možete upotrebljavati samo duboki nastavak za kuhanje na pari **3** ili oba nastavka za kuhanje na pari (**2** i **3**). Ravni nastavak za kuhanje na pari **2** ne može se upotrebljavati bez dubokog nastavka za kuhanje na pari **3**.

5. Raspakiravanje i postavljanje

Prilikom proizvodnje mnogi dijelovi premazani su tankim filmom ulja radi zaštite. Prije prve uporabe uređaj uključite samo s vodom da bi eventualni ostaci mogli ispariti.

NAPOMENA: Zbog zagrijavanja motora se kod prvog korištenja u manjoj mjeri mogu pojaviti određeni mirisi. To nije razlog za zabrinutost. Osigurajte dobro prozračivanje.

1. Uklonite sav ambalažni materijal.
2. Provjerite jesu li svi dijelovi priloženi i neoštećeni.
3. **Očistite uređaj prije prve uporabe!**
4. Jednom zakuhajte 3 litre vode u posudi miksera **5** i zatim ih izlijte.
5. Postavite uređaj **13** na ravnu, suhu, neklizajuću i vodootpornu površinu da biste spriječili da uređaj padne ili sklizne.

OPREZ:

⊙ Suvišna tekućina izlit će se na radnu površinu. Stoga uređaj postavite na vodootpornu podlogu.

6. Prvo uključivanje i povezivanje s internetom

Svoj uređaj *Monsieur Cuisine smart* uvijek možete upotrebljavati i bez internetske veze. Povezivanje s internetom služi za korištenje pametnim funkcijama putem aplikacija Monsieur Cuisine i Google Home na pametnom telefonu ili tabletu.

Ovako ćete pronaći informacije o svojoj Wi-Fi mreži!

Ako niste sigurni koja je vaša Wi-Fi mreža ili lozinka, evo nekoliko savjeta o tome gdje ćete pronaći te informacije.

- Pogledajte na stražnjoj ili donjoj strani svog usmjerivača. Ovdje ćete u pravilu pronaći informacije koje su vam potrebne.
- Provjerite dokumente koje ste dobili od svog pružatelja mrežnih usluga.
- Naziv Wi-Fi mreže:
  Obično je naveden pod stavkama „Wi-Fi naziv" ili „SSID naziv" ili kao njihova kombinacija „Wi-Fi naziv (SSID)". Iza toga je napisan naziv. Ako ga vidite na popisu uređaja *Monsieur Cuisine smart*, dodirnite ga.
- Naziv lozinke:
  U pravilu ćete ga pronaći pod stavkama „Naziv Wi-Fi lozinke" ili „Wi-Fi šifra". Većinom u zagradi slijedi i WPA, WPA2 ili slično (vrsta šifriranja). Iza toga je napisana lozinka, većinom kao kombinacija brojki i slova ili samo kao brojke.

Opće informacije o Wi-Fi mreži

- Prijava na Wi-Fi mrežu potrebna je samo prvi prvom povezivanju ili ako je došlo do promjena na Wi-Fi mreži.
- Uređaj *Monsieur Cuisine smart* zapamtit će mrežu s kojom je već bio povezan i automatski će ponovno uspostaviti vezu.
- U pravilu se prvi prvom povezivanju mora unijeti lozinka. Samo u neobičnom slučaju kada mreža nije zaštićena, nećete morati unijeti lozinku.
- Vaš uređaj *MC smart* radi samo u Wi-Fi mreži s frekvencijom od 2,4 GHz. Ako se Wi-Fi ne prikazuje, u izborniku postavki svog usmjerivača uz Wi-Fi od 5 GHz aktivirajte Wi-Fi od 2,4 GHz i s njim povežite uređaj *MC smart*. Većina usmjerivača uređaju *MC smart* automatski dodjeljuju tu frekvenciju.
  Ako se to ne dogodi i uređaj se ne može povezati s Wi-Fi mrežom, u postavkama svog usmjerivača dajte novi naziv Wi-Fi mreži od 2,4 GHz koji će se razlikovati od Wi-Fi mreže od 5 GHz i povežite uređaj *MC* s tom Wi-Fi mrežom. Zbog toga će se drugi uređaji koji rade u Wi-Fi mreži od 2,4 GHz i koji su prije bili na nju spojeni morati ponovno povezati.

Prvo uključivanje

1. Utaknite mrežni kabel **15** u odgovarajuću utičnicu. Utičnica i nakon priključivanja mora biti lako dostupna u svakom trenutku. Iz pretinca za kabel **16** izvucite samo koliko je kabela potrebno.
2. Postavite prekidač za uključivanje/isključivanje **6** na stražnjoj desnoj strani na **I**. Zaslon **7** počinje svijetliti.
3. Nakon nekoliko se sekundi pojavljuje zaslon na kojemu birate jezik. Dodirnite željeni jezik i nakon toga tipku *NEXT* (*SLJEDEĆE)* za pohranu.
4. Dodirnite željenu državu i nakon toga tipku *DALJE* za pohranu.
5. Pojavljuje se popis svih vidljivih Wi-Fi mreža.
   - Pri prvom se pozivanju automatski pretražuju Wi-Fi mreže.
   - Sve pronađene Wi-Fi mreže prikazuju se na popisu.
   - Prstom dodirnite stavku *Preskočiti* ako se ne želite povezati s internetom i potvrdite svoj odabir. Nakon toga slijedi kratko predstavljanje softvera. Dodirnite zaslon za sljedeći korak.
   - Nakon završetka predstavljanja na zaslonu se pojavljuje početni izbornik.
6. Prelaskom prsta po zaslonu pomičete se prema gore i dolje na popisu.
7. Prstom dodirnite svoju Wi-Fi mrežu.
8. Ako mreža nije zaštićena, veza se odmah uspostavlja. Međutim, vjerojatno će se otvoriti mali prozor u kojemu ćete morati unijeti Wi-Fi lozinku (Wi-Fi šifru). Osim toga, pojavit će se tipkovnica putem koje možete unijeti lozinku.
9. Nakon unosa pritisnite tipku s kvačicom. Započinje povezivanje.

10. U novom prozoru možete stvoriti Lidl Account (račun), prijaviti se na postojeći Lidl Account ili preskočiti oba koraka.
    - Dodirnite stavku *Preskočiti* ako ne želite ni jedno.
    - Dodirnite stavku *PRIJAVITI* kako biste se prijavili na postojeći Lidl račun. Jednostavno slijedite upute na zaslonu. Vaš se uređaj *MC smart* prijavom na Lidl račun automatski registrira.
    - Pročitajte sljedeći odjeljak kako biste stvorili novi Lidl račun.

NAPOMENE:
- **Postojeći račun:** svoj uređaj *MC smart* možete prijaviti na svoj Lidl Online ili Lidl Plus račun.
- **Novi račun:** ako registrirate novi uređaj *MC smart*, automatski se stvara novi račun. Stvara se prema važećim pravilima društva Lidl.

Stvaranje prvog Lidl računa

Ako još nemate Lidl račun, a želite iskoristiti sve pogodnosti svog novog uređaja *MC smart*, stvorite novi Account (račun).
1. Dodirnite stavku *REGISTRIRAJ SE BESPLATNO SADA*.
2. Unesite dvaput svoju adresu e-pošte i zatim lozinku.
3. Pritisnite tipku sa strelicom za potvrdu.
   Na zaslonu se pojavljuje novi prozor. Na navedenu ćete adresu e-pošte dobiti novu e-poruku s kodom.
4. U polje unesite kod iz e-poruke.
5. Dodirnite zelenu strelicu s desne strane u polju s tipkovnicom.
6. Dodirnite polje kako biste prihvatili uvjete korištenja. Bez privole neće se izraditi račun.
   Ako želite možete se pretplatiti i na bilten. Za to možete jednostavno dodirnuti polje.
7. Dodirnite donju tipku kako biste izradili Lidl račun. Nakon toga se na zaslonu pojavljuje mala napomena. Automatski se otvara novi prozor.
8. U prozoru o zaštiti podataka možete odrediti želite li dijeliti podatke i koje želite dijeliti.
   - Ako ne želite dijeliti podatke, dodirnite stavku *SVE ODBACITI*.
   - Ako želite dijeliti sve podatke, dodirnite stavku *SVE ODOBRITI*.
   - Ako želite dijeliti samo neke podatke, dodirnite dotično polje i zatim stavku *ODABIR SPREMITI*.
9. Nakon toga slijedi kratko predstavljanje softvera. Dodirnite zaslon za sljedeći korak. Nakon završetka predstavljanja na zaslonu se pojavljuje početni izbornik.

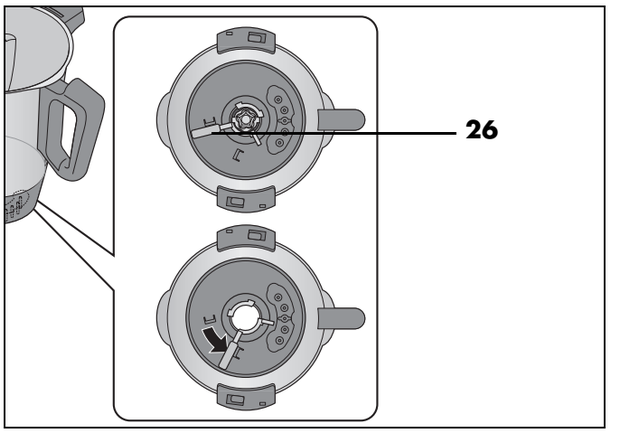
Ako je veza uspostavljena i ako ste prijavljeni na članski račun, s naše se internetske stranice automatski učitavaju novi recepti te se pohranjuju na *Monsieur Cuisine smart*.

Brisanje podataka za provjeru autentičnosti / odvajanje ili brisanje računa

Za odvajanje uređaja s Wi-Fi mreže: Isključite Wi-Fi u izborniku ili aktivirajte tvorničke postavke.
Za promjenu lozinke za Wi-Fi provjerite upute svog rutera.
U izborniku s postavkama možete pronaći svoj korisnički račun i postavke svog LIDL računa. Možete se odjaviti ili promijeniti lozinku računa.
Za odvajanje uređaja s LIDL računa: U izborniku s postavkama možete se odjaviti ili aktivirati tvorničke postavke.
Za brisanje LIDL računa vidi upute na odgovarajućim internetskim stranicama društva LIDL.
Za odvajanje od aplikacije ili usluge Google Home aktivirajte tvorničke postavke..

7. Uporaba posude miksera

Umetak s nožem **18** služi za usitnjavanje namirnica.
Posuda miksera **5** nikada se ne smije upotrebljavati bez umetka s nožem **18** jer umetak s nožem **18** zabrtvljuje donju stranu posude miksera **5**.
Za vađenje umetka s nožem **18** postupite na sljedeći način:



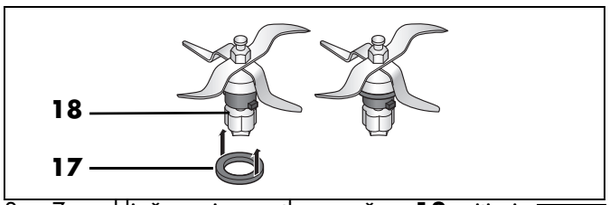
1. Postavite posudu miksera **5** vodoravno.
2. Pritisnite ručicu za otključavanje **26** na donjoj strani posude miksera **5** tako da je okrenuta prema simbolu otvorene brave.
3. Oprezno izvucite umetak s nožem **18** prema gore.



Za umetanje umetka s nožem **18** postupite na sljedeći način:
1. Postavite posudu miksera **5** vodoravno.
2. Umetnite umetak s nožem **18** od gore.
   Pripazite da se dva zupca na podnožju umetka s nožem **18** moraju utaknuti u dva udubljenja u dnu posude miksera **5**.

OPREZ!

⊙ Pripazite da je brtva **17** ispravno postavljena na umetku s nožem **18** jer bi sadržaj u protivnom mogao isteći.



3. Za zaključavanje umetka s nožem **18** pritisnite ručicu za otključavanje **26** na donjoj strani posude miksera **5** tako da je okrenuta prema simbolu zatvorene brave.

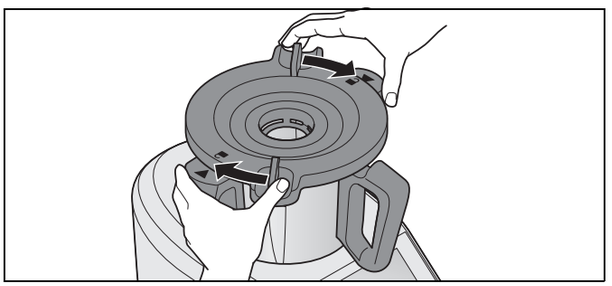


Umetanje posude miksera

1. Stavite posudu miksera **5** u prihvat **10**. Prednja strana s ručkom okrenuta je prema vama.
2. Lagano pritisnite posudu miksera **5** prema dolje da se dobro namjesti.

Postavljanje poklopca

1. Stavite poklopac **23** za posudu miksera tako da su simboli brave preko puta strelica na posudi miksera **5**.



2. Okrenite poklopac **23** objema rukama u smjeru kazaljke sata.
   Tek kada je poklopac **23** pravilno zatvoren, uređaj se može pokrenuti. Ako je aktivan program, zvučni signal pokazuje da je uređaj ponovno spreman za rad.

Vađenje posude miksera

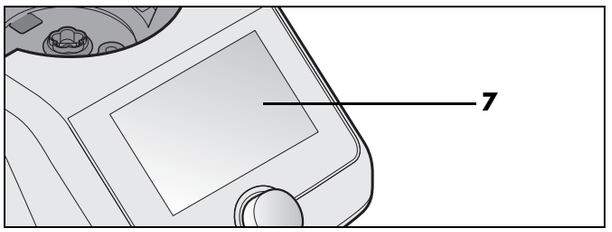
1. Okrenite poklopac **23** objema rukama u smjeru suprotnom od kazaljke sata i skinite ga.
2. Izvadite posudu miksera **5** prema gore.

8. Osnovno rukovanje

Uključivanje uređaja

- Postavite prekidač za uključivanje/isključivanje **6** na stražnjoj desnoj strani na **I**:
  - Zaslon **7** počinje svijetliti.
  - Na zaslonu se pojavljuje početni izbornik.

Zaslon

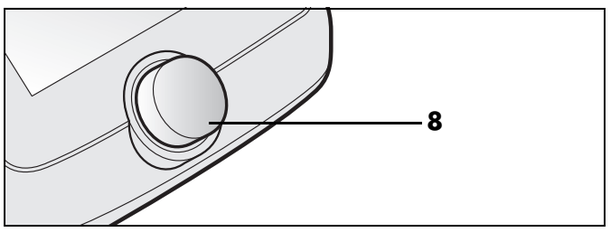


Na zaslonu **7** se prikazuju sve postavke i vrijednosti u uporabi.

Ako nije aktivna ni jedna funkcija i uređaj se ne upotrebljava oko 5 minuta, na zaslonu **7** se prikazuje dijaloški okvir u kojemu se odbrojava vrijeme do prebacivanje u stanje mirovanja.

- Pritisnite tipku dijaloškog okvira ili gumb **8** kako bi uređaj ostao aktivan.
- Ako je uređaj u stanju mirovanja, jednostavno pritisnite ili okrenite gumb **8** kako biste „probudili" uređaj.
- Upravljanje i namještanje vrijednosti provodi se putem zaslona osjetljivog na dodir **7** i gumba **8**. U mnogim su slučajevima moguće obje vrste rukovanja.
- Postavke možeš mijenjati dodirivanjem tipki te prelaženjem prstima i okretanjem.

Gumb



- Pritiskanjem gumba aktiviraju se označene funkcije.
- Gumbom **8** možete mijenjati postavke. Postavke se u pravilu odmah prikazuju na zaslonu **7**. Na taj se način okretanjem gumba možete, primjerice, pomicati kroz popis ili stavke izbornika.
- Postavke se mijenjaju uvijek samo za aktiviranu funkciju (npr. vrijeme, temperatura ili brzina programa).

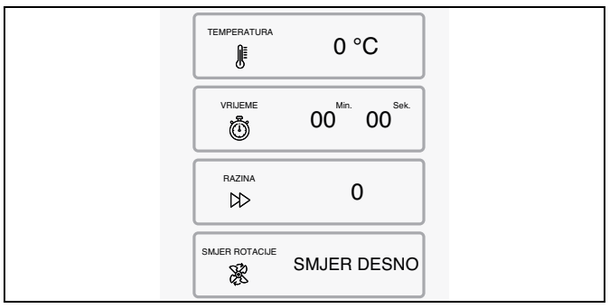
Vaga

Ugrađena kuhinjska vaga mjeri u koracima od 1 grama do 5 kg.
Vagom se jednostavno rukuje. Spremna je za uporabu kada ni jedna radna etapa nije u tijeku.

NAPOMENE:

- Početna težina iznosi 2 grama.
- Ako želite izmjeriti 5 grama ili manje, rezultati mjerenja možda neće biti točni.

Osnovne postavke za kuhanje

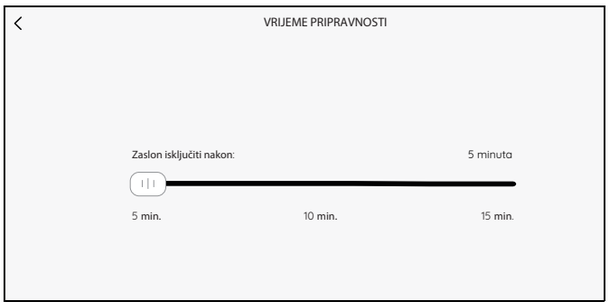


- Dodirnite jednu od 4 tipke i s desne će se strane otvoriti polje za namještanje odgovarajuće vrijednosti.

Odabir vremena mirovanja

Ovdje možete odabrati koliko će dugo nakon posljednje promjene postavke zaslon ostati uključen. Ako odabrano vrijeme istekne, oko 25 sekundi prikazuje se poruka. Promijenite neku postavku da biste spriječili isključivanje. Ako ne promijenite nijednu postavku, uređaj se prebacuje u stanje mirovanja.

1. Izbornik se poziva kako je opisano u poglavlju i prikazuje se na zaslonu.



2. Gurnite regulator na željeni položaj. Možete odabrati vrijeme isključivanja između 5 i 15 minuta u pomacima od jedne minute. Odabrano vrijeme se prikazuje.
3. Dodirnite tipku sa strelicom < gore lijevo za napuštanje izbornika. Postavka se sprema.

Tvorničke postavke

Vraćanjem na tvorničke postavke brišu se sve postavke i vaš tijek kuhanja.

1. Pritisnite stavku ☰ -> *Postavke* -> *VRATITI NA TVORNIČKE POSTAVKE*.
2. Dodirnite tipku *DA* za pokretanje funkcije. Kratko se pojavljuje početni zaslon, a zatim izbornik s jezicima.
3. Dodirnite željeni jezik i nakon toga tipku za pohranu.
4. Sada odaberite svoj Wi-Fi i unesite Wi-Fi šifru/lozinku. Dodirnite kvačicu za spremanje unosa.
5. Slijedite upute na zaslonu.

9. CookingPilot

CookingPilot uređaja *Monsieur Cuisine smart* korak po korak vas vodi kroz odabrani recept pa se zbog toga i zove CookingPilot (vođeno kuhanje).

Opće informacije o funkciji CookingPilot

- Kada se isporuči, uređaj *Monsieur Cuisine smart* ima puno recepata u svojoj memoriji.
- Povezivanjem s internetom i članskim računom u memoriju se učitavaju dodatni recepti. Nemojte se zaboraviti prijaviti.

Pozivanje izbornika

- Pritisnite tipku *RECEPTI*. Pronaći ćete je npr. u početnom izborniku ili gore lijevo u izborniku programa. Vidjet ćete niz recepata s fotografijama. Za otvaranje recepta dodirnite fotografiju.
- Ako želite izaći iz recepta, postupite na sljedeći način:
  - Pritisnite gore lijevo tipku ⮐. U sljedećem prozoru možete pohraniti trenutačni radni korak recepta.
  - Pojavljuje se početna stranica recepta. Pritisnite tipku sa strelicom < gore lijevo za pozivanje glavnog izbornika recepata.

10. Čišćenje uređaja

OPASNOST od strujnog udara!

⊙ Prije svakog čišćenja izvucite mrežni kabel iz mrežne utičnice **15**.
⊙ Osnovni uređaj **13** nikada nemojte uranjati u vodu.

OPASNOST od ozljeda uslijed posjekotina!

⊙ Imajte na umu da su oštrice umetka s nožem **18** vrlo oštre. Oštrice nikada nemojte dodirivati golim rukama kako biste izbjegli posjekotine.
⊙ Prije skidanja umetka s nožem **18** isperite posudu miksera **5** vodom te uklonite ostatke hrane s oštrica, tako da se umetak s nožem **18** može sigurno skinuti.
⊙ Prilikom ručnog pranja voda treba biti toliko bistra da možete dobro vidjeti umetak s nožem **18** kako se ne biste ozlijedili na vrlo oštrim noževima.

OPREZ!

⊙ Ni u kom slučaju ne upotrebljavajte oštra, nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Time biste mogli oštetiti uređaj.

NAPOMENA: Određene namirnice ili začini (npr. curry) mogu promijeniti boju plastike. To nije greška uređaja i ne predstavlja opasnost za zdravlje.

Ispiranje

1. Stavite posudu miksera **5** u uređaj.
2. Napunite 0,5 l vode u posudu miksera.
   U vodu možete dodati malo blagog deterdženta za pranje posuđa.
3. Postavite poklopac **23** na posudu miksera.
4. Odaberite program *PRETHODNO ISPIRANJE*.
5. Sada odaberite između opcija:
   - *KRATKO ČIŠĆENJE* (1 min 30 s) ili
   - *DUGO ČIŠĆENJE* (1 min 45 s)
6. Pritisnite *START*. Program počinje s postupkom ispiranja i vrijeme se odbrojava.

NAPOMENA: Pri dugom se čišćenju voda zagrijava prije početka postupka čišćenja.

7. Nakon završetka ispiranja na zaslonu se pojavljuje natpis *GOTOVO.*
8. Izlijte vodu i počnite s čišćenjem.

Čišćenje osnovnog uređaja

1. Očistite osnovni uređaj **13** vlažnom krpom. Možete upotrijebiti i malo sredstva za pranje posuđa.
2. Isperite ga čistom krpom blago navlaženom vodom.
3. Ne upotrebljavajte osnovni uređaj **13** dok se potpuno ne osuši.
4. Zaslon se dodatno može očistiti krpom za brisanje naočala ili posebnim sredstvom za čišćenje monitora.

Pranje u perilici posuđa

Sljedeći dijelovi mogu se prati u perilici posuđa:

- posuda miksera **5**
- mjerna posudica **24**
- poklopac za posudu miksera **23**
- brtva posude miksera **22**
- umetak s nožem **18**
- brtva umetka s nožem **17**
- umetak za kuhanje **19**
- nastavak za miješanje **20**
- lopatica **21**
- nastavak za kuhanje na pari, duboki **3**
- brtva nastavka za kuhanje na pari **4**
- nastavak za kuhanje na pari, ravni **2**
- poklopac nastavaka za kuhanje na pari **1**

Ni u kojem slučaju ne smijete prati sljedeće dijelove u perilici posuđa:

- osnovni uređaj **13**

NAPOMENE:

- Pri čišćenju u perilici posuđa ponekad može doći do blagih izobličenja. To se događa samo s priborom koji je napet pri zagrijavanju. Stavite dijelove slobodno u perilicu posuđa. Na taj ćete način osigurati da neće doći do izobličenja.
- Prije pranja posude miksera **5** u perilici posuđa obvezno izvadite umetak s nožem **18**.

Čišćenje pribora

1. Posudu miksera **5** isperite toplom vodom te zatim izlijte vodu.
2. Izvadite umetak s nožem **18** i skinite brtvu **17**.
3. Sav pribor čistite ručno u sudoperu sredstvom za pranje posuđa ili u perilici posuđa.
4. Nakon ručnog pranja isperite sve dijelove čistom vodom.
5. Pustite da se svi dijelovi potpuno osuše prije ponovne upotrebe.
6. Prije sljedeće uporabe ponovno umetnite umetak s nožem **18** u posudu miksera **5**.



Naknadno naručivanje pribora
Ako pri čišćenju utvrdite da bi nešto trebalo zamijeniti, možete naknadno naručiti pribor. Jednostavno skenirajte QR kod.

11. Savjeti za obradu

Pregled automatskog programa miješenja

Automatski program	Radni nastavak	Min. Količina	Maks. Količina	Prethodno podešeno vrijeme
Čvrsto tijesto (npr. kruh ili pizza)	Umetak s nožem **18**	500 g tijesta	1000 g brašna / 1750 g tijesta	2 min
Mekano tijesto (npr. dizano tijesto ili brioš)			1000 g brašna	
Tekuće tijesto (npr. palačinke ili tanke palačinke)			1000 g brašna	

Okvirne vrijednosti za automatski program pasiranje

Namirnica	Radni nastavak	Količina	Vrijeme
Sirovo voće i sirovo povrće	Umetak s nožem **18**	250 g	1 minuta
Pasiranje kuhanog povrća			45 sekundi

Okvirne vrijednosti za čvrsto tučeno vrhnje za šlag

Namirnica	Radni nastavak	Količina	Vrijeme	Razina
Tučenje ohlađenog vrhnja za šlag	Nastavak za miješanje **20**	200 g	2 – 2:30 minuta uz promatranje	3

Okvirne vrijednosti za usitnjavanje namirnica

Namirnica	Radni nastavak	Količina	Razina	Vrijeme
Jabuke (u komadima)	Umetak s nožem **18**	600 g	5	6 sekundi
Pecivo		1 komad	8	20 sekundi
Heljda		250 g	10	1 minuta
Pir		250 g	10	1:30 minuta
Kockice leda		250 g	Turbo	3 x 1 sekunda
Meso (smrznuto)		100 g	8	16 sekundi
Začini		20 g	10	20 sekundi
Zob		250 g	10	1:30 minuta
Kava u zrnu		100 g	10	45 sekundi
Krumpir (u komadima)		1 kg	5	10 sekundi
Češnjak		1 češanj	8	5 sekundi
Kupus (crveni/bijeli)		500 g	6	8 sekundi
Bilje		20 g	6	8 sekundi
Sjemenke lana		100 g	10	15 sekundi
Jezgre badema		200 g	10	10 sekundi
Mak		250 g	9	35 sekundi
Mrkve (narezane, 5 cm)		500 g	6	8 sekundi
Orašasti plodovi		200 g	10	10 sekundi
Zrna papra		20 g	10	20 sekundi
Raž		250 g	10	1:30 minuta
Čokolada / čokolada za kuhanje		200 g	8	15 sekundi
Sezam		50 g	10	10 sekundi
Pšenica		250 g	10	1:30 minuta
Pšenica		500 g	10	2 minute
Šećer		100 g	10	20 sekundi
Luk		1 komad	6	8 sekundi

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 336 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Savjeti i okvirne vrijednosti za automatski program za kuhanje na pari

- Pri stavljanju namirnica pazite na nekoliko proreza u umetku za kuhanje na pari **2** / **3** ili umetku za kuhanje **19** ostane slobodno. Samo se na taj način para može slobodno rasporediti pa će se sastojci ravnomjerno skuhati. S obzirom da je umetak za kuhanje manji, u jednom postupku možete obraditi manje namirnica.
- Količina vode u posudi miksera **5**: 1 litra s nastavkom za kuhanje na pari **3** // 0,5 litara s umetkom za kuhanje **19**.

Namirnica	Količina	Vrijeme kuhanja
Povrće		
Cvjetača, u cvjetićima	500 g	15 minuta
Mahune, zelene, u komadu	500 g	10 minuta
Brokula, u cvjetićima	500 g	12 minuta
Šampinjoni, u ploškama	250 g	15 minuta
Grašak, smrznut	250 g	8 minuta
Komorač (komadići širine 1 cm)	500 g	12 minuta
Krumpir, oguljen, narezan na četvrtine	800 g	15 minuta
Krumpir, mali, s korom	800 g	15 minuta
Koraba (komadići širine 1 cm)	500 g	15 minuta
Kupus, na trakice	500 g	12 minuta
Poriluk (kolutići širine 1 cm)	500 g	6 minuta
Mrkve (ploške debljine 3 mm)	500 g	12 minuta
Mrkve, u komadu, jako tanke	500 g	12 minuta
Paprika (trakice širine 1 cm)	500 g	10 minuta
Prokulica, u komadu	500 g	12 minuta
Šparoge, stabljike u komadu	500 g	18 minuta
Špinat, svježi	250 g	7 minuta
Tikvica (ploške debljine 5 mm)	500 g	12 minuta
Grašak šećerac, u komadu	200 g	8 minuta
Voće		
Jabuke, narezane na četvrtine	500 g	12 minuta
Marelice, prepolovljene	500 g	10 minuta
Kruške, narezane za četvrtine	500 g	12 minuta
Breskve, prepolovljene	500 g	10 minuta
Šljive, prepolovljene	500 g	12 minuta
Meso		
Kuglice od mljevenog mesa i mesne okruglice	500 g	15 minuta
Pileći file, u komadu	150 g	15 minuta
Pileći file, narezan	500 g	12 minuta
Pureći file, u komadu	150 g	15 minuta
Pureći file, narezan	500 g	12 minuta
Riba		
Pastrva, u komadu	2 komada od 250 g	15 minuta
Kozice, sirove	250 g	10 minuta
File od lososa	1 – 4 komada po 300 g, debljine 3 – 4 cm	12 minuta
Školjke	1 kg	15 minuta
File bakalara	1 – 4 komada po 200 g, debljine 2 cm	12 minuta

Savjeti i okvirne vrijednosti za automatski program SOUS-VIDE

- Stavite namirnicu za kuhanje u vrećicu za vakumiranje i vakumirajte je. Ili je stavite u vrećicu za zamrzavanje. Stavite vrećicu za zamrzavanje s otvorom prema gore u vodu i potpuno istisnite zrak. Na kraju čvrsto zatvorite vrećicu kvačicama.
- Stavite umetak za kuhanje u posudu miksera.
- Napunite posudu miksera gotovo do gornjeg ruba umetka za kuhanje vrućom vodom.
- Stavite vrećicu u umetak za kuhanje i lagano je pritisnite u vodu sve dok nije u potpunosti prekrivena vodom.
- Stavite vrećicu za zamrzavanje u umetak za kuhanje tako da je otvor vrećice s kvačicama okrenut prema gore.
- Ako je potrebno, nadopunite još malo vruće vode. Međutim, pazite pri tome na maksimalnu razinu punjenja posude miksera.
- Optimalno je ako namirnicu za kuhanje nakon kuhanja još kratko jako zapržite u tavi.

Namirnica	Količina (otprilike 4 porcije)	Vrijeme kuhanja	rare	medium rare	medium	well done
Meso						
Srnetina, otkoštena	600 g	1 sat	-	52 °C	55 °C	62 °C
Goveđi odresci	4 kom. (po 180 g, debljine 2 – 3 cm)	1 sat	52 °C	55 °C	58 °C	62 °C
Goveđi filet	800 g	2 sata	-	54 °C	59 °C	-
Svinjski vrat	800 g	2 sata 30 min	-	60 °C	65 °C	72 °C
Svinjski file	600 – 800 g	1 sat 30 min	-	56 °C	59 °C	63 °C
Pileća prsa	4 kom. (po 150 g, debljine 3 – 4 cm)	50 min	-	-	-	70 °C
Pačja prsa	2 kom. (po 300 g, debljine 2 – 3 cm)	70 min	-	58 °C	60 °C	70 °C
Janjeći file	500 g	45 min	-	62 °C	65 °C	70 °C
Riba						
File od lososa	4 kom. (po 125 g, debljine 2 – 3 cm)	40 min	40 °C glazirano	45 °C mekano	50 °C čvrsto	65 °C potpuno
Kozice	20 kom.	25 min	40 °C glazirano	45 °C mekano	50 °C čvrsto	56 °C potpuno
Povrće						
Zelene šparoge	400 g	20 min	-	-	-	85 °C
Mrkve	400 g (debele mrkve prepoloviti uzdužno)	1 sat	-	-	-	85 °C
Mahune	400 g	1 sat	-	-	-	85 °C
Voće						
Ananas / breskve / marelice / trešnje oprane, očišćene, bez koštica i po želji narezane za komadiće	400 g	1 sat	-	-	-	85 °C
Jabuke/kruške oprane, očišćene, bez koštica i narezane za kriške	400 g	25 min	-	-	-	85 °C

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 338 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Savjeti i okvirne vrijednostiza automatski program SLOW COOK

U programu *SLOW COOK* kuhanje se provodi u tekućini. Ovisno o ukusu i upotrijebljenom proizvodu, može se raditi npr. o juhi, soku, vodi ili vinu. Po želji se mogu dodati začini i dodatne namirnice.

Namirnica	**Količina (otprilike 4 porcije)**	**ostali sastojci**	**Vrijeme kuhanja**	**Temperatura**
Meso				
Goveđe pečenje / tafelspitz	800 g u komadu	staviti u posudu miksera s 1 litrom mesnog temeljca	6 sati	85 °C
Goveđi gulaš	800 g u kockicama veličine 2 x 3 cm	staviti u posudu miksera s 500 ml mesnog temeljca	4 sata	85 °C
Svinjsko pečenje	800 g u komadu	staviti u posudu miksera s 1 litrom mesnog temeljca	6 sati	85 °C
Svinjski gulaš	800 g u kockicama veličine 2 x 3 cm	staviti u posudu miksera s 500 ml mesnog temeljca	4 sata	85 °C
Piletina s umakom	800 g u trakicama, debljine oko 1 cm	staviti u posudu miksera s 500 ml mesnog temeljca	1 sat	90 °C
Riba				
Varivo od ribe	1 kg očišćenog, opranog i u komadiće veličine zalogaja narezanog povrća, 500 g očišćenog ribljeg filea bez kože u komadićima veličine zalogaja, začini	Povrće staviti u posudu miksera s 1 litrom povrtnog ili ribljeg temeljca. Dodati ribu.	2 sata maks. 30 min	85 °C 70 °C
		NAPOMENA: Ribu dodati u varivo tek na kraju. Ne bi se trebala kuhati dulje od 30 min kako bi se spriječilo njezino raspadanje.		
Povrće				
Varivo od povrća	1 kg očišćenog, opranog i u komadiće veličine zalogaja narezanog povrća, začini	Povrće staviti u posudu miksera s 1 litrom povrtnog temeljca.	2 sata	90 °C
Voće				
Kompot	800 g voća, opranog, očišćenog, bez koštica i narezanog na kockice maks. veličine 2 cm	Voće staviti u posudu miksera sa 100 ml vode i 3 jušne žlice šećera	2 sata	90 °C
Jabučna kaša, kaša od šljive	1,2 kg voća, opranog, očišćenog, bez koštica i narezanog na kockice maks. veličine 2 cm	Voće staviti u posudu miksera s 200 ml pasiranog voćnog soka.	5 sati, nakon toga s umetnutom mjernom posudicom pasirati 1 min na razini 10	80 °C

Savjeti i okvirne vrijednosti za automatski program FERMENTACIJA

- U gotove proizvode po želji možete dodati začine, začinsko bilje, orašaste plodove ili voće.
- Dizana tijesta možete fermentirati u nastavku za kuhanje na pari. Za to ulijte 250 ml vode u posudu miksera i prekrijte sve ventilacijske otvore papirom za pečenje. Zatim zatvorite poklopac.

Namirnica	Sastojci	Vrijeme kuhanja	Temperatura
Jogurt 5 čaša po 200 g	900 ml mlijeka na sobnoj temperaturi (trajno mlijeko, 3,5 % masti) 100 g običnog jogurta (3,5 % masti)	8 sati	40 °C
Svježi sir	1500 ml hladnog mlijeka (svježe mlijeko, 3,5 % masti) 200 g kiselog vrhnja (10 % masti)	10 sati	65 °C
Slatko dizano tijesto	Gotovo slatko dizano tijesto. Recept za to ćete pronaći u našim datotekama.	1 sat	50 °C
Slano dizano tijesto / tijesta za kruh	Gotovo slano dizano tijesto. Recept za to ćete pronaći u našim datotekama.	1 sat 30 min	50 °C

Savjeti i okvirne vrijednosti za automatski program SMOOTHIE

- Voće i povrće stavite u posudu miksera uvijek oprano, očišćeno, oguljeno, bez koštica i narezano na grube komade.
- Najbolji ćete rezultat postići ako u posudu miksera dodate sastojke najviše do oznake 1l.
- Za 4 čaše od 250 ml u posudu miksera stavite po 660 g tvrdih sastojaka i 350 g tekućine (npr. voda, mlijeko, jogurt, mlaćenica, kefir).
- Uvijek odaberite vrijeme pod kojim je naveden najtvrđi od upotrijebljenih sastojaka.

Namirnica	Količina (za 4 čaše po 250 ml)	Vrijeme
Voće		
Mekano Voće Bobičasto voće, banane, grožđe, zreli kivi, meso citrusa, dinja, marakuja, trešnje, mirabele, šljive	Po 660 g voća + 350 g tekućine	1 min.
Tvrđe Voće Mango, tvrđi kivi, jabuke, kruške, breskve, marelice. Rabarbara, nektarine	Po 660 g voća + 350 g tekućine	1 min. 30 s
Tvrdo Voće Tvrđe jabuke, tvrđe kruške, tvrđe nektarine	Po 660 g voća + 350 g tekućine	2 min.
Povrće		
Mekano Povrće Rajčice, avokado, salatni krastavac, listovi salate (bez peteljke/stabljike)	Po 660 g povrća + 350 g tekućine	1 min.
Tvrđe Povrće Celer, cikla (kuhana), kukuruz (iz konzerve), paprika, mladi luk, kelj (bez stabljike), komorač, paprike	Po 660 g povrća + 350 g tekućine	1 min. 30 s
Tvrdo Povrće Mrkve, rotkvice, tikvica, koraba, korijen celera, hokaido tikva, listovi salate s peteljkama	Po 660 g povrća + 350 g tekućine	2 min.
Oostalo		
Mekani Sastojci Kikiriki maslac, listovi začinskog bilja, začini (npr. cimet, đumbir, vanilija), zaslađivači (npr. med, sirup od agave)	Po 660 g sastojaka + 350 g tekućine	1 min.
Tvrđi Sastojci Zobene pahuljice, sladoled	Po 660 g sastojaka + 350 g tekućine	1 min. 30 s
Tvrdi Sastojci Usitnjeni led, orašasti plodovi	Po 660 g sastojaka + 350 g tekućine	2 min.

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 340 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

12. Smetnje, uzrok, otklanjanje

Ako vaš uređaj ne funkcionira na željeni način, najprije provjerite ovaj kontrolni popis. Možda se radi o malom problemu koji možete sami ukloniti.

OPASNOST od strujnog udara!

⊙ Nipošto ne pokušavajte sami popravljati uređaj.

Rezervni dijelovi

Smetnja	Uzrok	Otklanjanje
Gdje mogu naručiti rezervne dijelove?		Pribor ili rezervne dijelove možete naručiti u trgovini na stranici shop.monsieur-cuisine.com.

Nepravilan rad motora

Smetnja	Uzrok	Otklanjanje
Ako motor ne radi pravilno, razlozi mogu biti sljedeći.	Postavljena je mala brzina okretanja miksera.	Na donjoj razini motor namjerno radi nepravilno kako bi se postigao dobar omjer miješanja. Ne morate intervenirati.
	Namjestili se automatski program.	Mnogi automatski programi rade stanke pri promjeni smjera kretanja noža. Zbog toga se može činiti da motor povremeno zaustavlja. Ali bez brige, to tako mora biti.
	Motor je preopterećen. To se može dogoditi, primjerice zbog prevelike količine tijesta koje se prerađuje.	Vaš uređaj Monsieur Cuisine smart mora napraviti stanku pa ga ostavite da se ohladi otprilike 30 minuta. Nakon toga možete nastaviti, naravno, uz manju količinu tijesta.

Ostale smetnje

Smetnja	Uzrok	Otklanjanje
Uređaj se ne pokreće.	Posuda miksera **5** nije ispravno umetnuta.	Ispravno umetnite posudu miksera **5**.
	Poklopac **23** ili duboki nastavak za kuhanje na pari **3** nisu ispravno stavljeni na posudu miksera **5**.	Ispravno stavite poklopac **23** ili duboki nastavak za kuhanje na pari **3**.
	Nema napajanja električnom energijom	Provjerite mrežni kabel **15**, prekidač za uključivanje/isključivanje **6** te možda i osigurač.
Ne prikazuje se Wi-Fi.	Vaš uređaj *MC smart* radi samo u Wi-Fi mreži s frekvencijom od 2,4 GHz. Međutim, vaš je usmjerivač postavljen na 5 GHz.	U izborniku s postavaka usmjerivača uz Wi-Fi od 5 GHz, aktivirajte i Wi-Fi od 2,4 GHz i s njim povežite uređaj *MC smart*.
Uređaj se ne može spojiti na Wi-Fi mrežu.	Vaš uređaj *MC smart* radi samo u Wi-Fi mreži s frekvencijom od 2,4 GHz. Međutim, vaš usmjerivač pokušava uspostaviti vezu od 5 GHz.	U postavkama svog usmjerivača dajte novi naziv Wi-Fi mreži od 2,4 GHz koji će se razlikovati od Wi-Fi mreže od 5 GHz. Na postojeći naziv jednostavno dodajte „2,4 GHz" i povežite *MC smart* s tom Wi-Fi mrežom. Zbog toga će se drugi uređaji koji rade u Wi-Fi mreži od 2,4 GHz i koji su prije bili na nju spojeni morati ponovno povezati.
	Na usmjerivaču je isključena frekvencija od 2,4 GHz.	Ponovno uključite frekvenciju od 2,4 GHz u izborniku usmjerivača.
		Provjerite mrežni kabel **15**, prekidač za uključivanje/isključivanje **6** te možda i osigurač.

Smetnja	Uzrok	Otklanjanje
Tekućina ispod uređaja	Umetak s nožem **18** nije ispravno umetnut pa posuda miksera **5** zbog toga propušta.	Ispravno umetnite umetak s nožem **18**.
	Brtva **17** umetka s nožem je neispravna.	Umetnite novu brtvu **17**.
	Tekućina je izašla iz posude miksera **5** i preko prelјeva **12** na osnovnom uređaju **13** iscurila na radnu površinu.	Pri miksanju tekućina na razini 10 ili tipkom *TURBO* u posudi miksera **5** smije biti najviše 2,5 litre jer u protivnom može izletjeti tekućina. Ako je razina brzine manja od 10, posuda miksera **5** smije se napuniti do maksimalnog ograničenja od 3 litre.
Na poklopcu **23** posude miksera **5** istječe tekućina.	Nije ispravno umetnuta brtva **22**.	Ispravno umetnite brtvu **22**.
	Brtva **22** je neispravna.	Umetnite novu brtvu **22**.
Nije moguće podesiti temperaturu.	Odabrana je razina brzine 4 – 10.	Odaberite razinu brzine 0 – 3.
Moji se unosi neprestano mijenjaju.	Unijeli ste vrijednost koja nije moguća s trenutačnim programom.	Pazite na informacije na zaslonu **7** ili u uputama.
Umetak s nožem **18** se ne vrti.	Je li držač oštrice **11** istrošen? To se može dogoditi, primjerice zbog prerađivanja prevelike količine tijesta.	Zamijenite držač oštrice **11** novim i ubuduće pazite na navedene maksimalne količine.
Dijelovi uređaja, odnosno pribora su promijenili boju ili izgledaju zamućeno.	Određene namirnice ili začini (npr. curry) mogu promijeniti boju plastike. To nije greška na uređaju.	Pomoć nije potrebna jer se time ne ugrožava zdravlje.
Nije moguće odabrati razinu brzine veću od 3.	Namještena je temperatura.	Postavite temperaturu na *0*.
Poruke o greškama ili napomene na zaslonu. Skenirajte QR kôd kako biste došli do popisa koda greške.	Upozorenje na nepravilno rukovanje	Pratite upute na zaslonu.

13. Jamstvo tvrtke HOYER Handel GmbH

Poštovani korisnici,
Na ovaj uređaj možete ostvariti 3 godine jamstva koje vrijedi od datuma kupnje. U slučaju neispravnosti uređaja, možete iskoristiti svoja zakonska prava kod prodavača proizvoda. Kao što je opisano u nastavku, ta zakonska prava nisu ograničena našim jamstvom.

Jamstveni uvjeti

Jamstveno razdoblje započinje datumom kupnje. Sačuvajte originalni račun iz poslovnice LIDL na sigurnom mjestu.
Ako se u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda pojavi greška u proizvodu, materijalu ili izradi, prema vlastitoj procjeni ćemo besplatno popraviti ili zamijeniti proizvod ili vam vratiti novac. Ovo jamstvo zahtijeva da u roku od tri godine predate neispravan proizvod i dokaz o kupnji (račun), te u pismenom obliku ukratko opišete o kojem je nedostatku riječ i kada je nastupio problem. Daljnji preduvjet je tipska oznaka na uređaju. U slučaju da je ona uklonjena, jamstvo više ne vrijedi.
Ako kvar pokriva naše jamstvo, dobit ćete popravljeni ili novi proizvod. Popravkom ili zamjenom proizvoda ne započinje novo razdoblje jamstva.

Jamstveni rok i zakonsko jamstvo za reklamacije u vezi s nedostacima

1. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.
2. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.
3. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Već pri kupnji možete uočiti prisutno oštećenje ili nedostatke koje odmah treba prijaviti nakon otpakiravanja proizvoda. Nakon isteka jamstvenog roka, neophodne popravke obavljamo uz naknadu.

Opseg jamstva

Uređaj je proizveden prema strogim smjernicama kvalitete, te je prije isporuke pažljivo i savjesno ispitan.
Jamstvo se odnosi na greške u materijalu ili izradi.

Iz jamstva su isključeni zagorjeli lonci i potrošni dijelovi koji podliježu uobičajenom trošenju, kao i oštećenja na lomljivim dijelovima, npr. prekidači, svjetiljke, brtve, oštrice za usitnjavanje, držači oštrica, lopatice, umetci za miješanje i drugi stakleni dijelovi.

Ovo jamstvo ne vrijedi ako je proizvod oštećen ili nije propisno korišten ili održavan. Kako bi se osiguralo pravilno korištenje proizvoda, treba strogo slijediti sve upute za korištenje. Treba izbjegavati sve vrste korištenja i rukovanja protivno navedenim uputama i upozorenjima.
Proizvod je namijenjen samo za privatnu upotrebu, a ne u komercijalne svrhe. U slučaju nedozvoljenog i nepravilnog rukovanja, zloupotrebe ili zahvata koje nisu poduzeli naši ovlašteni serviseri, jamstvo se poništava.

Jamstveni postupak

Za osiguravanje brze obrade zahtjeva slijedite sljedeće napomene:

- Kod svih upita uvijek pri ruci imajte broj artikla **IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601** i račun kao dokaz kupnje.
- Brojevi artikala nalaze se na tipskoj pločici, ugravirani, na naslovnoj strani vaših uputa (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani uređaja.
- Ako se pojave neispravnosti ili neki drugi nedostaci, najprije kontaktirajte sa servisnim centrom navedenim u nastavku **telefonski** ili **e-poštom**.
- Neispravan proizvod na taj način možete uz priloženi račun kupnje (izvadak) i opis postojećeg nedostatka i datum pojavljivanja problema, besplatnom pošiljkom poslati na adresu servisnog centra koji će vam biti naveden.

Na www.lidl-service.com možete preuzeti ove i brojne druge priručnike, videozapise o proizvodima i instalacijske softvere.



Putem ovog QR koda dospjet ćete izravno na stranicu s uslugama tvrtke Lidl (www.lidl-service.com), a unosom broja artikla (IAN) **529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601** možete otvoriti upute za korištenje.

Popravak bez jamstva ili jamstvenih zahtjeva

Pokvareni uređaj možete nam poslati na popravak čak i ako jamstvo više ne vrijedi, npr. zato što je jamstveno razdoblje isteklo ili zato što se sami slučajno uzrokovali štetu na uređaju.

I u tom nam se slučaju također možete obratiti kako je prethodno opisano. Vi snosite troškove dostave i popravka.

Servisni centar

(HR) Servis Hrvatska
Tel.: 0800 777 999
E-Mail: hoyer@lidl.hr

IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601

Dobavljač

Ne zaboravite da sljedeća adresa **nije adresa servisnog centra**. Najprije kontaktirajte s navedenim servisnim centrom.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NJEMAČKA

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 343 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 344 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Tartalom

1. Biztonsági tudnivalók 345
2. Általános tudnivalók 347
3. Áttekintés 349
4. Az alkatrészek és funkcióik 349
5. Kicsomagolás és felállítás 350
6. Első bekapcsolás és internet csatlakozás 350
7. A keverőedény használata 351
8. Alapvető kezelés 352
9. CookingPilot 353
10.A készülék tisztítása 353
11.Tippek a feldolgozáshoz 354
12.Meghibásodás, okok és elhárításuk 360
13.Garancia 362

⚠ ***A kezelési útmutató és a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyása miatti VESZÉLY!***
Ez a rövid útmutató nem helyettesíti a fő útmutatót.
A tevékenység elkezdése előtt olvasd el a rövid útmutatóban vagy az online kezelési útmutatóban lévő biztonsági utasításokat.

Fő útmutató

A fő útmutató eléréséhez olvasd be a QR-kódot, vagy írd be böngésződbe a www.monsieur-cuisine.com webhelyet.

Köszönjük a bizalmat!

Gratulálunk új, főzőfunkciós *Monsieur Cuisine smart* konyhai robotgépedhez.

A termék biztonságos használata, továbbá a szolgáltatások teljes körű megismerése érdekében:

- **Az első használatbavétel előtt figyelmesen olvasd végig a kezelési útmutatót.**
- **Mindenekelőtt tartsd be az útmutató biztonsági utasításait!**
- **A készülék kizárólag a kezelési útmutatóban ismertetett módon üzemeltethető.**
- **Őrizd meg az összes dokumentumot.**
- **Ha továbbadod a készüléket, mellékeld a biztonsági utasításokat és a rövid útmutatót. Ezek a termék részét képezik.**
- **A termék dokumentációja a következőkből áll...**
  - **a rövid útmutató a biztonsági utasításokkal,**
  - **az interneten található kezelési útmutató.**

Reméljük, hogy elnyeri tetszésed új, főzési funkcióval rendelkező *Monsieur Cuisine smart* konyhai robotgéped!

Jelzések a készüléken

Az ezzel a jelzéssel megjelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.

Ez a jelzés figyelmeztet, hogy ne érj hozzá a forró felületekhez.

Ez a jelzés figyelmeztet, hogy ne érj hozzá a forró vízgőzhöz.

Rendeltetésszerű használat

A *Monsieur Cuisine smart* keverésre, habverésre, verésre, keverésre, aprításra, pürésítésre, emulgeálásra, jég aprítására, dinsztelésre, párolásra, dagasztásra, sütésre, főzésre, mentett receptek irányított főzésére, valamint élelmiszerek és ételek mérésére szolgál.
Csatlakoztatható az internethez, és számos recepthez fér hozzá.
A készülék kizárólag háztartási célokra készült. A készüléket csak belső terekben szabad használni.
A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 345 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Előre látható helytelen használat

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

⊙ Ne használd a készüléket különösen kemény élelmiszerek, pl. csontok vagy szerecsendió aprítására.

Idegen termékek és a veszélyeik:

⊙ Mindenképpen be kell tartani a kezelési útmutató azon utasítását, hogy csak eredeti tartozékokat szabad használni.

⊙ Az idegen tartozékok, elsősorban az olyanok, amelyek a *Monsieur Cuisine smart* készülék biztonsági funkcióit blokkolják, veszélyeztetik az egészségedet, és automatikusan az **üzemeltetési engedély megszűnését** vonják maguk után. Az ebből adódó következményes károk (dologi, vagyoni károk vagy személyi sérülések) az üzemeltetőt vagy a tulajdonost terhelik. Mi, gyártóként, ebben az esetben semmiféle felelősséget nem vállalunk.

A terméket folyamatosan javítjuk.
Ezért lehetnek kis eltérések a képeken, különösen a szoftver esetében.

Annak érdekében, hogy terméked naprakész legyen a legújabb technológiával, mindig naprakészen kell tartani a Monsieur Cuisine alkalmazást okostelefonodon és/vagy táblagépeden.

1. Biztonsági tudnivalók

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

⊙ Gyermekek nem használhatják a készüléket.
⊙ A készüléket és a csatlakozóvezetéket tartsd távol a gyermekektől.
⊙ A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik.
⊙ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
⊙ Csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve miután a készülék biztonságos használatáról tájékoztatást kaptak, és a lehetséges veszélyeket megértették.

⚠ Üzem közben a készülék felülete nagyon felforrósodik. Használat közben csak edényfogóval vagy konyhai kesztyűvel érintsd meg a párolóegységek tartozékait és a párolóegységek fedelét.

⊙ Ha a készüléket felügyelet nélkül hagyod, vagy összeszerelni, szétszerelni vagy tisztítani kívánod, előtte mindig válaszd le az elektromos hálózatról.
⊙ Gondoskodj róla, hogy az aprítóbetét pengéi különösen élesek legyenek:
- Soha ne érj puszta kézzel a késhez, nehogy elvágd a kezedet.
- Ha kézzel mosod el a készüléket, olyan tiszta vizet használj, hogy jól lásd az aprítópengét, nehogy az éles kések elvágják a kezedet.
- A keverőedény kiürítésekor ügyelj arra, hogy ne érj hozzá az aprítóbetét pengéihez.
- Az aprítópenge kivételekor és behelyezésekor ügyelj arra, hogy ne érj hozzá a pengéhez.

⊙ A Turbo funkció használatakor nem lehetnek forró élelmiszerek a keverőedényben. Azok ugyanis kirepülhetnek, és égési sérüléseket okozhatnak.
⊙ Az aprítóbetét és a keverőbetét a kikapcsolást követően tovább forognak. Várd meg, hogy a készülék teljesen leálljon, mielőtt kiteszeled a keverőedényt és felnyitod a fedelet.
⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a veszély megelőzése érdekében cseréltesd ki a gyártóval, szervizével vagy más hasonlóan képzett szakemberrel.
⊙ A használat során mozgó tartozékok vagy pótalkatrészek cseréje előtt kapcsold ki és válaszd le a készüléket az elektromos hálózatról.
⊙ Ügyelj arra, hogy ne kerüljön folyadék a készülék csatlakozójába.
⊙ Ne feledd, hogy a fűtőelem felülete használat után még meleg marad.
⊙ A hibás használat sérüléseket okozhat.
⊙ Legyél óvatos, amikor forró folyadékot töltesz a keverőedénybe. A hirtelen gőzképződés miatt ismét kilöködhet.
⊙ Csak akkor használd a készüléket, ha minden fedél megfelelően fel van szerelve és/vagy a biztonsági berendezés a leírt helyzetben van.
⊙ Mindig használj megfelelő eszközt az étel lenyomásához, pl. egy spatulát.
⊙ Soha ne nyúlj a kezeddel a keverőedénybe, amikor az be van helyezve.
⊙ A készüléket háztartási, illetve ehhez hasonló alkalmazási célokra terveztük, például a következőkhöz …
… konyhában munkatársak számára, boltokban, irodákban és más kereskedelmi egységekben;
… mezőgazdasági ingatlanokban;
… szállodák, motelek és más lakólétesítmények vendégeinek kiszolgálására;
… reggelizőhelyeken való használatra.
⊙ Tartsd be a fő útmutatóban a tisztításról szóló fejezet utasításait.

⚠ ***VESZÉLY a gyermekekre nézve***

⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjáték. A gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. A zacskók fulladást okozhatnak.

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 346 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

VESZÉLY a házi- és haszonállatokra nézve, illetve azok által

- Az elektromos készülékek veszélyt jelenthetnek a házi- és haszonállatokra nézve. Ezenkívül az állatok is károsíthatják a készüléket. Ezért alapvetően tartsd távol az állatokat az elektromos készülékektől.

Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE

- A készüléket soha ne működtesd kád, zuhanyzó, teli mosdókagyló vagy hasonló közelében.
- Az alapkészüléket, a csatlakozóvezetéket és a hálózati csatlakozódugót ne mártss vízbe vagy más folyadékokba.
- Óvd az alapkészüléket a nedvességtől, csepegő vagy fröccsenő víztől.
- Amennyiben folyadék jutna az alapkészülékbe, azonnal húzd ki a hálózati csatlakozódugót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesd a készüléket.
- Ne használd a készüléket vizes kézzel.
- Ha a készülék vízbe esne, akkor a hálózati csatlakozódugót azonnal ki kell húzni. Csak ezután vedd ki a vízből a készüléket.

Áramütés VESZÉLYE

- A hálózati csatlakozódugót csak akkor dugd a csatlakozóaljzatba, ha a készüléket már kompletten összeszerelted.
- A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, jól hozzáférhető, védőérintkezős csatlakozóaljzathoz csatlakoztasd, amelynek feszültsége megfelel a készülék adatlapján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
- Ügyelj arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek miatt! Ne tekerd a csatlakozóvezetéket a készülékre!
- A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húzni a hálózati csatlakozót.
- Ügyelj arra, hogy a csatlakozókábel soha ne jelentsen botlásveszélyt, és senki ne tudjon beleakadni vagy rálépni.
- A csatlakozóvezetéket tartsd távol a forró felületektől (pl. tűzhelylap).
- A készülék használata során ügyelj arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon vagy csípődjön be!
- A hálózati csatlakozódugó kihúzásakor mindig a csatlakozódugót fogd, soha ne a vezetéket.
- Húzd ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból:
  - ha üzemzavar lép fel
  - ha nem használod a *Monsieur Cuisine smart* készüléket
  - össze- vagy szétszerelés előtt
  - tisztítás előtt
  - vihar idején
- Ne használd a készüléket, ha azon vagy a csatlakozóvezetéken látható sérülést találsz!
- A veszélyek megelőzése érdekében ne végezz módosításokat a készüléken!
- Soha ne dugj tárgyakat vagy ujjakat a készülék nyílásaiba; sem kívülről a szellőzőnyílásokba, sem a belső kis nyílásokba.

Vágás általi sérülés VESZÉLYE

- A készüléket semmi esetre sem szabad edény nélkül működtetni.
- Soha ne nyúlj a forgó késhez. Ne tarts kanalat vagy hasonló tárgyakat a forgó részekhez. A hosszú hajat és bő ruházatot tartsd távol a forgó alkatrészektől.
  Az egyetlen kivétel: A mellékelt spatula úgy van kialakítva, hogy az óramutató járásával megegyező irányban történő keverés közben ne érintkezzen a forgó aprítóbetéttel. A lapát nem használható a keverőbetéttel.

TŰZVESZÉLY

- A készüléket bekapcsolás előtt helyezd egyenletes, stabil, száraz és hőre nem érzékeny felületre.
- Üzem közben nem kell folyamatosan felügyelni a készüléket, azonban rendszeresen ellenőrizni kell. Ez különösen abban az esetben igaz, ha nagyon hosszú főzési időt állítottál be.

Égési sérülés VESZÉLYE

- Ha a keverőedény tartalma forró, akkor a fedelet csak lassan és óvatosan szabad kinyitni.
- Közvetlenül a pürésítés után a keverőedényben lévő keverék még mindig mozog, és kifolyhat, ha a fedelet túl gyorsan nyitják ki. Ezért a pürésítés után várj körülbelül 10 másodpercet, mielőtt kinyitnád a fedelet.
- A készüléket csak lehűlt állapotban szállítsd.
- Tisztítás előtt várd meg, amíg a készülék lehűl.

Égési sérülések VESZÉLYE

- Forralás közben lehetőleg ne nyisd ki a párolóegységek fedelét, mert forró gőz távozhat.
- Ügyelj arra, hogy a párolóegységek fedelén lévő gőznyílásokon keresztül forró gőz távozik. Soha ne fedd el a nyílásokat, különben a gőz összegyűlhet a készülék belsejében, ami a fedél felnyitásakor hirtelen távozik.
- Ha ki szeretnéd nyitni a párolóegységek fedelét, először a tőled távol lévő oldalon nyisd résnyire a fedelet, hogy a hirtelen kijutó gőz ne az irányodba távozzon.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra

- A készüléket csak sík, száraz, csúszásmentes és vízálló felületre helyezd, nehogy leessen vagy lecsússzon.
- Ne helyezd a készüléket forró felületre, például a tűzhelyre.
- A keverőbetétet csak az 1–4 sebességfokozatokkal szabad használni.
- A keverőbetét használatakor ne használja a Turbo funkciót.
- A keverőedényt csak fedéllel együtt szabad használni, különben a folyadék kifröccsenhet.
- Ne mozdítsd el a készüléket, ha még élelmiszer vagy tészta van benne.
- Ne tegyél túl sok élelmiszert a keverőedénybe, mert különben a tartalma kifröccsenhet. A kifröccsenő folyadék az alátétre folyik. Ezért a készüléket vízálló felületre kell helyezni.
- Ügyelj arra, hogy pároláskor soha ne legyen túl kevés, vagy túl sok víz a készülékben.
- Ne helyezd a készüléket közvetlenül falra szerelt szekrény alá, mert a keletkező gőz károsíthatja a bútorokat.

- A gőzgerjesztéshez kizárólag tiszta ivóvizet szabad használni.
- Üres állapotban ne működtesd a készüléket, mert így a motor túlmelegedhet és károsodhat.
- Csak eredeti tartozékokat használj.
- Ne használj maró vagy dörzshatású tisztítószereket!
- A készülék csúszásmentes műanyag tapadókorong-lábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a műanyag tapadókorong-lábakat megtámadhatják és feloldhatják. Adott esetben helyezz csúszásmentes alátétet a készülék alá.

Környezeti feltételek

- A készüléket +5 °C és +30 °C közötti környezeti hőmérsékleten történő használatra tervezték. A készülék kifogástalan működésének és hosszú élettartamának garantálása érdekében kérjük, az üzemeltetés során biztosítsd a fenti hőmérséklethatárok betartását.
- A készülék tárolásához -20 °C és +60 °C közötti hőmérséklet szükséges. Kérjük, vedd figyelembe, hogy az ezt meghaladó extrém hőmérsékletek a készülék működésére és élettartamára káros hatással lehetnek.
- Kérjük, mind az üzemeltetés, mind a tárolás során ügyelj arra, hogy a páratartalom 30 % és 75 % között legyen.

2. Általános tudnivalók

Műszaki adatok

Modell:	SKMS 1200 C1
Hálózati feszültség:	230 V ~ 50 Hz
Védelmi osztály:	I
Teljesítmény:	1200 Watt; Mixer: 1000 Watt; Főzés: 1050 Watt
A Be-/kikapcsoló gomb **0** állásban vano = az áramfogyasztás:	0 Watt
Váltás készenléti állapotba:	< 20 perc
Áramfogyasztás készenléti állapotban:	≤ 0,5 Watt
WIFI: Frekvenciatartomány: Adóteljesítmény:	 2400 – 2483,5 MHz < 20 dBm
A keverőedény **5** maximális töltési mennyisége:	3 liter
A mérleg maximális súlyterhelése:	5 kg

Információk az elemekről/akkumulátorokról az EU 2023/1542 szerint

A gyártó neve/védjegye	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD, No. 5 Building, Houhai Xufa Tech Park, No. 8 Zhenxing Road, Xinhu Sub-district, Guangming district, Shenzhen 518106, China.
Elemtípus	Lítium gombelem: LIR1220 Tétel száma: 2510
Márkanév	MALAK
A megfelelőségi nyilatkozat kiadásának kizárólagos felelőse:	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD
Az említett akkumulátor az EU2023/1542 EU rendeletnek megfelelően készült.	

Az EU-megfelelőségi nyilatkozattal kapcsolatos tájékoztatás

A HOYER Handel GmbH ezennel kijelenti, hogy ez a termék megfelel a RED 2014/53/EU, valamint a következő ROHS irányelveknek: 2011/65/EU + 2015/863/EU. A teljes EU-megfelelőségi nyilatkozat megtalálható a következő webhelyen: https://www.hoyerhandel.com/de/konformitaetserklaerungen/

Ártalmatlanítás



A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerekes szemetestároló szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemétbe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni.



Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgyat vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg. Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.

Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.

Az adatvédelemmel kapcsolatos információk

Az adatvédelmi szabályzatot megtalálod:

- **a készüléken:** A menüben (☰) a *Adatvédelmi szabályzat* menüpont alatt.
- **az alkalmazásban:** Az alkalmazás menüjében a *Adatvédelmi tájékoztató* menüpont alatt.
- **a weboldalon:** a kezdőoldalon lent, a *Adatvédelmi rendelkezések* menüpont alatt.

Adatok törlése

Töröld személyes adataidat, mielőtt a készüléket ártalmatlanítod. Ilyenek lehetnek például: Kapcsolat alkalmazásokkal vagy weboldalakkal, személyes adatok vagy beállítások.

Szállítás

Ha valaha is szállítani szeretnéd *MC* készülékedet, javasoljuk, hogy használd az eredeti csomagolást. Őrizd meg erre a célra.

Alkalmazott szimbólumok

	**G**eprüfte **S**icherheit (tanúsított biztonság): a készülékeknek eleget kell tenniük az általánosan elfogadott műszaki szabályoknak, és meg kell felelniük a termékek biztonságáról szóló törvény (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) rendelkezéseinek.
	A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi.
	Ez a szimbólum a csomagolás környezetbarát módon történő ártalmatlanítására emlékeztet.
	Újrahasznosítható anyagok: Karton (kivéve hullámpapír)
~	Váltakozó áram
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítőgépben tisztíthatók.
	Egy újrahasznosítható termékről van szó, amely a bővített gyártói felelősségnek és a szelektív hulladékgyűjtésnek van alávetve.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

Alkatrészrendelés

A weboldalunkon elolvashatod, hogy melyik alkatrészeket lehet utánrendelni.

Online rendelés



1. Olvasd be a QR-kódot okostelefonoddal/táblagépeddel.
2. A QR-kóddal megnyitsz egy weboldalt, ahol elintézheted az utánrendelést.

Weboldal

Weboldal: www.monsieur-cuisine.com



3. Áttekintés

1 Párolóegységek fedelei
2 Lapos párolóegység
3 Mély párolóegység
4 Mély párolóegység szigetelése (ügyelj a megfelelő pozícióra)
5 Keverőedény
6 **0/I** Főkapcsoló
7 Érintőképernyős képernyő
8 Forgószabályozó
9 LED gyűrű
10 Keverőedény talpa
11 Késbefogó
12 Átfolyó
13 Alapkészülék
14 Tapadókorong-lábak
15 Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozódugóval
16 Kábelnyílás
17 Aprítóbetét tömítése (ügyelj a megfelelő pozícióra)
18 Aprítóbetét
19 Főzőbetét
20 Keverőbetét
21 Lapát
22 Keverőedény fedelének szigetelése (ügyelj a megfelelő pozícióra)
23 A keverőedény fedele
24 Mérőpohár

illusztráció nélkül:
25 Szilikon burkolat
26 Kioldókar

4. Az alkatrészek és funkcióik

Alkatrész	Betét	Megjegyzések
Aprítóbetét **18**	- aprításhoz, daraboláshoz, pürésítéshez - a *DAGASZTÁS* programhoz - a *BALRA FORGÁS* funkcióval kíméletes keverést végezhet	- mindig be kell helyezni, hogy a keverőedény **5** szigetelve legyen - az élelmiszereket adott esetben kb. 3–4 cm-es darabokra kell vágni a funkció használata előtt - minden sebességi fokozatban használható (1-től 10-ig)
Mérőpohár **24**	A mérőpohár **24** egyrészt lezárja a keverőedényt, **5** másrészt pedig mérni lehet vele (20 ml és 100 ml között).	**VIGYÁZAT!** Mielőtt leveszi a mérőpoharat **24**, a sebességet az 1, 2 vagy 3 fokozatra kell állítania, nehogy az élelmiszerek kirepüljenek a készülékből.
Főzőbetét **19**	főzéshez és pároláshoz	legalább 500 ml vizet kell önteni a keverőedénybe **5**
Keverőbetét **20**	híg élelmiszerekhez - Tejszínhab felverése (legalább 200 g) - Tojásfehérje felverése (legalább 4 darab) - Emulgálás (pl. majonéz)	- csak az 1–4 sebességfokozatokkal szabad használni - csak a *TURBO* funkcióval szabad használni
Lapát **21**	A lapát **21** a hozzávalók keverésére és a főzőbetét **19** kivételére szolgál.	A lapát **21** nem használható egyszerre a keverőbetéttel **20**. Különben a lapát beakadhat a keverőbetétbe.
Lapos és mély **3** párolóegység **2**	Pároláshoz	Szükség szerint használható csak a mély párolóegység **3** vagy mindkettő (**2** és **3**). A lapos párolóegység **2** nem használható a mély párolóegység **3** nélkül.

5. Kicsomagolás és felállítás

A gyártáskor számos alkatrészt vékony, védőfunkcióval rendelkező olajréteggel vonnak be. Az első használatkor csak vizet tegyél a készülékbe, hogy az esetlegesen a készülék felületén maradt olaj elpárologhasson.

MEGJEGYZÉS: Az első néhány használat során a motor felforrósodása miatt enyhe szag keletkezhet. Ez teljesen veszélytelen jelenség. Gondoskodj megfelelő szellőzésről.

1. Távolíts el minden csomagolóanyagot.
2. Ellenőrizd, hogy megvan-e minden tartozék, és sértetlenek-e.
3. **A készüléket az első használat előtt tisztítsd meg!**
4. Először önts 3 liter vizet a keverőedénybe **5**, forrald fel, majd öntsd ki a vizet.
5. Helyezd a készüléket **13** egyenes, száraz és csúszásmentes felületre, hogy a készülék ne borulhasson el és ne csúszhasson le.

VIGYÁZAT!

⊙ A kifröccsenő folyadék kifolyik a munkafelületre. Ezért a készüléket vízálló felületre kell helyezni.

6. Első bekapcsolás és internet csatlakozás

A *Monsieur Cuisine smart* készüléket bármikor használhatod internetkapcsolat nélkül is. Az internetkapcsolat lehetővé teszi az intelligens funkciók használatát a Monsieur Cuisine és a Google Home alkalmazáson keresztül okostelefonján vagy táblagépén.

Így találhatsz információkat Wi-Fi hálózatodról!

Abban az esetben, ha nem vagy biztos abban, hogy mi a neve Wi-Fi hálózatának vagy a jelszónak, íme néhány tipp, hogy hol találhatod meg az információkat.

- Nézd meg a router hátulját vagy alját. Általában ott minden szükséges információt megtalálsz.
- Ellenőrizd a hálózati szolgáltatótól kapott dokumentációt.
- A WLAN hálózat neve:
  Ezt általában „WLAN név"-nek vagy „SSID név"-nek vagy a kettő kombinációjának köszönhetően „WLAN név (SSID)"-nek nevezik. A név mögötte van. Ha látod a *Monsieur Cuisine smart* készüléket a listában, koppints rá.
- A jelszó neve:
  Ezt általában a „WLAN-jelszó neve" vagy „WLAN-kulcs" alatt találod meg. Általában ezt követi zárójelben a WPA, WPA2 vagy valami hasonló; ez a titkosítás típusa. E mögött a jelszó áll, általában számok és betűk kombinációja vagy csak számok.

Általános információk a WLAN-kapcsolatról

- Csak akkor kell bejelentkezned a Wi-Fi hálózatba, amikor először csatlakozol, vagy ha módosítottad a Wi-Fi hálózatot.
- A *Monsieur Cuisine smart* emlékszik egy hálózatra, amelyhez egyszer csatlakozott, és automatikusan újra létrehozza a kapcsolatot.
- Általában az első csatlakozáskor meg kell adni a jelszót. Csak abban a szokatlan esetben nem kell jelszót megadnod, ha hálózatod nem biztonságos.
- Az *MC smart* csak 2,4 GHz-es WLAN-ban működik. Ha a WLAN nem jelenik meg, aktiváld az 5 GHz-es WLAN mellett a 2,4 GHz-es WLAN-t az útválasztó beállítási menüjében, és csatlakoztasd hozzá az *MC smart* eszközt. A legtöbb útválasztó automatikusan hozzárendeli ezt a frekvenciát az *MC smart*-hoz.
  Ha nem ez a helyzet, és az eszköz nem csatlakozik a WLAN-hoz, adj a 2,4 GHz-es WLAN-nak az útválasztó beállításaiban egy új nevet, amely eltér az 5 GHz-es WLAN-tól, és csatlakoztasd az *MC*-t ehhez a WLAN-hoz. A 2,4 GHz-es WLAN-ban működő és korábban ahhoz csatlakoztatott egyéb eszközöket újra kell csatlakoztatni.

Az első bekapcsolás

1. Dugd a hálózati csatlakozódugót **15** a dugaszoló aljzatba. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is mindig jól hozzáférhetőnek kell lennie. Csak annyi kábelt húzz ki a kábelnyílásból **16**, amennyi szükséges.
2. Állítsd a jobb hátsó főkapcsolót **6 I** állásba. A képernyő **7** világítani kezd.
3. Néhány másodperc múlva megjelenik a képernyő, ahol kiválasztod a nyelvet. Érintsd meg a kívánt nyelvet, majd a *NEXT* gombot a mentéshez.
4. Érintsd meg a kívánt országot, majd a *TOVÁBB* gombot a mentéshez.
5. Megjelenik az összes látható Wi-Fi hálózat listája.
   - Amikor először indítod el, automatikusan megkeresi a Wi-Fi hálózatokat.
   - Az összes talált WLAN-hálózat megjelenik egy listában.
   - Ha nem szeretne csatlakozni az internethez, érintsd meg az *Kihagyás* lehetőséget, és erősítsd meg a választást. Az alábbiakban röviden bemutatjuk a szoftvert. Érintsd meg a képernyőt a következő lépéshez.
   - A bevezetés befejezése után a képernyőn megjelenik a Start menü.
6. Az ujjadnak a képernyőn való húzásával felfelé és lefelé görgethetsz a listában.
7. Érintsd meg egy ujjal a Wi-Fi hálózatodat.
8. Ha a hálózat nem védett, a kapcsolat most létrejön. Valószínűleg azonban megnyílik egy kis ablak, amelyben meg kell adni a WLAN jelszót (WLAN kulcs).
   Megjelenik egy billentyűzet is, amelyen megadhatod az információkat.
9. A megadás után nyomd meg a pipával ellátott gombot. A kapcsolat beállítása elindul.

10. Az új ablakban létrehozhatsz egy Lidl fiókot, bejelentkezhetsz meglévő Lidl fiókodba, vagy mindkettőt kihagyhatod.
    - Koppints az *Kihagyás* gombra, ha egyiket sem szeretnéd megtenni.
    - Érintsd meg az *BEJELENTKEZÉS* gombot, hogy bejelentkezz meglévő Lidl-fiókodba. Csak kövesd a képernyőn megjelenő utasításokat. Az *MC smart* automatikusan regisztrálásra kerül, amikor bejelentkezel Lidl-fiókodba.
    - Olvasd el a következő részt új Lidl-fiók létrehozásához.

MEGJEGYZÉSEK:

- **Meglévő fiók:** Regisztrálhatod *MC smart* készülékedet Lidl online fiókoddal vagy Lidl Plus fiókoddal.
- **Új fiók:** Amikor új *MC smart* készüléket regisztrálsz, a rendszer automatikusan új fiókot hoz létre. Ez az aktuális Lidl-specifikációk szerint történik.

Első Lidl-fiókod létrehozása

Ha még nincs Lidl-fiókod, de szeretnél a legjobban szórakozni az új *MC smart* segítségével, akkor most hozz létre egy fiókot.

1. Koppints a *REGISZTRÁLJON MOST INGYENESEN* elemre.
2. Írd be kétszer az e-mail címedet, majd egy jelszót.
3. Nyomd meg a nyíl gombot a megerősítéshez. Egy új ablak jelenik meg a képernyőn. Egy kódot tartalmazó e-mailt fogsz kapni a megadott e-mail címre.
4. Írd be az e-mailben kapott kódot a mezőbe.
5. Koppints a zöld nyílra a billentyűzetmező jobb oldalán.
6. Érintsd meg a négyzetet a használati feltételek elfogadásához. Egyetlen fiók sem jön létre hozzájárulás nélkül.
   Ha szeretnél, hírlevélre is feliratkozhatsz. Ehhez egyszerűen érintsd meg a négyzetet.
7. Érintsd meg az alsóbb gombot a Lidl-fiók létrehozásához. Ha ez megtörtént, egy rövid üzenet jelenik meg a képernyőn. Egy új ablak automatikusan megnyílik.
8. Az adatvédelmi ablakban megadhatod, hogy meg kívánsz-e osztani, és ha igen, mely adatokat.
   - Ha nem szeretnél adatokat megosztani, koppints az *MINDET ELUTASÍT* lehetőségre.
   - Az összes adat megosztásához koppints az *MINDET ELFOGAD* lehetőségre.
   - Ha csak néhány adatot szeretnél megosztani, érintsd meg a megfelelő mezőket, majd kattints az *KIVÁLASZTÁS MENTÉSE* lehetőségre.
9. Az alábbiakban röviden bemutatjuk a szoftvert. Érintsd meg a képernyőt a következő lépéshez. A bevezetés befejezése után a képernyőn megjelenik a Start menü.

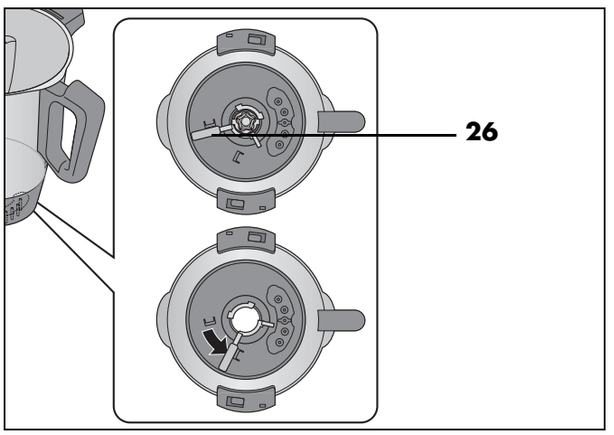
Miután létrejött a kapcsolat, és bejelentkeztél tagsági fiókodba, az új receptek automatikusan betöltődnek a weboldalunkról, és elmenthetők a *Monsieur Cuisine smart* készülékre.

Hitelesítési adatok törlése / Fiókok leválasztása vagy törlése

A készülék WLAN-hálózatról történő leválasztásához: Kapcsold ki a WLAN-t a menüben vagy aktiváld a gyári beállításokat.
A WLAN jelszavának megváltoztatásához olvasd el az útválasztó kézikönyvét.
A beállítások menüben megtalálod felhasználói fiókodat, alatta pedig LIDL-fiók beállításait. Kijelentkezhetsz egy fiókból, vagy megváltoztathatod a jelszót is.
A készülék LIDL-fiókról történő leválasztásához: A beállítások menüben kijelentkezhetsz egy fiókból, vagy aktiválhatod a gyári beállításokat. A LIDL-fiók törléséhez kövesd a megfelelő LIDL-webhelyeken található utasításokat.
Az alkalmazás vagy a Google Home kapcsolatának bontásához aktiváld a gyári beállításokat.

7. A keverőedény használata

Az aprítóbetét **18** élelmiszerek felaprítására szolgál.
A keverőedény **5** nem használható az aprítóbetét **18** nélkül, mert az aprítóbetét **18** szigeteli a keverőedény **5** alját.
Az aprítóbetétet **18** a következő módon kell kivenni:



1. Tedd le a keverőedényt **5** vízszintesen.
2. Told el a keverőedény **5** alján található kioldókart **26** úgy, hogy az a nyitott zár szimbólumra mutasson.



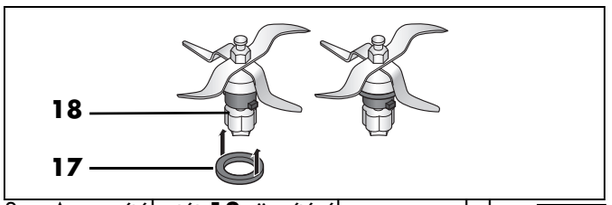
3. Húzd ki óvatosan az aprítóbetétet **18**.

Az aprítóbetétet **18** a következő módon kell behelyezni:

1. Tedd le a keverőedényt **5** vízszintesen.
2. Helyezd be felülről az aprítóbetétet **18**. Ügyelj arra, hogy az aprítóbetét **18** talpán lévő két bütyök a keverőedény **5** alján lévő mélyedésekbe illeszkedjen.

VIGYÁZAT!

⊙ Ügyelj arra, hogy a szigetelés **17** megfelelően legyen ráhelyezve az aprítóbetétre **18**, különben a keverőedény tartalma kiömölhet.



3. Az aprítóbetét **18** rögzítéséhez mozgasd el a kioldókart **26** a keverőedény **5** alján úgy, hogy az a zárt zár szimbólumra mutasson.

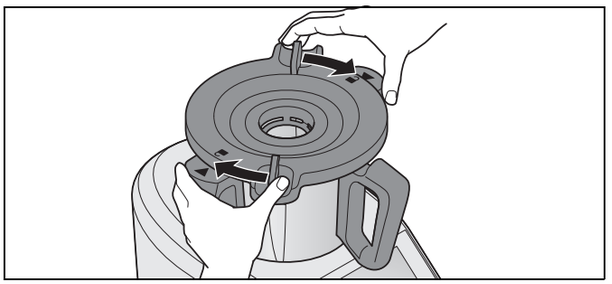


A keverőedény behelyezése

1. Helyezd a keverőedényt **5** a talpára **10**. Az eleje a fogantyúval feléd nézzen.
2. Enyhén nyomd le a keverőedényt **5**, amíg megfelelően be nem illeszkedik.

Fedél felhelyezése

1. Helyezd a fedelet **23** a keverőedényre úgy, hogy a zár szimbólumai a keverőedényen **5** lévő nyilakkal szemben legyenek.



2. Mindkét kezeddel forgasd el a fedelet **23** az óramutató járásával megegyező irányba.
   A készüléket csak akkor lehet elindítani, ha a fedél **23** megfelelően van bezárva. Ha egy program aktív, hangjelzés jelzi, hogy a készülék most ismét üzemkész.

A keverőedény kivétele

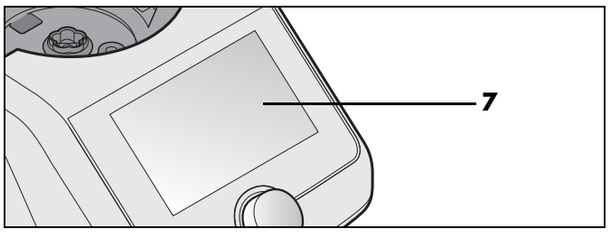
1. Mindkét kezeddel forgasd el a fedelet **23** az óramutató járásával ellenkező irányba, majd vedd le a fedelet.
2. Vedd ki felfelé a keverőedényt **5**.

8. Alapvető kezelés

A készülék bekapcsolása

- Állítsd a jobb hátsó főkapcsolót **6 I** állásba:
  - A képernyő **7** világítani kezd.
  - A képernyőn megjelenik a startmenü.

Képernyő

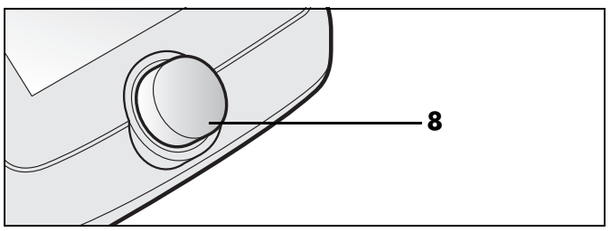


A képernyő **7** valamennyi beállítást és működési értéket kijelez.

Ha nincs aktív funkció és körülbelül 5 percig semmilyen műveletet nem hajtanak végre, egy párbeszédablak jelenik meg a képernyőn **7**, amely visszaszámolja az időt, amíg a készülék készenléti állapotba kapcsol.

- Nyomd meg a párbeszédpanel gombját vagy a forgószabályozót **8**, hogy az eszköz aktív maradjon.
- Ha a készülék készenléti módban van, egyszerűen nyomd meg vagy forgasd el a forgószabályozót **8** a készülék „felébresztéséhez".
- Az értékek vezérlése és beállítása az érintőképernyős képernyővel **7** és a forgószabályozóval **8** történik. Sok esetben mindkét típusú művelet lehetséges.
- A beállításokat a gombok megérintésével vagy csúsztatással és forgatással végezheted el.

A forgószabályozó



- A forgószabályozó megnyomása aktiválja a kiemelt funkciót.
- A beállítások elvégzéséhez használd a forgószabályozót **8**. A beállítások általában azonnal megjelennek a képernyőn **7**. Például a forgószabályozó elforgatásával a következőket teheted: listák görgetése vagy menüpontok kijelölése.
- A beállítások mindig csak az aktivált funkcióra vonatkoznak (pl. idő, hőmérséklet vagy a program sebessége).

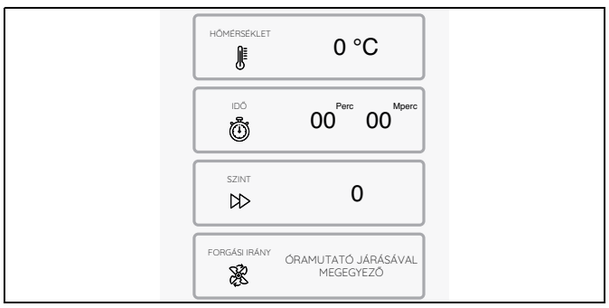
A mérleg

A beépített konyhamérleg fokozatokban mér 1 grammtól 5 kg-ig.
A mérleg könnyen kezelhető. Bármikor használható, ha éppen nincs aktiválva egyik munkafolyamat sem.

MEGJEGYZÉSEK:

- A kiindulási súly 2 gramm.
- Ha megpróbálsz 5 grammot vagy kevesebbet mérni, a mérési eredmények pontatlanok lehetnek.

Főzési alapbeállítások

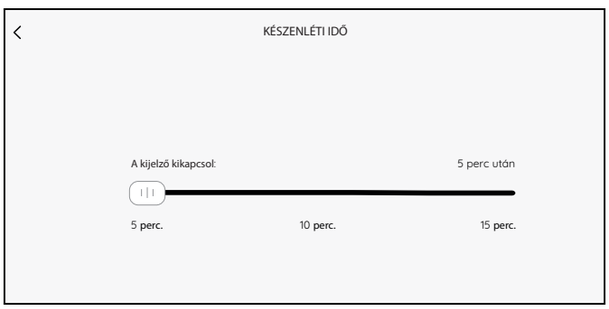


- Érintsd meg a 4 gomb egyikét, és megnyílik a jobb oldalon egy mező a megfelelő érték beállításához.

Készenléti idő kiválasztása

Itt tudod kiválasztani, hogy az utolsó beállítás után még mennyi ideig maradjon bekapcsolva a képernyő. Ha a kiválasztott időtartam lejárt, kb. 25 másodpercig egy jelzést kapsz. A kikapcsolás megakadályozásához végezz el bármilyen beállítást. Ha nem végzel semmilyen beállítást, a készülék készenléti üzemmódba kapcsol.

1. A(z) fejezetben bemutatott menü megnyílik és megjelenik a képernyőn.



2. Told a szabályozót a kívánt pozícióba. A kikapcsolási időt 5 és 15 perc között, egy perces lépésekkel tudod kiválasztani. A kiválasztott időtartam megjelenik.
3. Kattints a jobb felső nyílgombra < a menüből való kilépéshez. A beállítás tárolásra kerül.

Gyári beállítás

A gyári beállítások visszaállítása törli az összes beállítást és a főzési előzményeket.

1. Nyomd meg a ☰ -> *Beállítások* -> *GYÁRI BEÁLLÍTÁSOK VISSZAÁLLÍTÁSA* lehetőséget.
2. A funkció elindításához nyomd meg a *IGEN* gombot. Rövid időre megjelenik a kezdőképernyő, majd a nyelv menü.
3. Érintsd meg a kívánt nyelvet, majd a gombot a mentéshez.
4. Most válaszd ki a WiFi-t, és írd be a WiFi kulcsot/jelszót. Érintsd meg a pipát a bejegyzés mentéséhez.
5. Kövesd a képernyőn megjelenő utasításokat.

9. CookingPilot

A *Monsieur Cuisine smart* CookingPilot funkciója lépésről lépésre végigvezet a kiválasztott recepten – innen ered a CookingPilot elnevezés is (irányított főzés).

Általános tudnivalók a CookingPilot funkcióhoz

- Kiszállításkor a *Monsieur Cuisine smart* sok receptet őriz a memóriájában.
- Ha csatlakozol az internethez és a tagfiókodhoz, további receptek töltődnek be a memóriába. Ne felejts el bejelentkezni.

Menük előhívása

- Nyomd meg a *RECEPTEK* gombot. Ezt megtalálhatod pl. a startmenüben vagy balra fent, amikor a Programok menüben vagy.
  Egy sor receptet fogsz látni fotókkal. Egy recept megnyitásához koppints a fényképre.
- Ha ki szeretnél lépni egy receptből, kövesd az alábbi lépéseket:
  - Nyomd meg a ⍇ gombot a bal felső sarokban. A következő ablakban elmentheted a recept aktuális lépését.
  - Megjelenik a recept kezdőlapja. Nyomd meg a < nyílgombot a bal felső sarokban a fő receptmenü eléréséhez.

10. A készülék tisztítása

Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A tisztítás megkezdése előtt mindig húzd ki a hálózati csatlakozódugót **15** a csatlakozóaljzatból.
- ⊙ Soha ne merítsd az alapkészüléket **13** vízbe.

Vágás általi sérülés VESZÉLYE!

- ⊙ Gondolj arra, hogy az aprítóbetét **18** pengéi különösen élesek: Soha ne érj puszta kézzel a pengékhez, nehogy elvágd a kezedet.
- ⊙ Az aprítóbetét **18** eltávolítása előtt öblítsd ki a keverőedényt **5** vízzel, és tisztítsd meg a pengéket az élelmiszermaradéktól, hogy az aprítóbetétet **18** biztonságosan ki lehessen szedni.
- ⊙ Ha kézzel mosod el a készüléket, olyan tiszta vizet használj, hogy jól lásd az aprítóbetétet **18**, nehogy az éles kések elvágják a kezedet.

VIGYÁZAT!

- ⊙ Soha ne alkalmazz dörzsölő, maró vagy súroló hatású tisztítószereket. Emiatt a készülék megsérülhet.

MEGJEGYZÉS: Bizonyos élelmiszerek vagy fűszerek (pl. curry) elszínezhetik a műanyagot. Ez nem a készülék hibája, és nem káros az egészségre.

Előöblítés

1. Helyezze a keverőedényt **5** a készülékbe.
2. Legalább 0,5 l vizet kell önteni a keverőedénybe. Kevés enyhe mosogatószert adhatunk a vízhez.
3. Tedd rá a fedelet **23** a keverőedényre.
4. Válaszd ki a *ELŐMOSÁS* programot.
5. Választási lehetőségek most:
   - *RÖVID TISZTÍTÁS* (1 perc 30 mp) vagy
   - *HOSSZÚ TISZTÍTÁS* (1 perc 45 mp)
6. Nyomja meg a *START* gombot. A program az öblítési folyamattal indul, és az idő visszaszámlál.

MEGJEGYZÉS: A hosszú tisztítási folyamat során a víz felmelegszik a tényleges tisztítási folyamat előtt.

7. Ha az öblítési folyamat befejeződött, a *KÉSZ* felirat jelenik meg a kijelzőn.
8. Öntsd ki a vizet, és kezdd el a tisztítást.

Az alapkészülék tisztítása

1. Az alapkészüléket **13** nedves ruhával tisztítsd meg. Használhatsz egy kevés mosogatószert is.
2. Tiszta vízzel enyhén megnedvesített, tiszta kendővel töröld meg a készüléket.
3. Csak akkor használd ismét az alapkészüléket **13**, ha már teljesen megszáradt.
4. A képernyőt szemüvegtisztító kendővel vagy speciális monitortisztító szerekkel is meg lehet tisztítani.

Tisztítás mosogatógépben

A következő alkatrészek mosogathatók mosogatógépben:

- keverőedény **5**
- mérőpohár **24**
- keverőedény fedele **23**
- keverőedény szigetelése **22**
- aprítóbetét **18**
- aprítóbetét tömítése **17**
- főzőbetét **19**
- keverőbetét **20**
- lapát **21**
- mély párolóegység **3**
- párolóegység szigetelése **4**
- lapos párolóegység **2**
- párolóegységek fedelei **1**

A következő alkatrészeket **semmi esetre sem szabad** mosogatógépben mosni:

- alapkészülék **13**

MEGJEGYZÉSEK:

- A mosogatógépben történő tisztítás enyhe deformációt okozhat. Ez csak azoknál a tartozékoknál fordul elő, amelyek fűtéskor feszültség alatt vannak. Kérjük, egyszerűen helyezd az alkatrészeket lazán a mosogatógépbe. Így biztos lehetsz benne, hogy nem lesz deformáció.
- A keverőedény **5** mosogatógépben való tisztítása előtt mindenképpen vedd ki az aprítóbetétet **18**.

A tartozékok tisztítása

1. Öblítsd le a keverőedényt **5** meleg vízzel, és öntsd ki a vizet.
2. Vedd ki az aprítóbetétet **18** és az aprítóbetét tömítését **17**.
3. Mosd el az összes tartozékot kézzel mosogatószeres vízzel, vagy tedd mosogatógépbe.
4. Ha kézzel mosod el a tartozékokat, öblítsd el őket tiszta vízzel.
5. Hagyj minden alkatrészt teljesen megszáradni, mielőtt újból használnád őket.
6. A következő használat előtt helyezd vissza az aprítóbetétet **18** a keverőedénybe **5**.



Tartozékok utánrendelése
Ha a tisztítás során azt veszed észre, hogy valamit cserélni kell, újra rendelheted a tartozékokat. Csak olvasd be a QR-kódot.

11. Tippek a feldolgozáshoz

Az automata dagasztóprogram áttekintése

Automata program	Munkaeszköz	Min. Mennyiség	Max. Mennyiség	előre beállított idő
Szilárd tészta (pl. kenyér vagy pizza)	Aprító-betét **18**	500 g tészta	1000 g liszt / 1750 g tészta	2 perc
Puha tészta (pl. élesztős tészta vagy briós)			1000 g liszt	
Folyékony tészta (pl. vastag vagy vékony tésztájú palacsinta)			1000 g liszt	

Irányértékek az automatikus programhoz pürésítés

Élelmiszer	Munkaeszköz	Mennyiség	Idő
Nyers gyümölcsök és nyers zöldségek	Aprító-betét **18**	250 g	1 perc
Párolt zöldségek pürésítése			45 másodperc

Irányértékek a tejszín felveréséhez

Élelmiszer	Munkaeszköz	Mennyiség	Idő	Fokozat
A lehűtött habtejszín kemény habbá verése	Keverőbetét **20**	200 g	2 - 2:30 perc vizuális kapcsolat alatt	3

Irányértékek az élelmiszerek aprításához

Élelmiszer	Munkaeszköz	Mennyiség	Fokozat	Idő
Alma (darabokban)	Aprító-betét **18**	600 g	5	6 másodperc
Zsemle		1 darab	8	20 másodperc
Hajdina		250 g	10	1 perc
Tönköly		250 g	10	1:30 perc
Jégkocka		250 g	Turbo	3 x 1 másodperc
Hús (fagyasztott)		100 g	8	16 másodperc
Fűszerek		20 g	10	20 másodperc
Zab		250 g	10	1:30 perc
Kávébab		100 g	10	45 másodperc
Burgonya (darabokban)		1 kg	5	10 másodperc
Fokhagyma		1 gerezd	8	5 másodperc
Káposzta (vörös/fehér)		500 g	6	8 másodperc
Fűszernövények		20 g	6	8 másodperc
Lenmag		100 g	10	15 másodperc
Mandulaszemek		200 g	10	10 másodperc
Mák		250 g	9	35 másodperc
Répa (vágott, 5 cm)		500 g	6	8 másodperc
Diófélék		200 g	10	10 másodperc
Szemes bors		20 g	10	20 másodperc
Rozs		250 g	10	1:30 perc
Csokoládé/bevonatok		200 g	8	15 másodperc
Szezámmag		50 g	10	10 másodperc
Búza		250 g	10	1:30 perc
Búza		500 g	10	2 perc
Cukor		100 g	10	20 másodperc
Hagyma		1 darab	6	8 másodperc

Tippek és irányértékek az automatikus pároláshoz

- Az élelmiszer elhelyezésekor ügyelj arra, hogy szabadon hagyj néhány rést a párolóbetétben **2** / **3** vagy a főzőbetétben **19**. Csak így biztosítható a gőz szabad eloszlása és a hozzávalók egyenletes párolása. Mivel a főzőbetét kisebb, kevesebb ételt lehet feldolgozni egy művelettel.
- A keverőedényben **5** lévő víz mennyisége: 1 liter a párolóegységgel **3** // 0,5 liter a főzőbetéttel **19**.

Élelmiszer	Mennyiség	Párolási idő
Zöldség		
Karfiol, rózsákban	500 g	15 perc
Bab, zöld, egész	500 g	10 perc
Brokkoli, rózsákban	500 g	12 perc
Gomba, szeletelve	250 g	15 perc
Borsó, fagyasztott	250 g	8 perc
Édeskömény (1 cm széles darabok)	500 g	12 perc
Burgonya, meghámozva, negyedelve	800 g	15 perc
Burgonya, kicsi, héjjal	800 g	15 perc
Karalábé (1 cm széles darabok)	500 g	15 perc
Káposzta, csíkokban	500 g	12 perc
Póréhagyma (1 cm széles karikák)	500 g	6 perc
Répa (3 mm vastag szeletek)	500 g	12 perc
Répa, egészben, nagyon vékony	500 g	12 perc
Paprika (1 cm széles karikák)	500 g	10 perc
Kelbimbó, egészben	500 g	12 perc
Spárga, egész szár	500 g	18 perc
Spenót, friss	250 g	7 perc
Cukkini (5 mm vastag szeletek)	500 g	12 perc
Cukorborsó, egészben	200 g	8 perc
Gyümölcs		
Alma, negyedelve	500 g	12 perc
Sárgabarack, felezve	500 g	10 perc
Körte, negyedelve	500 g	12 perc
Őszibarack, felezve	500 g	10 perc
Szilva, felezve	500 g	12 perc
Hús		
Sült és főtt húsgombóc	500 g	15 perc
Csirkefilé, egészben	150 g	15 perc
Csirkefilé, adagokban	500 g	12 perc
Pulykafilé, egészben	150 g	15 perc
Pulykafilé, adagokban	500 g	12 perc
Hal		
Pisztráng, egészben	2 darab, 250 g/db	15 perc
Garnéla, nyers	250 g	10 perc
Lazacfilé	1 - 4 darab, 300 g/db, 3 - 4 cm vastag	12 perc
Kagyló	1 kg	15 perc
Fekete tőkehal filé	1 - 4 darab, 200 g/db, 2 cm vastag	12 perc

Tippek és irányértékek az automatikus SOUS-VIDE

- Helyezd a megfőzendő élelmiszert egy vákuumzacskóba, és vákuummal zárd le. Vagy fagyasztózsákba is rakhatod. Helyezd a fagyasztózsákot a vízbe úgy, hogy a nyílása felfelé nézzen, és nyomd ki belőle az összes levegőt. Végül szorosan zárd le a zacskót kapcsokkal.
- Helyezd a főzőbetétet a keverőedénybe.
- Töltsd fel a keverőedényt forró vízzel egészen a főzőbetét felső széle alattig.
- Helyezd a zacskót a főzőbetétbe, és enyhén nyomd bele a vízbe, amíg az teljesen el nem fedi.
- Helyezd a fagyasztózsákot a főzőbetétbe úgy, hogy a tasak nyílása a kapcsokkal felfelé nézzen.
- Ha szükséges, adj hozzá még egy kevés forró vizet. Ügyeljen azonban a keverőedény maximális töltési szintjére.
- A legjobb, ha a megfőzendő élelmiszert főzés után rövid ideig egy serpenyőben még utánsütjük.

Élelmiszer	Mennyiség (kb. 4 adag)	Párolási idő	rare (véres)	medium rare (közepesen véres)	medium (közepesen átsült)	well done (teljesen átsült)
Hús						
Őzgerinc, kicsontozva	600 g	1 óra	-	52 °C	55 °C	62 °C
Marhasteakek	4 darab (180 g/db, 2 – 3 cm vastag)	1 óra	52 °C	55 °C	58 °C	62 °C
Marhafilé	800 g	2 óra	-	54 °C	59 °C	-
Sertéstarja	800 g	2 óra 30 perc	-	60 °C	65 °C	72 °C
Sertésfilé	600 - 800 g	1 óra 30 perc	-	56 °C	59 °C	63 °C
Csirkemell	4 darab (150 g/db, 3 – 4 cm vastag)	50 perc	-	-	-	70 °C
Kacsamell	2 darab (300 g/db, 2 – 3 cm vastag)	70 perc	-	58 °C	60 °C	70 °C
Bárányfilé	500 g	45 perc	-	62 °C	65 °C	70 °C
Hal						
Lazacfilé	4 darab (125 g/db, 2 – 3 cm vastag)	40 perc	40 °C üveges	45 °C puha	50 °C szilárd	65 °C átsütve
Óriásgarnéla	20 darab	25 perc	40 °C üveges	45 °C puha	50 °C szilárd	56 °C átsütve
Zöldség						
Zöldspárga	400 g	20 perc	-	-	-	85 °C
Répa	400 g (vastag répa hosszában félbevágva)	1 óra	-	-	-	85 °C
Zöldbab	400 g	1 óra	-	-	-	85 °C
Gyümölcs						
Ananász / Őszibarack / Sárgabarack / Cseresznye megmosva, megtisztítva, kimagozva és tetszés szerint darabokra vágva	400 g	1 óra	-	-	-	85 °C
Alma/körte megmosva, megtisztítva, kimagozva és szeletekre vágva	400 g	25 perc	-	-	-	85 °C

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 358 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Tippek és irányértékek az automatikus SLOW COOK (LASSÚ FŐZÉS)

A *SLOW COOK* programmal a párolási folyamat folyadékban zajlik. Íztől és a felhasznált terméktől függően ez pl. lehet húsleves, gyümölcslé, víz vagy bor. Fűszerek és további élelmiszerek tetszés szerint adhatók hozzá.

Élelmiszer	Mennyiség (kb. 4 adag)	további összetevők	Párolási idő	Hőmérséklet
Hús				
Marhasült/főtt marhahús	800 g húst egy darabban	helyezz 1 liter húslevessel a keverőedénybe	6 óra	85 °C
Marhagulyás	Tégy 800 g-ot 2 x 3 cm-es kockákban	500 ml húslevessel a keverőedénybe	4 óra	85 °C
Sertéssült	800 g húst egy darabban	helyezz 1 liter húslevessel a keverőedénybe	6 óra	85 °C
Sertésgulyás	Tégy 800 g-ot 2 x 3 cm-es kockákban	500 ml húslevessel a keverőedénybe	4 óra	85 °C
Aprított csirke	800 g-ot körülbelül 1 cm vastag csíkokban	tégy 500 ml húslevessel a keverőedénybe	1 óra	90 °C
Hal				
Hal egytálétel	1 kg megtisztított, megmosott és falatnyi darabokra vágott zöldség, 500 g főzésre kész halfilé bőr nélkül, falatnyi darabokban, fűszerek	Tedd a zöldségeket és 1 liter zöldség- vagy halalaplét a keverőedénybe. Add hozzá a halat.	2 óra max. 30 perc	85 °C 70 °C
		MEGJEGYZÉS: A halat csak a végén adjuk az egytálételhez. Nem szabad 30 percnél tovább főzni, nehogy szétessen.		
Zöldség				
Zöldség egytálétel	1 kg megtisztított, megmosott és falatnyi darabokra vágott zöldség, fűszerek	Tedd a zöldségeket és 1 liter zöldségalaplét a keverőedénybe.	2 óra	90 °C
Gyümölcs				
Kompót	800 g gyümölcs megmosva, megtisztítva, kimagozva és max. 2 cm-es kockákra vágva	Tedd a gyümölcsöt 100 ml vízzel és 3 evőkanál cukorral a keverőedénybe	2 óra	90 °C
Almapüré, szilvapüré	1,2 kg gyümölcs megmosva, megtisztítva, kimagozva és max. 2 cm-es kockákra vágva	Tedd a gyümölcsöt és 200 ml kifacsart gyümölcslevet a keverőedénybe.	5 óra, majd a behelyezett mérőpohárral, 1 perc 10-es fokozatú pürésítés	80 °C

Tippek és irányértékek az automatikus ERJESZTÉS

- A késztermékeket ízlés szerint finomíthatod fűszerekkel, gyógynövényekkel, diófélékkel vagy gyümölccsel.
- Az élesztős tésztát a párolóegységben keleszteted. Ehhez önts 250 ml vizet a keverőedénybe, és fedd le az összes szellőzőnyílást sütőpapírral. Ezután zárd le a fedelet.

Élelmiszer	Összetevők	Párolási idő	Hőmérséklet
Joghurt 5 pohár, 200 g/db	900 ml szobahőmérsékletű tej (UHT tej, 3,5% zsírtartalmú) 100 g natúr joghurt (3,5% zsírtartalmú)	8 óra	40 °C
Krémsajt	1500 ml hideg tej (friss tej, 3,5% zsírtartalmú) 200 g tejföl (10%-os zsírtartalmú)	10 óra	65 °C
Édes élesztős tészta	Készre gyártott édes élesztős tészta. Ennek receptjét megtalálod fájljaink között.	1 óra	50 °C
Kiadós élesztős tészta / kenyértészták	Készre gyártott kiadós élesztős tészta. Ennek receptjét megtalálod fájljaink között.	1 óra 30 perc	50 °C

Tippek és irányértékek az automatikus SMOOTHIE

- Mindig mosd meg, tisztítsd meg, pucold meg, magozd ki és vágd nagy darabokra a gyümölcsöket és zöldségeket, mielőtt a keverőedénybe tennéd.
- A legjobb eredmény érdekében a hozzávalókat maximum a keverőedény 1 literes jelzéséig add hozzá.
- 4, egyenként 250 ml-es pohárhoz tégy 660 g szilárd összetevőt és 350 g folyadékot (pl. víz, tej, joghurt, író, kefir) a keverőedénybe.
- Mindig a felhasznált összetevők közül a legkeményebbnek megfelelő időt válassza ki.

Élelmiszer	Mennyiség (4 db 250 ml-es pohárhoz)	Idő
Gyümölcs		
Puha Gyümölcs Bogyós gyümölcsök, banán, szőlő, érett kivi, citrusgyümölcs húsa, sárgadinnye, maracuja, cseresznye, mirabella szilva, szilva	Adagonként 660 g gyümölcs + 350 g folyadék	1 perc
Keményebb Gyümölcs Mangó, keményebb kivi, alma, körte, őszibarack, sárgabarack. rebarbara, nektarin	Adagonként 660 g gyümölcs + 350 g folyadék	1 perc 30 másodperc
Kemény Gyümölcs keményebb alma, keményebb körte, keményebb nektarin	Adagonként 660 g gyümölcs + 350 g folyadék	2 perc
Zöldség		
Puha Zöldség Paradicsom, avokádó, salátauborka, salátalevél (szár/torzsa nélkül)	Adagonként 660 g zöldség + 350 g folyadék	1 perc
Keményebb Zöldség Szárzeller, cékla (főtt), kukorica (konzerv), paprikafélék, újhagyma, fodros kel (torzsa nélkül), édeskömény	Adagonként 660 g zöldség + 350 g folyadék	1 perc 30 másodperc
Kemény Zöldség Sárgarépa, retek, cukkini, karalábé, zeller, sütőtök, salátalevél szárral	Adagonként 660 g zöldség + 350 g folyadék	2 perc
Egyebek		
Puha Összetevők Mogyoróvaj, fűszernövény levelek, fűszerek (pl. fahéj, gyömbér, vanília), édesítők (pl. méz, agávé-szirup)	Adagonként 660 g hozzávaló + 350 g folyadék	1 perc
Szilárdabb Összetevők Zabpehely, jégkrém	Adagonként 660 g hozzávaló + 350 g folyadék	1 perc 30 másodperc
Kemény Összetevők Zúzott jég, diófélék	Adagonként 660 g hozzávaló + 350 g folyadék	2 perc

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 360 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

12. Meghibásodás, okok és elhárításuk

Ha készülék nem megfelelően működik, először ellenőrizze a listán felsorolt problémákat. Lehetséges, hogy csak kisebb problémáról van szó, amelyet egyedül is képes megoldani.

Áramütés VESZÉLYE!

⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani.

Alkatrészek

Meghibásodás	Ok	Elhárítás
Honnan rendelhetek pótalkatrészeket?		A shop.monsieur-cuisine.com weboldalon található webáruházban rendelhet tartozékokat vagy pótalkatrészeket.

A motor szabálytalanul jár

Meghibásodás	Ok	Elhárítás
Ha a motor szabálytalanul jár, annak a következő okai lehetnek.	A turmixgép fordulatszáma alacsonyra van állítva.	Az alacsonyabb fokozatoknál a motor szándékosan szabálytalan fordulatokat tesz az egyenletes keverés érdekében. Nincs szükség beavatkozásra.
	Automata programot állított be.	Sok automatikus program a penge irányának megváltoztatásakor szünetel. Ilyenkor úgy tűnhet, hogy a motor leáll. Aggodalomra semmi ok – a készülék rendeltetésszerűen működik.
	A motor túlterhelődött. Ez például akkor fordulhat elő, ha a feldolgozandó tészta mennyisége túl nagy.	Pihentesse a Monsieur Cuisine Smartot, és kb. 30 percig hagyja lehűlni. Ezt követően kevesebb tésztával folytathatja a műveletet.

Egyéb üzemzavarok

Meghibásodás	Ok	Elhárítás
A készülék nem indul.	A keverőedény **5** rosszul van behelyezve.	Helyezze be a keverőedényt **5** a megfelelő módon.
	A fedél **23** vagy a mély párolóbetét **3** rosszul van feltéve a keverőedényre **5**.	Helyezze be a fedelet **23** vagy a mély párolóbetétet **3** a megfelelő módon.
	Nincs áramellátás	Ellenőrizze a hálózati csatlakozódugót **15**, a főkapcsolót **6** és esetleg a biztosítékokat.
A WLAN nem jelenik meg	Az *MC smart* csak 2,4 GHz-es WLAN-on működik. Az Ön útválasztója azonban 5 GHz-re van beállítva.	Válassza a 2,4 GHz-es WLAN-t az útválasztó beállítási menüjében, az 5 Ghz-es WLAN mellett, és csatlakoztassa hozzá az *MC smart* eszközt.
A készülék nem csatlakoztatható a WLAN-hoz.	Az *MC smart* csak 2,4 GHz-es WLAN-on működik. Az Ön útválasztója azonban 5 GHz-es kapcsolatot próbál létrehozni.	Adjon a 2,4 GHz-es WLAN-nak az útválasztó beállításaiban egy új nevet, amely eltér az 5 GHz-es WLAN-tól. Például egyszerűen adja hozzá a „2,4 GHz” kifejezést a meglévő névhez, és csatlakoztassa az *MC smartot* ehhez a WLAN-hoz. A 2,4 GHz-es WLAN-on működő és korábban ahhoz csatlakoztatott egyéb eszközöket újra kell csatlakoztatni.
	A 2,4 GHz kikapcsolásra került az útválasztón.	Kapcsolja vissza a 2,4 GHz-es frekvenciát az útválasztó menüjében.
		Ellenőrizze a hálózati csatlakozódugót **15**, a főkapcsolót **6** és esetleg a biztosítékokat.

Meghibásodás	Ok	Elhárítás
Folyadék a készülék alatt	Az aprítóbetét **18** rosszul van behelyezve, és ezért a keverőedény **5** nem zár légmentesen.	Helyezze be az aprítóbetétet **18** a megfelelő módon.
	Az aprítóbetét szigetelése **17** hibás.	Helyezzen be új szigetelést **17**.
	A keverőedényből **5** kifolyó folyadék az alapkészülékben **13** lévő átfolyón **12** keresztül a munkafelületre folyt.	Ha a 10-es fokozaton vagy a *TURBO* gombbal folyadékokat kever össze, akkor legfeljebb 2,5 liter folyadékot önthet a keverőedénybe **5**, különben a folyadék kifröccsenhet. 10-esnél alacsonyabb sebességfokozaton akár 3 liter folyadékot is betölthet a keverőedénybe **5**.
A keverőedény **5** fedelénél **23** folyadék szivárog.	A szigetelés **22** rosszul van behelyezve.	Helyezze be a szigetelést **22** a megfelelő módon.
	A szigetelés **22** hibás.	Helyezzen be új szigetelést **22**.
Nem lehet beállítani a hőmérsékletet.	A 4–10 sebességfokozatok egyikét választották ki.	Válassza ki a 0–3 sebességfokozatok egyikét.
A megadott adatok folyamatosan módosulnak.	Olyan adatokat adott meg, amelyek az aktuális programban nem lehetségesek.	Ügyeljen a kijelzőn vagy **7** a használati útmutatóban szereplő információkra.
Az aprítóbetét **18** nem forog.	A késbefogó **11** elhasználódott? Ez pl. akkor történhet, ha túl nagy mennyiségű tésztát dolgozott fel.	Cserélje ki a késbefogót **11** egy újra, és a jövőben tartsa be a megadott maximális mennyiségeket.
A készülék vagy a tartozékok egyes részei elszíneződtek vagy kissé foltosnak tűnnek.	Bizonyos élelmiszerek vagy fűszerek (pl. curry) elszínezhetik a műanyagot. Ez nem a készülék hibája.	Nem kell semmit tenni, mert az elszíneződés nem káros az egészségre.
Nem lehet a 3-asnál nagyobb sebességfokozatot beállítani.	Be van állítva a hőmérséklet.	Állítsa a hőmérsékletet *0*-ra.
Hibaüzenetek vagy megjegyzések a képernyőn. A hibakód-lista megtekintéséhez szkenneld be a QR-kódot.	Figyelmeztetés hibás működésre	Kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat.

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 362 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

13. Garancia

(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	Monsieur Cuisine smart
Gyártási szám:	**529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601**
A termék típusa:	SKMS 1200 C1
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Monsieur Cuisine smart, Keverőedény, Főzőbetét, Keverőbetét, Lapát, Szilikon burkolat, Párolóegységek fedelei, Lapos párolóegység, Mély párolóegység
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	**Szerviz** **Magyarosrzág** Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 1 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet a vásárlást igazoló blokkot. Kérjük, őrizze meg biztos helyen a Lidl eredeti vásárlást igazoló nyugtáját.
3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben.
   (A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)
   A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. További eőfeltétel az adattábla a készüléken. Ha ezt eltávolították, akkor a garancia érvényét veszíti. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

A www.lidl-service.com weboldalról letöltheti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

Javítás garancia- vagy szavatossági igények nélkül

A meghibásodott készülékét velünk is megjavíttathatja, ha a garancia már nem érvényes. Például mert a garanciaidő letelt, vagy a sérülést véletlenül saját maga okozta.

Ebben az esetben is vegye fel velünk a kapcsolatot a fent leírt módon. A küldés és a javítás költségeit Ön viseli.

Garanciakártya 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:
A hiba oka:
A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:
A hiba javításának módja:
A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:
A javításra tekintettel a jótállás új határideje:

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 364 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Sisukord

1. Ohutusjuhised 365
2. Üldosa 367
3. Ülevaade 369
4. Osad ja nende funktsioon 369
5. Lahtipakkimine ja ülespanek 370
6. Esmakordne sisselülitamine ja Internetiga ühendamine 370
7. Blenderkannu kasutamine 371
8. Käsitsemine 372
9. CookingPilot 373
10.Seadme puhastamine 373
11.Näpunäited töötlemiseks 374
12.Tõrked, põhjus, kõrvaldamine 380
13.Ettevõtte HOYER Handel GmbH garantii 382

⚠ ***OHT kasutusjuhendi ja ohutusjuhiste eiramise tõttu!***
See lühijuhend ei asenda põhijuhendit.
Enne alustamist lugege selle lühijuhendi või veebipõhise kasutusjuhendi peatükki Ohutusjuhised.

Põhijuhend

Põhijuhendile juurdepääsemiseks skannige QR-kood või sisestage brauserisse www.monsieur-cuisine.com.

Täname teid usalduse eest!

Õnnitleme teid uue toiduvalmistamisfunktsiooniga köögikombaini *Monsieur Cuisine smart* puhul.

Toote ohutuks käsitsemiseks ja kõigi funktsioonidega tutvumiseks tehke järgmist.

- **Lugege see kasutusjuhend enne seadme esmakordset kasutamist hoolikalt läbi.**
- **Järgige ennekõike ohutusjuhiseid!**
- **Seadet tohib kasutada ainult kasutusjuhendis kirjeldatud viisil.**
- **Hoidke kõik dokumendid alles.**
- **Kui annate seadme kellelegi edasi, pange ohutusjuhised ja lühijuhend kaasa. Need on toote osa.**
- **Toote dokumentatsioon koosneb järgmisest...**
  - **lühijuhed koos ohutusjuhistega;**
  - **veebipõhine kasutusjuhend.**

Loodame, et naudite oma uut toiduvalmistamisfunktsiooniga köögikombaini *Monsieur Cuisine smart!*

Sümbolid seadmel

Sümbol viitab sellele, et nii tähistatud materjalid ei mõjuta toiduainete maitset ega lõhna.

See sümbol hoiatab teid kuuma pinna puudutamise eest.

See sümbol hoiatab teid kuuma auru puudutamise eest.

Otstarbekohane kasutamine

Monsieur Cuisine smart on mõeldud kokkusegamiseks, vispeldamiseks, vahustamiseks, ringisegamiseks, peenestamiseks, püreestamiseks, emulgeerimiseks, jää purustamiseks, auruga keetmiseks, aurutamiseks, sõtkumiseks, praadimiseks, keetmiseks, salvestatud retseptide juhitud valmistamiseks ning toidu ja toiduainete kaalumiseks.
Seda saab ühendada Internetiga ja sel on juurdepääs erinevatele retseptidele.
Seade on mõeldud koduseks kasutamiseks. Seadet tohib kasutada ainult siseruumides.
Seda seadet ei tohi kasutada ärilistel eesmärkidel.

Ettenähtav väärkasutus

HOIATUS varakahjude eest!

⊙ Ärge kasutage seadet eriti kõvade toiduainete, näiteks kontide või muskaatpähklite peenestamiseks.

Teiste tootjate tooted ja nende ohud:

⊙ Tingimata tuleb järgida kasutusjuhendis esitatud juhist, et kasutada tohib ainult originaal-tarvikuosi.

⊙ Välised tarvikuosad, eriti sellised, mis blokeerivad seadme *Monsieur Cuisine smart* ohutusfunktsioonid, ohustavad teie tervist ja nendega kaasneb automaatselt **kasutusloa kehtivuse tühistamine**. Sellest tulenevate järgkahjude eest (eseme-, vara- või inimkahjud) vastutab käitaja või omanik. Tootjana välistame sel juhul igasuguse vastutuse.

Toodet täiustatakse pidevalt.
Seetõttu võib piltidel esineda väikseid erinevusi, eriti tarkvara puhul.

Selleks, et teie tootes oleks alati uusim tehnoloogia, on vajalik, et rakendus Monsieur Cuisine App oleks teie nutitelefonis ja/või tahvelarvutis alati ajakohane.

1. Ohutusjuhised

Juhised ohutuks kasutamiseks

⊙ Lapsed ei tohi seadet kasutada.
⊙ Hoidke seadet ja toitejuhet lastele kättesaamatult.
⊙ Lapsed ei tohi seadet puhastada ega seda hooldada.
⊙ Lapsed ei tohi seadmega mängida.
⊙ Seda seadet võivad piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega inimesed või vastavate kogemusteta ja/või teadmisteta isikud, kui nende üle tehakse järelevalvet või neid on juhendatud või neile on õpetatud seadme ohutut kasutamist ja nad on aru saanud sellest tulenevatest ohtudest.
⚠ Seadme pinnad muutuvad töötamise ajal väga kuumaks. Puudutage aurutiga toiduvalmistamise lisaseadet ja aurutiga toiduvalmistamise lisaseadme kaant töö ajal ainult pajalappide või köögikinnastega.
⊙ Järelevalve puudumisel ning enne seadme kokkupanekut, lahtivõtmist või puhastamist eemaldage see alati vooluvõrgust.
⊙ Pidage silmas, et lõikesüdamiku lõiketerad on väga teravad:
- Lõikehaavade vältimiseks ärge puudutage terasid kunagi paljaste kätega.
- Selleks et vältida enda vigastamist väga teravate lõiketeradega, kasutage käsitsi pesemiseks nii puhast vett, et näete lõikesüdamikku hästi.
- Pidage blenderkannu tühjendamisel silmas, et te ei puudutaks lõikesüdamiku lõiketerasid.
- Pidage lõikesüdamiku väljavõtmisel ja paigaldamisel silmas, et te ei puudutaks lõiketerasid.

⊙ Turbofunktsiooni kasutamisel ei tohi blenderkannus olla kuumi koostisaineid. Need võivad välja paiskuda ja põletusi tekitada.
⊙ Lõikesüdamik ja segamisotsik pöörlevad ka pärast väljalülitamist. Enne blenderkannu vabastamist ja kaane avamist oodake, kuni see seiskub.
⊙ See seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
⊙ Kui seadme toitejuhe on kahjustatud, peab tootja, tootja klienditeenindus või vastava kvalifikatsiooniga isik selle ohtude vältimiseks välja vahetama.
⊙ Enne töötamise ajal liigutatavate tarvikute või lisaseadmete vahetamist tuleb seade välja lülitada ja vooluvõrgust lahti ühendada.
⊙ Veenduge, et seadme toitejuhtmele ei voolaks peale vedelikku.
⊙ Pange tähele, et kütteelemendi pinnal on pärast kasutamist veel jääksoojust.
⊙ Vale kasutamine võib tuua kaasa vigastusi.
⊙ Olge ettevaatlik, kui blenderkannu kuuma vett valate. See võib auru äkilise tekkimise tõttu uuesti väljuda.
⊙ Kasutage seadet ainult siis, kui kõik kaaned on korralikult kinnitatud ja/või kaitseseadis on kirjeldatud asendis.
⊙ Kasutage toidu alla surumiseks alati sobivat tööriista, näiteks spaatlit.
⊙ Ärge kunagi pange kätt blenderkannu, kui see on töötab.
⊙ See seade on mõeldud samuti kasutamiseks koduses majapidamises ja kodumajapidamiste sarnastes kohtades, näiteks...
… töötajatele mõeldud köökides, kauplustes, kontorites ja muudel äripindadel;
… põllumajanduslikes käitistes;
… klientide poolt hotellides, motellides ja muudes eluruumides;
… hommikusöögiga pansionites.
⊙ Vaadake põhijuhendi peatükki puhastamise kohta.

⚠ ***Lastele OHTLIK***

⊙ Pakkematerjal ei ole mõeldud lastele mängimiseks. Ärge lubage lastel kilekottidega mängida. Lämbumisoht.

⚠ ***OHT lemmik- ja põllumajandusloomadele ning nende poolt***

⊙ Elektriseadmed võivad ohustada lemmik- ning põllumajandusloomi. Peale selle võivad ka loomad seadet kahjustada. Seetõttu hoidke loomad alati elektriseadmetest eemal.

Niiskusest tingitud elektrilöögi OHT

- Seadet on keelatud käitada vanni, duši, täidetud valamu vms läheduses.
- Seadme põhikorpust, toitejuhet ja toitepistikut ei tohi kasta vette ega muudesse vedelikesse.
- Kaitske seadme põhikorpust niiskuse, tilkuva või pritsiva vee eest.
- Kui seadme põhikorpusesse satub vedelikku, tõmmake toitepistik kohe välja. Enne taaskäivitamist laske seadet kontrollida.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega.
- Kui seade kukub vette, tõmmake toitepistik kohe välja. Alles seejärel võtke seade veest välja.

Elektrilöögi OHT

- Sisestage toitepistik pistikupessa alles siis, kui seade on täielikult kokku pandud.
- Ühendage toitepistik ainult nõuetekohaselt paigaldatud ja kergesti ligipääsetavasse kaitsekontaktidega pistikupessa, mille pinge vastab tüübisildile. Pistikupesa peab ka pärast ühendamist olema hõlpsasti ligipääsetav.
- Veenduge, et toitejuhet ei saaks kahjustada teravad servad ega kuumad kohad. Ärge mähkige toitejuhet seadme ümber.
- Seade ei ole ka pärast väljalülitamist vooluvõrgust täielikult lahti ühendatud. Selleks tuleb toitepistik välja tõmmata.
- Veenduge, et toitejuhe ei põhjustaks kunagi komistamisohtu või et keegi ei saaks sellesse kinni jääda või sellele peale astuda.
- Hoidke toitejuhe eemal kuumadest pindadest (nt pliidiplaadid).
- Seadme kasutamisel veenduge, et toitejuhe ei oleks kuskile kinni jäänud ega muljutud.
- Toitepistikut pistikupesast välja tõmmates hoidke alati pistikust, mitte kunagi juhtmest.
- Tõmmake toitepistik pistikupesast välja:
  - rikke ilmnemisel;
  - kui te seadet *Monsieur Cuisine smart* ei kasuta;
  - enne kokkupanemist või lahtivõtmist;
  - enne puhastamist;
  - äikese ajal.
- Ärge kasutage seadet, kui seadmel või toitejuhtmel on nähtavaid kahjustusi.
- Ohtude vältimiseks ärge tehke seadmes muudatusi.
- Ärge kunagi pange esemeid või sõrmi seadme mis tahes avadesse; ei väljastpoolt ventilatsiooniavadesse ega seespool olevatesse väikestesse avadesse.

OHT – vigastused lõiketerade tõttu

- Seadet ei tohi mingil juhul kasutada ilma kannuta.
- Ärge kunagi suunake kätt pöörleva tera poole. Ärge hoidke lusikat või muud sarnast eset vastu pöörlevaid osi. Vältige pikkade juuste või avarate rõivaste sattumist pöörlevate osade juurde.
  Ainus erand: Kaasasolev spaatel on konstrueeritud nii, et see ei puutuks päripäeva segades kokku pöörleva lõikesüdamikuga. Spaatlit ei tohi kasutada koos segamisotsikuga.

TULEOHT

- Asetage seade enne sisselülitamist tasasele, stabiilsele, kuivale ja kuumakindlale aluspinnale.
- Pidev järelevalve kasutamise ajal ei ole vajalik, küll aga regulaarne kontrollimine. See kehtib eriti siis, kui on määratud väga pikad keetmisajad.

OHT – põletusvigastused

- Blenderkannu kuuma sisu korral tohib kaant avada vaid aeglaselt ja ettevaatlikult.
- Vahetult pärast püreestamist liigub segu blenderkannus veel edasi ja võib liiga kiire kaane avamise korral välja paiskuda. Seetõttu oodake pärast püreestamist enne kaane avamist umbes 10 sekundit.
- Transportige seadet ainult jahtunud seisundis.
- Oodake puhastamisega, kuni seade on jahtunud.

OHT – kõrvetusvigastused

- Kui võimalik, ärge avage aurutiga toiduvalmistamise lisaseadme kaant küpsetamise ajal, sest kuum aur pääseb välja.
- Veenduge, et kuum aut väljuks aurutiga toiduvalmistamise lisaseadme kaane auruavadest. Ärge kunagi katke neid avasid, kuna see võib põhjustada auru kogunemist seadmes, mis avamisel ootamatult välja paiskub.
- Kui soovite aurutiga toiduvalmistamise lisaseadme kaant avada, tõstke seda esmalt veidi tagant üles, et väljuv aur oleks suunatud teist eemale.

HOIATUS varakahjude eest

- Asetage seade ainult tasasele, kuivale, libisemis- ja veekindlale pinnale, et seade ümber ei läheks ega maha libiseks.
- Ärge asetage seadet kuumale pinnale, nt pliidiplaadile.
- Segamisotsikut võib kasutada ainult kiirustasemetel 1 kuni 4.
- Segamisotsiku kasutamisel ei tohi turbofunktsiooni kasutada.
- Kasutage blenderkannu ainult kaanega, muidu võib vedelik välja paiskuda.
- Ärge paigutage seadet ümber, kuni selles on veel toiduained või tainas.
- Ärge täitke blenderkannu liigselt, kuna muidu võib sisu välja paiskuda. Ülevoolav vedelik voolab alusele. Seepärast asetage seade veekindlale alusele.
- Veenduge, et seadmes ei oleks aurutamise ajal kunagi liiga palju või liiga vähe vett.
- Ärge asetage seadet otse seinakapi alla, sest aur väljub ülalt ja võib mööblit kahjustada.
- Kasutage auru tekitamiseks ainult puhast joogivett.
- Ärge käitage seadet tühjana, sest see võib põhjustada mootori ülekuumenemist ja kahjustusi.
- Kasutage ainult originaaltarvikuid.
- Ärge kasutage teravaid puhastustarvikuid ega abrasiivseid puhastusvahendeid.
- Seade on varustatud libisemiskindlate plastist iminappadega. Kuna mööbel on kaetud mitmesuguste värvide ja plastikutega ning töödeldud erinevate hooldusvahenditega, ei saa täielikult välistada, et mõned neist ainetest sisaldavad komponente, mis mõjutavad ja pehmendavad seadme plastikust iminappasid. Vajaduse korral asetage seadme alla libisemiskindel aluskate.

Keskkonnatingimused

- Seade on mõeldud kasutama ümbritseva õhu temperatuurivahemikus + 5 °C kuni + 30 °C. Seadme nõuetekohase toimimise ja pika kasutusea tagamiseks veenduge, et töötamise ajal järgitakse neid temperatuuripiiranguid.
- Seadet tuleb hoida temperatuurivahemikus - 20 °C kuni + 60 °C. Pange tähele, et äärmuslikud temperatuurid väljaspool seda vahemikku võivad seadme funktsionaalsust ja kasutusiga negatiivselt mõjutada.
- Veenduge, et seadme töötamise ja hoiustamise ajal oleks õhuniiskus vahemikus 30 % kuni 75 %.

2. Üldosa

Tehnilised andmed

Mudel:	SKMS 1200 C1
Toitepinge:	230 V ~ 50 Hz
Kaitseklass:	I
Võimsus:	1200 vatti; Mikser: 1000 vatti; Keetmine: 1050 vatti
Sisse-/väljalüliti on asendis **0** = Energiatarve:	0 vatti
Ooterežiimile lülitumine:	< 20 min
Energiatarve ooterežiimis:	≤ 0,5 vatti
Wi-Fi: Sagedusvahemik: Edastamisvõimsus:	 2400 Mhz – 2483,5 Mhz < 20 dBm
Blenderkannu **5** maksimaalne täitekogus:	3 liitrit
Kaalu maksimaalne kandevõime:	5 kg

Teave patareide/akude kohta vastavalt määrusele EL 2023/1542

Tootja nimi/kaubamärk	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD, No. 5 Building, Houhai Xufa Tech Park, No. 8 Zhenxing Road, Xinhu Subdistrict, Guangming district, Shenzhen 518106, China.
Aku tüüp	Liitium-nööpelement: LIR1220 Partii number: 2510
Brändi nimi	MALAK
Vastavusdeklaratsiooni väljastamisel vastutavad ainuisikuliselt:	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD
Mainitud aku on toodetud vastavalt määrusele EL 2023/1542.	

Märkused EL-i vastavusdeklaratsiooni kohta

HOYER Handel GmbH kinnitab käesolevaga, et see toode vastab RED 2014/53/EL ja ROHS direktiivi 2011/65/EL + 2015/863/EL olulistele nõuetele. Täieliku EL-i vastavusdeklaratsiooni leiate Internetist aadressil: https://www.hoyerhandel.com/de/konformitaetserklaerungen/

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 368 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Utiliseerimine



Sellele tootele kehtib Euroopa direktiiv 2012/19/EL: Läbikriipsutatud ratastel prügikonteineri sümbol tähendab, et toode kogutakse Euroopa Liidus jäätmekäitluse raames erald. See kehtib toote ja selle sümboliga tähistatud tarvikute kohta. Nii tähistatud tooteid ei tohi utiliseerida koos tavalise olmeprügiga, vaid need tuleb viia taaskasutatavate elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti.



See taaskasutuse sümbol tähistab nt väärtuslikku eset või materjale. Taaskasutus aitab vähendada tooraine kulu ja koormust keskkonnale. Jäätmekäitluse alast teavet ja lähima kogumispunkti asukoha leiate oma linna puhastusteenistuse leheküljelt või kollastelt lehekülgedelt.

Pakend

Kui soovite utiliseerida pakendit, siis pöörake tähelepanu oma asukohariigi vastavatele keskkonnaeeskirjadele.

Märkused andmekaitse kohta

Andmekaitseteavet leiate siit.

- **Seade:** menüü (☰) jaotisest *Privacy Policy* (Isikuandmete kaitse põhimõte).
- **Rakendus:** rakenduse menüü jaotisest *Privacy Policy* (Isikuandmete kaitse teade).
- **Veebisait:** kodulehe allosas jaotisest *Data protection* (Isikuandmete kaitse eeskirjad).

Andmete kustutamine

Enne seadme utiliseerimist kustutage oma isikuandmed. See võib hõlmata järgmist: ühendused rakenduste või veebisaitidega, isiklik teave või seaded.

Transport

Kui soovite kunagi oma seadet *MC* transportida, soovitame kasutada originaalpakendit. Hoidke need selleks otstarbeks alles.

Kasutatud sümbolid

	Geprüfte **S**icherheit – kontrollitud ohutus Seadmed peavad vastama üldtunnustatud tehnika reeglitele ja tooteohutuse (Produktsicherheitsgesetz (ProdSG)) seadusele.
	CE märgisega avaldab HOYER Handel GmbH, et toode vastab ELi nõuetele.
	See sümbol juhib tähelepanu sellele, et pakend tuleb keskkonnasõbralikult utiliseerida.
21 PAP	Taaskasutatavad materjalid: papp (v.a lainepapp)
~	Vahelduvpinge
	Sümbol tähistab osi, mida võib nõudepesumasinas puhastada.
	Tegemist on taaskasutatava tootega, millele kehtib laiendatud tootjavastutus ning mis tuleb jäätmekäitluse raames eraldi koguda.

Õigus teha tehnilisi muudatusi reserveeritud.

Tarvikute tellimine

Meie veebisaidilt leiate teavet selle kohta, milliseid tarvikuid saab hiljem lisaks tellida.

Veebist tellimine



1. Skannige QR-kood nutitelefoni/tahvelarvutiga.
2. QR-koodi abil jõuate veebisaidile, kus saate tellimuse esitada.

Veebisait

Veebisait: www.monsieur-cuisine.com



3. Ülevaade

1 Auruga toiduvalmistamise lisaseadme kaas
2 Auruga toiduvalmistamise lisaseade, lame
3 Auruga toiduvalmistamise lisaseade, sügav
4 Sügava auruga toiduvalmistamise lisaseadme tihend (märkige õige asend)
5 Blenderkann
6 **0/I** sisse-/väljalüliti
7 Puutetundlik ekraan
8 Pöördregulaator
9 LED-rõngas
10 Blenderkannu hoidik
11 Lõiketerade hoidik
12 Ülevoolamine
13 Seadme põhikorpus
14 Iminapad
15 Toitepistikuga toitejuhe
16 Kaablisahtel
17 Lõikesüdamiku tihend (märkige õige asend)
18 Lõikesüdamik
19 Keetmissüdamik
20 Segamisotsik
21 Spaatel
22 Blenderkannu kaane tihend (märkige õige asend)
23 Blenderkannu kaas
24 Mõõtetops

illustreerimata:
25 Silikoonist kate
26 Vabastushoob

4. Osad ja nende funktsioon

Osa	Otstarve	Märkused
Lõiketerade südamik **18**	- peenestamiseks, tükeldamiseks, püreestamiseks - programmile *KNEAD (SÖTKUMINE)* funktsiooniga *TURN LEFT (VASTUPÄEVA)* õrnaks segamiseks	- tuleb alati sisestada, et blenderkann **5** oleks tihedalt suletud - vajaduse korral tükeldage toit eelnevalt umbes 3-4 cm suurusteks tükkideks - võib kasutada koos kõikide kiirusastmetega (1 kuni 10)
Mõõtetops **24**	Mõõtetopsi **24** kasutatakse segamisanuma blenderkann **5** ja ühtlasi ka koostisosade koguste (20 ml kuni 100 ml) mõõtmiseks.	**ETTEVAATUST!** Enne mõõtetopsi **24** eemaldamist peate vähendama kiirust astmele 1, 2 või 3, et toiduained ei saaks välja paiskuda.
Keetmissüdamik **19**	keetmiseks ja aurutamiseks	lisage blenderkann **5** vähemalt 500 ml vett
Segamisotsik **20**	vedelatele toiduainetele - Vahukoore vahustamine (vähemalt 200 g) - Munavalgete vahustamine (vähemalt 4 tükki) - Emulgeerimine (nt majonees)	- võib kasutada ainult koos kiirusastmetega 1 kuni 4 - ei tohi kasutada koos funktsiooniga *TURBO*
Spaatel **21**	Spaatlit **21** kasutatakse koostisosade segamiseks ja keetmissüdamiku **19** eemaldamiseks.	Spaatlit **21** ei tohi kasutada, kui mikseri segamisotsik **20** seadmesse kinnitatud. Vastasel juhul võib spaatel mikseri otsiku külge kinni jääda.
Aurutuse lisaseadmed **2** lame ja sügav **3**	Aurutamise juhised	Olenevalt vajadustest saate kasutada kas ainult sügavat aurutamise lisaseadet **3** või mõlemaid aurutamise lisaseadmeid (**2** ja **3**). Lamedat aurutamise lisaseadet **2** ei saa kasutada ilma sügava aurutamise lisaseadmeta **3**.

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 370 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

5. Lahtipakkimine ja ülespanek

Tootmise ajal lisatakse paljudele osadele kaitseks õhuke õlikiht. Enne seadme esmakordset kasutamist kasutage seda ainult veega, et kõik jäägid saaksid aurustuda.

MÄRKUS. Esimestel kasutuskordadel võib mootori kuumenemisel tekkida kerge lõhn. See on ohutu. Tagage piisav ventilatsioon.

1. Eemaldage kogu pakkematerjal.
2. Kontrollige, et kõik osad oleks olemas ja need ei oleks kahjustatud.
3. **Puhastage seade enne esmakordset kasutamist!**
4. Laske blenderkannus **5** keema 3 l vett ja valage see siis ära.
5. Asetage seade **13** tasasele, kuivale, libisemis- ja veekindlale pinnale, et seade ümber ei läheks ega maha libiseks.

ETTEVAATUST!

⊙ Ülevoolav vedelik voolab tööpinnale. Seepärast asetage seade veekindlale alusele.

6. Esmakordne sisselülitamine ja Internetiga ühendamine

Saate seadet *Monsieur Cuisine smart* igal ajal kasutada, isegi ilma Interneti-ühenduseta. Interneti-ühendus võimaldab nutitelefonis või tahvelarvutis rakenduste Monsieur Cuisine ja Google Home kaudu nutifunktsioone kasutada.

Kuidas leida teavet oma WLAN-võrgu kohta

Kui te pole kindel, mis on teie WLAN-võrk või parool, siis leiate siit mõned nõuanded, kust seda teavet leida.

- Vaadake oma ruuteri tagakülge või põhja. Tavaliselt on kogu vajalik teave seal.
- Vaadake oma võrguteenuse pakkujalt saadud dokumentatsiooni.
- WLAN-võrk:
  Selleks on tavaliselt „WLAN-nimi“ või „SSID-nimi“ või mõlema kombinatsioon „WLAN-nimi (SSID)“. Sellele järgneb nimi. Kui näete seda seadme *Monsieur Cuisine smart* loendis, puudutage seda.
- Parool:
  Tavaliselt leiate selle sildi „WLAN-i parool“ või „WLAN-i võti“ alt. Tavaliselt järgneb sulgudes WPA, WPA2 või midagi sarnast; see on krüptimise tüüp. Selle taga on parool, tavaliselt numbrite ja tähtede kombinatsioon või lihtsalt numbrid.

Üldine teave WLAN-ühenduse kohta

- Peate oma WLAN-võrku sisse logima ainult siis, kui loote ühenduse esmakordselt või kui olete oma WLAN-võrgus muudatusi teinud.
- Teie seade *Monsieur Cuisine smart* jätab meelde võrgu, millega see kunagi ühendatud oli, ja taastab ühenduse automaatselt.
- Tavaliselt peate esmakordsel ühenduse loomisel parooli sisestama. Ainult ebatavalisel juhul, kui teie võrk pole turvaline, ei pea te parooli sisestama.
- Teie *MC smart* töötab ainult WLAN-is sagedusega 2,4 GHz. Kui WLAN-i ei kuvata, aktiveerige ruuteri seadete menüüs lisaks 5 GHz WLAN-ile ka 2,4 GHz WLAN ja ühendage sellega *MC smart*. Enamik ruutereid määrab selle sageduse seadmele *MC smart* automaatselt.
  Kui see nii pole ja seadet ei saa WLAN-iga ühendada, andke oma ruuteri seadetes 2,4 GHz WLAN-ile uus nimi, mis erineb 5 GHz WLAN-ist, ja ühendage seade *MC* selle WLAN-iga. Muud seadmed, mis töötavad 2,4 GHz WLAN-võrgus ja olid sellega varem ühendatud, tuleb uuesti ühendada.

Esmakordne sisselülitamine

1. Ühendage toitepistik **15** sobivasse pistikupessa. Pistikupesa peab ka pärast ühendamist olema igal ajal hõlpsasti ligipääsetav. Tõmmake kaablisahtlist **16** välja ainult nii palju kaablit kui vaja.
2. Seadke paremal tagaosas asuv sisse-/väljalüliti **6** asendisse **I**. Ekraan **7** hakkab helendama.
3. Mõne sekundi pärast ilmub ekraan, kus saate valida keele. Puudutage soovitud keelt ja seejärel salvestamiseks nuppu *NEXT* (JÄRGMINE).
4. Puudutage soovitud riiki ja seejärel salvestamiseks nuppu *NEXT* (EDASI).
5. Ilmub kõigi saadaolevate WLAN-võrkude loend.
   - Esmakordsel käivitamisel otsib see automaatselt WLAN-võrke.
   - Kõik leitud WLAN-võrgud kuvatakse loendis.
   - Kui te ei soovi Interneti-ühendust luua, puudutage nuppu *Skip* (Jäta vahele) ja kinnitage oma valik. Järgnevalt tutvustatakse lühidalt tarkvara. Puudutage ekraanil järgmist sammu.
   - Pärast tutvustust ilmub ekraanile menüü Start.
6. Ekraanil sõrmega libistades saate loendis üles ja alla kerida.
7. Puudutage ühe sõrmega oma WLAN-võrku.
8. Kui võrk on kaitsmata, on ühendus nüüd loodud. Ilmselt avaneb aga väike aken, kuhu tuleb WLAN-i parool (WLAN-i võti) sisestada.
   Ilmub ka klaviatuur, mida saate teabe sisestamiseks kasutada.
9. Pärast sisestamist vajutage märkeruuduga nuppu. Algab ühenduse seadistamine.
10. Uues aknas saate luua Lidli konto, logida sisse oma olemasolevale Lidli kontole või jätta mõlemad sammud vahele.
    - Puudutage nuppu *Skip* (Jäta vahele), kui te ei soovi kumbagi teha.
    - Olemasolevale Lidli kontole sisselogimiseks puudutage nuppu *LOG IN* (REGISTREERI). Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid. Teie *MC smart* registreeritakse automaatselt, kui oma Lidli kontole sisse logite.
    - Uue Lidli konto loomiseks lugege järgmist jaotist.

MÄRKUSED.
- **Olemasolev konto:** saate seadme *MC smart* registreerida oma Lidli veebikonto või Lidl Plusi kontoga.
- **Uus konto:** Kui registreerite uue seadme *MC smart*, luuakse uus konto automaatselt. Seda tehakse Lidli praeguste spetsifikatsioonide järgi.

Looge oma esimene Lidli konto

Kui teil veel Lidli kontot pole, kuid soovite oma uuest seadmest *MC smart* maksimumi võtta, looge konto kohe.

1. Puudutage valikut *CREATE A LIDL ACCOUNT* (REGISTREERI KOHE TASUTA).
2. Sisestage kaks korda oma e-posti aadress ja seejärel parool.
3. Kinnitamiseks vajutage nooleklahvi.
   Ekraanil kuvatakse uus aken. Teie sisestatud e-posti aadressile saadetakse e-kiri koodiga.
4. Sisestage väljale e-kirja kood.
5. Puudutage klaviatuuri paremal pool rohelist noolt.
6. Puudutage kasti, et nõustuda kasutustingimustega.
   Ilma nõusolekuta kontot ei looda.
   Soovi korral saate tellida ka uudiskirja. Selleks puudutage lihtsalt kasti.
7. Lidli konto loomiseks puudutage allolevat nuppu. Kui see on valmis, ilmub ekraanile lühike teade. Uus aken avaneb automaatselt.
8. Andmekaitse aknas saate määrata, kas ja milliseid andmeid soovite jagada.
   - Andmete mitte jagamiseks puudutage nuppu *DECLINE ALL* (KEELDU KÕIGEST).
   - Kõikide andmete jagamiseks puudutage nuppu *CONSENT TO ALL* (NÕUSTU KÕIGEGA).
   - Kui soovite jagada ainult teatud andmeid, puudutage vastavaid kaste ja seejärel nuppu *ACCEPT SETTINGS* (SALVESTA VALIK).
9. Järgnevalt tutvustatakse lühidalt tarkvara. Puudutage ekraanil järgmist sammu. Pärast tutvustust ilmub ekraanile menüü Start.

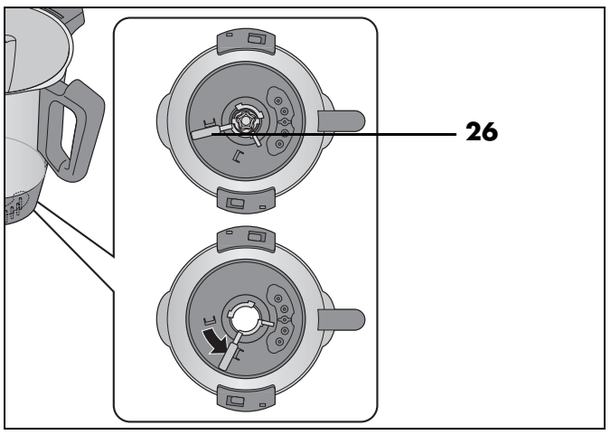
Kui ühendus on loodud ja olete oma liikmekontole sisse logitud, laaditakse uued retseptid automaatselt meie veebisaidilt ja salvestatakse seadmesse *Monsieur Cuisine smart*.

Autentimisandmete kustutamine / kontode ühenduse katkestamine või kustutamine

Seadme WLAN-ist eemaldamiseks: Lülitage menüüs WLAN välja või aktiveerige tehaseseaded.
WLAN-i salasõna muutmiseks tutvuge oma ruuteri kasutusjuhendiga.
Seadete menüüst leiate oma kasutajakonto ja selle alt oma LIDL-konto seaded. Saad kontolt välja logida või salasõna muuta.
Seadme LIDL-kontolt eemaldamiseks: Seadete menüüs saad end kontolt välja logida või aktiveerida tehaseseaded. LIDL-i konto kustutamiseks järgige vastavatel LIDL-i veebisaitidel olevaid juhiseid.
Aktiveerige tehaseseaded ühenduse katkestamiseks rakenduse või Google Home'iga.

7. Blenderkannu kasutamine

Lõikesüdamikku **18** kasutatakse toidu tükeldamiseks. Blenderkannu **5** ei tohi kunagi kasutada ilma lõikesüdamikuta **18**, sest lõikesüdamik **18** tihendab blenderkannu **5** altpoolt.
Lõikesüdamiku **18** väljavõtmiseks toimige järgmiselt.

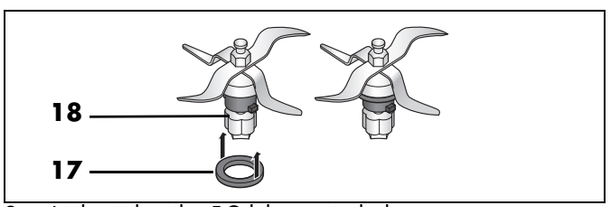


1. Asetage blenderkann **5** horisontaalselt.
2. Vajutage blenderkannu **5** põhjas olevat vabastushooba **26** nii, et see osutaks avatud luku sümbolile.
3. Tõmmake lõikesüdamik **18** ettevaatlikult ülespoole välja.

Lõikesüdamiku **18** sissepanekuks toimige järgmiselt.

1. Asetage blenderkann **5** horisontaalselt.
2. Sisestage lõikesüdamik **18** ülevalt.
   Pange tähele, et lõikesüdamiku **18** põhjas olevad kaks nukki tuleb sisestada läbi blenderkannu **5** põhjas oleva kahe süvendi.

ETTEVAATUST!
⊙ Veenduge, et tihend **17** oleks lõikesüdamikule **18** õigesti paigaldatud, vastasel juhul võib sisu lekkida.



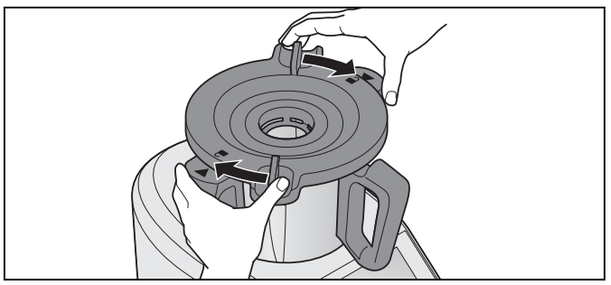
3. Lõikesüdamiku **18** lukustamiseks kasutage blenderkannu **5** põhjas olevat vabastushooba **26** nii, et see osutaks suletud luku sümbolile.

Blenderkannu paigaldamine

1. Asetage blenderkann **5** hoidikusse **10**. Käepidemega esiosa on teie poole suunatud.
2. Vajutage blenderkannu **5** veidi alla, kuni see on korralikult paigas.

Kaane pealepanek

1. Asetage blenderkannu kaas **23** nii, et lukusümbolid oleksid blenderkannu **5** noolte vastas.



2. Pöörake kaant **23** kahe käega päripäeva.
   Seade saab käivituda ainult siis, kui kaas **23** on korralikult suletud. Kui programm on aktiivne, annab helisignaal märku, et seade on nüüd jälle töövalmis.

Blenderkannu eemaldamine

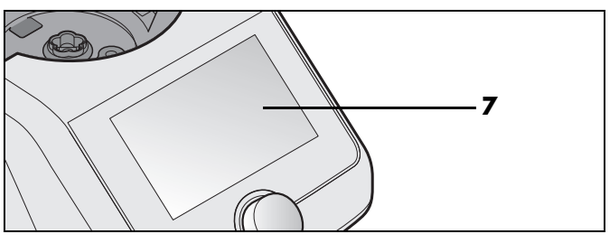
1. Pöörake kaant **23** kahe käega vastupäeva ja seejärel eemaldage see.
2. Eemaldage blenderkann **5**, tõstes seda ülespoole.

8. Käsitsemine

Seadme sisselülitamine

- Seadke paremal tagaosas asuv sisse-/väljalüliti **6** asendisse **I**:
  - Ekraan ***7*** hakkab helendama.
  - Ekraanile ilmub menüü Start.

Ekraan

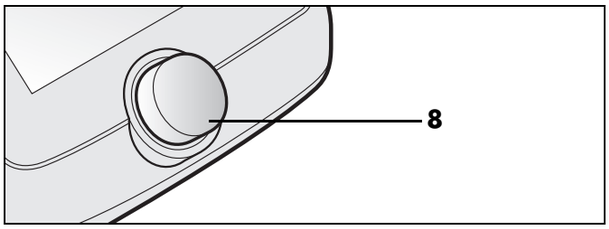


Kõik seadistused ja tööväärtused kuvatakse ekraanil ***7***.

Kui ükski funktsioon pole aktiivne ja umbes 5 minuti jooksul ei toimu ühtegi toimingut, ilmub ekraanile ***7*** dialoogiboks, mis loendab aega ooterežiimile üleminekuni.

- Vajutage dialoogiboksis olevat nuppu või pöördregulaatorit **8**, et seade aktiivsena hoida.
- Kui seade on ooterežiimis, vajutage või pöörake pöördregulaatorit **8**, et seade „äratada“.
- Väärtui kontrollitakse ja seadistatakse puuteekraani ***7*** ja pöördregulaatoriga **8**. Paljudel juhtudel on võimalik kasutada mõlemat toiminguid.
- Seadistusi saate teha, kui nuppe puudutades või nipsutades ja keerates.

Pöördregulaator



- Pöördregulaatori vajutamine aktiveerib esiletõstetud funktsiooni.
- Seadistamiseks kasutage pöördregulaatorit **8**. Seaded kuvatakse tavaliselt kohe ekraanil ***7***. Näiteks saate pöördregulaatorit pöörates loendeid sirvida või menüüpunkte valida.
- Seadistused tehakse alati ainult aktiveeritud funktsiooni jaoks (nt kellaaeg, temperatuur või programmi kiirus).

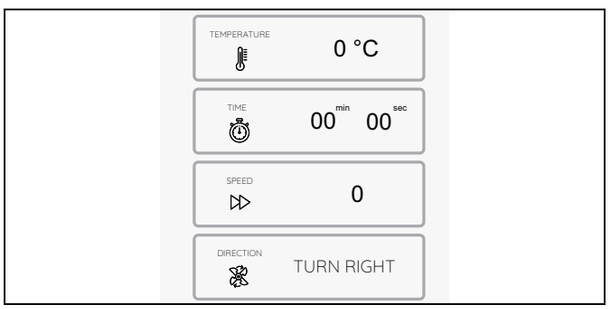
Kaal

Sisseehitatud köögikaalud kaaluvad 1 grammi kaupa, max kuni 5 kg.
Kaalu on lihtne kasutada. See on kasutusvalmis, kui ükski töötsükkel ei ole pooleli.

MÄRKUSED.

- Algkaal on 2 grammi.
- Kui soovite kaaluda 5 grammi või vähem, võivad mõõtmistulemused olla ebatäpsed.

Toiduvalmistamise põhiseaded

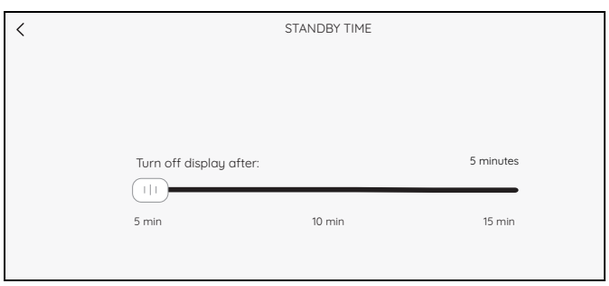


- Puudutage ühte 4 nupust ja paremal avaneb väli vastava väärtuse määramiseks.

Ooterežiimi aja valimine

Siin saate valida, kui kaua peaks ekraan pärast viimast seadistust sisse lülitatud olema. Kui valitud aeg on möödas, saate umbes 25 sekundiks sõnumi. Tehke väljalülitamise vältimiseks mis tahes seadistus. Kui te muudatusi ei tee, lülitub seade ooterežiimi.

1. Menüü kirjeldatud viisil seda kuvatakse ekraanil.



__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 373 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

2. Liigutage liugur soovitud asendisse. Väljalülitusaega saab valida ühe minuti kaupa vahemikus 5 kuni 15 minutit. Kuvatakse valitud aeg.
3. Menüüst väljumiseks puudutage vasakus ülanurgas noolenuppu <. Seade salvestatakse.

Tehaseseaded

Tehaseseadetele lähtestamine kustutab kõik seaded ja toiduvalmistamise ajaloo.

1. Vajutage ≡ -> *Settings* (Seaded) -> *RESET TO FACTORY SETTINGS* (TEHASESEADISTUSED).
2. Funktsiooni käivitamiseks puudutage nuppu *YES* (JAH). Korraks ilmub ekraanile alguskuva ja seejärel keelemenüü.
3. Puudutage soovitud keelt ja seejärel salvestamisnuppu.
4. Nüüd valige oma WLAN ja sisestage WLAN-i võti/parool. Kirje salvestamiseks puudutage märkeruutu.
5. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

9. CookingPilot

Seadme *Monsieur Cuisine smart* funktsioon CookingPilot juhendab teid samm-sammult läbi valitud retsepti – sellest ka nimi CookingPilot (juhendatud toiduvalmistamine).

Funktsiooni CookingPilot üldine teave

- Seadme *Monsieur Cuisine smart* mälus on algselt palju retsepte.
- Kui loote ühenduse Interneti ja oma liikmekontoga, laaditakse mällu täiendavaid retsepte. Ärge unustage sisse logida.

Menüüde avamine

- Vajutage nuppu *RECIPES* (RETSEPTID). Need leiate näiteks menüüst Start või programmide menüüs vasakust ülanurgast.
  Näete mitmeid retsepte koos fotodega. Retsepti avamiseks puudutage fotot.
- Kui soovite retseptist väljuda, tehke järgmiselt.
  - Vajutage vasakus ülanurgas nuppu ⮐. Järgmises aknas saate retsepti praeguse sammu salvestada.
  - Kuvatakse retsepti esileht. Retsepti peamenüü avamiseks vajutage vasakul ülevanurgas noolenuppu <.

10. Seadme puhastamine

Elektrilöögi OHT!

⊙ Alati enne puhastamist tõmmake toitepistik **15** pistikupesast välja.
⊙ Ärge kastke seadme põhikorpust **13** kunagi vette.

OHT – vigastused lõiketerade tõttu!

⊙ Pidage silmas, et lõikesüdamiku **18** lõiketerad on väga teravad. Lõikehaavade vältimiseks ärge puudutage terasid kunagi paljaste kätega.
⊙ Enne lõikesüdamiku **18** eemaldamist loputage blenderkannu **5** veega ja eemaldage lõiketeradelt toidujäägid, nii et lõikesüdamiku **18** saab ohutult ära võtta.
⊙ Kasutage käsitsi pesemiseks nii puhast vett, et näete lõikesüdamikku **18** hästi, et mitte end väga teravate lõiketeradega vigastada.

ETTEVAATUST!

⊙ Ärge mitte mingil juhul kasutage abrasiivseid, söövitavaid või kraapivaid puhastusvahendeid. See võib seadet kahjustada.

MÄRKUS. Teatud toiduained või vürtsid (nt karri) võivad plasti värvi muuta. See ei kujuta endast seadme puudust ega ohusta tervist.

Eelloputus

1. Asetage blenderkann **5** seadmesse.
2. Valage blenderkannu 0,5 liitrit vett.
   Võite lisada vette veidi õrnatoimelist nõudepesuvahendit.
3. Asetage kaas **23** blenderkannule.
4. Valige programm *PRE-RINSE* (EELLOPUTUS).
5. Valige nüüd üks järgmistest.
   - *SHORT CLEANING* (LÜHIKE PUHASTAMINE) (1 min 30 sek) või
   - *LONG CLEANING* (PIKK PUHASTAMINE) (1 min 45 sek)
6. Vajutage *START*. Programm algab loputusprotsessiga ja aega loendatakse tagurpidi.

MÄRKUS. Pika puhastamise ajal kuumutatakse vesi enne tegelikku puhastusprotsessi.

7. Kui loputusprotsess on lõppenud, ilmub ekraanile *DONE* (VALMIS).
8. Valage vesi välja ja alustage puhastamist.

Seadme põhikorpuse puhastamine

1. Puhastage seadme põhikorpust **13** niiske lapiga. Võite kasutada ka veidi nõudepesuvahendit.
2. Pühkige seade puhtas vees niisutatud kergelt niiske lapiga üle.
3. Kasutage seadet uuesti alles siis kui põhikorpus **13** on täielikult kuivanud.
4. Ekraani saab puhastada ka prillide puhastamiseks mõeldud lapi või spetsiaalsete monitoride puhastusvahenditega.

Nõudepesumasinas puhastamine

Nõudepesumasinas võib puhastada järgmisi osi.

- Blenderkann **5**
- Mõõtetops **24**
- Blenderkannu kaas **23**
- Blenderkannu tihend **22**
- Lõikesüdamik **18**
- Lõikesüdamiku tihend **17**
- Keetmissüdamik **19**
- Segamisotsik **20**
- Spaatel **21**
- Auruga toiduvalmistamise lisaseade, sügav **3**
- Auruga toiduvalmistamise lisaseadme tihend **4**
- Auruga toiduvalmistamise lisaseade, lame **2**
- Auruga toiduvalmistamise lisaseadme kaas **1**

Mitte mingil juhul ei tohi pesta nõudepesumasinas järgmisi osi.

- Seadme põhikorpus **13**

MÄRKUSED.

- Nõudepesumasinas puhastamine võib põhjustada kergeid deformatsioone. See juhtub ainult nende tarvikute puhul, mis on kuumutamisel pinge all. Asetage osad lihtsalt lahtiselt nõudepesumasinasse. Nii võite olla kindel, et deformatsioone ei teki.
- Võtke enne blenderkannu **5** puhastamist nõudepesumasinas lõikesüdamik **18** tingimata ära.

Tarvikute puhastamine

1. Loputage blenderkannu **5** sooja veega ja valage vesi ära.
2. Eemaldage lõikesüdamik **18** ja võtke tihend **17** ära.
3. Puhastage kõik tarvikud käsitsi valamus veega või nõudepesumasinas.
4. Käsitsi puhastades loputage kõik osad puhta veega üle.
5. Enne uuesti kasutamist laske kõigil osadel täiesti ära kuivada.
6. Pange lõikesüdamik **18** enne järgmist kasutamist uuesti blenderkannu **5**.



Tarvikute tellimine
Kui märkate puhastamise ajal, et midagi on vaja välja vahetada, saate tarvikud uuesti tellida. Skannige lihtsalt QR-koodi.

11. Näpunäited töötlemiseks

Sõtkumise automaatprogrammi ülevaade

Automaatprogramm	Tööriist	Min Kogus	Max Kogus	eelseadistatud aeg
Firm dough (Kõvem taigen) (nt leib või pitsa)	Lõiketerade südamik **18**	500 g taignat	1000 g jahu / 1750 g taignat	2 min
Soft dough (Pehme taigen) (nt pärmitainas või brioche)			1000 g jahu	
Liquid batter (Vedel taigen) (nt pannkoogid või krepid)			1000 g jahu	

Automaatprogrammi juhtväärtused püreestamine

Toiduaine	Tööriist	Kogus	Aeg
Toored puuviljad ja toored köögiviljad	Lõiketerade südamik **18**	250 g	1 minut
Keedetud köögiviljade püreestamine			45 sekundit

Vahukoore vahustamise juhtväärtused

Toiduaine	Tööriist	Kogus	Aeg	Tase
Jahutatud vahukoore tugevaks vahuks vahustamine	Segamisotsik **20**	200 g	2–2:30 minutit pidevalt jälgides	3

Toidu hakkimise juhtväärtused

Toiduaine	Tööriist	Kogus	Tase	Aeg
Õunad (tükkidena)	Lõiketerade südamik **18**	600 g	5	6 sekundit
Kuklid		1 tk	8	20 sekundit
Tatar		250 g	10	1 minut
Spelta		250 g	10	1:30 minutit
Jääkuubikud		250 g	Turbo	3 × 1 sekund
Liha (külmutatud)		100 g	8	16 sekundit
Vürtsid		20 g	10	20 sekundit
Kaer		250 g	10	1:30 minutit
Kohvioad		100 g	10	45 sekundit
Kartulid (tükkidena)		1 kg	5	10 sekundit
Küüslauk		1 küüs	8	5 sekundit
Kapsas (punane/valge)		500 g	6	8 sekundit
Maitsetaimed		20 g	6	8 sekundit
Linaseemned		100 g	10	15 sekundit
Mandlid		200 g	10	10 sekundit
Moon		250 g	9	35 sekundit
Porgand (lõigatud, 5 cm)		500 g	6	8 sekundit
Pähklid		200 g	10	10 sekundit
Pipraterad		20 g	10	20 sekundit
Rukis		250 g	10	1:30 minutit
Šokolaad/šokolaadikate		200 g	8	15 sekundit
Seesam		50 g	10	10 sekundit
Nisu		250 g	10	1:30 minutit
Nisu		500 g	10	2 minutit
Suhkur		100 g	10	20 sekundit
Sibul		1 tk	6	8 sekundit

Automaatse aurustamisprogrammi nipid ja juhtväärtused

- Toiduainete paigutamisel veenduge, et mõned aurutusmahuti **2** / **3** või keetmissüdamiku **19** avad jääksid vabaks. Ainult nii saab aur vabalt levida ja koostisained ühtlaselt küpseda. Kuna keetmissüdamik on väiksem, saab ühe toiminguga töödelda vähem toitu.
- Vee kogus blenderkannus **5**: 1 liiter koos auruga toiduvalmistamise lisaseadmega **3** // 0,5 liitrit koos keetmissüdamikuga **19**.

Toiduaine	Kogus	Valmistamise aeg
Köögiviljad		
Lillkapsas, õisikutena	500 g	15 minutit
Oad, rohelised, terved	500 g	10 minutit
Brokoli, õisikutena	500 g	12 minutit
Seened, viiludena	250 g	15 minutit
Herned, TK	250 g	8 minutit
Apteegitilli (1 cm laiused tükid)	500 g	12 minutit
Kartulid, kooritud, neljaks lõigatud	800 g	15 minutit
Kartulid, väikesed, koorega	800 g	15 minutit
Nuikapsas (1 cm laiused tükid)	500 g	15 minutit
Kapsas, ribadena	500 g	12 minutit
Porrulauk (1 cm laiused rõngad)	500 g	6 minutit
Porgand (3 mm paksused viilud)	500 g	12 minutit
Porgand, terve, väga õhuke	500 g	12 minutit
Paprika (1 cm laiused ribad)	500 g	10 minutit
Rooskapsas, terve	500 g	12 minutit
Spargel, terved varred	500 g	18 minutit
Spinat, värske	250 g	7 minutit
Suvikõrvits (5 mm paksused viilud)	500 g	12 minutit
Suhkruherned, terved	200 g	8 minutit
Puuviljad		
Õun, neljaks lõigatud	500 g	12 minutit
Aprikoosid, pooleks lõigatud	500 g	10 minutit
Pirnid, neljaks lõigatud	500 g	12 minutit
Virsikud, pooleks lõigatud	500 g	10 minutit
Ploomid, pooleks lõigatud	500 g	12 minutit
Liha		
Hakklihapallid ja frikadellid	500 g	15 minutit
Kanafilee, terve	150 g	15 minutit
Kanafilee, portsjonitena	500 g	12 minutit
Kalkunifilee, terve	150 g	15 minutit
Kalkunifilee, portsjonitena	500 g	12 minutit
Kala		
Forell, terve	2 tk, igaüks 250 g	15 minutit
Krevetid, toored	250 g	10 minutit
Lõhefilee	1–4 tk, igaüks 300 g, paksus 3–4 cm	12 minutit
Rannakarbid	1 kg	15 minutit
Saida filee	1–4 tk, igaüks 200 g, paksus 2 cm	12 minutit

Automaatse nipid ja juhtväärtused SOUS-VIDE

- Asetage toit vaakumkotti ja vaakumpakendage see. Või pange see sügavkülmakotti. Asetage sügavkülmkott vette nii, et avaus on ülespoole, ja vajutage õhk täielikult välja. Lõpetuseks sulgege kott tihedalt klambritega.
- Asetage keetmissüdamik blenderkannu.
- Täitke blenderkann kuuma veega, et see ulataks veidi alla keetmissüdamiku ülemise serva.
- Asetage kott keetmissüdamikule ja vajutage see ettevaatlikult vette, kuni see on täielikult veega kaetud.
- Asetage sügavkülmakott keetmissüdamikule nii, et klambritega koti avaus oleks ülespoole.
- Vajaduse korral lisage veel veidi kuuma vett. Pöörake siiski tähelepanu blenderkannu maksimaalsele täitmise kõrgusele.
- Kõige parem on toitu pärast toiduvalmistamist veidi pannil praadida.

Toiduaine	Kogus (u 4 portsjonit)	Valmistamise aeg	rare	medium rare	medium	well done
Liha						
Hirve seljatükk, kondita	600 g	1 h	-	52 °C	55 °C	62 °C
Veiselihalõigud	4 tk (igaüks 180 g, paksus 2–3 cm)	1 h	52 °C	55 °C	58 °C	62 °C
Sisefilee	800 g	2 h	-	54 °C	59 °C	-
Seakaelakarbonaad	800 g	2 h 30 min	-	60 °C	65 °C	72 °C
Seafilee	600–800 g	1 h 30 min	-	56 °C	59 °C	63 °C
Kanarind	4 tk (igaüks 150 g, paksus 3–4 cm)	50 min	-	-	-	70 °C
Pardirind	2 tk (igaüks 300 g, paksus 2–3 cm)	70 min	-	58 °C	60 °C	70 °C
Lambafilee	500 g	45 min	-	62 °C	65 °C	70 °C
Kala						
Lõhefilee	4 tk (igaüks 125 g, paksus 2–3 cm)	40 min	40 °C läbi kumav	45 °C õrnalt küpsenud	50 °C tahke	65 °C läbiküpsenud
Hiidkrevetid	20 tk	25 min	40 °C läbi kumav	45 °C õrnalt küpsenud	50 °C tahke	56 °C läbiküpsenud
Köögiviljad						
Roheline spargel	400 g	20 min	-	-	-	85 °C
Porgandid	400 g (lõigake paksud porgandid pikuti pooleks)	1 h	-	-	-	85 °C
Rohelised oad	400 g	1 h	-	-	-	85 °C
Puuviljad						
Ananass / virsikud / aprikoosid / Kirsid tuleb pesta ja puhastada, kivid eemaldada ja vastavalt soovile tükeldada	400 g	1 h	-	-	-	85 °C
Õunad/pirnid tuleb pesta, puhastada, nende südamikud eemaldada ja viiludeks lõigata	400 g	25 min	-	-	-	85 °C

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 378 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Automaatse nipid ja juhtväärtused SLOW COOK

Programmis *SLOW COOK* toimub küpsetusprotsess vedelikus. Olenevalt maitsest ja kasutatavast tootest võib see olla näiteks puljong, mahl, vesi või vein. Soovi korral võib lisada vürtse ja muid toiduaineid.

Toiduaine	Kogus (u 4 portsjonit)	muud koostisained	Valmistamise aeg	Temperatuur
Liha				
Rostbiif/keedufilee	800 g ühes tükis	Lisage blenderkannu 1 liiter lihapuljongit	6 h	85 °C
Veiseliha guljašš	800 g 2 × 3 cm kuubikutena	Lisage blenderkannu 500 ml lihapuljongit	4 h	85 °C
Seapraad	800 g ühes tükis	Lisage blenderkannu 1 liiter lihapuljongit	6 h	85 °C
Sealiha guljašš	800 g 2 × 3 cm kuubikutena	Lisage blenderkannu 500 ml lihapuljongit	4 h	85 °C
Kanaribad	800 g umbes 1 cm paksuste ribadena	Lisage blenderkannu 500 ml lihapuljongit	1 h	90 °C
Kala				
Kalahautis	1 kg puhastatud, pestud ja tükeldatud köögivilju, 500 g ilma nahata küpsetusvalmis kalafileed, suupäraste tükkidena, vürtsid	Lisage blenderkannu köögiviljad ja 1 liiter köögivilja- või kalapuljongit. Lisage kala.	2 h max 30 min	85 °C 70 °C
		MÄRKUS. Lisage kala hautisesse alles lõpus. Lagunemise vältimiseks ei tohiks seda küpsetada kauem kui 30 minutit.		
Köögiviljad				
Köögiviljahautis	1 kg puhastatud, pestud ja tükeldatud köögivilju, vürtsid	Lisage blenderkannu köögiviljad ja 1 liiter köögiviljapuljongit.	2 h	90 °C
Puuviljad				
Kompott	800 g puuvilju, pestud, puhastatud, südamikud eemaldatud ja max 2 cm kuubikuteks lõigatud	Lisage blenderkannu puuviljad, 100 ml vett ja 3 spl suhkrut	2 h	90 °C
Õunakaste, ploomimoos	1,2 kg puuvilju, pestud, puhastatud, südamikud eemaldatud ja max 2 cm kuubikuteks lõigatud	Lisage blenderkannu puuviljad ja 200 ml kurnatud puuviljamahla.	5 tundi, seejärel püreestage mõõtetopsiga 1 minut tasemel 10	80 °C

Automaatse nipid ja juhtväärtused FERMENTEERIMINE

- Valmistooteid saate soovi korral täiustada vürtside, maitsetaimede, pähklite või puuviljadega.
- Auruga toiduvalmistamise lisaseadmega saate kääritada pärmitainast. Selleks valage blenderkannu 250 ml vett ja katke kõik õhutusavad küpsetuspaberiga. Seejärel sulgege kaas.

Toiduaine	Koostisained	Valmistamise aeg	Temperatuur
Jogurt 5 klaasi, igaüks 200 g	900 ml toasooja piima (pika säilivusajaga piim, rasvasisaldus 3,5%) 100 g naturaalset jogurtit (rasvasisaldus 3,5%)	8 h	40 °C
Toorjuust	1500 ml külma piima (värske piim, rasvasisaldus 3,5%) 200 g hapukoort (rasvasisaldus 10%)	10 h	65 °C
Magus pärmitaigen	Valmis magus pärmitainas. Retsepti leiate meie failidest.	1 h	50 °C
Soolane pärmitainas / leivatainas	Valmis soolane pärmitainas. Retsepti leiate meie failidest.	1 h 30 min	50 °C

Automaatse nipid ja juhtväärtused SMUUTI

- Enne kui puu- ja köögiviljad blenderkannu lisate, peske, puhastage ja koorige need, eemaldage südamikud ja lõigake tükkideks.
- Parima tulemuse saavutate, kui lisate koostisained kuni blenderkannu 1 liitri piirini.
- 4 ca 250 ml klaasi jaoks lisage blenderkannu 660 g tahkeid koostisaineid ja 350 g vedelikku (nt vesi, piim, jogurt, pett, keefir).
- Aeg valige alati kõige tahkema koostisosa jaoks märgitud aja järgi.

Toiduaine	Kogus (4 klaasi, igaüks 250 ml)	Aeg
Puuviljad		
Pehmed Puuviljad Marjad, banaanid, viinamarjad, küps kiivi, tsitrusviljade viljaliha, melon, kannatuslille viljad, kirsid, mirabellid, ploomid	660 g puuvilju + 350 g vedelikku igaühe kohta	1 min
Tugevamad Puuviljad Mango, tahkem kiivi, õunad, pirnid, virsikud, aprikoosid, rabarber, nektariinid	660 g puuvilju + 350 g vedelikku igaühe kohta	1 min 30 sek
Kõvemad Puuviljad tugevamad õunad, tugevamad pirnid, tugevamad nektariinid	660 g puuvilju + 350 g vedelikku igaühe kohta	2 min
Köögiviljad		
Pehmed Köögiviljad Tomatid, avokaado, kurk, salatilehed (varreta)	660 g köögivilju + 350 g vedelikku igaühe kohta	1 min
Tugevamad Köögiviljad Seller, punapeet (keedetud), mais (konserveeritud), paprika, talisibul, lehtkapsas (ilma varreta), apteegitill, paprika	660 g köögivilju + 350 g vedelikku igaühe kohta	1 min 30 sek
Kõvemad Köögiviljad Porgand, redis, suvikõrvits, nuikapsas, sellerimugul, hokkaido kõrvits, varrega salatilehed	660 g köögivilju + 350 g vedelikku igaühe kohta	2 min
Muu		
Pehmed Koostisained Maapähklivõi, ürdilehed, vürtsid (nt kaneel, ingver, vanill), magusained (nt mesi, agaavisiirup)	660 g koostisaineid + 350 g vedelikku igaühe kohta	1 min
Tugevamad Koostisained Kaerahelbed, jäätis	660 g koostisaineid + 350 g vedelikku igaühe kohta	1 min 30 sek
Kõvemad Koostisained Purustatud jää, pähklid	660 g koostisaineid + 350 g vedelikku igaühe kohta	2 min

12. Tõrked, põhjus, kõrvaldamine

Kui teie seade ei tööta ootuspäraselt, käige kõigepealt see kontroll-loend läbi. Võib-olla on tegemist vaid väikese probleemiga, mille saate ise lahendada.

ELEKTRILÖÖGI OHT!

⊙ Arge mingil juhul proovige seadet ise parandada.

Varuosad

Tõrge	Põhjus	Kõrvaldamine
Kuidas saan varuosi tellida?		Tarvikuid või varuosi saate tellida veebilehelt shop.monsieur-cuisine.com.

Mootori ebasümmeetriline pöörlemine

Tõrge	Põhjus	Kõrvaldamine
Kui mootor töötab ebakorrapäraselt, võib see olla tingitud järgmistest põhjustest.	Mikseri pöörlemiskiirus on seatud madalaks.	Madalatel kiirustel pöörleb mootor sihilikult ebakorrapäraselt, et saavutada hea segu. Puudub vajadus sekkuda.
	Olete seadistanud automaatprogrammi.	Paljud automaatprogrammid teevad tera liikumissuuna muutmisel pausi. See võib jätta mulje, et mootor on kinni kiilunud. Ärge muretsege - nii see peabki olema.
	Mootor on ülekoormatud. Selle põhjuseks võib olla näiteks liiga suur töödeldav taignakogus.	Võimaldage Monsieur Cuisine smartil teha väike paus ja laske sellel umbes 30 minutit maha jahtuda. Seejärel saate muidugi jätkata, kuid väiksema taignakogusega.

Muud tõrked

Tõrge	Põhjus	Kõrvaldamine
Seade ei käivitu.	Blenderkann **5** ei ole õigesti sisestatud.	Sisestage blenderkann **5** õigesti.
	Kaas **23** või sügav aurutamise lisaseade **3** ei ole blenderkann **5** paigaldatud.	Paigaldage kaas **23** või sügav aurutamise lisaseade **3** õigesti.
	Puudub toiteallikas	Kontrollige toitepistikut **15**, toitelülitit **6** ja vajaduse korral kaitselülitit.
WLAN-i ei kuvata	Teie *MC smart* töötab ainult WLAN-võrgus sagedusega 2,4 GHz. Teie ruuter on aga seadistatud sagedusele 5 GHz.	Aktiveerige oma ruuteri seadetes lisaks 5 GHz-WLAN-ile ka 2,4 GHz-WLAN ja ühendage oma *MC smart* sellega.
Seadet ei saa WLAN-iga ühendada.	Teie *MC smart* töötab ainult WLAN-is sagedusega 2,4 GHz. Teie ruuter püüab luua aga 5 GHz sagedusega ühendust.	Andke 2,4 GHz WLAN-ile seadetes uus nimi, mis eristuks 5 GHz WLAN-ist. Näiteks lisage olemasolevale nimele lihtsalt „2,4 GHz" ja ühendage *MC smart* selle WLAN-iga. Muud seadmed, mis töötavad 2,4 GHz WLAN-võrgus ja olid sellega varem ühendatud, tuleb nüüd uuesti ühendada.
	2,4 GHz on ruuterist välja lülitatud.	Lülitage 2,4 GHz sagedus ruuteri menüüs uuesti sisse.
		Kontrollige toitepistikut **15**, toitelülitit **6** ja vajaduse korral kaitselülitit.

Tõrge	Põhjus	Kõrvaldamine
Seadme all on vedelik	Lõikesüdamik **18** pole õigesti sisestatud ja blenderkann **5** seetõttu lekib.	Sisestage lõikesüdamik **18** õigesti.
	Lõikesüdamiku tihend **17** on defektne.	Paigaldage uus tihend **17**.
	Vedelik on blenderkann **5** välja pääsenud ja voolanud üle ääre **12** seadme **13** aluselt tööpinnale.	Vedelike segamisel tasemel 10 või nupuga *TURBO* tohib blenderkann **5** olla maksimaalselt 2,5 l vedelikku, vastasel juhul võib vedelik välja paiskuda. Kiirustel allapoole taset 10 võib segamisanumas **5** olla kuni 3 liitrit vedelikku.
Segamisanuma **5**korgi **23** vahelt väljub vedelikku.	Tihend **22** pole õigesti sisestatud.	Asetage tihend **22** õigesti sisse.
	Tihend **22** on defektne.	Paigaldage uus tihend **22**.
Temperatuuri ei saa seadistada.	Valiti kiiruse tase vahemikus 4–10.	Valige kiiruse tase vahemikus 0–3.
Minu sisestatud kirjeid muudetakse pidevalt.	Olete teinud kirje, mis ei ole praeguse programmiga võimalik.	Otsige teavet ekraanilt **7** või juhistest.
Lõikesüdamik **18** ei pöörle.	Kas terahoidik **11** on kulunud? See võib juhtuda näiteks siis, kui olete töödelnud liiga palju taignat.	Asendage terahoidik **11** uuega ja järgige edaspidi etteantud maksimumkoguseid.
Seadme või tarvikute osad on värvi muutnud või näevad veidi piimjad välja.	Teatud toidu- või maitseained (nt karri) võivad plasti värvi muuta. Tegemist ei ole seadme puudusega.	Kõrvaldamine ei ole vajalik, kuna see on tervisele kahjutu.
Ühtegi kiirustaset, mis on suurem kui 3, ei saa valida.	Seadistatud on temperatuur.	Seadke temperatuuriks *0*.
Veateated või märkused ekraanil. Veakoodide loendi avamiseks skannige QR-kood.	Hoiatus väärkasutuse eest	Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

13. Ettevõtte HOYER Handel GmbH garantii

Hea klient!
Käesolevale seadmele saate alates ostukuupäevast 3-aastase garantii. Käesoleva toote puuduste korral on Teil toote müüja suhtes seadusest tulenevad õigused. Neid seadusest tulenevaid õiguseid meie järgnevalt toodud garantii ei piira.

Garantiitingimused

Garantii tähtaeg algab ostukuupäevaga. Hoidke kassatšeki originaali kindlas kohas. Seda dokumenti on vaja ostu tõendamiseks.
Kui kolme aasta jooksul alates ostukuupäevast tekib materjali- või tootmisviga, remondime või asendame – vastavalt meie valikule – toote Teie jaoks tasuta. Selle garantiiteenuse eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostutõend (kassatšekk) ja lühidalt kirjeldatakse kirjalikult, milles puudus seisneb ja mis ajal see tekkis. Veel üks nõue on seadmel olev tüübisilt. Kui see eemaldatakse, kaotab garantii kehtivuse.
Kui defekt on meie garantiiga hõlmatud, saate tagasi remonditud või uue toote. Toote remondi või asendamisega ei alga uus garantiiperiood.

Garantiiaeg ja seadusest tulenevad nõudeõigused puuduste korral

Garantiiaeg ei pikene garantii korras pakutava teenuse tõttu. See kehtib ka asendatud ja remonditud detailide kohta. Võimalikest juba ostul olemas olevatest kahjustustest ja puudustest peab teatama kohe pärast lahti pakkimist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remonttööd on tasulised.

Garantii maht

Seade toodeti järgides rangeid kvaliteedinõudeid ja seda kontrolliti hoolikalt enne tarnimist.
Garantii kehtib materjali- või tootmisvigadele.

Garantii ei hõlma põlenud potte ega kuluosi, millele mõjub tavapärane kulumine, ja purunevate osade, nt lülitid, akud, valgustid või tihendid, segamisnoad, noahoidjad, spaatlid, segamisdetailid, muud detailid, mis on valmistatud klaasist, kahjustusi.

Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, seda pole otstarbekohaselt kasutatud ega hooldatud. Toote otstarbekohase kasutamise jaoks peab täpselt järgima kõiki kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kasutusotstarbeid ja tegevusi, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse, peab tingimata vältima. Toode on mõeldud üksnes eraviisiliseks ja mitte tööstuslikuks kasutamiseks. Väära ja mitteotstarbekohase käsitlemise, toore jõu rakendamise ja sekkumiste, mida ei ole teinud meie volitatud teeninduskeskus, korral kaotab garantii kehtivuse.

Menetlus garantiijuhtumi korral

Teie probleemi kiire töötlemise tagamiseks järgige järgmiseid juhiseid.

- Hoidke kõigi päringute jaoks käepärast tooteartikli number **IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601** ja ostu tõendav kassatšekk.
- Tooteaartikli numbri leiate tüübisildilt, graveeringult, juhendi esilehelt (all vasakul) või kleebiselt seadme taga- või alumiselt küljelt.
- Kui tekkima peaks talitlushäireid või muid puuduseid, võtke esmalt ühendust järgnevalt toodud teeninduskeskusega **telefoni** või **e-kirja** teel.
- Sel juhul saate lisades ostutõendi (kassatšekk) ja märkides, millises puudus seisneb ja kuna see tekkis, defektseks loetud toote saata Teie jaoks saatekuluta Teile nimetatud teeninduse aadressile.

Aadressilt www.lidl-service.com saate alla laadida selle ja paljud teised käsiraamatud, tootevideod ja paigaldustarkvara.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Selle QR-koodiga jõuate otse Lidli teeninduslehele (www.lidl-service.com) ja saate tooteartikli numbri (IAN) **529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601** sisestamise abil avada oma kasutusjuhendi.

Remont ilma vabatahtliku garantii või seadusjärgse garantii nõueteta

Teil on võimalik lasta oma defektne seade meil ära parandada isegi siis, kui garantii on lõppenud. Näiteks kuna garantiiaeg on lõppenud või kahjustuse põhjustasite kogemata teie ise.
Ka sel juhul võtke meiega ühendust ülalkirjeldatud viisil. Saate- ja remondikulud kannate teie ise.

Teeninduskeskus

(EE) Teenindus Eestis
Tel: 8000049109
E-post: hoyer@lidl.ee

IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601

Tarnija

Pöörake tähelepanu sellele, et järgmine aadress **ei ole teeninduse aadress**.
Võtke esmalt ühendust nimetatud teeninduskeskusega.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
SAKSAMAA

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 383 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 384 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Saturs

1. Drošības norādījumi 385
2. Vispārīgā informācija 387
3. Pārskats 389
4. Detaļas un to funkcijas 389
5. Izņemšana no iepakojuma un uzstādīšana 390
6. Pirmā ieslēgšanas reize un savienošana ar internetu 390
7. Maisīšanas trauka izmantošana 391
8. Lietošanas pamatprincipi 392
9. CookingPilot 393
10.Ierīces tīrīšana 393
11.Ieteikumi ēdienu apstrādei 394
12.Darbības traucējumi, to cēloņi un novēršana 400
13.HOYER Handel GmbH garantija 402

⚠ ***BRIESMAS, ja netiek ievērota lietošanas instrukcija un drošības norādījumi!***
Šī īsā lietošanas instrukcija neaizstāj pilno lietošanas instrukciju.
Pirms lietošanas uzsākšanas izlasiet šīs īsās lietošanas instrukcijas vai lietošanas instrukcijas tiešsaistes versijas nodaļu "Drošības norādījumi".

Pilnā lietošanas instrukcija

Lai atvērtu pilno lietošanas instrukciju, noskenējiet kvadrātkodu vai tīmekļa pārlūkprogrammā ievadiet adresi www.monsieur-cuisine.com.

Pateicamies par jūsu uzticību!

Mēs apsveicam jūs ar jaunā virtuves kombaina ar vārīšanas funkciju *Monsieur Cuisine smart* iegādi.

Lai droši rīkotos ar izstrādājumu un iepazītu visas funkcijas, ievērojiet tālāk sniegtās norādes.

- **Pirms pirmās izstrādājuma lietošanas reizes uzmanīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju.**
- **Obligāti ievērojiet drošības norādījumus!**
- **Ierīci drīkst izmantot tikai atbilstoši lietošanas instrukcijā sniegtajai informācijai.**
- **Saglabājiet visus dokumentus.**
- **Ja ierīci nododat tālāk citam lietotājam, pievienojiet tai drošības norādījumus un īso lietošanas instrukciju. Šie dokumenti ir neatņemama izstrādājuma sastāvdaļa.**
- **Produkta dokumentācijā ietilpst:**
  - **īsā lietošanas instrukciju ar drošības norādījumiem;**
  - **lietošanas instrukcijas versija tiešsaistē.**

Mēs vēlam patīkamu jaunā virtuves kombaina ar vārīšanas funkciju *Monsieur Cuisine smart* lietošanu!

Simboli uz ierīces

Šis simbols norāda, ka ar to marķētie materiāli pārtikas produktiem nemaina ne garšu, ne aromātu.

Šis simbols brīdina jūs par pieskaršanos karstai virsmai.

Šis simbols brīdina jūs par pieskaršanos karstiem ūdens tvaikiem.

Paredzētais lietojums

Monsieur Cuisine smart ir paredzēta pārtikas produktu un ēdienu sajaukšanai, kulšanai, putošanai, maisīšanai, smalcināšanai, blendēšanai, emulģēšanai, tvaicēšanai, sautēšanai, mīcīšanai, apcepšanai, vārīšanai, svēršanai, ledus smalcināšanai un ierīcē saglabāto recepšu vadītai pagatavošanai.
To var savienot ar internetu, un tā nodrošina piekļuvi daudz un dažādām receptēm.
Ierīce ir paredzēta privātai lietošanai mājsaimniecībā. Ierīci drīkst lietot tikai telpās.
Ierīci nedrīkst lietot komerciāliem nolūkiem.

Nepareizas lietošanas veidi

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

⊙ Neizmantojiet ierīci, lai smalcinātu ļoti cietus pārtikas produktus, piem., kaulus vai muskatriekstus.

Nepiemēroti produkti un to radītais apdraudējums

⊙ Obligāti ņemiet vērā lietošanas instrukcijā sniegtā norāde, ka drīkst izmantot tikai oriģinālos piederumus.

⊙ Citi piederumi, jo īpaši tādi, kas ierobežo *Monsieur Cuisine smart* drošības funkcijas, rada apdraudējumus jūsu veselībai un automātiski **atceļ ekspluatācijas atļauju**. Lietotājs vai ierīces īpašnieks atbild par visiem zaudējumiem, kas radušies šādu situāciju rezultātā (īpašuma bojājumi, finansiāli zaudējumi vai savainojumi). Mēs kā ražotājs šajā gadījumā neuzņemamies nekādu atbildību.

Izstrādājums tiek nepārtraukti uzlabots.
Tieši tādēļ attēli, jo īpaši ar programmatūru saistītie, var nedaudz atšķirties.

Lai varētu uzturēt izstrādājumu visaktuālākajā stāvoklī, jums jānodrošina, ka viedtālrunī un/vai planšetdatorā vienmēr ir uzstādīta jaunākā lietotnes "Monsieur Cuisine" versija.

1. Drošības norādījumi

Norādījumi drošai lietošanai

⊙ Bērni nedrīkst lietot šo ierīci.

⊙ Glabājiet ierīci un tās pieslēguma vadu bērniem nepieejamā vietā.

⊙ Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās lietotāja līmeņa apkopes darbus.

⊙ Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci.

⊙ Personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai nepietiekošu pieredzi un/vai zināšanām šo ierīci drīkst lietot tikai citu personu uzraudzībā vai arī tad, ja šīs personas ir apmācītas droši lietot ierīci un informētas par potenciālajiem apdraudējumiem.

⚠ Darbības laikā ierīces virsmas kļūst ļoti karstas. Darbības laikā tvaicēšanas palīgpiederumam, kā arī tā vākam pieskarieties tikai ar karstumizturīgu virtuves dvieli vai virtuves cimdiem.

⊙ Pirms ierīces montāžas, izjaukšanas vai tīrīšanas, kā arī gadījumā, ja tā tiek atstāta bez uzraudzības, ierīce ir jāatvieno no energoapgādes tīkla.

⊙ Ņemiet vērā, ka asmeņu bloka asmeņi ir ļoti asi:
- Lai izvairītos no sagriešanās, nekādā gadījumā nepieskarieties asmeņiem ar neaizsargātām rokām.
- Lai izvairītos no savainošanās pie ļoti asajiem asmeņiem gadījumā, ja veicat skalošanu ar rokām, ūdenim ir jābūt tik skaidram, lai jūs varētu labi redzēt asmeņu bloku.
- Maisīšanas trauka iztukšošanas laikā rīkojieties uzmanīgi, lai nepieskartos asmeņu bloka asmeņiem.
- Kad izņemat un ievietojat asmeņu bloku, rīkojieties uzmanīgi, lai nepieskartos asmeņiem.

⊙ Ja tiek izmantota funkcija Turbo, maisīšanas traukā nedrīkst atrasties karsti produkti. Tie var tikt izsviesti no trauka un radīt applaucējumus.

⊙ Asmeņu bloks un maisīšanas palīgpiederums pēc izslēgšanas vēl turpina griezties. Pirms maisīšanas trauka atbloķēšanas un vāka noņemšanas pagaidiet, līdz šīs detaļas apstājas.

⊙ Šī ierīce nav paredzēta lietošanai kopā ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

⊙ Ja ierīces pieslēguma vads ir bojāts, lieciet ražotājam vai tā klientu apkalpošanas dienestam, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju nomainīt vadu, lai izvairītos no apdraudējuma.

⊙ Pirms piederumu vai papildu daļu, kuras darbības laikā kustās, nomaiņas ierīce ir jāizslēdz un jāatvieno no energoapgādes tīkla.

⊙ Gādājiet, lai ierīces spraudsavienojuma ligzdā neiekļūtu šķidrums.

⊙ Ņemiet vērā, ka pēc lietošanas sildelementa virsma joprojām ir karsta.

⊙ Nepareizas lietošanas gadījumā var tikt radīti savainojumi.

⊙ Rīkojieties piesardzīgi, lejot karstu šķidrumu maisīšanas traukā. Pēkšņās tvaika veidošanās rezultātā tas var tikt izšļakstīts ārā.

⊙ Lietojiet ierīci tikai tad, kad visi vāki ir pareizi uzstādīti un/vai aizsargierīce atrodas norādītajā pozīcijā.

⊙ Vienmēr izmantojiet piemērotu atbilstošu instrumentu, lai pabīdītu ēdienu uz leju, piemēram, lāpstiņu.

⊙ Nekādā gadījumā nelieciet roku maisīšanas traukā, kad tas ir aktīvs.

⊙ Ierīce ir paredzēta arī lietošanai mājsaimniecībā vai mājsaimniecībai pielīdzināmos nolūkos, piemēram:
– veikalos, birojos un citās darbavietās esošās darbinieku virtuvēs;
– lauksaimniecības uzņēmumos;
– klientu lietošanai viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamās telpās;
– pansijās.

⊙ Skatiet nodaļu par ierīces tīrīšanu pilnajā lietošanas instrukcijā.

⚠ ***BRIESMAS bērniem***

⊙ Iepakojuma materiāls nav rotaļlieta. Bērni nedrīkst spēlēties ar plastmasas maisiņiem. Pastāv nosmakšanas risks.

BRIESMAS mājdzīvniekiem un mājlopiem

- Elektroierīces var apdraudēt mājdzīvniekus un mājlopus. Turklāt dzīvnieki var arī sabojāt ierīci. Tāpēc turiet dzīvniekus projām no elektroierīcēm.

BRIESMAS – mitruma radīts elektriskās strāvas trieciens

- Ierīci nekādā gadījumā nedrīkst lietot vannas, dušas, piepildītas izlietnes vai līdzīgu objektu tuvumā.
- Galveno ierīci, tās pieslēguma vadu vai kontaktdakšu nedrīkst iegremdēt ūdenī vai citos šķidrumos.
- Sargiet galveno ierīci no mitruma, piloša vai izšļakstīta ūdens.
- Ja galvenajā ierīcē iekļūst šķidrums, nekavējoties izraujiet kontaktdakšu. Pirms atkārtotas ieslēgšanas lieciet ierīci pārbaudīt.
- Nestrādājiet ar ierīci ar mitrām rokām.
- Ja ierīce iekrīt ūdenī, nekavējoties izraujiet kontaktdakšu. Tikai pēc tam izņemiet ierīci no ūdens.

BRIESMAS – elektriskās strāvas trieciens

- Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā tikai tad, kad ierīce ir pilnībā samontēta.
- Pieslēdziet kontaktdakšu tikai pie pareizi ierīkotas un viegli pieejamas kontaktligzdas ar zemēšanas kontaktiem, kuras spriegums atbilst tehnisko datu plāksnītē norādītajam. Kontaktligzdai ir jābūt viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.
- Raugieties, lai pieslēguma vadam bojājumus nevarētu radīt asas malas vai karstas virsmas. Netiniet pieslēguma vadu ap ierīci.
- Arī pēc izslēgšanas ierīce nav pilnībā atvienota no energoapgādes tīkla. Lai to izdarītu, ir jāatvieno kontaktdakša.
- Raugieties, lai pieslēguma vads neradītu paklupšanas risku vai kāds aiz tā nevarētu aizķerties vai uzkāpt tam.
- Turiet pieslēguma vadu projām no karstām virsmām (piemēram, plīts virsmām).
- Ierīces lietošanas laikā raugieties, lai pieslēguma vads netiktu iespiests vai saspiests.
- Lai atvienotu kontaktdakšu no kontaktligzdas, vienmēr satveriet pašu kontaktdakšu, nevis velciet aiz vada.
- Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas:
  - ja rodas darbības traucējums;
  - ja *Monsieur Cuisine smart* netiks lietota;
  - pirms montāžas vai demontāžas;
  - pirms tīrīšanas;
  - negaisa laikā.
- Nelietojiet ierīci, ja ierīcei vai pieslēguma vadam ir redzamas bojājumu pazīmes.
- Lai novērstu apdraudējumus, neveiciet ierīcē nekādas izmaiņas.
- Nekādā gadījumā nelieciet priekšmetus vai pirkstus ierīces atverēs: gan no ārpuses ventilācijas atverēs, gan iekšpusē esošajās mazajās atverēs.

BRIESMAS – grieztas brūces

- Ierīci nekādā gadījumā nedrīkst lietot bez uzstādīta trauka.
- Nekādā gadījumā nelieciet rokas pie rotējoša asmens. Nelieciet karoti vai tamlīdzīgus priekšmetus pie rotējošajām detaļām. Sargiet arī garus matus vai vaļīgu apģērbu no rotējošām detaļām.
  Vienīgais izņēmums: piegādes komplektācijā iekļautā lāpstiņa ir konstruēta tā, ka maisīšanas laikā, griežoties pulksteņrādītāju kustības virzienā, tā nesaskaras ar darbībā esošo asmeņu bloku. Lāpstiņu nedrīkst izmantot, kad tiek izmantots maisīšanas palīgpiederums.

UGUNSBĪSTAMĪBA

- Pirms ieslēgšanas novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas, sausas un karstumizturīgas virsmas.
- Nepārtraukta uzraudzība darbības laikā nav nepieciešama, bet ir nepieciešama regulāra darbības kontrole. Tas ir īpaši nepieciešams, ja ir iestatīts ļoti ilgs gatavošanas laiks.

BRIESMAS – apdegumu radīti savainojumi

- Ja maisīšanas trauka saturs ir karsts, vāku atveriet tikai lēnām un uzmanīgi.
- Uzreiz pēc blendēšanas maisīšanas traukā esošā masa vēl ir kustībā un var tikt strauji izsviesta, ja vāks tiek pārāk ātri atvērts. Tādēļ pēc blendēšanas pagaidiet apt. 10 sekundes un tikai tad atveriet vāku.
- Transportējiet ierīci tikai tad, kad tā ir atdzisusi.
- Lai veiktu tīrīšanu, pagaidiet līdz ierīce ir atdzisusi.

BRIESMAS – applaucējumi radīti savainojumi

- Ēdiena gatavošanas laikā, ja iespējams, turiet tvaicēšanas palīgpiederuma vāku aizvērtu, jo pretējā gadījumā izplūst karsts tvaiks.
- Uzmanieties no karstā tvaika, kas izplūst no tvaicēšanas palīgpiederuma vāka tvaika atverēm. Nenosedziet šīs atveres, jo pretējā gadījumā ierīcē var uzkrāties tvaiks, kas pēc atvēršanas var pēkšņi izplūst.
- Ja vēlaties atvērt tvaicēšanas palīgpiederuma vāku, vispirms nedaudz paceliet vāka aizmugurējo daļu, lai izplūstošā tvaika vilnis tiktu virzīts projām no jums.

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu

- Novietojiet ierīci tikai uz līdzenas, sausas, neslīdošas un ūdensizturīgas virsmas tā, lai tā nevarētu apgāzties vai nokrist.
- Nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām, piemēram, plīts virsmām.
- Maisīšanas palīgpiederumu drīkst izmantot tikai ar 1.–4. ātruma pakāpi.
- Izmantojot maisīšanas palīgpiederumu, nedrīkst izmantot funkciju Turbo.
- Izmantojiet maisīšanas trauku tikai ar uzliktu vāku, jo pretējā gadījumā šķidrumi var izšļakstīties ārā.
- Nepārvietojiet ierīci, kamēr tajā vēl ir ēdiens vai mīkla.
- Nepārpildiet maisīšanas trauku, jo pretējā gadījumā saturs var izšļakstīties. Pārplūstoši šķidrumi notecēs uz pamatnes. Tādēļ novietojiet ierīci uz ūdensizturīgas pamatnes.
- Raugieties, lai, veicot tvaicēšanu, ierīcē nebūtu pārāk daudz vai pārāk maz ūdens.
- Nenovietojiet ierīci tieši zem sienas skapīša, jo tvaiks izplūst uz augšu un var sabojāt mēbeles.
- Lai ģenerētu tvaiku, izmantojiet tikai tīru dzeramo ūdeni.
- Nedarbiniet tukšu ierīci, jo šādā gadījumā motors var pārkarst un tikt bojāts.
- Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus.
- Neizmantojiet kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Ierīce ir aprīkota ar neslīdošām plastmasas piesūcekņu kājiņām. Tā kā mēbeles ir pārklātas ar dažādām lakām un plastmasas materiāliem, kā arī apstrādātas ar

dažādiem kopšanas līdzekļiem, nav iespējams pilnībā izslēgt iespēju, ka dažiem no šiem materiāliem ir tādas sastāvdaļas, kuru dēļ plastmasas piesūcekņu kājiņu piesūkšanās rezultātā šie materiāli var tikt bojāti. Ja nepieciešams, novietojiet zem ierīces neslīdošu paliktni.

Apkārtējās vides nosacījumi

- ⊙ Ierīce ir paredzēta ekspluatācijai apkārtējās vides temperatūrā no +5 °C līdz +30 °C. Pārliecinieties, ka ekspluatācijas laikā šīs temperatūras robežvērtības tiek ievērotas, lai nodrošinātu ierīces darbību bez problēmām un ilgu tās kalpošanas laiku.
- ⊙ Ierīce ir uzglabājama temperatūras diapazonā no –20 °C līdz +60 °C. Ņemiet vērā, ka ekstrēmas temperatūras ārpus šī diapazona var negatīvi ietekmēt ierīces darbību un kalpošanas laiku.
- ⊙ Gan ierīces ekspluatācijas, gan uzglabāšanas laikā nodrošiniet, ka gaisa mitrums ir robežās no 30 % līdz 75 %.

2. Vispārīgā informācija

Tehniskie dati

Modelis:	SKMS 1200 C1
Tīkla spriegums:	230 V ~ 50 Hz
Aizsardzības klase:	I
Jauda:	1200 vati; Mikseris: 1000 vati; Vārīšana: 1050 vati
Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis pozīcijā **0** = strāvas patēriņš:	0 vati
Pārslēgšanās gaidstāves režīmā:	< 20 min.
Strāvas patēriņš gaidstāves režīmā:	≤ 0,5 vati
WI-FI: Frekvenču diapazons: Pārraides jauda:	 2400–2483,5 Mhz < 20 dBm
Maks. maisīšanas trauka **5** uzpildes tilpums:	3 litri
Maksimālā svaru noslodze:	5 kg

Informācija par baterijām/akumulatoriem atbilstoši Regulai (ES) 2023/1542

Ražotāja nosaukums / tirdzniecības nosaukums	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD, No. 5 Building, Houhai Xufa Tech Park, No. 8 Zhenxing Road, Xinhu Sub-district, Guangming district, Shenzhen 518106, China (Ķīna).
Baterijas tips	Litija podziņelements: LIR1220 Partijas numurs: 2510
Markas nosaukums	MALAK
Atbilstības deklarācija ir izdota, pilnu atbildību uzņemoties uzņēmumam:	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD
Norādītā baterija ir ražota saskaņā ar Regulu (ES) 2023/1542.	

Norādes uz ES atbilstības deklarāciju

Uzņēmums "HOYER Handel GmbH" ar šo deklarē, ka šis izstrādājums atbilst Radioiekārtu direktīvas 2014/53/ES, kā arī ROHS direktīvas 2011/65/ES + 2015/863/ES pamatprasībām. Pilns ES atbilstības deklarācijas teksts ir pieejams tīmekļa vietnē: https://www.hoyerhandel.com/de/konformitaetserklaerungen/

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 388 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Utilizācija



Uz šo produktu attiecas Eiropas Savienības direktīva 2012/19/ES. Simbols, kurā attēlots nosvītrots atkritumu konteiners ar riteņiem, nozīmē, ka produkta utilizācija Eiropas Savienībā jāveic atkritumu dalītas vākšanas ietvaros. Tas attiecas gan uz produktu, gan uz visiem ar šo simbolu apzīmētajiem piederumiem. Apzīmētos produktus nedrīkst utilizēt parastajos sadzīves atkritumos, tie jānodod pārstrādei elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas vietā.



Šī pārstrādes simbola marķējums nozīmē, ka attiecīgais priekšmets vai materiāla daļas ir derīgas reģenerācijai. Otrreizējā pārstrāde palīdz samazināt izejvielu patēriņu un mazināt ietekmi uz vidi. Informāciju par utilizāciju un tuvākās atkritumu savākšanas vietas atrašanās vietu Jūs varat uzzināt, piemēram, savā pilsētas atkritumu apsaimniekošanas iestādē vai uzņēmumu katalogā.

Iepakojums

Ja vēlaties utilizēt iepakojumu, ievērojiet savas valsts attiecīgās vides aizsardzības prasības.

Norādījumi par datu aizsardzību

Datu aizsardzības paziņojums ir pieejams:

- **ierīcē:** izvēlnes (☰) sadaļā *Privacy Policy* (Privātuma paziņojums).
- **lietotnē:** lietotnes sadaļā *Privacy Policy* (Datu aizsardzības paziņojums).
- **tīmekļvietnē:** sākumlapas apakšā, noklikšķinot uz *Data protection* (Datu aizsardzības noteikumi).

Datu dzēšana

Pirms ierīces utilizācijas izdzēsiet savus personas datus. Tie var būt, piemēram: savienojumi ar lietotnēm vai tīmekļvietnēm, personiskā informācija vai iestatījumi.

Transportēšana

Ja vēlaties transportēt savu *MC*, ieteicams šim nolūkam izmantot oriģinālo iepakojumu. Tādēļ saglabājiet šo iepakojumu.

Izmantotie simboli

	**P**ārbaudīta **d**rošība: iekārtām ir jāatbilst vispārpieņemtajām tehnikas drošības prasībām un Vācijas Produktu drošības likumam *(ProdSG)*.
	Ar CE zīmi HOYER Handel GmbH deklarē atbilstību ES prasībām.
	Šis simbols atgādina, ka iepakojums ir jāutilizē videi draudzīgā veidā.
	Atkārtoti lietojamie materiāli: kartons (izņemot gofrēto kartonu)
~	Maiņspriegums
	Ar simbolu apzīmētas daļas, kuras var mazgāt trauku mašīnā.
	Tas ir pārstrādājams produkts, uz kuru attiecas ražotāja paplašinātā atbildība, kā arī atkritumu šķirošana.

Iespējamas tehniskas izmaiņas.

Piederumu pasūtīšana

Informāciju par piederumiem, kurus var pasūtīt atsevišķi, ir pieejama mūsu tīmekļvietnē.

Pasūtīšana tiešsaistē



1. Noskenējiet kvadrātkodu ar viedtālruni/planšetdatoru.
2. Kvadrātkods aizved uz tīmekļvietni, kurā varat veikt pasūtīšanu.

Tīmekļvietne

Tīmekļvietne: www.monsieur-cuisine.com



3. Pārskats

1 Tvaicēšanas palīgpiederuma vāks
2 Tvaicēšanas palīgpiederums, plakans
3 Tvaicēšanas palīgpiederums, dziļš
4 Dziļā tvaicēšanas palīgpiederuma blīve (raugieties, lai tā būtu novietota pareizi)
5 Maisīšanas trauks
6 **0/I** ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis
7 Displejs ar skārienekrānu
8 Grozāmais regulators
9 LED gredzens
10 Maisīšanas trauka stiprinājums
11 Asmeņa stiprinājums
12 Pārplūdes kanāls
13 Galvenā ierīce
14 Piesūcekņu kājiņas
15 Pieslēguma vads ar kontaktdakšu
16 Vadu nodalījums
17 Asmeņu bloka blīve (raugieties, lai tā būtu novietota pareizi)
18 Asmeņu bloks
19 Vārīšanas ieliktnis
20 Maisīšanas palīgpiederums
21 Lāpstiņa
22 Maisīšanas trauka vāka blīve (raugieties, lai tā būtu novietota pareizi)
23 Maisīšanas trauka vāks
24 Mērtrauks

Attēlā nav redzamas šādas detaļas.
25 Silikona pārsegs
26 Atbloķēšanas svira

4. Detaļas un to funkcijas

Detaļa	Lietojums	Piezīmes
Asmeņu bloks **18**	- Sasmalcināšanai, sagriešanai, blendēšanai - Paredzēts programmai *KNEAD* (MĪCĪŠANA) - Aprīkots ar funkciju *TURN LEFT* (ROTĀCIJA UZ KREISO PUSI), kas nodrošina vienmērīgu maisīšanu	- Vienmēr jābūt uzstādītam, jo tas nodrošina maisīšanas trauka **5** blīvējumu. - Pirms tam sagriezet pārtikas produktus apt. 3–4 cm garos gabaliņos. - Drīkst izmantot ar visiem ātrumiem (no 1. līdz 10.).
Mērtrauks **24**	Mērtrauks **24** vienlaikus darbojas kā maisīšanas trauka **5** noslēgs un sastāvdaļu mērierīce (no 20 ml līdz 100 ml).	**UZMANĪBU!** Pirms noņemat mērtrauku **24**, darbības ātrums ir jāsamazina līdz 1., 2. vai 3. pakāpei, lai traukā esošie pārtikas produkti netiku izsviesti laukā.
Vārīšanas ieliktnis **19**	Vārīšanai un sautēšanai	Maisīšanas traukā **5** ielejiet vismaz 500 ml ūdens.
Maisīšanas palīgpiederums **20**	Šķidriem pārtikas produktiem - Saldā krējuma putošana (vismaz 200 g) - Olu baltumu putošana (vismaz 4 gab.) - Emulģēšana (piemēram, majonēzes pagatavošana)	- Drīkst izmantot tikai ar 1.–4. ātrumu. - Nedrīkst izmantot ar funkciju *TURBO*.
Lāpstiņa **21**	Lāpstiņa **21** ir paredzēta sastāvdaļu samaisīšanai un vārīšanas ieliktņa **19** izņemšanai.	Lāpstiņu **21** nedrīkst izmantot, kad tiek izmantots maisīšanas palīgpiederums **20**. Pretējā gadījumā lāpstiņa var ieķerties maisīšanas palīgpiederumā.
Tvaicēšanas palīgpiederumi **2**, plakans un dziļš **3**	Tvaicēšanai	Jūs pēc nepieciešamības varat izmantot tikai dziļo tvaicēšanas palīgpiederumu **3** vai abus tvaicēšanas palīgpiederumus (**2** un **3**). Plakano tvaicēšanas palīgpiederumu **2** nevar izmantot bez dziļā tvaicēšanas palīgpiederuma **3**.

5. Izņemšana no iepakojuma un uzstādīšana

Ražotnē daudzas detaļas tiek pārklātas ar plānu eļļas kārtiņu, lai tās aizsargātu. Pirms pirmās lietošanas reizes darbiniet ierīci ar ūdeni, lai jebkādi iespējamie atlikumi tiktu iztvaicēti.

NORĀDE. Pirmajās lietošanas reizēs motora uzkaršana var izraisīt nelielu smakas veidošanos. Tas nav bīstami. Nodrošiniet pietiekamu ventilāciju.

1. Noņemiet pilnīgi visus iepakojuma materiālus.
2. Pārliecinieties, ka visas detaļas ir pieejamas un nav bojātas.
3. **Pirms pirmās lietošanas reizes notīriet ierīci!**
4. Ielejiet maisīšanas traukā **5** un uzvāriet 3 litrus ūdens, pēc tam izlejiet to ārā.
5. Novietojiet ierīci **13** uz līdzenas, sausas, neslīdošas un ūdensizturīgas virsmas tā, lai tā nevarētu apgāzties vai nokrist.

UZMANĪBU!

⊙ Pārplūstoši šķidrumi var notecēt uz darba virsmas. Tādēļ novietojiet ierīci uz ūdensizturīgas pamatnes.

6. Pirmā ieslēgšanas reize un savienošana ar internetu

Jūs *Monsieur Cuisine smart* varat jebkurā laikā izmantot arī bez savienojuma ar internetu. Savienojums ar internetu ļauj viedtālrunī vai planšetdatorā izmantot viedās funkcijas, ko nodrošina lietotnes "Monsieur Cuisine" un "Google Home".

Informāciju par jūsu WLAN tīklu varat iegūt šādi!

Ja neesat pārliecināti, kāds ir jūsu WLAN tīkla nosaukums vai parole, mēs šeit sniedzam dažus ieteikumus, kā šo informāciju varat atrast.

- Apskatiet maršrutētāja aizmuguri vai apakšpusi. Šajās vietās parasti varat atrast nepieciešamo informāciju.
- Skatiet dokumentus, ko esat saņēmuši no sava tīkla operatora.
- WLAN tīkla nosaukums:
  parasti tas ir norādīts punktā "WLAN nosaukums" vai "SSID" nosaukums vai kombinētajā punktā "WLAN nosaukums (SSID)". Aiz šiem vārdiem parasti ir norādīts nosaukums. Ja redzat šo nosaukumu *Monsieur Cuisine smart* uzrādītajā sarakstā, pieskarieties tam.
- Parole:
  parasti tā ir norādīta punktā "WLAN parole" vai "WLAN atslēga". Bieži vien šeit iekavās ir norādīta arī WPA, WPA2 vai tamlīdzīga informācija, tas norāda šifrēšanas veidu. Pēc tam ir norādīta parole, ko parasti veido ciparu un burtu kombinācija vai tikai cipari.

Vispārīgā informācija par WLAN savienojumu

- Pierakstīšanās WLAN tīklā ir jāveic tikai tad, kad pirmoreiz veidojat savienojumu ar jūsu WLAN tīklu, vai pēc tam, kad jūsu WLAN tīklā ir veiktas izmaiņas.
- *Monsieur Cuisine smart* atpazīst tīklu, ar ko tā jau ir bijusi savienota, un automātiski atkārtoti izveido savienojumu.
- Parasti pirmajā savienojuma izveides reizē tiek prasīts ievadīt paroli. Parole netiek pieprasīta tikai tādā gadījumā, ja tīkls nav aizsargāts.
- Jūsu *MC smart* darbojas tikai tādā WLAN tīklā, kura frekvence ir 2,4 GHz. Ja WLAN netiek uzrādīts, papildus 5 GHz WLAN tīklam maršrutētāja iestatījumu izvēlnē aktivizējiet 2,4 GHz WLAN tīklu un savienojiet *MC smart* ar to. Lielākā daļa maršrutētāju automātiski piešķir *MC smart* šo frekvenci.
  Ja tā nenotiek un ierīci nav iespējams savienot ar WLAN tīklu, maršrutētāja iestatījumos piešķiriet 2,4 GHz WLAN tīklam jaunu nosaukumu, kas atšķiras no 5 GHz WLAN tīkla nosaukuma, un savienojiet *MC* ar šo WLAN tīklu. Citām ierīcēm, kas darbojas 2,4 GHz WLAN tīklā un ir savienotas iepriekš, ir vēlreiz jāveic savienojuma izveides process.

Pirmā ieslēgšanas reize

1. Iespraudiet kontaktdakšu **15** piemērotā kontaktligzdā. Kontaktligzdai jābūt jebkurā laikā viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas. Izvelciet vadu no vadu nodalījuma **16** tikai tik daudz, cik tas ir nepieciešams.
2. Aizmugurē labajā pusē esošo ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi **6** pārvietojiet pozīcijā **I**. Ieslēdzas ekrāns **7**.
3. Pēc dažām sekundēm ekrānā atveras valodas izvēles izvēlne. Pieskarieties nepieciešamajai valodai un pēc tam taustiņam *NEXT* (TĀLĀK), lai saglabātu izvēli.
4. Pieskarieties nepieciešamajai valstij un pēc tam taustiņam *NEXT* (TURPINĀT), lai saglabātu izvēli.
5. Atveras saraksts, kurā ir parādīti visi pieejamie WLAN tīkli.
   - Pirmajā atvēršanas reizē automātiski tiek meklēti visi pieejamie WLAN tīkli.
   - Visi atrastie WLAN tīkli tiek iekļauti sarakstā.
   - Pieskarieties ar pirkstu opcijai *Skip* (Izlaist), ja nevēlaties veidot savienojumu ar internetu, un apstipriniet savu izvēli. Pēc tam tiek sniegta īsa iepazīstināšana ar programmatūru. Pieskarieties ekrānam, lai pārietu uz nākamo darbību.
   - Pēc iepazīstināšanas pabeigšanas ekrānā atveras sākuma izvēlne.
6. Velkot pirkstu pa ekrānu, jūs varat pārvietoties pa sarakstu.
7. Pieskarieties ar pirkstu pie sava WLAN tīkla.
8. Neaizsargāta tīkla gadījumā, tad tiek izveidots savienojums. Ļoti iespējams, ka atveras neliels logs, kurā jums jāievada WLAN parole (WLAN atslēga). Parādās arī tastatūra, ar kuru varat ievadīt informāciju.
9. Pēc ievadīšanas nospiediet pogu ar ķeksīti. Tiek uzsākta savienojuma izveide.

10. Jaunā logā jūs varat izveidot Lidl kontu, pierakstīties savā pastāvošajā Lidl kontā vai izlaist abas norādītās darbības.
    - Ja nevēlaties veikt nevienu no šīm darbībām, pieskarieties opcijai *Skip* (Izlaist).
    - Pieskarieties pie opcijas *LOG IN* (PIERAKSTĪTIES), lai pierakstītos savā pastāvošajā Lidl kontā. Izpildiet ekrānā sniegtos norādījumus. Pierakstoties kontā, jūsu *MC smart* tiek automātiski reģistrēts jūsu Lidl kontā.
    - Lai izveidotu jaunu Lidl kontu, skatiet nākošo nodaļu.

NORĀDES.

- **Pastāvošs konts:** jūs varat reģistrēt savu *MC smart* jūsu Lidl tiešsaistes kontā vai Lidl Plus kontā.
- **Jauns konts:** ja *MC smart* reģistrējat no jauna, automātiski tiks izveidots jauns konts. Šī darbība tiek veikta saskaņā ar aktuālajiem Lidl noteikumiem.

Jūsu pirmā Lidl konta izveide

Ja jums vēl nav Lidl konta, bet vēlaties pilnībā izbaudīt jaunā *MC smart* funkcijas, tad jums ir jāizveido konts.

1. Pieskarieties pie *CREATE A LIDL ACCOUNT* (REĢISTRĒTIES TAGAD BEZ MAKSAS).
2. Divreiz ievadiet savu e-pasta adresi un pēc tam šī konta paroli.
3. Lai apstiprinātu, nospiediet bulttaustiņu.
   Ekrānā atveras jauns logs. Šim nolūkam uz norādīto e-pasta adresi tiek nosūtīta e-pasta ziņa, kurā ir norādīts kods.
4. Ievadiet atbilstošajā laukā e-pasta ziņā norādīto kodu.
5. Tastatūras laukā pieskarieties pie zaļās bultiņas, kas ir vērsta uz labo pusi.
6. Pieskarieties pie lodziņa, lai atzīmētu, ka piekrītat lietošanas noteikumiem. Ja nesniegsiet piekrišanu, konts netiks izveidots.
   Ja vēlaties, varat arī abonēt jaunumu biļetenu. Lai to izdarītu, vienkārši pieskarieties pie lodziņa.
7. Pieskarieties pie apakšējā taustiņa, lai izveidotu Lidl kontu. Kad tas ir izdarīts, ekrānā parādās īss paziņojums. Automātiski atveras jauns logs.
8. Logā par datu aizsardzību jūs varat norādīt, vai un kādus datus vēlaties darīt zināmus.
   - Lai neizpaustu nekādus datus, pieskarieties pie opcijas *DECLINE ALL* (NORAIDĪT VISUS).
   - Lai darītu zināmus visus datus, pieskarieties pie opcijas *CONSENT TO ALL* (PIEKRIST VISIEM).
   - Ja vēlaties darīt zināmus tikai atsevišķus datus, pieskarieties pie attiecīgā lodziņa un pēc tam pie opcijas *ACCEPT SETTINGS* (SAGLABĀT IZVĒLI).
9. Pēc tam tiek sniegta īsa iepazīstināšana ar programmatūru. Pieskarieties ekrānam, lai pārietu uz nākamo darbību. Pēc iepazīstināšanas pabeigšanas ekrānā atveras sākuma izvēlne.

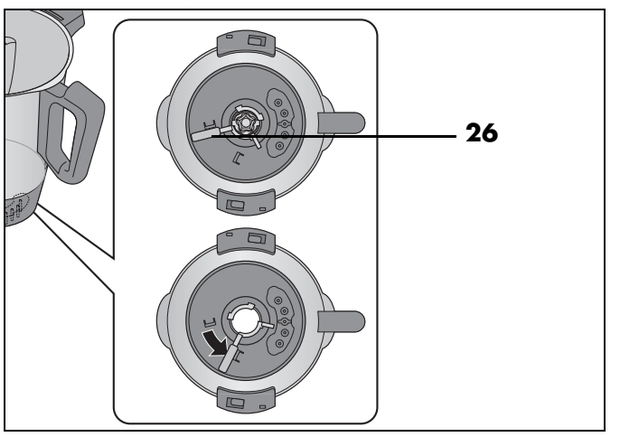
Ja ir izveidots savienojums un esat pierakstījušies lojalitātes programmas kontā, jaunākās receptes tiek automātiski lejupielādētas no mūsu tīmekļvietnes un saglabātas *Monsieur Cuisine smart*.

Autentificēšanās datu dzēšana / Konta atvienošana vai dzēšana

Lai atvienotu ierīci no WLAN: Izvēlnē izslēdz WLAN vai arī aktivizē rūpnīcas iestatījumus.
Lai mainītu WLAN paroli, skati sava maršrutētāja instrukcijas.
Iestatījumu izvēlnē atradīsi savu lietotāja kontu, kurš satur iestatījumus LIDL kontam. Tu vari atteikties no sava konta vai arī mainīt paroli.
Lai atvienotu ierīci no LIDL konta: Iestatījumu izvēlnē vari atteikties no sava konta vai arī aktivizēt rūpnīcas iestatījumus. Lai dzēstu LIDL kontu, skati instrukciju attiecīgajā LIDL vietnē.
Lai atvienotos no lietotnes vai Google-Home, aktivizē rūpnīcas iestatījumus.

7. Maisīšanas trauka izmantošana

Asmeņu bloks **18** ir paredzēts pārtikas produktu sasmalcināšanai.
Maisīšanas trauku **5** nedrīkst izmantot bez asmeņu bloka **18**, jo asmeņu bloks **18** darbojas kā maisīšanas trauka **5** apakšējā blīve.
Lai izņemtu asmeņu bloku **18**, rīkojieties šādi.



1. Novietojiet maisīšanas trauku **5** horizontāli.
2. Nospiediet atbloķēšanas sviru **26** maisīšanas trauka **5** apakšā tā, lai svira būtu vērsta pret atvērtas piekaramās atslēgas simbolu.



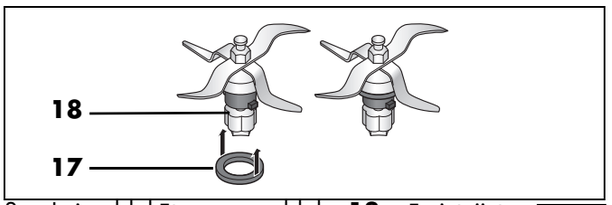
3. Uzmanīgi izņemiet asmeņu bloku **18**, velkot to uz augšu.

Lai ievietotu asmeņu bloku **18**, rīkojieties šādi.

1. Novietojiet maisīšanas trauku **5** horizontāli.
2. No augšpuses ievietojiet asmeņu bloku **18**. Raugieties, lai abi izciļņi pie asmeņu bloka **18** kājas tiktu izbīdīti caur abām atverēm maisīšanas trauka **5** dibenā.

UZMANĪBU!

⊙ Raugiet, lai blīve **17** būtu pareizi uzlikta uz asmeņu bloka **18**, jo pretējā gadījumā saturs var izplūst no trauka.



3. Lai nobloķētu asmeņu bloku **18**, pārvietojiet atbloķēšanas sviru **26** maisīšanas trauka **5** apakšā tā, lai tā būtu vērsta pret aizslēgtas piekaramās atslēgas simbolu.

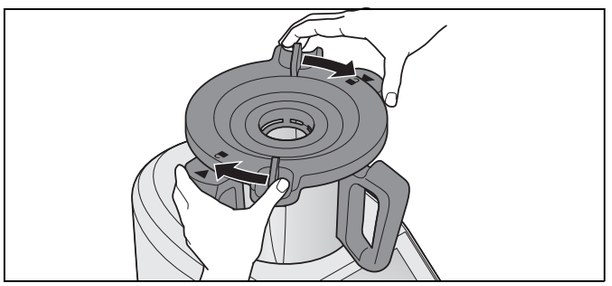


Maisīšanas trauka uzstādīšana

1. Ievietojiet maisīšanas trauku **5** stiprinājumā **10**. Priekšpusei ar rokturi ir jābūt vērstai pret jums.
2. Viegli piespiediet maisīšanas trauku **5** uz leju, līdz tas atrodas pareizā pozīcijā.

Vāka uzlikšana

1. Uzlieciet maisīšanas trauka vāku **23** tā, lai piekaramās atslēgas simbols atrastos pretī bultiņām uz maisīšanas trauka **5**.



2. Pagrieziet vāku **23** ar abām rokām pulksteņrādītāju kustības virzienā.
   Tikai tad, kad vāks **23** ir kārtīgi nofiksēts, var ieslēgt ierīci. Ja ir aktivizēta kāda programma, atskan skaņas signāls, ka ierīce atkal ir gatava darbam.

Maisīšanas trauka noņemšana

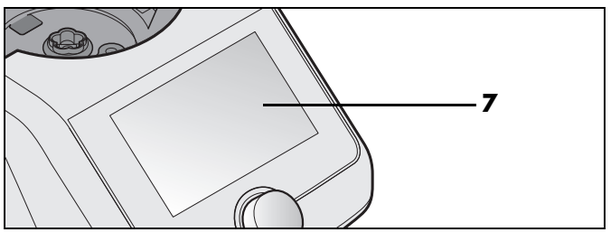
1. Pagrieziet vāku **23** ar abām rokām pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam un noņemiet to.
2. Noņemiet maisīšanas trauku **5**, ceļot to uz augšu.

8. Lietošanas pamatprincipi

Ierīces ieslēgšana

- Pārvietojiet aizmugurē labajā pusē esošo ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi **6** pozīcijā **I**:
  - ieslēdzas ekrāns ***7***;
  - ekrānā atveras sākuma izvēlne.

Ekrāns

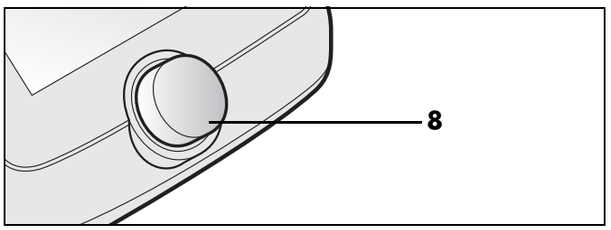


Ekrānā ***7*** tiek uzrādīti visi iestatījumi un darba vērtības.

Ja nav aktivizēta neviena funkcija un apt. 5 minūtes netiek veikta neviena darbība, ekrānā ***7*** atveras dialoglodziņš, kurā ir redzama laika atskaite līdz brīdim, kad ierīce pārslēdzas gaidstāves režīmā.

- Lai saglabātu ierīci ieslēgtu, nospiediet dialoglodziņa taustiņu vai grozāmo regulatoru **8**.
- Ja ierīcei ir aktivizēts gaidstāves režīms, nospiediet vai pagrieziet grozāmo regulatoru **8**, lai pamodinātu ierīci.
- Ierīces kontrole un vērtību iestatīšana tiek veikta, izmantojot displeju ar skārienekrānu ***7*** un grozāmo regulatoru **8**. Daudzos gadījumos ir iespējami abi izmantošanas veidi.
- Iestatījumus varat iestatīt, pieskaroties taustiņiem vai veicot vilkšanas un pagriešanas kustības.

Grozāmais regulators



- Nospiežot grozāmo regulatoru, tiek aktivizēta iezīmētā funkcija.
- Izmantojot grozāmo regulatoru **8**, jūs varat iestatīt iestatījumus. Parasti iestatījumi uzreiz pēc iestatīšanas tiek parādīti ekrānā ***7***. Grozot grozāmo regulatoru, jūs varat, piemēram, pārvietoties starp lapām vai iezīmēt izvēlnes punktus.
- Iestatījumi vienmēr tiek lietoti tikai attiecīgajā brīdī aktivizētajai funkcijai (piemēram, laiks, temperatūra vai programmas izpildes ātrums).

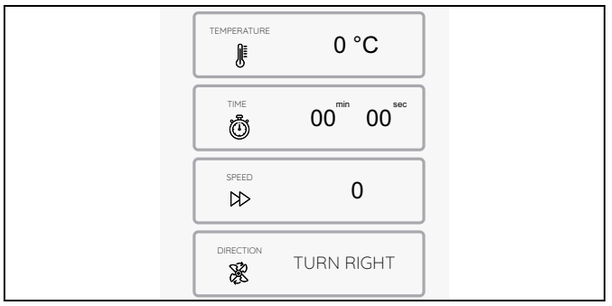
Svari

Iebūvēti virtuves svari veic svēršanu inkrementos no 1 grama līdz 5 kg.
Svari ir vienkārši lietojami. Tie ir darba gatavībā, kad netiek veikts neviens cits process.

NORĀDES.

- Sākuma svars ir 2 grami.
- Ja vēlaties nosvērt 5 gramus vai mazāku daudzumu, jūs varat iegūt neprecīzus svēršanas rezultātus.

Pamata iestatījumi vārīšanai

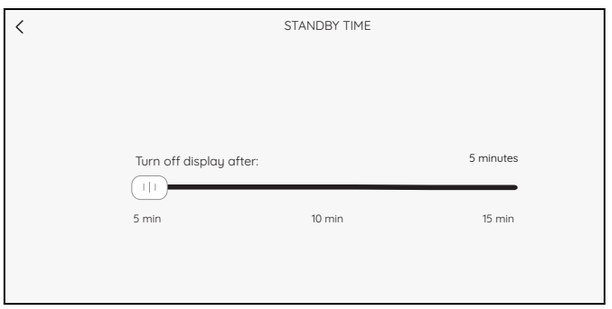


- Pieskarieties pie kāda no 4 taustiņiem un labajā pusē atvērsies lauks atbilstīgo vērtību iestatīšanai.

Gaidstāves aktivizēšanas laika izvēle

Šajā sadaļā jūs varat izvēlēties to, cik ilgi pēc pēdējās iestatīšanas darbības displejam ir jāpaliek ieslēgtam. Pēc izvēlētā laika beigām jums uz apt. 25 sekundēm tiek parādīts paziņojums. Lai novērstu izslēgšanu, veiciet kādu iestatīšanas darbību. Ja neveicat nevienu iestatīšanas darbību, ierīce pārslēdzas gaidstāves režīmā.

1. Izvēlni varat nodaļā aprakstītajam, un tā tiek parādīta displejā.



2. Pārvietojiet regulatoru nepieciešamajā pozīcijā. Jūs varat iestatīt izslēgšanās laiku pakāpeniski pa vienai minūtei diapazonā no 5 līdz 15 minūtēm. Iestatītais laiks tiek parādīts.
3. Lai izietu no izvēlnes, augšā kreisajā pusē pieskarieties pie bulttaustiņa <. Uzstādītais iestatījums tiek saglabāts.

Rūpnīcas iestatījumi

Veicot rūpnīcas iestatījumu atiestatīšanu, visi iestatījumi un jūsu gatavošanas procesi tiek dzēsti.

1. Nospiediet uz ☰ -> *Settings* (Iestatījumi) -> *RESET TO FACTORY SETTINGS* (ATIESTATĪT RŪPNĪCAS IESTATĪJUMUS).
2. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie taustiņa *YES* (JĀ). Uz īsu brīdi atveras sākuma ekrāns un pēc tam valodu izvēlne.
3. Pieskarieties pie nepieciešamās valodas un pēc tam pie taustiņa, lai saglabātu izvēli.
4. Tad izvēlieties savu WLAN tīklu un ievadiet WLAN atslēgu/paroli. Pieskarieties pie ķeksīša simbola, lai saglabātu ievadīto informāciju.
5. Izpildiet ekrānā parādītos norādījumus.

9. CookingPilot

Monsieur Cuisine smart CookingPilot virza jūs soli pa solim caur izvēlēto recepti – tieši tādēļ šī funkcija ir arī nosaukta par CookingPilot (vadītā gatavošana).

Vispārīgā informācija par CookingPilot

- Piegādes brīdī *Monsieur Cuisine smart* krātuvē ir daudz recepšu.
- Izveidojot savienojumu ar internetu un jūsu lojalitātes kontu, krātuvē tiek ielādētas vēl citas receptes. Neaizmirstiet pierakstīties.

Izvēļņu atvēršana

- Nospiediet taustiņu *RECIPES* (RECEPTES). Tas ir pieejams, piemēram, sākuma izvēlnē vai ekrāna augšējā kreisajā malā, ja atrodaties programmas izvēlnē. Tad jūs redzēsiet veselu rindu ar receptēm ar fotoattēliem. Lai atvērtu kādu recepti, pieskarieties pie fotoattēla.
- Ja vēlaties aizvērt recepti, rīkojieties šādi.
  - Nospiediet taustiņu [←, kas atrodas augšējā kreisajā malā. Nākošajā logā jūs varat saglabāt aktuālo receptes darba soli.
  - Atveras recepšu sākumlapa. Nospiediet bulttaustiņu < augšējā kreisajā malā, lai atvērtu recepšu galveno izvēlni.

10. Ierīces tīrīšana

BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

⊙ Pirms katras tīrīšanas reizes atvienojiet kontaktdakšu **15** no kontaktligzdas.
⊙ Neiegremdējiet galveno ierīci **13** ūdenī.

BRIESMAS – griezumu savainojumi!

⊙ Ņemiet vērā, ka asmeņu bloka **18** asmeņi ir ļoti asi. Lai izvairītos no grieztām brūcēm, nepieskarieties asmeņiem ar neaizsargātām rokām.
⊙ Pirms asmeņu bloka **18** izņemšanas izskalojiet maisīšanas trauku **5** ar ūdeni un atbrīvojiet asmeņus no ēdienu atliekām, lai asmeņu bloku **18** varētu droši izņemt.
⊙ Veicot skalošanu ar rokām, ūdenim jābūt tik skaidram, lai jūs labi redzētu asmeņu bloku **18** un tādējādi varētu izvairīties no savainošanās pie ļoti asajiem asmeņiem.

UZMANĪBU!

⊙ Nekādā gadījumā neizmantojiet abrazīvus, kodīgus vai skrāpējošus tīrīšanas līdzekļus. To izmantošana var radīt ierīces bojājumus.

NORĀDE. Daži pārtikas produkti vai garšvielas (piemēram, karijs) var izraisīt plastmasas daļu krāsošanos. Tas nav ierīces bojājums un nerada kaitējumu veselībai.

Priekšskalošana

1. Ievietojiet maisīšanas trauku **5** ierīcē.
2. Ielejiet maisīšanas traukā 0,5 litrus ūdens. Ūdenim varat pievienot nelielu daudzumu maiga trauku mazgājamā līdzekļa.
3. Uzlieciet vāku **23** uz maisīšanas trauka.
4. Izvēlieties programmu *PRE-RINSE* (PRIEKŠSKALOŠANA).
5. Izvēlieties vienu no šīm opcijām:
   - *SHORT CLEANING* (ĪSĀ TĪRĪŠANA) (1 min. 30 sek.) vai
   - *LONG CLEANING* (GARĀ TĪRĪŠANA) (1 min. 45 sek.)
6. Nospiediet *START* (PALAIST). Programma sākas ar skalošanas procesu, un tiek veikta laika atskaite.

NORĀDE. Garajā tīrīšanas procesā ūdens, kas tika izmantots sākotnējā tīrīšanas procesā, tiek uzsildīts.

7. Kad skalošana ir pabeigta, displejā parādās paziņojums *DONE* (GATAVS).
8. Izlejiet ūdeni un sāciet tīrīšanu.

Galvenās ierīces tīrīšana

1. Notīriet galveno ierīci **13** ar mitru dvieli. Varat izmantot arī nedaudz tīrīšanas līdzekļa.
2. Pēc tam noslaukiet ierīci ar tīru un tīrā ūdenī nedaudz samitrinātu dvieli.
3. Atsāciet galvenās ierīces **13** izmantošanu tikai tad, kad tā ir pilnībā nožuvusi.
4. Ekrānu var tīrīt arī ar briļļu tīrīšanas drānu vai monitoriem īpaši paredzētu tīrīšanas līdzekli.

Mazgāšana trauku mazgājamajā mašīnā

Šādas detaļas ir piemērotas mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā:

- maisīšanas trauks **5**;
- mērtrauks **24**;
- maisīšanas trauka vāks **23**;
- maisīšanas trauka blīve **22**;
- asmeņu bloks **18**;
- asmeņu bloka blīve **17**;
- vārīšanas ieliktnis **19**;
- maisīšanas palīgpiederums **20**;
- lāpstiņa **21**;
- tvaicēšanas palīgpiederums, dziļš **3**;
- tvaicēšanas palīgpiederuma blīve **4**;
- tvaicēšanas palīgpiederums, plakans **2**;
- tvaicēšanas palīgpiederuma vāks **1**.

Trauku mazgājamajā mašīnā **nedrīkst** mazgāt šādas detaļas:

- galvenā ierīce **13**.

NORĀDES.

- Mazgājot trauku mazgājamajā mašīnā, var rasties nelielas deformācijas. Tās ir iespējamas tikai tām piederumu daļām, kuras tiek nospriegotas sakaršanas rezultātā. Novietojiet šādas detaļas brīvi trauku mazgājamajā mašīnā. Tādējādi jūs varat būt pārliecināti, ka neradīsies deformācijas.
- Pirms maisīšanas trauka **5** mazgāšanas trauku mazgājamajā mašīnā obligāti izņemiet no tā asmeņu bloku **18**.

Piederumu tīrīšana

1. Izskalojiet maisīšanas trauku **5** ar siltu ūdeni un izteciniet no tā visu ūdeni.
2. Izņemiet asmeņu bloku **18** un noņemiet blīvi **17**.
3. Visus piederumus mazgājiet ar rokām izlietnē zem tekoša ūdens vai trauku mazgājamajā mašīnā.
4. Ja mazgājat ar rokām, pēc mazgāšanas noskalojiet visas detaļas ar tīru ūdeni.
5. Pirms atsākat lietošanu ļaujiet visām detaļām pilnībā nožūt.
6. Pirms nākamās lietošanas reizes uzstādiet asmeņu bloku **18** atpakaļ maisīšanas traukā **5**.



Piederumu pasūtīšana
Ja tīrīšanas laikā konstatējat, ka kādu piederumu ir nepieciešams atjaunot, varat to pasūtīt. Vienkārši noskenējiet kvadrātkodu.

11. Ieteikumi ēdienu apstrādei

Mīklas mīcīšanas automātisko programmu pārskats

Automātiskā programma	Darbarīks	Min. daudzums	Maks. daudzums	Iepriekš iestatītais laiks
Firm dough (Stingra mīkla) (piemēram, maize vai pica)	Asmeņu bloks **18**	500 g mīklas	1000 g miltu /1750 g mīklas	2 min.
Soft dough (Plāna mīkla) (piemēram, rauga mīkla vai briošs)			1000 g miltu	
Liquid batter (Šķidra mīkla) (piemēram, pankūkas vai krepes)			1000 g miltu	

Standarta vērtības automātiskajai programmai blendēšana

Pārtikas produkts	Darbarīks	Daudzums	Laiks
Svaigi augļi un dārzeņi	Asmeņu bloks **18**	250 g	1 minūte
Vārītu dārzeņu sablendēšana			45 sekundes

Standarta vērtības krējuma uzputošanai

Pārtikas produkts	Darbarīks	Daudzums	Laiks	Ātrums
Atdzesēta putukrējuma saputošana līdz stingrām putām	Maisīšanas palīgpiederums **20**	200 g	2–2.30 minūtes, uzraugot procesu	3

Standarta vērtības pārtikas produktu sasmalcināšanai

Pārtikas produkts	Darbarīks	Daudzums	Ātrums	Laiks
Āboli (gabaliņos)	Asmeņu bloks **18**	600 g	5	6 sekundes
Maizītes		1 gab.	8	20 sekundes
Griķi		250 g	10	1 minūte
Speltas kvieši		250 g	10	1.30 minūtes
Ledus gabaliņi		250 g	Turbo	3 x 1 sekunde
Gaļa (sasaldēta)		100 g	8	16 sekundes
Garšvielas		20 g	10	20 sekundes
Auzas		250 g	10	1.30 minūtes
Kafijas pupiņas		100 g	10	45 sekundes
Kartupeļi (gabaliņos)		1 kg	5	10 sekundes
Ķiploki		1 daiviņa	8	5 sekundes
Kāposti (sarkanie/baltie)		500 g	6	8 sekundes
Garšaugi		20 g	6	8 sekundes
Linsēklas		100 g	10	15 sekundes
Mandeļu rieksti		200 g	10	10 sekundes
Magoņu sēklas		250 g	9	35 sekundes
Burkāni (sagriezti, 5 cm)		500 g	6	8 sekundes
Rieksti		200 g	10	10 sekundes
Piparu graudi		20 g	10	20 sekundes
Rudzu sēklas		250 g	10	1.30 minūtes
Šokolāde/konditorejas šokolāde		200 g	8	15 sekundes
Sezama sēklas		50 g	10	10 sekundes
Kviešu sēklas		250 g	10	1.30 minūtes
Kviešu sēklas		500 g	10	2 minūtes
Cukurs		100 g	10	20 sekundes
Sīpoli		1 gab.	6	8 sekundes

Ieteikumi un standarta vērtības automātiskajai programmai tvaicēšanai

- Novietojot pārtikas produktus raugieties, lai dažas tvaicēšanas ieliktņa **2** / **3** vai vārīšanas ieliktņa **19** atveres paliktu brīvas. Tikai šādā gadījumā tvaiks varēs brīvi izkliedēties un ēdiena sastāvdaļas tiks vienlaicīgi pagatavotas. Tā kā vārīšanas ieliktnis ir mazāks, vienā piegājienā tajā var apstrādāt mazāk pārtikas produktu.
- Ūdens daudzums maisīšanas traukā **5**: 1 litrs, ja tiek izmantots tvaicēšanas palīgpiederums **3** // 0,5 litri, ja tiek izmantots vārīšanas ieliktnis **19**.

Pārtikas produkts	Daudzums	Gatavošanas laiks
Dārzeņi		
Ziedkāposts, sadalīts rozetēs	500 g	15 minūtes
Pupiņas, zaļas, veselas	500 g	10 minūtes
Brokoļi, sadalīti rozetēs	500 g	12 minūtes
Šampiņoni, sagriezti ripiņās	250 g	15 minūtes
Zirņi, saldēti	250 g	8 minūtes
Fenhelis (sadalīts 1 cm platos gabaliņos)	500 g	12 minūtes
Kartupeļi, nomizoti, sagriezti četrās daļās	800 g	15 minūtes
Kartupeļi, mazi, ar mizu	800 g	15 minūtes
Kolrābis (sadalīts 1 cm platos gabaliņos)	500 g	15 minūtes
Galviņkāposts, sasmalcināts gareniski	500 g	12 minūtes
Puravs (sagriezts 1 cm platos aplīšos)	500 g	6 minūtes
Burkāni (3 mm biezās ripiņās)	500 g	12 minūtes
Burkāni, veseli, ļoti tievi	500 g	12 minūtes
Paprika (sagriezta 1 cm platos stienīšos)	500 g	10 minūtes
Briseles kāposti, veseli	500 g	12 minūtes
Sparģeļi, veseli dzinumi	500 g	18 minūtes
Spināti, svaigi	250 g	7 minūtes
Cukīni (5 cm biezās ripiņās)	500 g	12 minūtes
Cukurzirņi, veseli	200 g	8 minūtes
Augļi		
Āboli, sagriezti četrās daļās	500 g	12 minūtes
Aprikozes, pārgrieztas uz pusēm	500 g	10 minūtes
Bumbieri, sagriezti četrās daļās	500 g	12 minūtes
Persiki, pārgriezti uz pusēm	500 g	10 minūtes
Plūmes, pārgrieztas uz pusēm	500 g	12 minūtes
Gaļa		
Gaļas bumbiņas un klopši	500 g	15 minūtes
Vistas fileja, vesela	150 g	15 minūtes
Vistas fileja, sadalīta gabaliņos	500 g	12 minūtes
Tītara fileja, vesela	150 g	15 minūtes
Tītara fileja, sadalīta gabaliņos	500 g	12 minūtes
Zivis		
Forele, vesela	2 gab., katrs 250 g	15 minūtes
Garneles, neapstrādātas	250 g	10 minūtes
Laša fileja	1–4 gab., katrs 300 g, 3–4 cm biezi	12 minūtes
Gliemenes	1 kg	15 minūtes
Saidas fileja	1–4 gab., katrs 200 g, 2 cm biezi	12 minūtes

Ieteikumi un standarta vērtības automātiskajai programmai SOUS-VIDE

- Ievietojiet gatavojamo ēdienu vakuuma maisiņā un vakuumējiet to. Ēdienu varat arī ievietot saldēšanas maisiņā. Ievietojiet saldēšanas maisiņu ar atveri vērstu uz augšu ūdenī un pilnībā izspiediet to tā gaisu. Pēc tam cieši aizveriet maisiņu, izmantojot fiksatorus.
- Ievietojiet vārīšanas ieliktni maisīšanas traukā.
- Iepildiet maisīšanas traukā karstu ūdeni līdz apmēram augšējai vārīšanas ieliktņa malai.
- Ievietojiet maisiņu vārīšanas ieliktnī un nedaudz paspiediet to dziļāk ūdenī tā, lai maisiņš atrastos pilnībā zem ūdens.
- Saldēšanas maisiņu vārīšanas ieliktnī ievietojiet tā, lai maisiņa atvērums ar fiksatoriem būtu vērsts uz augšpusi.
- Ja nepieciešams, pielejiet vēl karsto ūdeni. Tomēr nepārsniedziet maksimālo maisīšanas trauka uzpildes augstumu.
- Pavisam lielisku rezultātu var iegūt, ja gatavojamais ēdiens pēc sautēšanas tiek nedaudz apbrūnināts pannā.

Pārtikas produkts	Daudzums (apt. 4 porcijas)	Gatavošanas laiks	Necaurcepts	Vāji caurcepts	Vidēji caurcepts	Pilnībā caurcepts
Gaļa						
Brieža karbonāde, bez kauliem	600 g	1 st.	-	52 °C	55 °C	62 °C
Liellopa steiks	4 gab. (katrs 180 g, 2–3 cm biezi)	1 st.	52 °C	55 °C	58 °C	62 °C
Liellopa fileja	800 g	2 st.	-	54 °C	59 °C	-
Cūkas kakla karbonāde	800 g	2 st. 30 min.	-	60 °C	65 °C	72 °C
Cūkas fileja	600–800 g	1 st. 30 min.	-	56 °C	59 °C	63 °C
Vistas krūtiņa	4 gab. (katrs 150 g, 3–4 cm biezi)	50 min.	-	-	-	70 °C
Pīles krūtiņa	2 gab. (katrs 300 g, 2–3 cm biezi)	70 min.	-	58 °C	60 °C	70 °C
Jēra fileja	500 g	45 min.	-	62 °C	65 °C	70 °C
Zivis						
Laša fileja	4 gab. (katrs 125 g, 2–3 cm biezi)	40 min.	40 °C sulīga	45 °C maiga	50 °C stingra	65 °C pilnībā izcepta
Tīģergarneles	20 gab.	25 min.	40 °C sulīgas	45 °C maigas	50 °C stingras	56 °C pilnībā izceptas
Dārzeņi						
Zaļais sparģelis	400 g	20 min.	-	-	-	85 °C
Burkāni	400 g (resnus burkānus vertikāli pārgriezt uz pusēm)	1 st.	-	-	-	85 °C
Zaļās pupiņas	400 g	1 st.	-	-	-	85 °C
Augļi						
Ananass / persiki / aprikozes / ķirši – nomazgāti, notīrīti, ar izņemtiem kauliņiem un sagriezti gabaliņos pēc izvēles	400 g	1 st.	-	-	-	85 °C
Āboli / bumbieri – nomazgāti, notīrīti, atbrīvoti no sēklām un sagriezti daiviņās	400 g	25 min.	-	-	-	85 °C

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 398 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Ieteikumi un standarta vērtības automātiskajai programmai SLOW COOK

Programmā *SLOW COOK* (Lēnā vārīšana) ēdienu pagatavošanai tiek izmantot šķidrums. Atkarībā no gaumes un izmantotajiem produktiem tas var būt, piemēram, buljons, sula, ūdens vai vīns. Garšvielas un citus papildu pārtikas produktus var pievienot pēc savas izvēles.

Pārtikas produkts	Daudzums (apt. 4 porcijas)	Citas sastāvdaļas	Gatavošanas laiks	Temperatūra
Gaļa				
Liellopa gaļas cepetis / tāfelšpics	800 g gaļas gabals	ievietot maisīšanas traukā, pievienot 1 litru gaļas buljona	6 st.	85 °C
Liellopa gaļas gulašs	800 g gabals sagriezts 2 x 3 cm kubiņos	ievietot maisīšanas traukā, pievienot 500 ml gaļas buljona	4 st.	85 °C
Cūkgaļas cepetis	800 g gaļas gabals	ievietot maisīšanas traukā, pievienot 1 litru gaļas buljona	6 st.	85 °C
Cūkgaļas gulašs	800 g gabals sagriezts 2 x 3 cm kubiņos	ievietot maisīšanas traukā, pievienot 500 ml gaļas buljona	4 st.	85 °C
Vistas gaļas gabaliņi	800 g gaļas sagriezta apt. 1 cm biezos stienīšos	ievietot maisīšanas traukā, pievienot 500 ml gaļas buljona	1 st.	90 °C
Zivis				
Zivju sautējums	1 kg attīrītu, nomazgātu un kumosa lieluma gabaliņos sagrieztu dārzeņu, 500 g gatavošanai sagatavotas un kumosa lieluma gabaliņos sagrieztas zivs filejas, garšvielas	Ievietot dārzeņus maisīšanas traukā, pārliet ar 1 litru dārzeņu vai zivs buljona. Pievienot zivi.	2 st. maks. 30 min.	85 °C 70 °C
		NORĀDE. Zivi sautējumam pievienojiet, kad tas jau praktiski ir gatavs. Zivi nedrīkst sautēt ilgāk par 30 minūtēm, lai novērstu tās sadalīšanos.		
Dārzeņi				
Dārzeņu sautējums	1 kg attīrītu, nomazgātu un kumosa lieluma gabaliņos sagrieztu dārzeņu, garšvielas	Dārzeņus ievietot maisīšanas traukā, pārliet ar 1 litru dārzeņu buljona.	2 st.	90 °C
Augļi				
Kompots	800 g augļu – nomazgāti, notīrīti, ar izņemtiem kauliņiem/sēklām un sagriezti maks. 2 cm lielos kubiņos	Ievietot augļus maisīšanas traukā, pārliet ar 100 ml ūdens un pievienot 3 ēdamkarotes cukura	2 st.	90 °C
Ābolu džems, plūmju džems	1,2 kg augļu – nomazgāti, notīrīti, atbrīvoti no kauliņiem/sēklām un sagriezti maks. 2 cm lielos kubiņos	Ievietot augļus maisīšanas traukā un pievienot 200 ml atbilstošas augļu sulas.	5 st., pēc tam, uzstādot mērtrauku, 1 minūti blendēt ar 10 ātrumu	80 °C

Ieteikumi un standarta vērtības automātiskajai programmai FERMENT

- Gatavos produktus jūs pēc izvēles varat papildināt ar garšvielām, garšaugiem, riekstiem vai augļiem.
- Rauga mīklu varat raudzēt tvaicēšanas palīgpiederumā. Pievienojiet tai maisīšanas traukā 250 ml ūdens un nosedziet visas ventilācijas atveres ar cepamo papīru. Pēc tam aizveriet vāku.

Pārtikas produkts	Sastāvdaļas	Gatavošanas laiks	Temperatūra
Jogurts 5 glāzes, katra 200 g	900 ml piena istabas temperatūrā (UHT, 3,5 % tauki) 100 g dabīgā jogurta (3,5 % tauki)	8 st.	40 °C
Svaigais siers	1500 ml auksta piena (svaigpiens, 3,5 % tauki) 200 g skābā krējuma (10 % tauki)	10 st.	65 °C
Saldā rauga mīkla	Jau gatava saldā rauga mīkla. Recepte ir pieejama mūsu failos.	1 st.	50 °C
Rauga mīkla / maizes mīkla	Jau gatava rauga mīkla. Recepte ir pieejama mūsu failos.	1 st. 30 min.	50 °C

Ieteikumi un standarta vērtības automātiskajai programmai SMOOTHIE

- Augļus un dārzeņus maisīšanas traukā ievietojiet tikai nomazgātus, notīrītus, nomizotus, atbrīvotus no sēklām/kauliņiem un sagrieztus lielos gabaliņos.
- Labākos rezultātus varat iegūt, ja iepildāt sastāvdaļas maisīšanas traukā līdz maks. 1 litra atzīmei.
- Lai pagatavotu dzērienu četrām 250 ml glāzēm, jums maisīšanas traukā jāievieto 660 grami cieto sastāvdaļu un 350 g šķidruma (piemēram, ūdens, piens, jogurts, paniņas, kefīrs).
- Vienmēr iestatiet to laiku, kas ir norādīts cietākajai no izmantotajām sastāvdaļām.

Pārtikas produkts	Daudzums (četrām 250 ml glāzēm)	Laiks
Augļi		
Mīksti Augļi Ogas, banāni, vīnogas, nogatavojušies kivi, citrusaugļu mīkstums, melone, pasiflora, ķirši, dzeltenās plūmes, plūmes	660 g augļu + 350 g šķidruma	1 min.
Stingrāki Augļi Mango, cietāki kivi, āboli, bumbieri, persiki, aprikozes, rabarberi, nektarīni	660 g augļu + 350 g šķidruma	1 min. 30 sek.
Cieti Augļi Cietāki āboli, cietāki bumbieri, cietāki nektarīni	660 g augļu + 350 g šķidruma	2 min.
Dārzeņi		
Mīksti Dārzeņi Tomāti, avokado, garie gurķi, salātlapas (bez saknes daļas/kāta)	660 g dārzeņu + 350 g šķidruma	1 min.
Stingrāki Dārzeņi Selerijas kāti, sarkanā galda biete (vārīta), kukurūza (konservēta), paprika, sīpolloki, lapu kāposti (bez kāta), fenhelis, sarkanie pipari	660 g dārzeņu + 350 g šķidruma	1 min. 30 sek.
Cieti Dārzeņi Burkāni, redīsi, cukīni, kolrābis, selerijas sakne, sarkanais ķirbis, salātlapas ar saknes daļu	660 g dārzeņu + 350 g šķidruma	2 min.
Citi		
Mīkstas Sastāvdaļas Zemesriekstu sviests, garšaugu lapas, garšvielas (piemēram, kanēlis, ingvers, vaniļa), saldinātāji (piemēram, medus, agaves sīrups)	660 g sastāvdaļu + 350 g šķidruma	1 min.
Stingrākas Sastāvdaļas Auzu pārslas, saldējums	660 g sastāvdaļu + 350 g šķidruma	1 min. 30 sek.
Cietas Sastāvdaļas Sasmalcināts ledus, rieksti	660 g sastāvdaļu + 350 g šķidruma	2 min.

12. Darbības traucējumi, to cēloņi un novēršana

Ja ierīce nedarbojas normāli, vispirms izskatiet šo pārbaudes sarakstu. Varbūt radusies tikai maza problēma, ko varat novērst saviem spēkiem.

BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

⊙ Nekādā gadījumā nemēģiniet paši veikt ierīces remontu.

Rezerves daļas

Darbības traucējums	Cēlonis	Novēršana
Kur var pasūtīt rezerves daļas?		Piederumus vai rezerves daļas varat pasūtīt veikala tīmekļvietnē: shop.monsieur-cuisine.com.

Nevienmērīga motora darbība

Darbības traucējums	Cēlonis	Novēršana
Motora nevienmērīgu darbību var izraisīt šādi cēloņi.	Mikserim ir iestatīts zems rotācijas ātrums.	Zemākajās pakāpēs motors apzināti darbojas nevienmērīgi, lai nodrošinātu labu sastāvdaļu samaisīšanu. Nav jāveic nekādas darbības.
	Iestatīta kāda no automātiskajām programmām.	Daudzās automātiskajās programmās ir paredzētas pauzes, kad tiek mainīts asmeņu rotācijas virziens. Tas var radīt iespaidu, ka motors ir iestrēdzis. Taču nesatraucieties, jo tā tam ir jābūt.
	Motors ir pārslogots. Pārslodzi var izraisīt, piemēram, pārāk liels apstrādājamās mīklas daudzums.	Dodiet savam Monsieur Cuisine smart pauzi un ļaujiet tam apt. 30 minūtes atdzist. Pēc tam varat atkal turpināt, protams, samazinot mīklas daudzumu.

Citi darbības traucējumi

Darbības traucējums	Cēlonis	Novēršana
Ierīci nav iespējams iedarbināt.	Maisīšanas trauks **5** nav pareizi ievietots.	Pareizi ievietojiet maisīšanas trauku **5**.
	Vāks **23** vai dziļais tvaicēšanas palīgpiederums **3** nav pareizi uzlikts uz maisīšanas trauka **5**.	Pareizi uzlieciet vāku **23** vai dziļo tvaicēšanas palīgpiederumu **3**.
	Nav energoapgādes padeves.	Pārbaudiet kontaktdakšu **15**, ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi **6** un, ja nepieciešams, drošinātāju.
Nav redzams neviens WLAN.	Jūsu *MC smart* darbojas tikai tādā WLAN tīklā, kura frekvence ir 2,4 GHz. Taču jūsu maršrutētājam ir iestatīta 5 GHz frekvence.	Maršrutētāja iestatījumu izvēlnē papildus 5 GHz WLAN tīklam aktivizējiet 2,4 GHz WLAN tīklu un savienojiet *MC smart* ar to.
Ierīci nevar savienot ar WLAN tīklu.	Jūsu *MC smart* darbojas tikai tādā WLAN tīklā, kura frekvence ir 2,4 GHz. Taču jūsu maršrutētājs mēģina izveidot savienojumu 5 GHz frekvencē.	Maršrutētāja iestatījumos piešķiriet 2,4 GHz WLAN tīklam jaunu nosaukumu, kas atšķiras no 5 GHz WLAN tīkla nosaukuma. Piemēram, nosaukuma laukā ievadiet vienkārši "2,4 GHz" un savienojiet *MC smart* ar šo WLAN tīklu. Citām ierīcēm, kas darbojas 2,4 GHz WLAN tīklā un ir savienotas iepriekš, ir vēlreiz jāveic savienojuma izveides process.
	Maršrutētājā ir izslēgta 2,4 GHz frekvence.	Maršrutētāja izvēlnē ieslēdziet atpakaļ 2,4 GHz frekvenci.
		Pārbaudiet kontaktdakšu **15**, ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi **6** un, ja nepieciešams, drošinātāju.

Darbības traucējums	Cēlonis	Novēršana
Zem ierīces ir šķidrums.	Asmeņu bloks **18** nav pareizi ievietots, kā rezultātā maisīšanas trauks **5** nav noblīvēts.	Pareizi ievietojiet asmeņu bloku **18**.
	Asmeņu bloka blīve **17** ir bojāta.	Uzlieciet jaunu blīvi **17**.
	Šķidrums ir izplūdis no maisīšanas trauka **5** un caur galvenās ierīces **13** pārplūdes kanālu **12** ir noplūdis uz darba virsmas.	Kad maisāt šķidrumus, izmantojot 10. ātrumu vai taustiņu *TURBO*, maisīšanas traukā **5** drīkst būt maksimāli 2,5 litri šķidruma, jo pretējā gadījumā šķidrums var tikt izsviests laukā no trauka. Izmantojot ātrumus zemākus par 10., maisīšanas traukā **5** maksimāli drīkst iepildīt līdz 3 litriem šķidruma.
Šķidrums izplūst no maisīšanas trauka **5** vāka **23**.	Blīve **22** nav pareizi uzlikta.	Pareizi uzlieciet blīvi **22**.
	Blīve **22** ir bojāta.	Uzlieciet jaunu blīvi **22**.
Nav iespējams iestatīt temperatūru.	Izvēlēts 4.–10. ātrums.	Izvēlieties 0.–3. ātrumu.
Mani ievadītie dati nepārtraukti tiek izmainīti.	Jūs esat ievadījuši tādus parametrus, kas nav iespējami, izmantojot konkrēto programmu.	Skatiet displejā **7** vai instrukcijā norādīto informāciju.
Asmeņu bloks **18** negriežas.	Vai asmeņu stiprinājums **11** nav nolietots? Šāda situācija var rasties, piemēram, ja esat apstrādājuši pārāk lielu mīklas daudzumu.	Nomainiet asmeņu stiprinājumu **11** pret jaunu un turpmāk ievērojiet norādīto maksimālo daudzumu.
Ierīces vai piederumu daļas ir iekrāsojušās vai izskatās nedaudz pienainas.	Konkrēti pārtikas produkti vai garšvielas (piemēram, karijs) var izraisīt plastmasas daļu krāsošanos. Tas nav ierīces bojājums.	Nekādas novēršanas darbības nav nepieciešamas, jo šāda iekrāsošanās nekaitē veselībai.
Nav iespējams iestatīt ātrumu, kas būtu lielāks par 3. ātrumu.	Iestatīta konkrēta temperatūra.	Temperatūrai iestatiet vērtību *0*.
Ekrānā ir redzams kļūdas paziņojums vai norādes. Noskenējiet kvadrātkodu, lai skatītu kļūdu kodu sarakstu.	Brīdinājums par kļūdainu darbību.	Izpildiet ekrānā parādītās norādes.

13. HOYER Handel GmbH garantija

Cienījamais klient,
Šai ierīcei tiek piešķirta 3 gadu garantija, sākot no tās iegādes datuma. Defektīvas preces gadījumā jums ir likumīgas tiesības vērsties pie preces pārdevēja. Mūsu tālāk aplūkotā garantija neierobežo šīs likumīgās tiesības.

Garantijas noteikumi

Garantija stājas spēkā preces iegādes dienā. Lūdzu, saglabājiet oriģinālo Lidl pirkuma čeku. Šis dokuments kalpo kā pirkuma pierādījums.
Ja trīs gadu laikā no preces iegādes brīža atklājas tās materiāla vai ražošanas defekts, mēs pēc saviem ieskatiem bez maksas salabosim vai nomainīsim šo preci. Šis garantijas pakalpojums paredz, ka trīs gadu laikā jāuzrāda bojātā ierīce un pirkuma apliecinājums (pirkuma čeks), kā arī īsumā rakstiski jānorāda, kur un kad radies bojājums. Tāpat uz ierīces ir jābūt atrodamai datu plāksnītei. Ja tā ir noņemta, garantija tiek anulēta.
Ja mūsu garantija sedz defekta novēršanu, saņemsiet atpakaļ salabotu vai jaunu preci. Līdz ar preces salabošanu vai nomaiņu netiek piemērots jauns garantijas periods.

Garantijas periods un likumīgās prasības

Garantija neparedz garantijas perioda pagarināšanu. Tas attiecas arī uz nomainītām un labotām daļām. Par visiem bojājumiem un defektiem, kas pastāv preces iegādes brīdī, jāziņo uzreiz pēc preces izpakošanas. Pēc garantijas perioda beigām remonti tiek veikti par maksu.

Garantijas segums

Ierīce ir izgatavota atbilstoši stingrām kvalitātes vadlīnijām un rūpīgi pārbaudīta pirms izsūtīšanas.
Garantijas pakalpojums attiecas uz materiālu un ražošanas defektiem.

Garantija neattiecas uz kastroļiem ar piedegumu, kā arī dilstošām daļām, kas pakļautas normālam nolietojumam, kā arī uz trauslām daļām, piemēram, slēdžiem, lampām, blīvēm, mikseru asmeņiem, asmeņu turekļiem, lāpstiņām, kulšanas ieliktņiem vai citām daļām, kas izgatavotas no stikla.

Šī garantija tiek anulēta, ja prece ir tikusi sabojāta, kā arī nepareizi lietota vai uzturēta. Lai pareizi izmantotu ierīci, ir precīzi jāievēro lietošanas instrukcijā sniegtie norādījumi. Noteikti jāizvairās no tādu darbību veikšanas, kas lietošanas instrukcijā nav ieteiktas vai par kurām ir izteikti brīdinājumi.
Prece paredzēta tikai privātai nevis komerciālai lietošanai. Nepareizas un neatbilstošas izmantošanas, spēka pielietošanas vai tādas iejaukšanās gadījumā, kas netiek veikta mūsu pilnvarotajā servisa centrā, garantija tiek anulēta.

Garantijas noformēšana

Lai jūsu pieprasījums tiktu ātri apstrādāts, ievērojiet tālāk sniegtos norādījumus.

- Lūdzu, saglabājiet artikula numuru **IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601**, kā arī pirkuma čeku, kas kalpo kā pirkuma pierādījums.
- Artikula numuru atradīsiet uz datu plāksnītes, gravējuma, instrukcijas titullapā (zemāk pa kreisi) vai kā uzlīmi ierīces aizmugurē vai apakšdaļā.
- Ja rodas funkciju traucējumi vai citas kļūmes, vispirms **pa tālruni** vai **e-pastā** sazinieties ar tālāk norādīto servisa centru.
- Pēc tam par defektīvu atzīto preci varat bez maksas nosūtīt uz norādīto servisa centra adresi, pievienojot pirkuma apliecinājumu (čeku) un informāciju par defektu un tā rašanās brīdi.

Vietnē www.lidl-service.com varat lejupielādēt šo un citas rokasgrāmatas, preču videoklipus un instalācijas programmatūru.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Noskenējot šo kvadrātkodu, nonāksiet uzreiz Lidl servisa lapā (www.lidl-service.com), kur, ievadot preces artikula numuru (IAN) **529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601**, varat atvērt attiecīgo lietošanas instrukciju.

Remonts bez garantijas seguma

Mēs varam saremontēt jūsu defektīvo ierīci arī tad, ja garantija nav spēkā. Piemēram, ja garantijas termiņš ir beidzies vai ja bojājumi ir radušies lietotāja vainas dēļ.

Arī šādos gadījumos varat droši ar mums sazināties, izmantojot augstāk sniegto kontaktinformāciju. Jums tādā gadījumā būs jāsedz nosūtīšanas un remonta izmaksas.

Servisa centrs

(LV) Serviss Latvijā
Tālr.: 80005808
E-pasts: hoyer@lidl.lv

IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601

Piegādātājs

Lūdzam ņemt vērā, ka šī adrese **nav pakalpojuma sniegšanas adrese**. Vispirms sazinieties ar minēto servisa centru.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
VĀCIJA

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 403 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Съдържание

1. Указания за безопасност 405
2. Обща информация 407
3. Преглед 409
4. Части и тяхната функция 409
5. Разопаковане и инсталиране 410
6. Първо включване и свързване с интернет 410
7. Използване на каната за разбъркване 411
8. Основно обслужване 412
9. CookingPilot 413
10. Почистване на уреда 413
11. Съвети за обработката 415
12. Неизправности, причина, отстраняване 420
13. Гаранция на HOYER Handel GmbH 422

ОПАСНОСТ поради неспазване на ръководството за експлоатация и инструкциите за безопасност!
Това кратко ръководство не замества основното ръководство.
Преди да започнете, прочетете главата с указанията за безопасност в това кратко ръководство или в онлайн ръководството за експлоатация.

Основно ръководство

За да извикате основното ръководство, сканирайте QR кода или въведете www.monsieur-cuisine.com във Вашия браузър.

Благодарим за доверието!

Поздравяваме Ви за Вашия нов кухненски робот с функция за готвене *Monsieur Cuisine smart.*

За безопасна и надеждна работа с продукта и за да се запознаете с всичките му възможности:

- **Преди първа употреба прочетете внимателно това ръководство за експлоатация.**
- **Преди всичко спазвайте указанията за безопасност!**
- **Работете с уреда само по начина, описан в това ръководство за експлоатация.**
- **Пазете всички документи.**
- **В случай че предадете уреда на други лица, приложете указанията за безопасност и краткото ръководство. Те са неразделна част от продукта.**
- **Документацията за продукта се състои от ...**
  - **краткото ръководство и указанията за безопасност,**
  - **ръководството за експлоатация в интернет.**

Пожелаваме Ви много радост с Вашия нов кухненски робот с функция за готвене *Monsieur Cuisine smart*!

Символи по уреда

Символът дава информация, че така обозначените материали не променят вкуса и мириса на хранителните продукти.

Този символ Ви предупреждава да не докосвате гореща повърхност.

Този символ Ви предупреждава да не докосвате гореща пара.

Употреба по предназначение

Monsieur Cuisine smart служи за миксиране, разбъркване, разбиване, размесване, мелене, пасиране, приготвяне на емулсии, натрошаване на лед, готвене на пара, задушаване, месене, запърждване, варене, ръководено готвене и претегляне на хранителни продукти.
Той може да бъде свързан с интернет и има достъп до голям брой рецепти.
Уредът е предназначен за употреба в частни домакинства. Уредът може да се използва само на закрито.
Този уред не е предназначен за професионална употреба.

Предвидима неправилна употреба

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за материални щети!

⊙ Не използвайте уреда за мелене на особено твърди хранителни продукти, като например кокали или индийски орехчета.

Чужди продукти и свързани с тях опасности:

⊙ Задължително трябва да се спазва указанието в ръководството за експлоатация за използване само на оригинални принадлежности.

⊙ Други принадлежности, особено такива, които блокират функциите за безопасност на *Monsieur Cuisine smart*, заплашват здравето Ви и автоматично водят до **прекратяване на разрешението за употреба**. Произтичащите от това последващи щети (материални щети, финансови загуби или телесни повреди) са за сметка на оператора или собственика. Ние, в качеството си на производител, се освобождаваме от всякаква отговорност в този случай.

Продуктът непрекъснато се усъвършенства. Поради това в изображенията, по-специално за софтуера, може да има малки несъответствия.

За да поддържате продукта си на нивото на най-новите технологии, трябва винаги да се придържате към актуалното състояние на приложението Monsieur Cuisine на Вашия смартфон и/или таблет.

1. Указания за безопасност

Указания за безопасна работа

⊙ Забранява се на деца да ползват уреда.
⊙ Съхранявайте уреда и захранващия кабел на недостъпно за децата място.
⊙ Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца.
⊙ Децата не трябва да си играят с уреда.
⊙ Уредът може да се използва от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или такива с липса на опит и/или познания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали последващите рискове.

⚠ Повърхностите на уреда се нагорещяват силно по време на работа. По време на работа хващайте приставките за готвене на пара и капака за приставките за готвене на пара само с ръкохватки за тенджери или с кухненски ръкавици.

⊙ Ако е оставен без надзор, както и преди сглобяване, разглобяване или почистване, уредът задължително трябва да се изключи от електрическата мрежа.
⊙ Имайте предвид, че остриетата на приставката с ножове са много остри:
- За да се избегнат рани от порязване, никога не докосвайте ножовете с голи ръце.
- За да не се нараните на много острите ножове, при ръчно миене използвайте толкова бистра вода, че да можете да виждате добре приставката с ножове.
- При изпразване на каната за разбъркване внимавайте да не докосвате остриетата на приставката с ножове.
- При изваждане и поставяне на приставката с ножове внимавайте да не докосвате остриетата.

⊙ При функцията за турбо скорост в каната за разбъркване не трябва да има горещи продукти. Те могат да се разпръскат при разбъркването и да доведат до изгаряния.
⊙ Приставката с ножове и приставката за разбъркване продължават да се въртят след изключване. Изчакайте да спрат, преди да отключите каната за разбъркване и да отворите капака.
⊙ Този уред не е предназначен за използване с външен таймер или отделна дистанционна система.
⊙ Ако захранващият кабел на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, негов сервиз или съответно квалифицирано лице, за да се избегнат всякакви рискове.
⊙ Преди смяна на принадлежности или допълнителни части, които се движат по време на работа на уреда, той задължително се изключва и щепселът му се изважда от контакта.
⊙ Внимавайте в щепсела на уреда да не проникне течност.
⊙ Имайте предвид, че повърхността на нагревателния елемент има остатъчна топлина след използване.
⊙ При неправилна употреба може да се стигне до наранявания.
⊙ Бъдете внимателни, когато наливате гореща течност в каната за разбъркване. Тя може да бъде изхвърлена навън поради внезапно образуване на пара.
⊙ Използвайте уреда само ако всички капаци са правилно закрепени и/или предпазното устройство е в посоченото положение.
⊙ Винаги използвайте подходящ инструмент, за да натиснете храната надолу, напр. шпатула.
⊙ Никога не вкарвайте ръката си в каната за разбъркване, когато каната е поставена на уреда.
⊙ Този уред е предназначен за домашна или подобна на домашната употреба, като например...
… В кухните за служителите, в магазини, офиси и други стопански области;
… в селскостопански предприятия;
… от клиенти на хотели, мотели и други места за настаняване;
… в гостилници.
⊙ Спазвайте главата за почистване в основното ръководство.

⚠ ***ОПАСНОСТ за деца***

⊙ Опаковъчният материал не е играчка за деца. Децата не трябва да си играят с найлоновите торбички. Съществува опасност от задушаване.

ОПАСНОСТ за и от домашни и селскостопански животни

- Електрическите уреди могат да са опасни за домашни и селскостопански животни. Освен това животните могат да причинят повреди на уреда. Поради тази причина се старайте да не допускате животни в близост до електрически уреди.

ОПАСНОСТ от токов удар поради влага

- Уредът никога не трябва да се използва в близост до вана, душ, напълнена с вода мивка или подобни.
- Основната секция на уреда, захранващият кабел и щепселът не трябва да се потапят във вода или други течности.
- Пазете основната секция на уреда от влага, капеща или пръскаща вода.
- В случай че в основната секция на уреда попадне вода, незабавно изключете щепсела от контакта. Уредът трябва да се провери преди повторно включване.
- Не обслужвайте уреда с влажни ръце.
- В случай че уредът падне във вода, незабавно изключете щепсела от контакта. Едва след това извадете уреда.

ОПАСНОСТ от токов удар

- Поставяйте щепсела в контакт само когато уредът е напълно сглобен.
- Поставяйте щепсела само в правилно монтиран, леснодостъпен защитен контакт, чието напрежение съответства на параметрите на табелката на уреда. Контактът трябва да е лесно достъпен и след включване на щепсела.
- Внимавайте захранващият кабел да не се повреди от остри ръбове или горещи предмети. Не навивайте захранващия кабел около уреда.
- Дори и след изключване, връзката на уреда със захранващата мрежа не е напълно прекъсната. За да направите това, извадете щепсела от контакта.
- Внимавайте захранващият кабел да не е разположен така, че човек да се спъне или оплете в него, или да го настъпи.
- Дръжте захранващия кабел далеч от горещи повърхности (например котлони).
- При използване на уреда внимавайте захранващият кабел да не бъде притиснат или смачкан.
- При изваждане на щепсела от контакта винаги хващайте щепсела, а не дърпайте кабела.
- Извадете щепсела от контакта:
  - в случай че възникне повреда;
  - когато не използвате *Monsieur Cuisine smart*;
  - преди монтиране или демонтиране;
  - преди почистване;
  - при гръмотевични бури.
- Не използвайте уреда при видими неизправности по него или по захранващия кабел.
- За да избегнете всякакви опасности, не извършвайте промени по уреда.
- Никога не пъхайте предмети или пръсти в който и да било от отворите на уреда; нито във вентилационните отвори отвън, нито в малките отвори във вътрешността.

ОПАСНОСТ от наранявания поради порязване

- В никакъв случай уредът не трябва да се използва без купа.
- Никога не посягайте към въртящия се нож. Не дръжте лъжици или други подобни предмети във въртящите се части. Пазете дълги коси или широки дрехи далече от въртящите се части.
  Единствено изключение: Доставената шпатула е конструирана така, че при разбъркване по посока на часовниковата стрелка да не може да влезе в контакт с работещата приставка с ножове. Шпатулата не трябва да се използва с приставката за разбъркване.

ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР

- Преди включване поставете уреда на равна, стабилна, суха и устойчива на топлина основа.
- По време на работа не е необходимо постоянно наблюдение, но трябва да се проверява редовно. Това важи най-вече за случаите, когато има зададено по-продължително време на готвене.

ОПАСНОСТ от нараняване вследствие изгаряне

- При горещо съдържание на каната за разбъркване, капакът трябва да се вдига само бавно и внимателно.
- Веднага след пасирането масата в каната за разбъркване още е в движение и при бързо отваряне на капака може да плисне навън. Затова изчакайте около 10 секунди след пасирането, преди да отворите капака.
- Транспортирайте уреда само в охладено състояние.
- Изчакайте с почистването, докато уредът се охлади.

ОПАСНОСТ от нараняване вследствие попарване

- По възможност не отваряйте капака за приставките за готвене на пара по време на готвенето, защото излиза гореща пара.
- Имайте предвид, че от отворите за пара на капака за приставките за готвене на пара излиза гореща пара. Никога не покривайте тези отвори, защото иначе в уреда може да се натрупа пара, която да излезе ударно при отваряне.
- Когато искате да отворите капака за приставките за готвене на пара, първо го повдигнете леко от задната страна, за да може излизащата пара да излиза далеч от Вас.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за материални щети

- Поставяйте уреда само върху равна, суха, неплъзгаща се и водоустойчива повърхност, за да не може нито да падне, нито да се плъзне надолу.
- Не поставяйте уреда върху горещи повърхности, например котлони.
- Приставката за разбъркване може да се използва само със степените за скорост 1 до 4.
- При използване на приставката за разбъркване функцията за турбо скорост не трябва да се използва.
- Използвайте каната за разбъркване само с поставен капак, защото в противен случай може да се разпръска течност.

- Не обръщайте уреда, докато в него все още има ястия или тесто.
- Не препълвайте каната за разбъркване, защото съдържанието може да се разпръсне. Преливаща течност потича върху основата. Поради това поставяйте уреда върху водоустойчива повърхност.
- Внимавайте при готвене на пара в уреда никога да няма прекалено много или прекалено малко вода.
- Не поставяйте уреда директно под окачени шкафове, защото парата излиза нагоре и може да повреди мебелите.
- За генериране на пара използвайте само чиста питейна вода.
- Не включвайте уреда, когато е празен, тъй като моторът може да прегрее и да се повреди.
- Използвайте само оригинални принадлежности.
- Не използвайте остри или абразивни почистващи средства.
- Уредът разполага с неплъзгащи се пластмасови вакуумни крачета. Тъй като върху мебелите се нанасят различни типове бои и синтетични покрития, които се поддържат с различни препарати, не е напълно изключено някое от тези вещества да съдържа съставки, които да реагират с пластмасата на вакуумните крачета и да я разтворят. В подобни случаи поставяйте под уреда неплъзгаща се подложка.

Условия на околната среда

- Уредът е проектиран за работа при температура на околната среда от +5 °C до +30 °C. Моля, увери се, че тези температурни граници се спазват по време на работа, за да се гарантира безпроблемно функциониране и дълъг експлоатационен живот на уреда.
- За съхранението на уреда е в сила температурен диапазон от – 20 °C до + 60 °C. Моля, имай предвид, че екстремни температури извън този диапазон могат да повлияят негативно на функциите и експлоатационния живот на уреда.
- Моля, имайте предвид, че влажността на въздуха трябва да бъде между 30 % и 75 % както по време на работата, така и за съхранението на уреда.

2. Обща информация

Технически данни

Модел:	SKMS 1200 C1
Захранващо напрежение:	230 V ~ 50 Hz
Клас на защита:	I
Мощност:	1200 W; Миксер: 1000 W; Готвене: 1050 W
Превключвател за включване/изключване на **0** = потребление на енергия:	0 вата
Преминаване в режим на готовност:	< 20 мин.
Потребление на енергия в режим на готовност:	≤ 0,5 вата
Wi-Fi: Честотен диапазон: Мощност на излъчване:	 2400 MHz – 2483,5 MHz < 20 dBm
Максимално количество за напълване на каната за разбъркване **5**:	3 литра
Максимално натоварване на везната:	5 kg

Информация за батериите съгласно Регламент (ЕС) 2023/1542

Наименование/търговска марка на производителя	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD, No. 5 Building, Houhai Xufa Tech Park, No. 8 Zhenxing Road, Xinhu Sub-district, Guangming district, Shenzhen 518106, China.
Тип на батерията	Литиева кръгла батерия: LIR1220 Партиден номер: 2510
Наименование на марката	MALAK
Декларацията за съответствие се издава изцяло на отговорността на:	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD
Упоменатата батерия е произведена в съответствие с Регламент (ЕС) 2023/1542.	

Указания за декларацията за съответствие на ЕС

С настоящото HOYER Handel GmbH декларира, че този продукт отговаря на съществените изисквания на Директива 2014/53/ЕС за радиосъоръженията, както и на Директива 2011/65/ЕС + 2015/863/ЕС относно ограничението за употребата на определени опасни вещества в електрическите и електронни уреди.
Пълната декларация за съответствие на ЕС ще намерите в интернет на адрес:
https://www.hoyerhandel.com/de/konformitaetserklaerungen/

Изхвърляне



Този продукт съответства на европейската директива 2012/19/ЕС. Символът със задраскан контейнер за отпадъци с колела означава, че продуктът подлежи на разделно събиране в Европейския съюз. Това се отнася за продукта и всички обозначени с този символ аксесоари. Обозначените продукти не трябва да се изхвърлят заедно с общите битови отпадъци, а трябва да се предават в определен за целта пункт за събиране на електрически и електронни уреди с цел рециклиране.



Този символ за рециклиране обозначава даден предмет или части от материал като стойностни за рециклиране. Рециклирането спомага за намаляване използването на суровинни материали и намаляване на вредните влияния върху околната среда.

Опаковка

При изхвърляне на опаковката спазвайте съответните разпоредби относно околната среда във вашата държава.

Указания за защита на данните

Указанията за защита на данните ще намерите:

- **на уреда:** В менюто (☰) под *Указания за защита на данните.*
- **в приложението:** В менюто на приложението под *Указания за защита на данните.*
- **на уеб сайта:** долу на началната страница под *Правила за защита на данните.*

Изтриване на данни

Преди да изхвърлите уреда, изтрийте личните си данни. Това могат да бъдат например: Връзки към приложения или уеб сайтове, лична информация или настройки.

Транспортиране

В случай че желаете да транспортирате Вашия *MC*, препоръчително е да използвате оригиналната му опаковка. Запазете я за тази цел.

Използвани символи

GS	**G**eprüfte **S**icherheit (Проверена безопасност): Уредите трябва да отговарят на общоприетите техническите изисквания и да са съвместими със Закона за безопасност на продуктите (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
CE	Чрез маркировката „CE“ HOYER Handel GmbH указва съвместимостта с изискванията на ЕС.
	Този символ напомня опаковките да се изхвърлят съобразно екологичните изисквания.
21 PAP	Материали, подлежащи на повторна употреба: картон (с изключение на гофриран картон)
~	Променливо напрежение
	Символът обозначава части, които могат да се почистват в миялна машина.
	Този продукт подлежи на рециклиране и разделно изхвърляне на отпадъците поради изключителната отговорност от страна на производителя.

Запазваме си правото на технически промени.

Поръчка на принадлежности

На нашата уеб страница ще получите информация кои принадлежности могат да се поръчат допълнително.

Поръчки онлайн



1. Сканирайте QR кода със смартфона/таблета си.
2. С QR кода ще стигнете до уеб сайт, където можете да направите допълнителни поръчки.

Уеб сайт

Уеб сайт: www.monsieur-cuisine.com

3. Преглед

1 Капак за приставките за готвене на пара
2 Приставка за готвене на пара, плоска
3 Приставка за готвене на пара, дълбока
4 Уплътнение на дълбоката приставка за готвене на пара (внимавайте за правилната позиция)
5 Кана за разбъркване
6 **0/I** Превключвател за включване/изключване
7 Сензорен екран
8 Въртящ се регулатор
9 LED пръстен
10 Място за поставяне на каната за разбъркване
11 Държач за ножа
12 Преливник
13 Основна секция на уреда
14 Вакуумни крачета
15 Захранващ кабел с щепсел
16 Отделение за кабела
17 Уплътнение на приставката с ножове (внимавайте за правилната позиция)
18 Приставка с ножове
19 Приставка за готвене
20 Приставка за разбъркване
21 Шпатула
22 Уплътнение на капака за каната за разбъркване (внимавайте за правилната позиция)
23 Капак за каната за разбъркване
24 Мерителна чаша

не са изобразени:
25 Силиконов капак
26 Лост за деблокиране

4. Части и тяхната функция

Част	Употреба	Указания
Приставка с ножове **18**	- За наситняване, кълцане, пюриране - За програмата *МЕСЕНЕ* - С функцията *ОБРАТЕН ХОД* за щадящо разбъркване	- Трябва да е винаги поставена, за да се уплътни каната за разбъркване **5** - Евентуално нарежете преди това хранителните продукти на кубчета с размер около 3 – 4 см - Може да се използва с всички нива на скорост (1 до 10)
Мерителна чаша **24**	Мерителната чаша **24** служи едновременно за затваряне на каната за разбъркване **5** и за измерване на съставките (20 мл до 100 мл).	**ВНИМАНИЕ!** Преди да извадите мерителната чаша **24**, трябва да намалите скоростта на степен 1, 2 или 3, за да не се разпръскват хранителни продукти навън.
Приставката за готвене **19**	За готвене и задушаване	Сипете в каната за разбъркване **5** поне 500 мл вода
Приставката за разбъркване **20**	За течни, не особено гъсти хранителни продукти - Разбиване на сметана (поне 200 г) - Разбиване на белтъци (поне 4 броя) - Разбъркване на емулсии (например майонеза)	- Може да се използва само със степените за скорост 1 до 4 - Не трябва да се използва с функцията *ТУРБО*
Шпатула **21**	Шпатулата **21** служи за разбъркване на съставки и за изваждане на приставката за готвене **19**.	Шпатулата **21** не трябва да се използва, когато е монтирана приставката за разбъркване **20**. В противен случай шпатулата може да заседне в приставката за разбъркване.
Приставки за готвене на пара **2**, плитка и дълбока **3**	За готвене на пара	Можете да използвате, в зависимост от нуждата, или само дълбоката приставка за готвене на пара **3**, или и двете приставки за готвене на пара (**2** и **3**). Плитката приставка за готвене на пара **2** не може да се използва без дълбоката приставка за готвене на пара **3**.

5. Разопаковане и инсталиране

При изработката много части биват покрити с тънък слой смазка с цел защита. Преди първата употреба използвайте уреда само с вода, за да могат евентуалните остатъци да се изпарят.

УКАЗАНИЕ: При първите употреби може, поради загряването на мотора, да се появи малко миризма. Това не е проблем. Осигурете достатъчно проветрение.

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Проверете дали всички части са налични и изправни.
3. **Почистете уреда преди първата употреба!**
4. Сипете еднократно в каната за разбъркване **5** 3 литра вода, оставете я да кипне и след това я изсипете.
5. Поставяйте уреда **13** върху равна, суха, неплъзгаща се и водоустойчива повърхност, за да не може нито да падне, нито да се плъзне надолу.

ВНИМАНИЕ!

⊙ Преливаща течност потича върху работната повърхност. Поради тази причина поставяйте уреда върху водоустойчива повърхност.

6. Първо включване и свързване с интернет

Можете да използвате Вашия *Monsieur Cuisine smart* по всяко време и без връзка с интернет. Връзката с интернет служи за използване на интелигентните функции чрез приложенията Monsieur Cuisine и Google Home посредством смартфон или таблет.

Така можете да намерите информация за Вашата WLAN мрежа!

Ако не сте сигурни за името на Вашата WLAN мрежа или за паролата, тук има някои съвети как да намерите тази информация.

- Погледнете от задната или от долната страна на рутера Ви. Там по принцип се намира цялата информация, която Ви е необходима.
- Вижте документите, които сте получили от Вашия интернет доставчик.
- Име на WLAN мрежата:
  Същото най-често е наречено „Име на WLAN“ или „Име на SSID“ или комбинация от двете „Име на WLAN (SSID)“. След това е посочено името. Когато го видите в списъка на *Monsieur Cuisine smart*, докоснете го.
- Име на паролата:
  Ще го намерите по правило под „Парола за името на WLAN“ или „Ключ за WLAN“. В повечето случаи след това в скобки е посочено още WPA, WPA2 или нещо подобно; това е видът криптиране. След това е дадена паролата, обикновено като комбинация от цифри и букви или само от цифри.

Обща информация за WLAN връзката

- Регистрация във Вашата WLAN мрежа е необходима само при първоначалното свързване или ако сте направили промени в нея.
- Вашият *Monsieur Cuisine smart* запомня мрежата, с която е бил свързан веднъж, и автоматично осъществява връзката отново.
- По правило, при първото свързване трябва да се въведе парола. Само при нетипичен случай, когато Вашата мрежа не е защитена, не трябва да се въвежда парола.
- Вашият *MC smart* работи само във WLAN с честота 2,4 GHz. Ако WLAN не е посочена, активирайте допълнително към WLAN 5 GHz в менюто с настройки на Вашия рутер WLAN 2,4 GHz и свържете *MC smart* с нея. Повечето рутери автоматично присвояват тази честота на *MC smart*.
  Ако това не е така и уредът не може да бъде свързан с WLAN, дайте ново име на WLAN 2,4 GHz в настройките на Вашия рутер, което е различно от WLAN 5 GHz, и свържете *MC* с тази WLAN. Другите уреди, които работят с WLAN 2,4 GHz, и са били свързани преди това с нея, трябва да бъдат свързани отново.

Първо включване

1. Вкарайте щепсела **15** в подходящ контакт. До контакта трябва да има свободен достъп и след включване на щепсела. Издърпайте от отделението за кабела **16** само толкова кабел, колкото е необходимо.
2. Поставете превключвателя за включване/изключване **6** отзад вдясно на **I**. Екранът **7** светва.
3. След няколко секунди се появява екранът, от който можете да изберете езика. Докоснете желания език и след това бутона *NEXT* за запаметяване.
4. Докоснете желаната държава и след това бутона *НАПРЕД* за запаметяване.
5. Появява се списък със всички видими WLAN мрежи.
   - При първото стартиране се извършва автоматично търсене на WLAN мрежи.
   - Всички намерени WLAN мрежи се показват в списък.
   - Докоснете с пръст *Прескачане*, ако не желаете свързване с интернет, и потвърдете избора си. Следва кратко представяне на софтуера. Докоснете екрана за следващата стъпка.
   - След края на представянето на екрана се появява началното меню.
6. Чрез плъзгане с пръст по екрана можете да превъртате списъка нагоре и надолу.
7. Докоснете с пръст Вашата WLAN мрежа.
8. При незащитена мрежа връзката вече е установена. Вероятно обаче ще се появи малък прозорец, в който трябва да въведете паролата за WLAN (WLAN ключ).
   Появява се и клавиатура, чрез която да направите въвеждането.

9. След въвеждането натиснете бутона с отметка. Процесът на установяване на връзка стартира.
10. В новия прозорец можете да създадете профил в Lidl (акаунт), да влезете във Вашия съществуващ профил в Lidl или да пропуснете и двете.
    - Докоснете *Прескачане*, ако не желаете нито едно от двете.
    - Докоснете *ВЛИЗАНЕ В СИСТЕМАТА*, за да влезете във Вашия съществуващ профил в Lidl. Просто следвайте указанията на екрана. Вашият *MC smart* се регистрира автоматично с влизането Ви във Вашия профил в Lidl.
    - Прочетете следващия раздел, за да създадете нов акаунт в Lidl.

УКАЗАНИЯ:

- **Съществуващ акаунт:** Можете да регистрирате Вашия *MC smart* във Вашия онлайн акаунт в Lidl или в акаунта в Lidl-Plus.
- **Нов акаунт:** Когато регистрираш нов *MC smart*, автоматично се създава нов акаунт. Това става съгласно актуалните разпоредби на Lidl.

Създаване на Вашия първи профил в Lidl

Ако още нямате профил в Lidl, но искате да използвате всички възможности на Вашия *MC smart*, създайте профил (акаунт).

1. Докоснете *РЕГИСТРИРАЙТЕ СЕ СЕГА БЕЗПЛАТНО*.
2. Въведете два път имейл адреса си и накрая парола.
3. Натиснете клавиша със стрелка за потвърждаване.
   На екрана се появява нов прозорец. На посочения от Вас имейл адрес се изпраща имейл с код.
4. Въведете кода от имейла в полето.
5. Докоснете зелената стрелка отдясно в полето на клавиатурата.
6. Поставете отметка в квадратчето, за да се съгласите с условията за използване. Без съгласие не се създава акаунт.
   Ако желаете, можете също да се абонирате за бюлетина. За целта просто поставете отметка в квадратчето.
7. Докоснете долния бутон, за да създадете акаунта си в Lidl. След като това стане, на екрана се показва кратко указание. Автоматично се отваря нов прозорец.
8. В прозореца за защита на данните можете да посочите, дали и какви данни искате да споделите.
   - Ако не желаете да споделите никакви данни, докоснете *ОТХВЪРЛЯНЕ НА ВСИЧКИ.*
   - За споделяне на всички данни докоснете *ПРИЕМАНЕ НА ВСИЧКИ.*
   - Ако искате да споделите само някои данни, сложете отметка в съответното квадратче и след това докоснете *ЗАПАМЕТЯВАНЕ НА ИЗБРАНОТО.*
9. Следва кратко представяне на софтуера. Докоснете екрана за следващата стъпка. След края на представянето на екрана се появява началното меню.

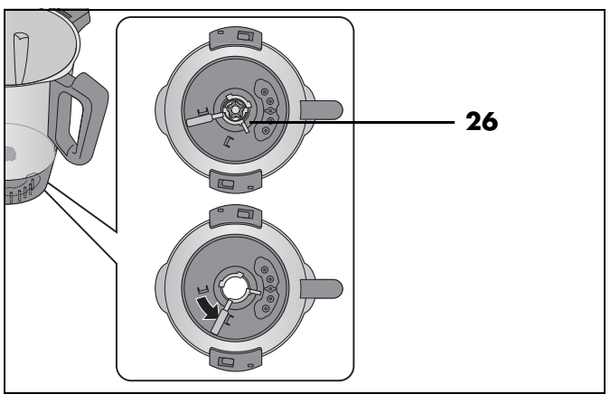
Когато връзката е установена и сте влезли в потребителския си акаунт, новите рецепти се зареждат автоматично от нашия уеб сайт и се запазват в *Monsieur Cuisine smart*.

Изтриване на данните за удостоверяване / Прекъсване на връзката или изтриване на акаунти

За да прекъснете връзката на устройството с безжичната мрежа (WLAN): Изключете WLAN в менюто или активирайте фабричните настройки.
За да промените паролата за WLAN мрежата, вижте ръководството на Вашия рутер.
В менюто с настройки ще намерите Вашия потребителски акаунт и под него настройките на Вашия профил в LIDL. Можете да излезете от даден акаунт или да промените паролата.
За да прекратите връзката на устройството с Вашия акаунт в LIDL: В менюто с настройки можете да излезете от даден акаунт или да активирате фабричните настройки. За да изтриете Вашия акаунт в LIDL, следвайте инструкциите на съответните уеб сайтове на LIDL.
За да прекъснете връзката с приложението или Google Home, активирайте фабричните настройки.

7. Използване на каната за разбъркване

Приставката с ножове **18** служи за раздробяване на хранителни продукти.
Каната за разбъркване **5** никога не трябва да се използва без приставка с ножове **18**, тъй като приставката с ножове **18** уплътнява каната за разбъркване **5** в долната част.
За да извадите приставката с ножове **18**, процедирайте както следва:



1. Поставете каната за разбъркване **5** хоризонтално.
2. Натиснете лоста за деблокиране **26** от долната страна на каната за разбъркване **5**, така че да сочи към символа на отворен катинар.



3. Изтеглете приставката с ножове **18** внимателно нагоре и я извадете.

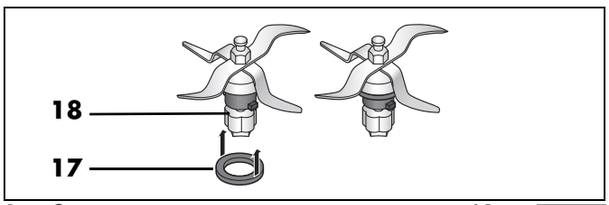
За да поставите приставката с ножове **18**, процедирайте както следва:

1. Поставете каната за разбъркване **5** хоризонтално.

2. Поставете приставката с ножове **18** вътре отгоре. Имайте предвид, че двата палеца на основата на приставката с ножове **18** трябва да бъдат пъхнати през двата отвора в основата на каната за разбъркване **5**.

ВНИМАНИЕ!

⊙ Внимавайте уплътнението **17** да приляга правилно върху приставката с ножове **18**, защото в противен случай съдържанието може да изтече.



3. За да заключите приставката с ножове **18**, задействайте лоста за деблокиране **26** от долната страна на каната за разбъркване **5**, така че да сочи към символа на затворен катинар.

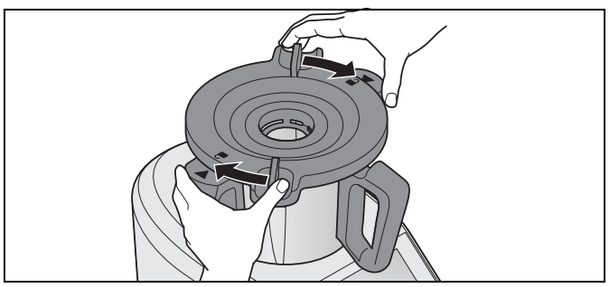


Поставяне на каната за разбъркване

1. Поставете каната за разбъркване **5** в мястото за поставяне **10**. Предната страна с дръжката трябва да сочи към Вас.
2. Натиснете каната за разбъркване **5** леко надолу, така че да се намести правилно.

Поставяне на капака

1. Поставете капака **23** за каната за разбъркване така, че символите на катинар да са срещу стрелките на каната за разбъркване **5**.



2. Завъртете капака **23** с двете ръце по посока на часовниковата стрелка.
   Едва когато капакът **23** е правилно затворен, уредът може да стартира. Когато дадена програма е активна, звуков сигнал показва, че уредът отново е готов за работа.

Изваждане на каната за разбъркване

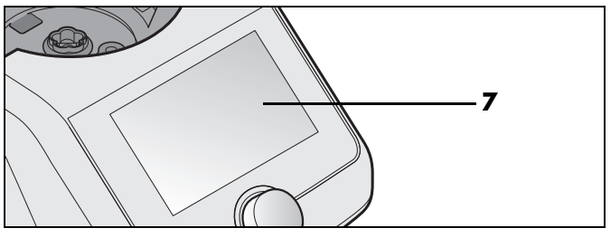
1. Завъртете капака **23** с двете ръце обратно на часовниковата стрелка и след това го отстранете.
2. Издърпайте каната за разбъркване **5** нагоре.

8. Основно обслужване

Включване на уреда

- Поставете превключвателя за включване/изключване **6** отзад отдясно на **I**:
  - Екранът **7** светва.
  - На екрана се появява началното меню.

Екран

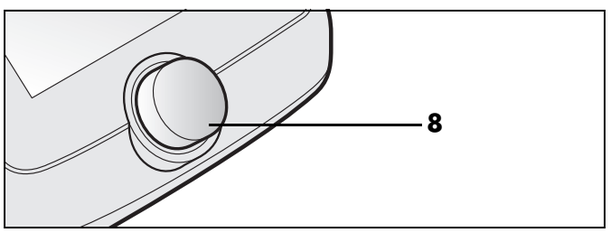


На екран **7** се показват всички настройки и работни стойности.

Ако няма активна функция и около 5 минути не последва никакво действие, на екран **7** се появява диалогов прозорец, в който се отброява обратно времето до превключване в режим на готовност.

- Натиснете бутона на диалоговия прозорец или въртящия се регулатор **8**, за да остане уредът активен.
- Ако уредът е в режим на готовност, просто натиснете или завъртете въртящия се регулатор **8**, за да „събудите“ уреда.
- Управлението и задаването на стойностите се извършва чрез сензорния екран **7** и въртящия се регулатор **8**. В много случаи са възможни и двата вида обслужване.
- Настройките се правят чрез докосване на бутоните или чрез жестове на плъзгане или въртене.

Въртящ се регулатор



- Натискането на въртящия се регулатор предизвиква активиране на маркираната функция.
- С въртящия се регулатор **8** можете да правите настройки. Като правило, настройките се показват веднага на екрана **7**. Така например, чрез въртене на въртящия се регулатор можете да превъртате списъци или да маркирате точки от менюто.
- Настройките се правят винаги само за активираните функции (напр. време, температура или скорост на програмата).

Везна

Вградената кухненска везна може да претегля до 5 kg на стъпки от 1 грам.
Везната се обслужва лесно. Тя е в готовност за работа, когато не се изпълнява никакъв работен ход.

УКАЗАНИЯ:
- Началното тегло е 2 грама.
- Ако искате да претеглите 5 грама или по-малко, може да се получат неточни резултати от измерването.

Основни настройки за готвене



- Докоснете един от 4-те бутона и отдясно ще се отвори прозорец за задаване на съответните стойности.

Избор на време до режим на готовност

Тук избирате колко време да остане включен екранът след последната настройка. След като избраното време изтече, ще получите съобщение за около 25 секунди. Направете каквато и да е настройка, за да предотвратите изключването. Ако не направите никакви настройки, уредът минава в режим на готовност.

1. Менюто е извикано, както е описано в глава, и се показва на екрана.



2. Завъртете регулатора в желаната позиция. Можете да избирате времето за изключване с едноминутни стъпки в интервала от 5 до 15 минути. Избраното време се показва.
3. Докоснете бутона със стрелка < горе вляво, за да излезете от менюто. Настройката е запазена.

Фабрични настройки

С възстановяване на фабричните настройки се изтриват всички настройки и Вашият процес на готвене.

1. Натиснете ☰ -> *Настройки* -> *ВЪЗСТАНОВЯВАНЕ НА ФАБРИЧНИТЕ НАСТРОЙКИ*.
2. Натиснете бутона *ДА*, за да стартирате функцията. Първо за кратко се показва началният екран и след това менюто за езиците.
3. Докоснете желания език и след това бутона за запаметяване.
4. Сега изберете своята WLAN и въведете WLAN ключа/паролата. Докоснете отметката, за да запаметите въведеното.
5. Следвайте указанията на екрана.

9. CookingPilot

CookingPilot на *Monsieur Cuisine smart* ще Ви превежда стъпка по стъпка през избраната рецепта – оттам и името CookingPilot (ръководено готвене).

Обща информация за CookingPilot

- При доставката в паметта на *Monsieur Cuisine smart* има много запаметени рецепти.
- При свързване с интернет и Вашия акаунт, в паметта се зареждат и други рецепти. Не забравяйте да влезете в системата.

Извикване на менюта

- Натиснете бутона *РЕЦЕПТИ*. Ще го намерите напр. в началното меню или горе вляво, когато сте в менюто за програмите.
  Ще видите цяла редица рецепти със снимки. За да отворите рецепта, докоснете снимката.
- Ако искате да излезете от дадена рецепта, направете следното:
  - Натиснете горе вляво бутона [←. В следващия прозорец можете да запаметите текущата работна стъпка на рецептата.
  - Появява се началната страница на рецептата. Натиснете клавиша със стрелка < горе вляво, за да извикате основното меню на рецептата.

10. Почистване на уреда

ОПАСНОСТ от токов удар!

⊙ Преди всяко почистване изваждайте щепсела **15** от електрическия контакт.

⊙ Никога не потапяйте основната секция на уреда **13** във вода.

ОПАСНОСТ от наранявания поради порязване!

⊙ Имайте предвид, че остриетата на приставката с ножове **18** са много остри. Никога не докосвайте остриетата с голи ръце, за да избегнете рани от порязване.

⊙ Преди да махнете приставката с ножове **18**, изплакнете каната за разбъркване **5** с вода и освободете остриетата от остатъци от храна, така че приставката с ножове **18** да може да се махне сигурно.

⊙ При миене на ръка използвайте толкова бистра вода, че да можете добре да виждате приставката с ножове **18**, за да не се нараните на много острите ножове.

ВНИМАНИЕ!

⊙ В никакъв случай не използвайте абразивни, разяждащи или драскащи препарати за почистване. Така уредът може да се повреди.

УКАЗАНИЕ! Определени хранителни продукти или подправки (напр. къри) могат да оцветят пластмасата. Това не е дефект на уреда и не е вредно за здравето.

Предварително изплакване

1. Поставете каната за разбъркване **5** в уреда.
2. Сипете в каната за разбъркване 0,5 l вода. Можете да добавите към водата малко количество щадящ препарат за миене на съдове.
3. Поставете капака **23** на каната за разбъркване.
4. Изберете програмата *НАКИСВАНЕ*.
5. Сега изберете между:
   - *КРАТКО ПОЧИСТВАНЕ* (1 мин 30 сек) или
   - *ПРОДЪЛЖИТЕЛНО ПОЧИСТВАНЕ* (1 мин 45 сек)
6. Натиснете *СТАРТ.* Програмата започва с процес на изплакване и времето се отброява с обратно броене.

УКАЗАНИЕ: При дългото почистване водата се загрява преди същинския процес на почистване.

7. След приключване на процеса на изплакване на дисплея се появява *ГОТОВО*.
8. Изсипете водата и започнете почистването.

Почистване на основната секция на уреда

1. Почиствайте основната секция на уреда **13** с влажна кърпа. Можете да използвате и малко препарат за миене на съдове.
2. Избършете с чиста, леко навлажнена с чиста вода кърпа.
3. Използвайте основната секция на уреда **13** отново едва след като е напълно изсъхнала.
4. Екранът може допълнително да се почиства с кърпичка за очила или специални почистващи препарати за монитори.

Почистване в съдомиялна машина

Следните части са пригодени за почистване в съдомиялна машина:

- каната за разбъркване **5**
- мерителната чаша **24**
- капака за каната за разбъркване **23**
- уплътнението на каната за разбъркване **22**
- приставката с ножове **18**
- уплътнението на приставката с ножове **17**
- приставката за готвене **19**
- приставката за разбъркване **20**
- шпатулата **21**
- приставката за готвене на пара, дълбока **3**
- уплътнението за приставката за готвене на пара **4**
- приставката за готвене на пара, плоска **2**
- капака за приставките за готвене на пара **1**

В никакъв случай не трябва да се почистват в съдомиялна машина следните части:

- основна секция на уреда **13**

УКАЗАНИЯ:

- При почистване в съдомиялна машина може да се получат леки деформации. Това се отнася само за принадлежности, които са под напрежение при нагряване. Просто поставяйте частите на разстояние в съдомиялната машина. Така ще сте сигурни, че няма да се получат деформации.
- Преди почистване на каната за разбъркване **5** в съдомиялна машина непременно отстранете приставката с ножове **18**.

Почистване на принадлежностите

1. Изплакнете каната за разбъркване **5** с топла вода и излейте водата.
2. Извадете приставката с ножовете **18** и отстранете уплътнението **17**.
3. Почиствайте всички принадлежности на ръка в мивка с вода за миене или в съдомиялна машина.
4. При почистване на ръка изплаквайте всички части с чиста вода.
5. Оставете всички части да изсъхнат добре, преди да ги използвате отново.
6. Преди следващата употреба поставете приставката с ножове **18** отново в каната за разбъркване **5**.



Принадлежности допълнителна поръчка
Ако при почистването установите, че нещо трябва да бъде сменено, можете допълнително да поръчате принадлежности. Просто сканирайте QR кода.

11. Съвети за обработката

Преглед на автоматичната програма за месене

Автоматична програма	Работни инструменти	Мин. количество	Макс. количество	Предварително зададено време
Твърдо тесто (напр. хляб или пица)	Приставка с ножове **18**	500 г тесто	1000 г брашно / 1750 г тесто	2 мин.
Меко тесто (напр. теста с мая или бриош)			1000 г брашно	
Течно тесто (напр. палачинки или катми)			1000 г брашно	

Ориентировъчни стойности за автоматичната пасиране

Хранителни продукти	Работни инструменти	Количество	Време
Сурови плодове и сурови зеленчуци	Приставка с ножове **18**	250 g	1 минута
Пасиране на сготвени зеленчуци			45 секунди

Ориентировъчни стойности за разбиването на сметана

Хранителни продукти	Работни инструменти	Количество	Време	Степен
Разбиване на охладена сметана до твърда смес	Приставка за разбъркване **20**	200 g	2 – 2:30 минути при визуален контрол	3

Ориентировъчни стойности за нарязването на ситно на хранителни продукти

Хранителни продукти	Работни инструменти	Количество	Степен	Време
Ябълки (на парчета)	Приставка с ножове **18**	600 g	5	6 секунди
Хлебчета		1 броя	8	20 секунди
Елда		250 g	10	1 минута
Лимец		250 g	10	1:30 минути
Кубчета лед		250 g	Турбо	3 x 1 сек
Месо (замразено)		100 g	8	16 секунди
Подправки		20 g	10	20 секунди
Овес		250 g	10	1:30 минути
Кафе на зърна		100 g	10	45 секунди
Картофи (на парчета)		1 kg	5	10 секунди
Чесън		1 скилидка	8	5 секунди
Зеле (червено/бяло)		500 g	6	8 секунди
Подправки и билки		20 g	6	8 секунди
Ленено семе		100 g	10	15 секунди
Бадеми		200 g	10	10 секунди
Мак		250 g	9	35 секунди
Моркови (нарязани, 5 cm)		500 g	6	8 секунди
Ядки		200 g	10	10 секунди
Черен пипер на зърна		20 g	10	20 секунди
Ръж		250 g	10	1:30 минути
Шоколад/кувертюр		200 g	8	15 секунди
Сусам		50 g	10	10 секунди
Пшеница		250 g	10	1:30 минути
Пшеница		500 g	10	2 минути
захар		100 g	10	20 секунди
лук		1 броя	6	8 секунди

Съвети и ориентировъчни стойности за автоматичната готвене на пара

- При поставянето на продуктите имайте предвид, че трябва да се оставят свободни някои отвори в приставката за готвене на пара **2** / **3** или в приставката за готвене **19**. Само така парата може да се разпределя свободно и съставките да се сготвят равномерно. Тъй като приставката за готвене е по-малка, може да се обработва по-малко храна в един процес.
- Количество вода в каната за разбъркване **5**: 1 литър с приставката за готвене на пара **3** // 0,5 литра с приставката за готвене **19**.

Хранителни продукти	Количество	Време за приготвяне
Зеленчуци		
Карфиол, на розички	500 g	15 минути
Боб, зелен, цял	500 g	10 минути
Броколи, на розички	500 g	12 минути
Печурки, на кръгчета	250 g	15 минути
Грах, дълбоко замразен	250 g	8 минути
Резене (широки 1 cm парчета)	500 g	12 минути
Картофи, нарязани на четвъртини	800 g	15 минути
Картофи, малки, небелени	800 g	15 минути
Алабаш (широки 1 cm парчета)	500 g	15 минути
Зеле, на ленти	500 g	12 минути
Праз (широки 1 cm пръстени)	500 g	6 минути
Моркови (дебели 3 mm кръгчета)	500 g	12 минути
Моркови, цели, много тънки	500 g	12 минути
Чушка (дебели 1 cm ленти)	500 g	10 минути
Брюкселско зеле, цяло	500 g	12 минути
Аспержи, цели стръкове	500 g	18 минути
Спанак, пресен	250 g	7 минути
Тиквички (дебели 5 mm кръгчета)	500 g	12 минути
Снежен грах, цял	200 g	8 минути
Плодове		
Ябълки, на четвъртини	500 g	12 минути
Кайсии, разполовени	500 g	10 минути
Круши, на четвъртини	500 g	12 минути
Праскови, разполовени	500 g	10 минути
Сливи, разполовени	500 g	12 минути
Месо		
Фрикадели и кюфтета	500 g	15 минути
Пилешки филета, цели	150 g	15 минути
Пилешко филе, на порции	500 g	12 минути
Пуешко филе, цяло	150 g	15 минути
Пуешко филе, на порции	500 g	12 минути
Риба		
Пъстърва, цяла	2 броя по 250 g	15 минути
Скариди, сурови	250 g	10 минути
Сьомга, филе	1 – 4 броя по 300 g, дебели 3 – 4 cm	12 минути
Миди	1 kg	15 минути
Треска, филе	1 – 4 броя по 200 g, дебели 2 cm	12 минути

Съвети и ориентировъчни стойности за автоматичната SOUS-VIDE

- Поставете продуктите за готвене в торбичка за вакуумиране и я вакуумирайте. Можете да ги поставете и в плик за фризер. Поставете плика за фризер във вода с отвора нагоре и изстискайте напълно въздуха. Накрая затворете плика здраво с щипки.
- Поставете приставката за готвене в каната за разбъркване.
- Напълнете каната за разбъркване с гореща вода малко под горния ръб на приставката за готвене.
- Поставете плика в приставката за готвене и го притиснете леко във водата, докато не се покрие изцяло с вода.
- Поставете плика за фризер в приставката за готвене така, че отворът му с щипките да сочи нагоре.
- Ако е необходимо, долейте още гореща вода. Внимавайте обаче да не превишите максималната височина на пълнене на каната за разбъркване.
- Оптимално би било след приготвянето да запържите храната за кратко в тиган.

Хранителни продукти	Количество (за около 4 порции)	Време за приготвяне	недопечено	средно недопечено	средно изпечено	добре изпечено
Месо						
Елени ребра, обезкостени	600 g	1 час	-	52°C	55°C	62°C
Телешки стекове	4 бр. (по 180 g, дебели 2 – 3 cm)	1 час	52°C	55°C	58°C	62°C
Говеждо филе	800 g	2 часа	-	54°C	59°C	-
Свински врат	800 g	2 часа 30 мин.	-	60°C	65°C	72°C
Свинско филе	600 - 800 г	1 час 30 мин.	-	56°C	59°C	63°C
Пилешки гърди	4 бр. (по 150 g, дебели 3 – 4 cm)	50 мин.	-	-	-	70°C
Патешки гърди	2 бр. (по 300 g, дебели 2 – 3 cm)	70 мин.	-	58°C	60°C	70°C
Агнешко филе	500 g	45 мин.	-	62°C	65°C	70°C
Риба						
Сьомга, филе	4 бр. (по 125 g, дебели 2 – 3 cm)	40 мин.	40°C леко запечено (прозрачно)	45°C нежно	50°C твърдо	65°C добре запечено
Гигантски скариди	20 бр.	25 мин.	40°C леко запечени (прозрачни)	45°C нежни	50°C твърдо	56°C добре запечени
Зеленчуци						
Зелени аспержи	400 g	20 мин.	-	-	-	85°C
Моркови	400 g (нарежете дебелите моркови наполовина по дължина)	1 час	-	-	-	85°C
Зелен боб	400 g	1 час	-	-	-	85°C
Плодове						
Ананаси/праскови/кайсии Череши измити, почистени, с извадени костилки и по желание нарязани на парченца	400 g	1 час	-	-	-	85°C
Ябълки/круши измити, почистени, с премахнати семена и нарязани на филийки	400 g	25 мин.	-	-	-	85°C

Съвети и ориентировъчни стойности за автоматичната SLOW COOK

При програмата *SLOW COOK* процесът на готвене се извършва в течност. В зависимост от вкуса и използвания продукт това може да бъде напр. бульон, сок, вода или вино. Могат да се добавят подправки и допълнителни хранителни продукти на вкус.

Хранителни продукти	Количество (за около 4 порции)	други продукти	Време за приготвяне	Температура
Месо				
Печено говеждо/Телешко варено	800 g на парче	поставяне в каната за разбъркване с 1 литър месен бульон	6 часа	85°C
Телешки гулаш	800 g на кубчета 2 x 3 cm	поставяне в каната за разбъркване с 500 ml месен бульон	4 часа	85°C
Свинско печене	800 g на парче	поставяне в каната за разбъркване с 1 литър месен бульон	6 часа	85°C
Свински гулаш	800 g на кубчета 2 x 3 cm	поставяне в каната за разбъркване с 500 ml месен бульон	4 часа	85°C
Нарязани пилешко месо	800 g на ленти, дебелина около 1 cm	поставяне в каната за разбъркване с 500 ml месен бульон	1 час	90°C
Риба				
Рибена супа	1 kg почистени, измити и нарязани на малки парчета зеленчуци 500 g готово за готвене рибно филе без кожа на малки парчета подправки	Сложете зеленчуците в каната за разбъркване заедно с 1 литър зеленчуков или рибен бульон. Добавете рибата.	2 часа макс. 30 минути	85°C 70°C
		УКАЗАНИЕ: Добавете рибата към супата в края на готвенето. Тя не трябва да се готви повече от 30 мин, за да не се разпадне.		
Зеленчуци				
Зеленчукова супа	1 kg почистени, измити и нарязани на малки парчета зеленчуци, подправки	Сложете зеленчуците в каната за разбъркване заедно с 1 литър зеленчуков бульон.	2 часа	90°C
Плодове				
компот	800 g плодове, измити, почистени, с отстранени костилки и нарязани на кубчета с размер макс. 2 cm	Добавете плодовете в каната за разбъркване със 100 ml вода и 3 супени лъжици захар	2 часа	90°C
Пюре от ябълки, пюре от сливи	1,2 kg плодове, измити, почистени, с отстранени костилки и нарязани на кубчета с размер макс. 2 cm	Добавете плодовете в каната за разбъркване с 200 ml пасиран плодов сок.	Пасирайте 5 ч, след това с поставена мерителна чаша 1 мин на степен 10	80°C

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 419 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Съвети и ориентировъчни стойности за автоматичната ФЕРМЕНТИРАНЕ

- Можете да подправите готовите продукти на вкус с подправки, билки, ядки или плодове.
- Можете да оставите тесто с мая да втасва в приставката за готвене на пара. За целта налейте 250 ml вода в каната за разбъркване и покрийте всички вентилационни отвори с хартия за печене. След това затворете капака.

Хранителни продукти	Продукти	Време за приготвяне	Температура
Кисело мляко 5 чаши по 200 g	900 ml прясно мляко със стайна температура (пастьоризирано мляко, 3,5% масленост) 100 g натурално кисело мляко (3,5% масленост)	8 часа	40°C
Крема сирене	1500 ml студено прясно мляко (сурово прясно мляко, 3,5% масленост) 200 g заквасена сметана (10% масленост)	10 часа	65°C
Сладко тесто с мая	Готово сладко тесто с мая. Ще намерите рецептата му в нашите файлове.	1 час	50°C
Пикантно тесто с мая/Тесто за хляб	Готово пикантно тесто с мая. Ще намерите рецептата му в нашите файлове.	1 час 30 мин.	50°C

Съвети и ориентировъчни стойности за автоматичната СМУТИ

- Слагайте плодовете и зеленчуците в каната за разбъркване винаги измити, почистени, обелени, без костилки и нарязани на големи парчета.
- Най-добрият резултат се получава, когато каната за разбъркване е пълна със съставките най-много до отметката за 1 l.
- За 4 чаши с по около 250 ml всяка сложете в каната за разбъркване около 660 g твърди съставки и 350 g течност (напр. вода, мляко, кисело мляко, мътеница, кефир).
- Избирайте винаги времето, посочено за най-твърдата от използваните съставки.

Хранителни продукти	Количество (за 4 чаши по 250 мл)	Време
Плодове		
Меки Плодове Горски плодове, банани, грозде, узряло киви, цитрусови плодове, пъпеш, маракуя, череши, джанки, сини сливи	По 660 г плодове + 350 г течност	1 мин.
ПО-твърди Плодове Манго, по-твърдо киви, ябълки, круши, праскови, кайсии. Ревен, нектарини	По 660 г плодове + 350 г течност	1 мин. 30 сек.
Твърди Плодове по-твърди ябълки, по-твърди круши, по-твърди нектарини	По 660 г плодове + 350 г течност	2 мин.
Зеленчуци		
Меки Зеленчуци Домати, авокадо, краставица за салата, листа зелена салата (без дръжка/стъбло)	По 660 г зеленчуци + 350 г течност	1 мин.
ПО-твърди Зеленчуци Стебла целина, червено цвекло (сготвено), царевица (от консерва), чушка, пресен лук, къдраво зеле (кейл) (без стъбла), резене, пиперки	По 660 г зеленчуци + 350 г течност	1 мин. 30 сек.
Твърди Зеленчуци Моркови, репички, тиквички, алабаш, глава целина, тиква Хокайдо, листа зелена салата с дръжки	По 660 г зеленчуци + 350 г течност	2 мин.
Други		
Меки Продукти Фъстъчено масло, листа от билки, подправки (напр. канела, джинджифил, ванилия), подсладители (напр. мед, сироп от агаве)	По 660 г продукти + 350 г течност	1 мин.
ПО-твърди Продукти Овесени ядки, сладолед	По 660 г продукти + 350 г течност	1 мин. 30 сек.
Твърди Продукти Натрошен лед, ядки	По 660 г продукти + 350 г течност	2 мин.

12. Неизправности, причина, отстраняване

В случай че уредът не работи както трябва, първо, прегледайте този контролен списък. Вероятно става въпрос за малък проблем, който бихте могли да отстраните сами.

ОПАСНОСТ от токов удар!
⊙ В никакъв случай не се опитвайте да ремонтирате уреда сами.

Резервни части

Неизправност	Причина	Отстраняване
Откъде мога да поръчам резервни части?		Можете да поръчате аксесоари или резервни части в магазина на адрес shop.monsieur-cuisine.com.

Груба работа на мотора

Неизправност	Причина	Отстраняване
Ако моторът работи неравномерно, това може да се дължи на следната причина.	Зададена е ниска скорост на въртене на миксера.	При по-ниски обороти моторът умишлено работи неравномерно, за да се постигне добро съотношение на смесване. Не е необходима намеса.
	Задали сте автоматична програма.	Много автоматични програми правят пауза, когато се сменя посоката на ножа. Може да изглежда, че моторът спира. Но не се притеснявайте – така трябва да бъде.
	Моторът е претоварен. Това може да се случи, ако например има прекалено голямо количество тесто за обработка.	Дайте малко почивка на вашия Monsieur Cuisine smart, като го оставите да се охлади за около 30 минути. След това, разбира се, можете да продължите с по-малко тесто.

Други неизправности

Неизправност	Причина	Отстраняване
Уредът не стартира.	Каната за разбъркване **5** не е правилно поставена.	Поставете каната за разбъркване **5** правилно.
	Капакът **23** или дълбоката приставка за готвене на пара **3** не са поставени правилно върху каната за разбъркване **5**.	Поставете капака **23** или дълбоката приставка за готвене на пара **3** правилно.
	Няма електрозахранване	Проверете захранващия кабел **15**, ключа за включване/изключване **6** и евентуално предпазителя.
WLAN не се показва	Вашият *MC smart* работи само в WLAN с честота 2,4 GHz. Вашият рутер обаче е настроен на 5 GHz.	В менюто с настройки на вашия рутер активирайте 2,4 GHz WLAN в допълнение към 5 GHz WLAN и свържете *MC smart* с нея.
Уредът не може да се свърже с WLAN.	Вашият *MC smart* работи само в WLAN с честота 2,4 GHz. Вашият рутер обаче се опитва да установи 5 GHz връзка.	Дайте ново име на 2,4 GHz WLAN в настройките на вашия рутер, което е различно от 5 GHz WLAN. Например, просто добавете „2,4 GHz“ към съществуващото име и свържете *MC smart* към тази WLAN. Другите уреди, които работят с 2,4 GHz WLAN, и са били свързани преди това с нея, трябва да бъдат свързани отново.
	2,4 GHz беше изключена на рутера.	Включете отново 2,4 GHz честота в менюто на рутера.
		Проверете захранващия кабел **15**, ключа за включване/изключване **6** и евентуално предпазителя.

Неизправност	Причина	Отстраняване
Под уреда има течност	Приставката с ножове **18** не е поставена правилно и каната за разбъркване **5** не е добре уплътнена заради това.	Поставете приставката с ножове **18** правилно.
	Уплътнението **17** на приставката с ножове е дефектно.	Поставете ново уплътнение **17**.
	От каната за разбъркване **5** е изтекла течност и е протекла през преливника **12** в основната част на уреда **13** върху работната повърхност.	При разбъркване на течности на степен 10 или с бутона *ТУРБО* в каната за разбъркване **5** трябва да има максимум 2,5 литра, защото в противен случай течността може да се разпръска. При по-ниска скорост от степен 10 каната за разбъркване **5** може да се пълни до максимум от 3 литра.
От капака **23** на каната за разбъркване **5** излиза течност.	Уплътнението **22** не е правилно поставено.	Поставете уплътнението **22** правилно.
	Уплътнението **22** е дефектно.	Поставете ново уплътнение **22**.
Не може да се настрои температура.	Избрана е степен за скорост 4 – 10.	Изберете степен за скорост 0 – 3.
Въведените ми данни постоянно се променят.	Въвели сте данни, които не са възможни за текущата програма.	Обърнете внимание на информацията **7** на дисплея или в ръководството.
Приставката за ножове **18** не се върти.	Износен ли е държачът за ножа **11**? Това може да се случи, ако например сте обработвали прекалено голямо количество тесто.	Сменете държача на ножа **11** с нов и в бъдеще спазвайте посочените максимални количества.
Частите на уреда или аксесоарите са обезцветени или изглеждат леко млечни.	Определени хранителни продукти или подправки (напр. къри) могат да оцветят пластмасата. Това не е повреда на уреда.	Не е нужно третиране, понеже е безвредно за здравето.
Не може да се избере степен за скорост, по-голяма от 3.	Настроена е температура.	Настройте температурата на *0*.
Съобщения за грешка или указания на екрана. Сканирайте QR кода, за да отворите списъка с кодове за грешки.	Предупреждение за неправилна работа	Следвайте указанията на екрана.

13. Гаранция на HOYER Handel GmbH

Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Моля, съхранявайте оригинала на касовия бон на Lidl на сигурно място. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Друго изискване е да има налична табелка с името на устройството. Ако тя бъде отстранена, гаранцията става невалидна. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане. Ремонтът или замяната на продукта не пораждат нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. От гаранцията са изключени бързо износващи се части и загорели съдове за готвене, които са изложени на естествено износване, както и повреди по чупливи части, като например превключватели, батерии, осветителни тела, уплътнения, смесители, смесителни модули, шпатули, вложки или други части, които са изработени от стъкло. Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (**IAN 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601**) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпраща-нето да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционо обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

На www.lidl-service.com можете да изтеглите това и други ръководства, видеоклипове за продуктите и инсталационен софтуер.



С този QR код можете да отидете директно на страницата за обслужване на Lidl (www.lidl-service.com) и да отворите ръководството за експлоатация, като въведете номера на артикула (IAN) **529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601.**

Ремонт без гаранция и гаранционни искове

Можете да поправите вашето дефектно устройство при нас, дори ако гаранцията е изтекла. Например причина за това може да е, че гаранционният срок е изтекъл или повредата е причинена от вас случайно.

И в този случай се свържете с нас по описания по-горе начин. Вие поемате разходите за доставка и ремонт.

Сервизно обслужване

(BG) Сервизно обслужване България
Тел.: 00800 111 4920
E-мейл: hoyer@lidl.bg

Партиден номер (IAN): 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес **не е адрес на сервиза**. Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ГЕРМАНИЯ

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС.

Përmbajtja

1. Informacioni i sigurisë 425
2. Të përgjithshme 427
3. Pamje e përgjithshme"..... 429
4. Pjesët dhe funksioni i tyre..... 429
5. Shpaketimi dhe montimi 430
6. Ndezja për herë të parë dhe lidhja me internetin 430
7. Përdorimi i enës së blenderit..... 431
8. Funksionimi bazë..... 432
9. CookingPilot 433
10. Pastrimi i pajisjes..... 433
11. Këshilla për përpunimin..... 435
12. Defekte, shkaku, zgjidhja 441
13. Garanci e HOYER Handel GmbH 443

⚠ ***Mund të ndodhin RREZIQE nëse nuk zbatohen udhëzimet e përdorimit dhe informacionet e sigurisë!***
Ky udhëzues i shpejtë referimi nuk zëvendëson udhëzimet kryesore. Para se të filloni, lexoni kapitullin e informacionit të sigurisë në këtë udhëzues të shpejtë referimi ose në udhëzimet e përdorimit online.

Udhëzimet kryesore

Për të hapur udhëzimet kryesore skanoni kodin QR ose formoni www.monsieur-cuisine.com në shfletuesin tuaj.

Faleminderit për besimin tuaj!

Urime për përpunuesin tuaj të ri të ushqimit me funksion gatimi *Monsieur Cuisine smart.*

Për përdorim të sigurt të produktit dhe për t'u njohur me të gjitha funksionet:

- **Lexoni me kujdes këto udhëzime përdorimi përpara përdorimit të parë.**
- **Mbi të gjitha, zbatoni informacionin e sigurisë!**
- **Pajisja duhet të përdoret vetëm siç tregohet në udhëzimet e përdorimit.**
- **Ruajini të gjitha dokumentet.**
- **Nëse ia jepni pajisjen dikujt tjetër, ju lutemi përfshini kopjen e informacionit të sigurisë dhe udhëzuesin e shpejtë të referimit. Ato janë pjesë e produktit.**
- **Dokumentacioni i produktit përbëhet nga ...**
  - **udhëzuesi i shpejtë i referimit me udhëzimet e sigurisë,**
  - **udhëzimet e përdorimit online.**

Shpresojmë që të kënaqeni me përpunuesin tuaj të ri të ushqimit me funksion gatimi *Monsieur Cuisine smart!*

Simbolet në pajisje

Materiali i sigurt për ushqim i pajisjeve me këtë simbol nuk do të ndryshojë shijen ose aromën e ushqimit.

Ky simbol ju paralajmëron të mos prekni sipërfaqen e nxehtë.

Ky simbol ju paralajmëron të mos prekni avullin e nxehtë.

Përdorimi i synuar

Monsieur Cuisine smart përdoret për të përzier, rrahur, tundur, trazuar, copëtuar, bërë pure, emulsifikuar, shtypur akull, gatuar me avull, zier ngadalë, gatuar brumë, skuqur, gatuar, kryer gatim të udhëzuar përmes recetave të ruajtura dhe për të peshuar ushqimin.
Mund të lidhet me Internetin dhe ka akses në një gamë të gjerë recetash.
Pajisja është projektuar për përdorim privat, shtëpiak. Pajisja duhet të përdoret vetëm në ambiente të brendshme.
Kjo pajisje nuk duhet të përdoret për qëllime tregtare.

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 425 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Keqpërdorimi i parashikueshëm

PARALAJMËRIM! Rrezik dëmtimi material!

⊙ Mos e përdorni pajisjen për të copëtuar ushqime tepër të forta, si kocka ose arrëmyshk.

Produkte të palëve të treta dhe rreziqet e tyre:

⊙ Njoftimi në kopjen e udhëzimeve të përdorimit që duhet të përdoren vetëm aksesorë origjinalë duhet të respektohet gjithmonë.

⊙ Aksesorët e palëve të treta, veçanërisht ato që pengojnë funksionet e sigurisë të *Monsieur Cuisine smart*, janë të rrezikshme për shëndetin tuaj dhe e bëjnë automatikisht **të pavlefshme lejen e përdorimit**. Çdo dëmtim që rezulton (dëmtim material, humbje financiare ose lëndim personal) është përgjegjësi e operatorit ose pronarit. Si prodhues, ne nuk pranojmë asnjë përgjegjësi në këto rrethana.

Produktit i bëhen vazhdimisht përmirësime.
Prandaj, mund të ketë devijime të vogla në ilustrime, veçanërisht për softuerin.

Për ta mbajtur produktin tuaj të përditësuar me zhvillimet më të fundit, është e rëndësishme që ta mbani gjithmonë aplikacionin Monsieur Cuisine në smartfon dhe/ose tabletin tuaj të përditësuar në versionin më të fundit.

1. Informacioni i sigurisë

Udhëzime për përdorim të sigurt

⊙ Fëmijët nuk duhet ta përdorin këtë pajisje.
⊙ Kjo pajisje me kabllon e saj të energjisë duhet të mbahet larg fëmijëve.
⊙ Pastrimi dhe mirëmbajtja që i takojnë përdoruesit nuk duhet të kryhen nga fëmijët.
⊙ Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen.
⊙ Kjo pajisje mund të përdoret nga persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose intelektuale ose nga persona pa përvojë dhe/ose njohuri të mjaftueshme nëse janë nën mbikëqyrje ose janë udhëzuar për përdorimin e sigurt të kësaj pajisjeje dhe nëse janë të vetëdijshëm për rreziqet që përfshihen.
⊙ Sipërfaqet e pajisjes bëhen shumë të nxehta gjatë funksionimit. Gjatë funksionimit, përdorni gjithmonë kapëse kuzhine ose doreza furre kur prekni pjesën e avullit ose kapakun për pjesën e avullit.
⊙ Pajisja duhet të shkëputet nga priza nëse lihet pa mbikëqyrje dhe para montimit, çmontimit ose pastrimit.
⊙ Mbani parasysh që thikat e kokës së thikave janë shumë të mprehta.
- Që të mos lëndoheni, mos i prekni kurrë thikat me duar të zhveshura.
- Për të shmangur lëndimin nga thikat shumë të mprehta, përdorni ujë të pastër kur i shpëlani me dorë në mënyrë që të shihni lehtë kokën e thikave.
- Kur zbrazni enën e blenderit, bëni kujdes të mos prekni thikat e kokës së thikave.
- Kur hiqni dhe vendosni kokën e thikave, sigurohuni që të mos i prekni thikat.

⊙ Gjatë funksionit turbo, sigurohuni që në enën e blenderit të mos ketë përbërës të nxehtë. Këta përbërës mund të dalin dhe të shkaktojnë djegie.
⊙ Pas fikjes, koka e thikave dhe pjesa e mikserit vazhdojnë të rrotullohen për pak kohë. Ju lutemi prisni derisa të gjitha pjesët të ndalojnë plotësisht përpara se të zhbllokoni enën e blenderit dhe të hapni kapakun.
⊙ Kjo pajisje nuk është projektuar për t'u përdorur me një kohëmatës të jashtëm ose me një sistem të veçantë të komandimit në distancë.
⊙ Nëse kablloja e energjisë e kësaj pajisjeje dëmtohet, ajo duhet të ndërrohet nga prodhuesi, nga shërbimi i klientit i prodhuesit ose nga një specialist me kualifikim të ngjashëm për të shmangur rreziqet e mundshme.
⊙ Para zëvendësimit të aksesorëve ose pjesëve që lëvizin gjatë funksionimit, pajisja duhet të fiket dhe të shkëputet nga priza.
⊙ Sigurohuni që të mos derdhen lëngje mbi lidhjen e prizës së pajisjes.
⊙ Mbani parasysh se sipërfaqja e elementit të ngrohjes mbetet e nxehtë pas përdorimit.
⊙ Keqpërdorimi i pajisjes mund të shkaktojë lëndime.
⊙ Bëni kujdes kur derdhni lëng të nxehtë në enën e blenderit. Formimi i papritur i avullit mund të bëjë që lëngu të dalë jashtë.
⊙ Përdoreni pajisjen vetëm kur të gjithë kapakët janë vendosur saktë dhe/ose kur bllokimi i sigurisë është në pozicionin e treguar.
⊙ Përdorni gjithmonë një mjet të përshtatshëm, si p.sh. një spatul, për të shtyrë ushqimin poshtë.
⊙ Mos e vendosni kurrë dorën në enën e blenderit ndërsa është e lidhur me blenderin.
⊙ Kjo pajisje është bërë gjithashtu për përdorim në shtëpi dhe në aplikime të ngjashme me përdorimin shtëpiak, si për shembull ...
... në kuzhina për personelin, në dyqane, zyra dhe ambiente të tjera tregtare;
... në prona bujqësore;
... nga klientët në hotele, motele dhe ambiente të tjera banimi;
... në struktura të tipit bed-and-breakfast.
⊙ Ju lutemi të shihni me kujdes kapitullin për pastrimin tek udhëzimet kryesore.

⚠ *RREZIK për fëmijët*

⊙ Materialet e paketimit nuk janë lodra për fëmijë. Fëmijëve nuk duhet t'u lejohet të luajnë me qeset plastike. Ekziston rreziku i mbytjes.

RREZIK për dhe nga kafshët shtëpiake dhe bagëtitë

- Pajisjet elektrike mund të paraqesin rrezik për kafshët shtëpiake dhe bagëtitë. Përveç kësaj, kafshët mund të shkaktojnë edhe dëmtime në pajisje. Prandaj duhet t'i mbani kafshët larg pajisjeve elektrike gjatë gjithë kohës.

RREZIK! Rrezik goditjeje elektrike për shkak të lagështisë

- Pajisja nuk duhet të përdoret kurrë pranë një vaske, dushi, lavamani të mbushur ose pranë objekteve të ngjashme.
- Njësia bazë, kablloja e energjisë dhe spina nuk duhet të zhyten në ujë ose në lëngje të tjera.
- Mbrojeni njësinë bazë nga lagështia, pikat e ujit dhe spërkatjet.
- Nëse lëngu hyn në njësinë bazë, hiqeni menjëherë prizën nga rrjeti. Kontrollojeni pajisjen përpara se ta përdorni përsëri.
- Mos e prekni kurrë pajisjen me duar të lagura.
- Nëse pajisja bie në ujë, shkëputni menjëherë prizën nga rrjeti. Vetëm atëherë është e sigurt të hiqni pajisjen.

RREZIK! Rrezik goditjeje elektrike

- Futeni spinën në prizë vetëm pasi pajisja të jetë montuar plotësisht.
- Lidheni spinën vetëm në një prizë të instaluar siç duhet, që mund të arrihet me lehtësi dhe që ka kontakt tokëzimi, tensioni i së cilës përputhet me specifikimet në etiketën e të dhënave. Priza duhet të vazhdojë të arrihet me lehtësi edhe pasi është lidhur pajisja.
- Sigurohuni që kablloja e energjisë të mos dëmtohet nga skajet e mprehta ose zonat e nxehta. Mos e mbështillni kabllon e energjisë rreth pajisjes.
- Edhe pasi të jetë fikur, pajisja nuk është plotësisht e shkëputur nga energjia. Për ta shkëputur plotësisht, hiqeni spinën nga priza.
- Sigurohuni që kablloja e energjisë të mos bëhet kurrë rrezik për t'u penguar dhe që askush të mos ngatërrohet ose të mos shkelë mbi të.
- Mbajeni kabllon e energjisë larg sipërfaqeve të nxehta (p.sh. pllakave të nxehta).
- Kur përdorni pajisjen, sigurohuni që kablloja e energjisë të mos ngecë ose të mos shtypet.
- Kur hiqni spinën nga priza, gjithmonë tërhiqni spinën, asnjëherë kabllon.
- Shkëputni spinën nga priza …
  … nëse ka një defekt,
  … kur nuk po e përdorni *Monsieur Cuisine smart*,
  … para montimit ose çmontimit,
  … para pastrimit,
  … gjatë stuhive me rrufe.
- Mos e përdorni pajisjen nëse ka dëmtime të dukshme në pajisje ose në kabllon e energjisë.
- Për të shmangur rreziqet e mundshme, mos bëni modifikime në pajisje.
- Mos futni kurrë objekte ose gishtat në asnjë hapësirë të pajisjes; as nga jashtë në vrimat e ajrimit dhe as në hapësirat e vogla brenda.

RREZIK! Rrezik lëndimi nga prerja

- Pajisja nuk duhet të përdoret kurrë pa enën.
- Mos futni kurrë dorën te thikat që rrotullohen. Mos prekni pjesët që rrotullohen me lugë ose mjete të ngjashme. Mbani flokët e gjatë dhe rrobat e lirshme larg pjesëve që rrotullohen.
  Përjashtimi i vetëm: spatula e përfshirë në paketim është projektuar në mënyrë të tillë që, gjatë përzierjes në drejtim të akrepave të orës, të mos vijë në kontakt me kokën e thikave. Spatula nuk duhet të përdoret me pjesën e mikserit.

RREZIK ZJARRI

- Para se ta ndizni pajisjen, vendoseni mbi një sipërfaqe të rrafshët, të qëndrueshme, të thatë dhe rezistente ndaj nxehtësisë.
- Nuk është e nevojshme ta mbikëqyrni pa ndërprerje gjatë funksionimit, por vetëm ta kontrolloni rregullisht. Kjo vlen veçanërisht kur vendosen kohë shumë të gjata gatimi.

RREZIK! Rrezik lëndimi nga djegia

- Nëse përmbajtja e enës së blenderit është e nxehtë, kapaku duhet të hapet ngadalë dhe me kujdes.
- Ushqimi në enën e blenderit është ende në lëvizje menjëherë pas bërjes së puresë, ndaj mund të derdhet nëse kapaku hapet shumë shpejt. Prandaj, prisni rreth 10 sekonda pas bërjes së puresë përpara se të hapni kapakun.
- Transportoni pajisjen vetëm kur ajo është ftohur.
- Prisni që pajisja të ftohet përpara pastrimit.

RREZIK! Rrezik lëndimi nga përvëlimi

- Mos e hapni kapakun për pjesët e avullit gjatë procesit të gatimit, pasi do të dalë avull i nxehtë.
- Sigurohuni që avulli i nxehtë të dalë përmes vrimave të avullit në kapakun për pjesët e avullimit. Mos i mbuloni kurrë këto hapësira, përndryshe avulli mund të grumbullohet në pajisje dhe të dalë papritur kur të hapet kapaku.
- Nëse doni të hapni kapakun për pjesët e avullit, ngrini kapakun me kujdes fillimisht nga pjesa e pasme në mënyrë që vala e avullit që del të drejtohet larg jush.

PARALAJMËRIM! Rrezik dëmtimi material

- Vendoseni pajisjen vetëm mbi një sipërfaqe të rrafshët, të thatë, jo rrëshqitëse dhe kundër ujit, në mënyrë që të mos bjerë ose të mos rrëshqasë.
- Mos e vendosni kurrë pajisjen mbi sipërfaqe të nxehtë, p.sh. mbi një pllakë të nxehtë.
- Pjesa e mikserit duhet të përdoret vetëm me nivelet e shpejtësisë 1 deri në 4.
- Funksioni turbo nuk duhet të përdoret kur përdoret pjesa e mikserit.
- Përdorni enën e blenderit vetëm me kapakun e vendosur, përndryshe lëngu mund të dalë jashtë.
- Mos e ndryshoni pozicionin e pajisjes për sa kohë që ka ende ushqim ose brumë në pajisje.
- Asnjëherë mos e mbushni tepër enën e blenderit, përndryshe ushqimi mund të dalë jashtë. Lëngu që derdhet

do të rrjedhë mbi sipërfaqe. Prandaj duhet ta vendosni pajisjen mbi një sipërfaqe kundër ujit.
- ⊙ Sigurohuni që gjatë gatimit me avull të mos ketë kurrë tepër ujë ose shumë pak ujë në pajisje.
- ⊙ Mos e vendosni kurrë pajisjen direkt nën një dollap të montuar në mur, pasi avulli del nga pjesa e sipërme dhe mund të dëmtojë mobiliet.
- ⊙ Përdorni vetëm ujë të pastër të pijshëm për prodhimin e avullit.
- ⊙ Mos e përdorni pajisjen kur është bosh, pasi kjo shkakton mbinxehje të motorit dhe mund të shkaktojë dëmtime.
- ⊙ Përdorni vetëm aksesorët origjinalë.
- ⊙ Mos përdorni asnjë agjent pastrimi gërryes ose abraziv.
- ⊙ Pajisja ka këmbë plastike thithëse kundër rrëshqitjes. Ngaqë mobiliet janë të veshura me një shumëllojshmëri llakësh dhe plastike dhe trajtohen gjithashtu me produkte të ndryshme mirëmbajtjeje, nuk mund të përjashtohet plotësisht që disa nga këto materiale të kenë përbërës që mund të reagojnë me këmbët plastike antirrëshqitëse dhe t'i zbusin ato. Nëse është e nevojshme, vendosni një dyshek kundër rrëshqitjes nën pajisje.

Kushtet e ambientit

- ⊙ Pajisja është projektuar për funksionim në temperatura ambienti ndërmjet +5 °C dhe +30 °C. Ju lutemi siguroni që këto kufij temperature të respektohen gjatë funksionimit për të garantuar funksionim të përsosur dhe jetëgjatësi të pajisjes.
- ⊙ Temperatura për ruajtjen e pajisjes është -20 °C deri në +60 °C. Mbani parasysh se temperaturat ekstreme jashtë këtij intervali mund të kenë ndikim negativ në funksionet dhe në jetëgjatësinë e pajisjes.
- ⊙ Ju lutemi mbani një lagështi ndërmjet 30% dhe 75% si gjatë funksionimit ashtu edhe gjatë ruajtjes së pajisjes.

2. Të përgjithshme

Specifikime teknike

Modeli:	SKMS 1200 C1
Tensioni i energjisë:	230 V ~ 50 Hz
Klasa e mbrojtjes:	I
Fuqia:	1,200 watt; Blenderi: 1,000 watt; Gatimi: 1,050 watt
Çelësi On/Off në **0** = konsumi i energjisë:	0 watt
Kalimi në Standby:	< 20 min.
Konsumi i energjisë në Standby:	≤ 0.5 watt
WIFI: Frekuenca: Fuqia e transmetimit:	 2,400 MHz - 2,483.5 MHz < 20 dBm
Vëllimi maksimal i mbushjes së enës së blenderit **5**:	3 litra
Kapaciteti maksimal i peshës së peshores:	5 kg

Informacion lidhur me bateritë / bateritë e karikueshme sipas BE 2023/1542

Emri / marka tregtare e prodhuesit	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD, No. 5 Building, Houhai Xufa Tech Park, No. 8 Zhenxing Road, Xinhu Sub-district, Guangming district, Shenzhen 518106, China.
Lloji i baterisë	Bateri litiumi në formë kopse: LIR1220 Numri i serisë: 2510
Emri i markës	MALAK
Deklarata e konformitetit lëshohet nën përgjegjësinë e vetme të:	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD
Bateria e përmendur është prodhuar në përputhje me Rregulloren e BE EU2023/1542.	

Shënime lidhur me deklaratën e konformitetit të BE

HOYER Handel GmbH deklaron me këtë se ky produkt përmbush kërkesat bazë të RED 2014/53/EU dhe Direktivës RoHS 2011/65/EU + 2015/863/EU. Një deklaratë e plotë e konformitetit të BE mund të gjendet në internet në: https://www.hoyerhandel.com/de/konformitaetserklaerungen/

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 428 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Hedhja



Ky produkt u nënshtrohet dispozitave të Direktivës Evropiane 2012/19/EC. Simboli i koshit me rrota me kryq tregon se produkti duhet të hidhet më vete në Bashkimin Evropian. Kjo vlen për produktin dhe të gjithë aksesorët që janë shënuar me këtë simbol. Produktet me këtë simbol nuk duhet të hidhen bashkë me mbetjet e zakonshme shtëpiake, por duhet të çohen në një pikë grumbullimi për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike.



Ky simbol riciklim tregon p.sh. një objekt ose pjesët e materialit që janë të vlefshme për riciklim. Riciklimi ndihmon për të pakësuar konsumin e materialeve të lëndës së parë dhe për të mbrojtur mjedisin.

Paketimi

Kur e hidhni paketimin, sigurohuni që t'u përmbaheni rregullave mjedisore që zbatohen në vendin tuaj.

Paketimi

Kur e hidhni paketimin, sigurohuni që t'u përmbaheni rregullave mjedisore që zbatohen në vendin tuaj.

Informacion për mbrojtjen e të dhënave

Politikën e Privatësisë mund ta gjeni:

- **në pajisje:** në menu (☰) te *Privacy Policy (Politika e Privatësisë)*.
- **në aplikacion:** në menunë e aplikacionit te *Privacy Policy (Politika e Privatësisë)*.
- **në faqen e internetit:** në fund të faqes kryesore te *Data Protection (Mbrojtja e të dhënave)*.

Fshirja e të dhënave

Fshini të dhënat tuaja personale përpara se ta hidhni pajisjen. Kjo mund të përfshijë, për shembull: lidhje me aplikacione ose faqe interneti, informacione personale ose cilësime.

Transporti

Nëse ndonjëherë keni nevojë ta transportoni MC, rekomandojmë të përdorni paketimin origjinal. Ruajeni për këtë qëllim.

Simbolet e përdorura

GS	**S**iguri e **C**ertifikuar. Pajisjet duhet të jenë në përputhje me rregullat e përgjithshme të pranuara të teknologjisë dhe me Ligjin Gjerman për Sigurinë e Produkteve (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). (Jo për Mbretërinë e Bashkuar.)
CE	Me shenjën CE, HOYER Handel GmbH deklaron përputhjen me udhëzimet e BE.
	Ky simbol ju kujton të hidhni paketimin në një mënyrë që nuk dëmton mjedisin.
21 PAP	Materiale të riciklueshme: karton (përveç kartonit të valëzuar)
~	Tensioni AC
	Simboli tregon që aksesorët mund të lahen në lavastovilje. Informacioni lidhur me pjesët që mund të lahen në lavastovilje mund të gjendet në këto udhëzime përdorimi.
	Është një produkt i riciklueshëm që i nënshtrohet përgjegjësisë së zgjeruar të prodhuesit dhe për të cilin zbatohen rregullat e ndarjes së mbeturinave.

Subjekt i ndryshimeve teknike.

Si të porositni aksesorë

Në faqen tonë të internetit do të gjeni informacione se cilët aksesorë mund të porositen përsëri.

Porositni online



1. Skanoni kodin QR me smartfonin/tabletin tuaj.
2. Kodi QR do t'ju çojë në një faqe interneti ku mund të bëni porosinë.

Faqja e internetit

Faqja e internetit: www.monsieur-cuisine.com

3. Pamje e përgjithshme"

1 Kapak për pjesët e avullit
2 Pjesë e avullit, e cekët
3 Pjesë e avullit, e thellë
4 Gominë për pjesën e thellë të avullit (sigurohuni për pozicionin e saktë)
5 Ena e blenderit
6 **0/I** Çelësi On/Off
7 Ekrani me prekje
8 Çelësi i kontrollit
9 Unaza LED
10 Fole për enën e blenderit
11 Fole për thikën
12 Tejmbushje
13 Njësia bazë
14 Këmbët thithëse
15 Kabllo energjie me spinë
16 Vendi i kabllos
17 Gominë për kokën e thikave (sigurohuni për pozicionin e saktë)
18 Koka e thikave
19 Tenxhere gatimi
20 Pjesa e mikserit
21 Spatul
22 Gominë për kapakun e enës së blenderit (sigurohuni për pozicionin e saktë)
23 Kapaku për enën e blenderit
24 Gota matëse

pa figurë:
25 Kapak silikoni
26 Leva e zhbllokimit

4. Pjesët dhe funksioni i tyre

Pjesa	Përdorimi	Shënime
Koka e thikave **18**	- Për grirje, copëtim, përgatitje pureje - Për programin *KNEAD (RRAHJE E BRUMIT)* - Me funksionin *TURN LEFT (RROTULLIM MAJTAS)* për përzierje të lehtë	- Duhet të përdoret gjithmonë për të mbyllur enën e blenderit **5** - Nëse është e nevojshme, prisni ushqimin fillimisht në copa me gjatësi anësore rreth 3 - 4 cm - Mund të përdoret me të gjitha nivelet e shpejtësisë (1 deri në 10)
Gota matëse **24**	Në të njëjtën kohë, gota matëse **24** përdoret për të mbyllur kapakun e enës blenderit **5** dhe për të matur përbërësit (20 ml deri në 100 ml).	**KUJDES!** Para se të hiqni gotën matëse **24**, duhet të ulni shpejtësinë në nivelin 1, 2 ose 3, në mënyrë që ushqimi të mos dalë jashtë.
Tenxhere gatimi **19**	Për gatim dhe zierje	Mbusheni enën blenderit **5** me të paktën 500 ml ujë
Pjesa e mikserit **20**	Për ushqime të lëngshme - Për të rrahur krem (të paktën 200 g) - Për të rrahur të bardhën e vezës (të paktën 4 vezë) - Për emulsifikim (p.sh. majonezë)	- Duhet të përdoret vetëm me nivelet e shpejtësisë 1 deri në 4 - Nuk duhet të përdoret me funksionin *TURBO*
Spatula **21**	Spatula **21** përdoret për të përzier përbërësit dhe për të hequr tenxheren e gatimit **19**.	Spatula **21** nuk duhet të përdoret kur pjesa e mikserit **20** është e vendosur. Përndryshe, spatula mund të kapet nga pjesa e mikserit.
Pjesa e avullit **2**, e cekët dhe e thellë **3**	Për gatim me avull	Sipas nevojës, mund të përdorni vetëm pjesën e thellë të avullit **3** ose të dyja pjesët e avullit (**2** dhe **3**). Pjesa e cekët e avullit **2** nuk mund të përdoret pa pjesën e thellë të avullit **3**.

5. Shpaketimi dhe montimi

Gjatë prodhimit, aplikohet një shtresë e hollë vaji për të mbrojtur shumë komponentë. Para përdorimit të parë, përdorni pajisjen vetëm me ujë në mënyrë që çdo mbetje të avullojë.

SHËNIM: kur pajisja përdoret herët e para, mund të lëshojë një erë për shkak të ngrohjes së motorit. Kjo nuk është e dëmshme. Ju lutemi siguroni ventilim të mjaftueshëm.

1. Hiqni të gjitha materialet e paketimit.
2. Kontrolloni që të gjitha pjesët të jenë të pranishme dhe të padëmtuara.
3. **Pastroni pajisjen para përdorimit të parë!**
4. Përdorni enën e blenderit **5** për të zier një herë 3 litra ujë dhe më pas hidheni.
5. Vendoseni njësinë bazë **13** mbi një sipërfaqe të rrafshët, të thatë, jo rrëshqitëse dhe kundër ujit, në mënyrë që të mos bjerë ose të mos rrëshqasë.

KUJDES!

⊙ Lëngu që derdhet do të rrjedhë mbi sipërfaqen e punës. Prandaj duhet ta vendosni pajisjen mbi një sipërfaqe kundër ujit.

6. Ndezja për herë të parë dhe lidhja me internetin

Mund ta përdorni *Monsieur Cuisine smart* tuaj në çdo kohë edhe pa lidhje interneti. Qëllimi i lidhjes me internetin është përdorimi i funksioneve inteligjente përmes aplikacioneve Monsieur Cuisine dhe Google Home nga smartfoni ose tableti juaj.

Si të gjeni informacion për rrjetin tuaj WLAN!

Nëse nuk jeni të sigurt për rrjetin tuaj WLAN ose për fjalëkalimin, ja disa sugjerime se ku mund ta gjeni informacion.

- Shikoni në pjesën e pasme ose në pjesën e poshtme të routerit tuaj. Aty zakonisht gjenden të gjitha informacionet që ju nevojiten.
- Kontrolloni dokumentacionin që keni marrë nga ofruesi i rrjetit tuaj.
- Emri i rrjetit WLAN:
  Zakonisht përmendet si "WLAN name" ose "SSID Name" ose një kombinim i të dyjave "WLAN name (SSID)". Pas kësaj gjendet emri. Nëse e shihni këtë në listën e *Monsieur Cuisine smart*, shtypeni.
- Emri i fjalëkalimit:
  Zakonisht gjendet nën "Name WLAN password" ose "WLAN key". Shpesh pas tij vjen WPA, WPA2 ose diçka e ngjashme në kllapa, që është lloji i enkriptimit. Pas kësaj vjen fjalëkalimi, zakonisht si kombinim numrash dhe shkronjash ose vetëm numra.

Informacione të përgjithshme për lidhjen WLAN

- Hyrja në rrjetin tuaj WLAN është e nevojshme vetëm kur lidheni për herë të parë ose pasi keni bërë ndryshime në rrjetin tuaj WLAN.
- Juaj *Monsieur Cuisine smart* do të mbajë mend një rrjet me të cilin është lidhur një herë dhe do të rilidhet automatikisht
- Si rregull, duhet të vendoset një fjalëkalim kur lidhet për herë të parë. Në rastin e rrallë që rrjeti juaj nuk është i mbrojtur, nuk ka nevojë të vendoset fjalëkalim.
- *MC smart* funksionon vetëm me rrjet Wi-Fi me frekuencë 2.4 GHz. Nëse Wi-Fi nuk shfaqet, aktivizoni Wi-Fi 2.4 GHz përveç Wi-Fi 5 GHz në menunë e cilësimeve të routerit tuaj dhe lidhni *MC smart* me të. Shumica e routerëve e caktojnë automatikisht këtë frekuencë për *MC smart*.
  Nëse kjo nuk ndodh dhe pajisja nuk mund të lidhet me Wi-Fi, vendosni një emër të ri për Wi-Fi 2.4 GHz në cilësimet e routerit tuaj që të jetë i ndryshëm nga Wi-Fi 5 GHz dhe lidhni MC me atë Wi-Fi. Pajisjet e tjera që punojnë me Wi-Fi 2.4 GHz dhe që ishin lidhur më parë me të, duhet të rilidhen.

Ndezja për herë të parë

1. Lidhni spinën e energjisë **15** në një prizë të përshtatshme. Priza duhet të jetë e arritshme lehtë edhe pas lidhjes. Nxirrni vetëm aq kabllo sa ju duhet nga vendi i kabllos **16**.
2. Vendoseni çelësin On/Off **6** mbrapa në të djathtë të **I**: ekrani **7** ndizet.
3. Pas disa sekondash, në ekran shfaqet zgjedhja e gjuhës. Shtypni gjuhën që doni dhe më pas shtypni butonin *NEXT (TJETRA)*.
4. Shtypni shtetin që doni dhe më pas shtypni butonin *NEXT (TJETRA)*.
5. Shfaqet një listë me të gjitha rrjetet WLAN të dukshme.
   - Herën e parë që zgjidhet, rrjetet WLAN kërkohen automatikisht.
   - Të gjitha rrjetet WLAN të gjetura shfaqen në një listë.
   - Shtypni *Skip (Anashkalo)* me gisht nëse nuk doni të lidheni me internetin dhe konfirmoni zgjedhjen tuaj. Më poshtë gjendet një prezantim i shkurtër për softuerin. Shtypni ekranin për hapin tjetër.
   - Pas përfundimit të prezantimit, në ekran shfaqet menuja fillestare.
6. Rrëshqitni gishtin në ekran për të lëvizur listën lart ose poshtë.
7. Shtypni rrjetin tuaj WLAN me një gisht.

8. Nëse rrjeti nuk është i mbrojtur, lidhja do të bëhet menjëherë. Megjithatë, ndoshta do të shfaqet një dritare e vogël ku duhet të vendosni fjalëkalimin WLAN (çelësin WLAN).
   Do të shfaqet edhe një tastierë ku mund të futni fjalëkalimin.
9. Pasi ta formoni, shtypni butonin me shenjën e kontrollit. Lidhja do të kryhet.
10. Në dritaren e re mund të krijoni një llogari Lidl, të hyni në llogarinë tuaj ekzistuese Lidl ose t'i kaloni të dyja.
    - Shtypni *Skip (Anashkalo)* nëse nuk doni të bëni asnjërën.
    - Shtypni *LOG IN (IDENTIFIKOHU)* për të hyrë në llogarinë tuaj Lidl ekzistuese. Thjesht ndiqni udhëzimet në ekran. *MC smart* juaj regjistrohet automatikisht kur hyni në llogarinë tuaj Lidl.
    - Lexoni seksionin tjetër për të krijuar një llogari të re Lidl.

SHËNIME:
- **Llogari ekzistuese:** mund të regjistroni *MC smart* me llogarinë tuaj Lidl online ose me llogarinë tuaj Lidl Plus.
- **Llogari e re:** kur regjistroni një *MC smart të re*, krijohet automatikisht një llogari e re. Kjo bëhet gjithmonë sipas specifikimeve aktuale të Lidl.

Krijoni llogarinë tuaj të parë Lidl

Nëse nuk keni ende një llogari Lidl, por dëshironi të shijoni të gjitha përfitimet e *MC smart*, krijoni një llogari tani.
1. Shtypni *CREATE A LIDL ACCOUNT (KRIJO NJË LLOGARI LIDL)*.
2. Shkruani adresën tuaj të email-it dy herë dhe më pas një fjalëkalim.
3. Shtypni tastin me shigjetë për të konfirmuar.
   Në ekran shfaqet një dritare e re. Një email me një kod do të dërgohet në adresën e email-it që keni formuar.
4. Vendosni në fushë kodin e marrë me email.
5. Shtypni shigjetën jeshile në anën e djathtë të tastierës.
6. Shënoni kutinë për të pranuar Rregullat dhe Kushtet e Përdorimit. Buk do të krijohet llogari nëse nuk jepni pëlqimin.
   Nëse dëshironi, mund të abonoheni edhe në buletinin informativ. Për këtë, thjesht shënoni kutinë.
7. Shtypni butonin e poshtëm për të krijuar llogarinë tuaj Lidl. Kur të përfundojë kjo, në ekran shfaqet një mesazh i shkurtër. Hapet automatikisht një dritare e re.
8. Në dritaren e privatësisë mund të specifikoni nëse dëshironi të ndani të dhënat, dhe cilat.
   - Nëse nuk dëshironi të ndani asnjë të dhënë, shtypni *DECLINE ALL (REFUZO TË GJITHA)*.
   - Për të ndarë të gjitha të dhënat, shtypni *CONSENT TO ALL (PRANO TË GJITHA)*.
   - Nëse doni të ndani vetëm disa të dhëna, shtypni kutitë përkatëse dhe më pas shtypni *ACCEPT SETTINGS (PRANO CILËSIMET)*.
9. Më poshtë gjendet një prezantim i shkurtër për softuerin. Shtypni ekranin për hapin tjetër. Pas përfundimit të prezantimit, në ekran shfaqet menuja fillestare.

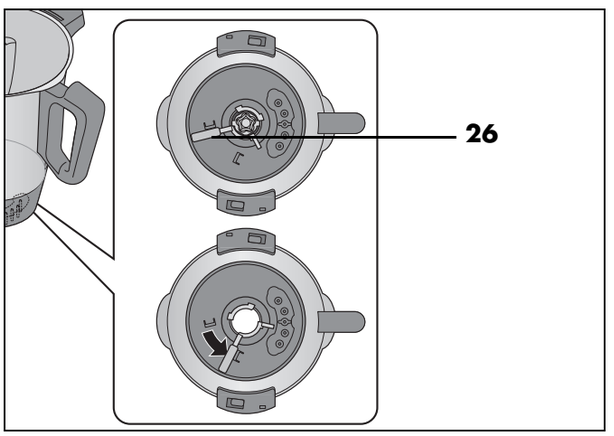
Pasi të jetë kryer lidhja dhe të jeni identifikuar në llogarinë tuaj si anëtar, recetat e reja nga faqja jonë e internetit do të ngarkohen dhe ruhen automatikisht në *Monsieur Cuisine smart*.

Fshirja e të dhënave të autentifikimit / shkëputja ose fshirja e llogarive

Për të shkëputur pajisjen nga WLAN, çaktivizoni WLAN në menu ose rivendosni cilësimet e fabrikës.
Për të ndryshuar fjalëkalimin e WLAN, shihni udhëzimet e routerit tuaj.
Në menunë e cilësimeve do të gjeni llogarinë tuaj si përdorues, ku mund të menaxhoni gjithashtu cilësimet e llogarisë tuaj LIDL. Mund të dilni nga llogaria ose të ndryshoni fjalëkalimin tuaj.
Për të shkëputur pajisjen nga llogaria LIDL, shkoni te menyja e cilësimeve, ku mund të dilni nga llogaria ose të rivendosni cilësimet e fabrikës. Për të fshirë llogarinë tuaj LIDL, ndiqni udhëzimet në faqet përkatëse të internetit të LIDL.
Për t'u shkëputur nga aplikacioni ose Google Home, rivendosni cilësimet e fabrikës.

7. Përdorimi i enës së blenderit

Koka e thikave **18** përdoret për të grirë ushqimin.
Ena e blenderit **5** nuk duhet të përdoret asnjëherë pa kokën e thikave **18**, pasi koka e thikave **18** e izolon enën e blenderit **5** në fund.
Për të hequr kokën e thikave **18**, veproni si më poshtë:



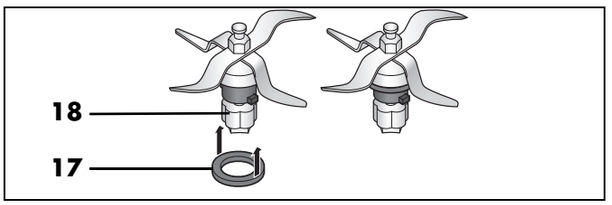
1. Poziciononi horizontalisht enën e blenderit **5**.
2. Shtypni levën e zhbllokimit **26** në pjesën e poshtme të enës së blenderit **5** në mënyrë që të drejtohet te simboli i kyçit të hapur.
3. Tërhiqeni me kujdes kokën e thikave **18** drejt sipër.



Për të futur kokën e thikave **18**, veproni si më poshtë:
1. Poziciononi horizontalisht enën e blenderit **5**.
2. Futeni kokën e thikave **18** nga sipër.
   Ju lutemi vini re që dy kllapat në fund të kokës së thikave **18** duhet të shtyhen përmes dy hapësirave në pjesën e poshtme të enës së blenderit **5**.

KUJDES!

⊙ Sigurohuni që gomina **17** të pozicionohet mirë mbi kokën e thikave **18**, përndryshe ushqimi mund të dalë jashtë.



3. Për ta kyçur kokën e thikave **18**, lëvizni levën e zhbllokimit **26** në pjesën e poshtme të enës së blenderit **5** në mënyrë që të drejtohet te simboli i kyçit të mbyllur.

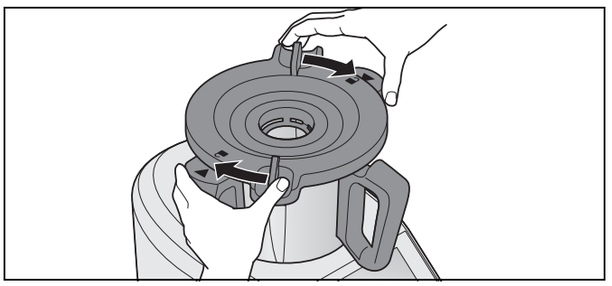


Vendosja e enës së blenderit

1. Vendoseni enën e blenderit **5** në fole **10**. Pjesa e përparme me dorezë duhet të jetë nga ana juaj.
2. Shtypeni enën e blenderit **5** pak poshtë derisa të vendoset siç duhet.

Montimi i kapakut

1. Vendoseni kapakun **23** për enën e blenderit në mënyrë që simbolet e bllokimit të jenë përballë shigjetave në enën e blenderit **5**.



2. Rrotulloni kapakun **23** në drejtim të akrepave të orës me të dyja duart.
   Vetëm kur kapaku **23** të jetë mbyllur siç duhet, atëherë mund ta vini në punë pajisjen. Kur një program është aktiv, një sinjal zanor tregon se pajisja është përsëri gati për përdorim.

Heqja e enës së blenderit

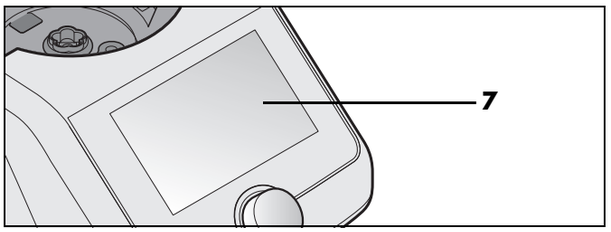
1. Rrotulloni kapakun **23** me të dyja duart në drejtim të kundërt të akrepave të orës dhe më pas hiqeni.
2. Hiqeni enën e blenderit **5** lart.

8. Funksionimi bazë

Ndezja e pajisjes

- Vendoseni çelësin On/Off **6** mbrapa në të djathtë në **I**:
  - Ekrani **7** ndizet.
  - Në ekran shfaqet menuja fillestare.

Ekrani

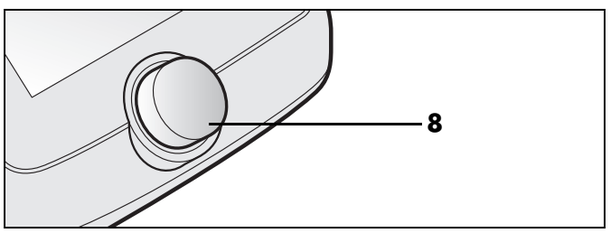


Në ekran **7** shfaqen të gjitha cilësimet dhe vlerat e funksionimit.

Nëse nuk është aktiv asnjë funksion dhe nuk kryhet asnjë veprim për rreth 5 minuta, në ekran **7** shfaqet një dritare dialogu që numëron kohën deri sa pajisja të kalojë në modalitetin Standby.

- Shtypni butonin e kutisë dialoguese ose çelësin e kontrollit **8** për ta mbajtur pajisjen aktive.
- Nëse pajisja është në Standby, thjesht shtypni ose rrotulloni çelësin e kontrollit **8** për ta "zgjuar" pajisjen.
- Kontrolli dhe cilësimet e vlerave kryhen nëpërmjet ekranit **7** me prekje dhe çelësit të kontrollit **8**. Në shumë raste, të dy mënyrat e përdorimit janë të mundshme.
- Mund të bëni cilësime duke prekur butonat ose duke rrëshqitur dhe rrotulluar.

Çelësi i kontrollit



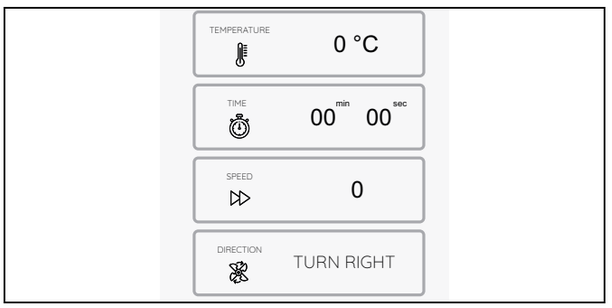
- Shtypja e çelësit të kontrollit aktivizon funksionin e shënuar.
- Përdorni çelësin e kontrollit **8** për të ndryshuar cilësimet. Cilësimet zakonisht shfaqen menjëherë në ekran **7**. Për shembull, mund të lëvizni nëpër lista ose të zgjidhni elemente të menusë duke rrotulluar çelësin e kontrollit.
- Cilësimet bëhen gjithmonë vetëm për funksionin e aktivizuar (për shembull koha, temperatura ose shpejtësia e programit).

Peshorja

Peshorja e integruar e kuzhinës peshon me gradime prej 1 gram deri në 5 kg.
Peshorja është e thjeshtë për t'u përdorur. Ajo është gati për përdorim kur nuk është duke u kryer asnjë funksion.

SHËNIME:
- Pesha fillestare është 2 gram.
- Nëse doni të peshoni 5 gram ose më pak, rezultatet e matjes mund të jenë të pasakta.

Cilësimet bazë për gatim

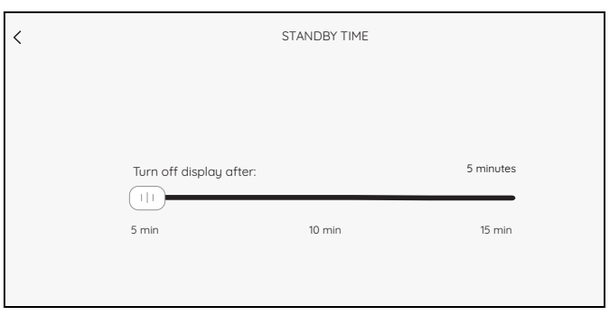


- Shtypni një nga 4 butonat dhe në anën e djathtë hapet një fushë për të vendosur vlerën përkatëse.

Zgjidhni kohën e qëndrimit në Standby

Këtu zgjidhni sa kohë duhet të mbetet i ndezur ekrani pas cilësimit të fundit. Kur koha e zgjedhur të ketë kaluar, do të merrni një mesazh për rreth 25 sekonda. Bëni ndonjë lloj cilësimi për të mos lejuar fikjen. Nëse nuk bëni asnjë cilësim, pajisja kalon në Standby.

1. Menuja është hapur dhe shfaqet në ekran.



2. Lëvizni çelësin e kontrollit në pozicionin që doni. Mund të zgjidhni kohën e fikjes në gradime prej një minute midis 5 dhe 15 minutave. Koha e zgjedhur shfaqet.
3. Shtypni tastin e shigjetës < në pjesën e sipërme majtas për të dalë nga menuja. Cilësimi ruhet.

Cilësimet e fabrikës

Rivendosja në cilësimet e fabrikës fshin të gjitha cilësimet dhe historinë tuaj të gatimit.

1. Shtypni ☰ -> *Settings (Cilësimet)* -> *RESET TO FACTORY SETTINGS (RIVENDOS NË CILËSIMET E FABRIKËS)*.
2. Shtypni butonin *YES* për të filluar funksionin. Ekrani kryesor shfaqet shkurtimisht dhe më pas menuja e gjuhës.
3. Shtypni gjuhën që doni dhe më pas shtypni butonin e ruajtjes.
4. Tani zgjidhni Wi-Fi tuaj dhe formoni çelësin/fjalëkalimin WLAN. Prekni shenjën e kontrollit për ta ruajtur.
5. Ndiqni udhëzimet në ekran.

9. CookingPilot

CookingPilot i *Monsieur Cuisine smart* ju udhëzon hap pas hapi në recetën e zgjedhur – prandaj quhet CookingPilot (gatim i udhëzuar).

Informacion i përgjithshëm për CookingPilot

- *Monsieur Cuisine smart* ofrohet me shumë receta të ruajtura në memorien e tij.
- Kur lidhet me internetin dhe llogarinë tuaj si anëtar, në memorie ngarkohen receta shtesë. Mos harroni të identifikoheni.

Hapja e menuve

- Shtypni butonin *RECIPES (RECETA)*. Mund ta gjeni, për shembull, në menunë fillestare ose në cepin e sipërm majtas kur jeni në menunë Programs.
  Do të shihni disa receta me foto. Për të hapur një recetë, shtypni foton.
- Nëse doni të dilni nga një recetë, veproni si më poshtë:
  - Shtypni butonin [← në cepin e sipërm majtas. Dritarja tjetër ju jep mundësi të ruani hapin aktual të recetës.
  - Shfaqet faqja fillestare e recetës. Shtypni tastin me shigjetë < në pjesën e sipërme majtas për të hapur menunë kryesore të recetave.

10. Pastrimi i pajisjes

RREZIK! Rrezik goditjeje elektrike!
⊙ Hiqeni spinën **15** spinën nga priza para pastrimit.
⊙ Mos e zhytni asnjëherë njësinë bazë **13** në ujë.

RREZIK! Rrezik lëndimi nga prerja!
⊙ Mbani parasysh që thikat e kokës së thikave **18** janë shumë të mprehta. Që të mos lëndoheni, mos i prekni kurrë thikat me duar të zhveshura.
⊙ Para se të hiqni kokën e thikave **18**, shpëlajeni enën e blenderit **5** me ujë dhe hiqni mbetjet e ushqimit nga tehet në mënyrë që koka e thikave **18** të hiqet në mënyrë të sigurt.
⊙ Kur e lani me dorë, uji duhet të jetë mjaftueshëm i pastër në mënyrë që të shihni lehtë kokën e thikave **18** që të mos lëndoheni nga thikat e mprehta.

KUJDES!
⊙ Mos përdorni kurrë agjentë pastrimi gërryes, korrozivë ose abrazivë. Këto mund të dëmtojnë pajisjen.

SHËNIM: Disa ushqime ose erëza (p.sh. curry) mund të ndryshojnë ngjyrën e plastikës. Ky nuk është defekt i pajisjes dhe është nuk është i dëmshëm për shëndetin.

Shpëlarja paraprake

1. Vendoseni enën e blenderit **5** në pajisje.
2. Hidhni 0.5 l ujë në enën e blenderit.
   Mund të shtoni pak detergjent të butë në ujë.
3. Vendosni kapakun **23** në enën e blenderit.
4. Zgjidhni programin *PRE-RINSE (SHPËLARJE PARAPRAKE)*.
5. Zgjidhni mes:
   - *SHORT CLEANING (PASTRIM I SHKURTËR)* (1 min. e 30 sek.) ose
   - *LONG CLEANING (PASTRIM I GJATË)* (1 min. e 45 sek)
6. Shtypni *START*. Programi fillon me ciklin e shpëlarjes dhe koha ecën mbrapsht.

SHËNIM: gjatë procesit të pastrimit të gjatë, uji ngrohet para procesit të vërtetë të pastrimit.

7. Kur procesi i shpëlarjes ka përfunduar, në ekran shfaqet *DONE (U KRYE)*.
8. Hidhni ujin dhe filloni pastrimin.

Pastrimi i njësisë bazë

1. Pastrojeni njësinë bazë **13** me një leckë të njomë. Mund të përdorni edhe pak detergjent.
2. Fshijeni me një leckë të pastër, pak të lagur me ujë të pastër.
3. Mos e përdorni njësinë bazë **13** derisa të jetë sërish e thatë plotësisht.
4. Ekrani mund të pastrohet gjithashtu me një leckë për pastrim lentesh ose me agjentë të veçantë pastrimi për monitorë.

Larja në lavastovilje

Pjesët e mëposhtme mund të lahen në lavastovilje:
- Ena e blenderit **5**
- Gota matëse **24**
- Kapaku për enën e blenderit **23**
- Gomina e enës së blenderit **22**
- Koka e thikave **18**
- Gomina për kokën e thikave **17**
- Tenxherja e gatimit **19**
- Pjesa e mikserit **20**
- Spatula **21**
- Pjesa e avullit, e thellë **3**
- Gomina për pjesën e avullit **4**
- Pjesa e avullit, e cekët **2**
- Kapaku për pjesët e avullit **1**

Pjesët e mëposhtme nuk duhet të lahen **asnjëherë** në lavastovilje:
- Njësia bazë **13**

SHËNIME:

- Mund të ndodhin deformime të lehta kur i lani në lavastovilje. Kjo ndodh vetëm me aksesorët që janë nën tension kur nxehen. Ju lutemi vendosini pjesët lirshëm në lavastovilje. Në këtë mënyrë mund të jeni të sigurt që nuk do të ndodhë deformim.
- Para se ta lani enën e blenderit **5** në lavastovilje, hiqeni gjithnjë kokën e thikave **18**.

Pastrimi i aksesorëve

1. Shpëlajeni enën e blenderit **5** me ujë të ngrohtë dhe derdheni ujin.
2. Hiqeni kokën e thikave **18** dhe hiqni gominën **17**.
3. Lani të gjithë aksesorët me dorë në lavaman me ujë me detergjent ose në lavastovilje.
4. Kur i lani me dorë, shpëlajini të gjitha pjesët me ujë të pastër.
5. Lërini pjesët të thahen plotësisht para se t'i përdorni përsëri.
6. Para se ta përdorni pajisjen përsëri, futni sërish kokën e thikave **18** në enën e blenderit **5**.



Si të porositni sërish aksesorët
Nëse gjatë pastrimit zbuloni se diçka duhet të ndërrohet, mund të porositni sërish aksesorët. Thjesht skanoni kodin QR.

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 435 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

11. Këshilla për përpunimin

Vlerat referencë për programin automatik rrahje e brumit

Programi automatik	Mjeti i punës	Sasia min.	Sasia maks.	Koha e paracaktuar
Firm dough (Brumë i fortë) (p.sh. bukë ose pica)	Koka e thikave **18**	500 g brumë	1000 g miell /1750 g brumë	2 min.
Soft dough (brumë i butë) (p.sh. brumë me maja ose briosh)			1000 g miell	
Liquid batter (Brumë i lëngshëm) (p.sh. pancake ose krepa)			1000 g miell	

Vlerat referencë për programin automatik puré

Ushqimi	Mjeti i punës	Sasia	Koha
Fruta dhe perime të papërpunuara	Koka e thikave **18**	250 g	1 minutë
Pure e perimeve të zjera			45 sekonda

Vlerat referencë për kremin e rrahur

Ushqimi	Mjeti i punës	Sasia	Koha	Cilësimi
Rrahja e kremit të ftohur derisa të bëhet i fortë	Pjesa e mikserit **20**	200 g	2 - 2:30 minuta nën kontroll me sy	3

Vlerat referencë për grirjen e ushqimit

Ushqimi	Mjeti i punës	Sasia	Cilësimi	Koha
Bajame	Koka e thikave **18**	200 g	10	10 sekonda
Mollë (në copa)		600 g	5	6 sekonda
Role buke		1	8	20 sekonda
Hikërror		250 g	10	1 minutë
Lakër (e kuqe/e bardhë)		500 g	6	8 sekonda
Karrota (të prera, rreth 5 cm)		500 g	6	8 sekonda
Çokollatë/shtresë çokollate		200 g	8	15 sekonda
Kokrrat e kafesë		100 g	10	45 sekonda
Hudhër		1 thelpi	8	5 sekonda
Barishte		20 g	6	8 sekonda
Kuba akulli		250 g	Turbo	3 x 1 sekondë
Fara liri		100 g	10	15 sekonda
Mish (i ngrirë)		100 g	8	16 sekonda
Arra		200 g	10	10 sekonda
Tërshërë		250 g	10	1 minutë e 30 sekonda
Qepë		1	6	8 sekonda
Kokrra piperi		20 g	10	20 sekonda
Fara lulëkuqeje		250 g	9	35 sekonda
Patate (në copa)		1 kg	5	10 sekonda
Thekër		250 g	10	1 minutë e 30 sekonda
Fara susami		50 g	10	10 sekonda
Spelt		250 g	10	1 minutë e 30 sekonda
Erëza		20 g	10	20 sekonda
Sheqer		100 g	10	20 sekonda
Kokrra gruri		250 g	10	1 minutë e 30 sekonda
Kokrra gruri		500 g	10	2 minuta

Këshilla dhe vlera referencë për programin automatik gatim me avull

- Kur vendosni ushqim, sigurohuni që disa nga foletë në shportën e avullit **2** / **3** ose tenxheres së gatimit **19** të mbeten bosh. Vetëm atëherë është e mundur që ta përhapni lirshëm dhe t'i gatuani përbërësit në mënyrë të njëtrajtshme.
- Vëllimi i ujit brenda enës së blenderit **5**: 1 litër me pjesën e avullit **3** // 0.5 litra me tenxheren e gatimit **19**.

Ushqimi	Sasia	Koha e gatimit
Perimet		
Shparg, të plotë	500 g	18 minuta
Bishtaja, jeshile, të plota	500 g	10 minuta
Brokoli, në tufëza	500 g	12 minuta
Lakra Brukseli, të plota	500 g	12 minuta
Lakër, e grirë	500 g	12 minuta
Karota (feta rreth 3 mm)	500 g	12 minuta
Karota, të plota, shumë të holla	500 g	12 minuta
Lulelakër, në tufëza	500 g	15 minuta
Kunguj të njomë (feta rreth 5 mm)	500 g	12 minuta
Finok (feta rreth 1 cm)	500 g	12 minuta
Kohlrabi (feta rreth 1 cm)	500 g	15 minuta
Presh (unaza rreth 1 cm)	500 g	6 minuta
Mangetout, të plota	200 g	8 minuta
Kërpudha, në feta	250 g	15 minuta
Bizele, të ngrira	250 g	8 minuta
Spec (shirita rreth 1 cm)	500 g	10 minuta
Patate, të qëruara dhe të prera në katër	800 g	15 minuta
Patate, të vogla, me lëkurë	800 g	15 minuta
Spinaq, i freskët	250 g	7 minuta
Frutat		
Mollë, të prera në katër	500 g	12 minuta
Kajsi, përgjysmë	500 g	10 minuta
Pjeshkë, përgjysmë	500 g	10 minuta
Dardha, të prera në katër	500 g	12 minuta
Kumblla, përgjysmë	500 g	12 minuta
Mishi		
Fileto gjoksi pule, në copa sipas racioneve	500 g	12 minuta
Fileto gjoksi pule, e plotë	150 g	15 minuta
Qofte	500 g	15 minuta
Fileto gjoksi gjeldeti, në copa sipas racioneve	500 g	12 minuta
Fileto gjoksi gjeldeti, e plotë	150 g	15 minuta
Peshku		
Midhje	1 kg	15 minuta
Fileto pollock	1 - 4 copë , 200 g secila, trashësi 2 cm	12 minuta
Karkaleca, të papërpunuar	250 g	10 minuta
Fileto salmoni	1 - 4 copë, 300 g secila, trashësi 3 - 4 cm	12 minuta
Troftë, e plotë	2 copë, 250 g secila	15 minuta

Këshilla dhe vlera referencë për programin automatik SOUS-VIDE

- Vendoseni ushqimin në një qese për vakum dhe mbylleni me vakum. Ose vendoseni në një qese ngrirjeje. Vendoseni qesen e ngrirjes në një me hapjen të kthyer lart dhe nxirrni gjithë ajrin. Në fund, mbylleni qesen fort me kapëse.
- Vendoseni tenxheren e gatimit në enën e blenderit.
- Mbusheni enën e blenderit me ujë të nxehtë deri pak poshtë skajit të sipërm të tenxheres së gatimit.
- Vendoseni qesen në tenxheren e gatimit dhe shtypeni lehtë në ujë derisa të mbulohet plotësisht me ujë.
- Vendoseni qesen e ngrirjes në tenxheren e gatimit në mënyrë që hapja e qeses me kapësët të jetë e kthyer lart.
- Nëse është e nevojshme, shtoni pak më shumë ujë të nxehtë. Megjithatë, kushtojini vëmendje nivelit maksimal të mbushjes së enës së blenderit.
- Është më mirë ta skuqni shkurtimisht ushqimin në një tigan pas gatimit.

Ushqimi	Sasia (rreth 4 racione)	Koha e gatimit	Rare	Medium rare	Medium	Well done
Mishi						
Shpinë dreri, pa kockë	600 g	1 orë	-	52 °C	55 °C	62 °C
Biftekë viçi	4 copë (180 g secili, trashësi 2 - 3 cm)	1 orë	52 °C	55 °C	58 °C	62 °C
Fileto viçi	800 g	2 orë	-	54 °C	59 °C	-
Qafë derri	800 g	2 orë 30 min	-	60 °C	65 °C	72 °C
Fileto derri	600 - 800 g	1 orë 30 min	-	56 °C	59 °C	63 °C
Gjoks pule	4 copë (150 g secila, trashësi 3 - 4 cm)	50 min	-	-	-	70 °C
Gjoks rose	2 copë (300 g secila, trashësi 2 - 3 cm)	70 min	-	58 °C	60 °C	70 °C
Fileto qengji	500 g	45 min	-	62 °C	65 °C	70 °C
Peshku						
Fileto salmoni	4 copë (125 g secila, trashësi 2 - 3 cm)	40 min	40 °C gjysmë transparente	45 °C e butë	50 °C e fortë	65 °C plotësisht e gatuar
Karkaleca të mëdhenj	20 copë	25 min	40 °C gjysmë transparente	45 °C e butë	50 °C e fortë	56 °C plotësisht e gatuar
Perimet						
Shparg jeshil	400 g	20 min	-	-	-	85 °C
Karota	400 g (për karrota të trasha, priten përgjysmë për së gjati)	1 orë	-	-	-	85 °C
Bishtaja jeshile	400 g	1 orë	-	-	-	85 °C
Frutat						
Ananas / pjeshkë / kajsi / qershi të lara, të pastruara, pa bërthamë dhe të prera në copa sipas dëshirës	400 g	1 orë	-	-	-	85 °C
Mollë / dardha të lara, të pastruara, pa bërthamë dhe të prera në copa	400 g	25 min	-	-	-	85 °C

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 439 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Këshilla dhe vlera referencë për programin automatik SLOW COOK

Programi *SLOW COOK* gatuan ushqimin në një lloj lëngu. Në varësi të shijes dhe produktit të përdorur, ky mund të jetë për shembull lëng mishi, lëng frutash, ujë ose verë. Erëza dhe ushqime shtesë mund të shtohen sipas dëshirës.

Ushqimi	Sasia (rreth 4 racione)	Përbërësit e tjerë	Koha e gatimit	Temperatura
Mishi				
Mish viçi i pjekur/fileto e zier	800 g në një copë	Vendoseni në enën e blenderit me 1 litër lëng mishi	6 orë	85 °C
Gulash viçi	800 g në kuba 2 x 3 cm	Vendoseni në enën e blenderit me 500 ml lëng mishi	4 orë	85 °C
Bërxolla derri	800 g në një copë	Vendoseni në enën e blenderit me 1 litër lëng mishi	6 orë	85 °C
Gulash derri	800 g në kuba 2 x 3 cm	Vendoseni në enën e blenderit me 500 ml lëng mishi	4 orë	85 °C
Fileto pule	800 g në shirita, rreth 1 cm të trasha	Vendoseni në enën e blenderit me 500 ml lëng mishi	1 orë	90 °C
Peshku				
Gjellë peshku	1 kg perime të pastruara, të lara dhe të prera në copa për një kafshatë, 500 g fileto peshku pa lëkurë gati për gatim në copa për një kafshatë, erëza	Vendosni perimet në enën e blenderit me 1 litër lëng perimesh ose lëng peshku. Shtoni peshkun.	2 orë maks. 30 min	85 °C 70 °C
		SHËNIM: shtoni peshkun në gjellë vetëm në fund. Ai nuk duhet të gatuhet më shumë se 30 minuta që të mos shpërbëhet.		
Perimet				
Gjellë perimesh	1 kg perime të pastruara, të lara dhe të prera në copa për një kafshatë, erëza	Vendosni perimet në enën e blenderit me 1 litër lëng perimesh.	2 orë	90 °C
Frutat				
Komposto	800 g fruta, të lara, të pastruara, pa bërthamë dhe të prera në kuba maks. 2 cm	Vendosni frutat në enën e blenderit me 100 ml ujë dhe 3 lugë gjelle sheqer	2 orë	90 °C
Salcë molle, pure kumbulle	1.2 kg fruta, të lara, të pastruara, pa bërthamë dhe të prera në kuba maks. 2 cm	Vendosni frutat në enën e blenderit me 200 ml lëng frutash të kulluar.	5 orë, pastaj bëni pure me gotën matëse të vendosur për 1 min në shpejtësinë 10	80 °C

Këshilla dhe vlera referencë për programin automatik FERMENT

- Mund të përmirësoni produktet e përfunduara me erëza, bimë aromatike, arra ose fruta sipas dëshirës.
- Mund të fermentoni brumin me maja në pjesën e avullit. Për këtë, vendosni 250 ml ujë në enën e blenderit dhe mbuloni të gjitha hapësirat e ajrimit me letër furre. Pastaj mbyllni kapakun.

Ushqimi	Përbërësit	Koha e gatimit	Temperatura
Kosi 5 kavanoza nga 200 g secila	900 ml qumësht në temperaturë dhome (qumësht UHT, 3.5 % yndyrë) 100 g kos natyral (3.5 % yndyrë)	8 orë	40 °C
Djathë krem	1500 ml qumësht i ftohtë (qumësht i freskët, 3.5 % yndyrë) 200 g ajkë e thartë (10 % yndyrë)	10 orë	65 °C
Brumë i ëmbël me maja	Brumë i gatshëm i ëmbël me maja. Mund të gjeni një recetë për këtë te dokumentet tona.	1 orë	50 °C
Brumë i kripur me maja / brumë për bukë	Brumë i gatshëm i kripur me maja. Mund të gjeni një recetë për këtë te dokumentet tona.	1 orë 30 min	50 °C

Këshilla dhe vlera referencë për programin automatik SMOOTHIE

- Frutat dhe perimet duhet gjithmonë të lahen, pastrohen, qërohen, u hiqen farat dhe të priten në copa para se të vendosen në enën e blenderit.
- Për rezultatet më të mira, vendosni përbërësit në enën e blenderit deri në maksimumin e shenjës 1 litër.
- Për 4 kavanoza me rreth 250 ml secili, vendosni 660 g përbërës të ngurtë dhe 350 g lëng (p.sh. ujë, qumësht, kos, dhallë, kefir) në enën e blenderit.
- Zgjidhni gjithmonë kohën që është e listuar për përbërësin më të fortë të përdorur.

Ushqimi	Sasia (për 4 gota nga 250 ml secila)	Koha
Frutat		
Fruta të Buta manaferra, banane, rrush, kivi i pjekur, tul agrumesh, pjepër, frut pasioni, qershi, mirabela, kumbulla	660 g fruta + 350 g lëng secila	1 min.
Fruta më të Forta mango, kivi më i fortë, mollë, dardha, pjeshkë, kajsi, raven, nektarina	660 g fruta + 350 g lëng secila	1 min. 30 sek.
Fruta të Forta mollë më të forta, dardha më të forta, nektarina më të forta	660 g fruta + 350 g lëng secila	2 min.
Perime		
Perime të Buta domate, avokado, kastravec, gjethe sallate (pa kërcell)	660 g perime + 350 g lëng secila	1 min.
Perime më të Forta selino, panxhar (i gatuar), misër i ëmbël (i konservuar), speca, qepë të njoma, lakër jeshile (pa kërcell), finok, speca	660 g perime + 350 g lëng secila	1 min. 30 sek.
Perime të Forta karota, rrepkë, kunguj të njomë, kohlrabi, rrënjë selinoje, kungull Hokkaido, gjethe sallate me kërcell	660 g perime + 350 g lëng secila	2 min.
Tjetër		
Përbërës të Butë gjalpë kikiriku, gjethe bimësh aromatike, erëza (p.sh. kanellë, xhenxhefil, vanilje), ëmbëlsues (p.sh. mjaltë, shurup agave)	660 g përbërës + 350 g lëng secila	1 min.
Përbërës më të Fortë thekon tërshëre, akullore	660 g përbërës + 350 g lëng secila	1 min. 30 sek.
Përbërës të Fortë akull i grirë, arra	660 g përbërës + 350 g lëng secila	2 min.

12. Defekte, shkaku, zgjidhja

Nëse pajisja juaj nuk funksionon siç duhet, ju lutemi provoni fillimisht këtë listë kontrolli. Ndoshta ka vetëm një problem të vogël dhe mund ta zgjidhni vetë.

RREZIK! Rrezik goditjeje elektrike!

⊙ Mos u përpiqni në asnjë rast ta riparoni pajisjen vetë.

Pjesët e këmbimit

Defekti	Shkaku	Zgjidhja
Ku mund të porosit pjesë këmbimi?		Mund të porosisni aksesorë ose pjesë këmbimi te dyqani në shop.monsieur-cuisine.com.

Motori punon në mënyrë të çrregullt

Defekti	Shkaku	Zgjidhja
Nëse motori punon në mënyrë të çrregullt, kjo mund të shkaktohet nga arsyet e mëposhtme.	Shpejtësia e rrotullimit të blenderit është vendosur në nivel shumë të ulët.	Motori punon me qëllim në mënyrë më të ashpër në cilësimet e ulëta, për të arritur një raport të kënaqshëm përzierjeje. Nuk ka nevojë për ndërhyrje.
	Ju keni zgjedhur një program automatik.	Shumë programe automatike bëjnë pauzë kur ndryshojnë drejtimin e tehut. Kjo mund të japë përshtypjen se motori po ndalon. Por mos u shqetësoni – kështu duhet të ndodhë.
	Motori është i mbingarkuar. Kjo mund të ndodhë kur p.sh. përpunohet shumë brumë.	Ju lutemi lëreni të pushojë pak *Monsieur Cuisine smart* juaj duke e lënë të ftohet për rreth 30 minuta përpara se të vazhdoni. Pastaj mund të vazhdoni, natyrisht me më pak brumë.

Defekte të tjera

Defekti	Shkaku	Zgjidhja
Pajisja nuk ndizet.	Ena e blenderit **5** nuk është pozicionuar siç duhet.	Vendoseni siç duhet enën e blenderit **5**.
	Kapaku **23** ose pjesa e thellë e avullit **3** nuk janë vendosur siç duhet tek ena e blenderit **5**.	Vendoseni siç duhet kapakun **23** ose pjeësn e thellë të avullit **3**.
	Nuk ka energji	Kontrolloni spinën **15**, çelësin On/Off **6** dhe mbase edhe siguresën.
WLAN nuk shfaqet	*MC smart* juaj punon vetëm me një frekuencë rrjeti të WLAN prej 2.4 GHz. Megjithatë, routeri juaj është vendosur në 5 GHz.	Në menunë e cilësimeve të router-it tuaj, aktivizoni WLAN 2.4 GHz përveç WLAN 5 GHz dhe lidhni *MC smart* me të.
Pajisja nuk mund të lidhet me WLAN.	*MC smart* juaj punon vetëm me frekuencë të rrjetit WLAN prej 2.4 GHz. Megjithatë, routeri juaj po përpiqet të bëjë një lidhje 5 GHz.	Në cilësimet e routerit tuaj, jepini WLAN 2.4 GHz një emër të ri që është i ndryshëm nga 5 GHz WLAN. Për shembull, thjesht shtoni "2.4 GHz" tek emri ekzistues dhe lidheni *MC smart* me këtë WLAN. Pajisjet e tjera që funksionojnë me WLAN 2.4 GHz dhe që ishin lidhur më parë me të duhet të rilidhen me të.
	Frekuenca 2.4 GHz është çaktivizuar në router.	Aktivizoni përsëri frekuencën 2.4 GHz në menunë e routerit.
		Kontrolloni spinën **15**, çelësin On/Off **6** dhe mbase edhe siguresën.

Defekti	Shkaku	Zgjidhja
Lëng poshtë pajisjes	Koka e thikave **18** nuk është futur siç duhet, ndaj ena e blenderit **5** rrjedh.	Futeni siç duhet kokën e thikave **18**.
	Gomina **17** për kokën e thikave ka defekt.	Vendosni një gominë të re **17**.
	Nga ena e blenderit **5** ka dalë lëng dhe është derdhur mbi sipërfaqene punës pëmres vrimës së tejmbushjes **12** të njësisë bazë **13**.	Kur përzieni lëngje në shpejtësinë 10 ose me butonin *TURBO*, ena e blenderit nuk duhet të ketë më shumë se 2.5 litra, përndryshe lëngu mund të dalë jashtë Për cilësime shpejtësie më të ulëta se 10, ena e përzierjes **5** mund të mbushet jo më shumë se 3 litra.
Lëngu del në kapakun **23** e enës së blenderit **5**.	Gomina **22** nuk është futur siç duhet.	Futeni gominën siç duhet **22**.
	Gomina **22** ka defekt.	Vendosni një gominë të re **22**.
Temperatura nuk mund të vendoset.	Është zgjedhur një cilësim shpejtësie 4 - 10.	Zgjidhni cilësimin e shpejtësisë 0 - 3.
Cilësimet e mia ndryshojnë vazhdimisht.	Keni vendosur diçka që nuk është e mundur me programin aktual.	Shikoni informacionin në ekran **7** ose në udhëzime.
Koka e thikave **18** nuk rrotullohet.	A është konsumuar foleja e thikave **11**? Kjo mund të ndodhë, për shembull, nëse keni përpunuar një sasi shumë të madhe brumi.	Ndërrojeni folenë e thikave **11** me një të re dhe mos e tejkaloni sasinë maksimale të specifikuar në të ardhmen.
Pjesë të pajisjes ose aksesorëve janë zbardhur ose duken pak si të qumështta.	Disa ushqime ose erëza (p.sh. curry) mund të ndryshojnë ngjyrën e plastikës. Ky nuk është një defekt i pajisjes.	Nuk kërkohet zgjidhje, pasi nuk është e dëmshme për shëndetin.
Nuk mund të zgjidhet një cilësim shpejtësie më i madh se 3.	Është vendosur një temperaturë.	Vendoseni temperaturën në *0*.
Mesazhe gabimi ose shënime në ekran. Skanoni kodin QR për të hyrë në listën e kodeve të gabimeve.	Paralajmërim kundër përdorimit të gabuar	Ndiqni udhëzimet në ekran.

13. Garanci e HOYER Handel GmbH

E dashur kliente, i dashur klient,
Ju merrni një garanci 3-vjeçare për këtë pajisje që nga data e blerjes. Ju keni të drejtë të paraqitni ankesë brenda periudhës ligjore që përmendet, si dhe të drejtën e mbrojtjes sipas rregullave për mbrojtjen e konsumatorit. Gjithashtu keni të drejtën të paraqitni ankesë në lidhje me shitjen e mallrave. Kjo e drejtë ju takon si konsumator, veçanërisht në rastin e mallrave të papajtueshme.

Kushtet e garancisë

Kjo garanci është e vlefshme për produktin:
IAN: 529144_2601 /
525957_2601 / 525961_2601
Vlen për Maqedoninë e Veriut.
Periudha e garancisë fillon që nga data e blerjes. Ju lutemi ruajeni faturën origjinale në një vend të sigurt. Ky dokument kërkohet si provë e blerjes.
Nëse ndodh një defekt materiali ose prodhimi brenda tre viteve nga data e blerjes së këtij produkti, ne, sipas gjykimit tonë, do ta riparojmë ose zëvendësojmë produktin pa pagesë. Kjo garanci kërkon që pajisja me defekt dhe prova e blerjes (fatura e shitjes) të paraqiten brenda periudhës trevjeçare, së bashku me një përshkrim të shkurtër me shkrim të defektit dhe kohës kur ai ndodhi. Nëse defekti mbulohet nga garancia jonë, ju do të merrni produktin e riparuar ose një produkt të ri. Riparimi ose zëvendësimi i produktit nuk fillon një periudhë të re garancie.

Periudha e garancisë dhe kërkesat ligjore për defektet

Periudhës së garancisë i shtohet kohëzgjatja e riparimit ose nis nga fillimi në rast të ndërrimit të produktit. Të drejtat tuaja ligjore ruhen.
Çdo dëmtim ose defekt i pranishëm në kohën e blerjes duhet të raportohet menjëherë pas shpaketimit. Riparimet e nevojshme pas periudhës së garancisë janë të pagueshme.

Fushëveprimi i garancisë

Pajisja është prodhuar me kujdes sipas udhëzimeve të rrepta të cilësisë dhe është testuar plotësisht para dorëzimit.
Garancia vlen për defektet materiale ose të prodhimit.

Nga garancioni përjashtohen tenxheret e djegura, si dhe pjesët që konsumohen dhe i nënshtrohen konsumimit normal dhe dëmtimeve të pjesëve të brishta, p.sh. çelësat, llambat, guarnicionet, tehet e blenderit, priza e teheve, shpatullat, montimi i mikserit ose pjesë të tjera të prodhuara nga qelqi.

Kjo garanci nuk është e vlefshme nëse produkti dëmtohet, përdoret në mënyrë të papërshtatshme ose nuk mirëmbahet siç duhet nga konsumatori. Për të siguruar përdorimin e duhur të produktit, të gjitha udhëzimet e përfshira në udhëzimet e përdorimit duhet të ndiqen në mënyrë strikte. Për të siguruar përdorimin e duhur të produktit, këto udhëzime duhet të ndiqen me kujdes dhe me përpikëri. Përdorimi i pajisjes për qëllime të tjera përveç atyre të rekomanduara ose të synuara nga prodhuesi është rreptësisht i ndaluar, ose duhet të shmanget.
Produkti është menduar vetëm për përdorim privat dhe jo për përdorim komercial. Në rast të keqpërdorimit, trajtimit të papërshtatshëm, përdorimit me forcë ose modifikimeve që nuk janë kryer nga qendra jonë e autorizuar e shërbimit, garancia është e pavlefshme.

Përpunimi në rast të një kërkese për garanci

Për t'u siguruar që kërkesa juaj të përpunohet shpejt, ju lutemi ndiqni udhëzimet e mëposhtme:

- Ju lutemi të keni gati numrin e artikullit **IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601** dhe faturën si provë blerjeje për të gjitha pyetjet.
- Numri i artikullit mund të gjendet në ekranin e tipit, në një gravurë, në faqen e titullit të manualit tuaj (poshtë majtas) ose si një etiketë në pjesën e pasme ose të poshtme të pajisjes.
- Nëse ndodh ndonjë keqfunksionim ose defekt tjetër, ju lutemi të kontaktoni së pari qendrën e shërbimit të përmendur më poshtë me **telefon** ose me **e-mail**.
- Më pas mund të dërgoni produktin e regjistruar defektoz, pa pagesë postare, në adresën e shërbimit që ju është dhënë, duke bashkëngjitur provën e blerjes (faturë) dhe duke deklaruar se cili është defekti dhe kur ka ndodhur.

Mund ti shkarkoni këto dhe shumë manuale të tjera, video produktesh dhe softuerë instalimi në www.lidl-service.com.



Ky kod QR do t'ju çojë direkt në faqen e shërbimit të Lidl (www.lidl-service.com) dhe mund ta hapni udhëzimet e përdorimit duke futur numrin e artikullit (IAN) **529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601**.

Riparim pa garanci ose kërkesa garancie

Pajisja juaj me defekt mund të riparohet nga ne edhe nëse garancioni ka skaduar. Për shembull, sepse periudha e garancisë ka skaduar ose dëmi është shkaktuar aksidentalisht.

Në këtë rast, ju lutemi na kontaktoni siç përshkruhet më sipër. Ju jeni përgjegjës për kostot e transportit dhe riparimit

Qendra e shërbimit

(AL) Shërbimi – Maqedonia e Veriut
Tel.: 0800 90698
E-mail: hoyer@lidl.mk

IAN: 529144_2601 /
525957_2601 / 525961_2601

Furnizuesi

Ju lutemi të vini re se adresa e mëposhtme **nuk është një adresë shërbimi**.
Si fillim, kontaktoni qendrën e përmendur të shërbimit.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GJERMANI

Содржина

1. Безбедносни информации 445
2. Општо 447
3. Преглед 449
4. Делови и нивна функција 450
5. Распакување и поставување 450
6. Вклучување за прв пат и поврзување на интернет 450
7. Користење на садот за блендер 452
8. Основно работење 453
9. CookingPilot 454
10. Чистење на уредот 454
11. Совети за обработка 456
12. Дефекти, причина, решение 462
13. Гаранција од HOYER Handel GmbH 465

ОПАСНОСТ може да произлезе од игнорирање на упатствата за корисникот и безбедносните информации!

Ова кратко упатство не ги заменува главните упатства. Пред да започнете, прочитајте го поглавјето со безбедносни информации во ова упатство за кратки информации или во упатствата за користење на интернет.

Главни упатства

За да ги отворите главните упатства, скенирајте го QR-кодот или внесете www.monsieur-cuisine.com во вашиот прелистувач.

Ви благодариме за довербата!

Честитки за вашиот нов процесор за храна со функција за готвење Monsieur Cuisine smart.

За безбедно ракување со производот и за запознавање со целиот спектар на карактеристики:

- **Внимателно прочитајте ги овие упатства за употреба пред првата употреба.**
- **Пред сè, почитувајте ги безбедносните информации!**
- **Уредот треба да се користи само како што е опишано во упатствата за употреба.**
- **Чувајте ги сите документи.**
- **Доколку го предадете уредот на некој друг, приложете копија од безбедносните информации и упатството за употреба. Тие се дел од производот.**
- **Документацијата за производот се состои од ...**
  - **краток водич со безбедносни упатства,**
  - **упатствата за користење на интернет.**

Се надеваме дека ќе уживате во вашиот нов процесор за храна со функција за готвење *Monsieur Cuisine smart!*

Симболи на уредот

Материјалот од кој се направени уредите со овој симбол, кој е безбеден за храна, нема да го промени вкусот или мирисот на храната.

Овој симбол ве предупредува да не ја допирате жешката површина.

Овој симбол ве предупредува да не допирате жешка пареа.

Предвидена намена

Monsieur Cuisine smart се користи за мешање, матење, сечкање, пасирање, емулгирање, кршење мраз, парење, динстање, месење, запржување, готвење, готвење со зачувани рецепти и мерење храна.
Може да се поврзе на интернет и има пристап до широк спектар на рецепти.
Уредот е дизајниран за приватна, домашна употреба.
Уредот треба да се користи само во затворен простор.
Овој уред не смее да се користи за комерцијални цели.

Предвидлива злоупотреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Опасност од материјална штета!

⊙ Не користете го уредот за сечкање особено тврда храна, како што се семки или мускатни ореви.

Производи од трети страни и нивните ризици:

⊙ Забелешката во копијата од упатството за употреба дека мора да се користат само оригинални додатоци мора секогаш да се почитува.

⊙ Додатоците од трети страни, особено оние што ги блокираат безбедносните функции на Monsieur Cuisine smart, се опасност за вашето здравје и автоматски ја **поништуваат дозволата за работа**. Секоја предизвикана штета (материјална штета, финансиски загуби или телесни повреди) потоа е одговорност на операторот или сопственикот. Како производител, ние не преземаме никаква одговорност под такви околности.

Производот постојано се подобрува.
Затоа, може да има мали отстапувања во илустрациите, особено за софтверот.

За да го одржувате вашиот производ во тек со најсовремените технологии, важно е секогаш да ја ажурирате апликацијата Monsieur Cuisine на вашиот паметен телефон и/или таблет на најновата верзија.

1. Безбедносни информации

Упатства за безбедно работење

⊙ Децата не смеат да го користат овој уред.
⊙ Овој уред со неговиот кабел за напојување мора да се чува подалеку од дофат на деца.
⊙ Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не смеат да го вршат деца.
⊙ Децата не смеат да си играат со уредот.
⊙ Овој уред може да го користат лица со ограничени физички, сензорни или интелектуални способности или лица без соодветно искуство и/или разбирање, доколку се под надзор или имаат инструкции како безбедно да го користат овој уред и доколку се свесни за опасностите што произлегуваат од тоа.
⚠ Површините на уредот стануваат многу жешки за време на работата. За време на работата, секогаш користете држачи за тенџере или ракавици за рерна кога го допирате додатокот на апаратот на пареа или капакот на додатоците на апаратот на пареа.
⊙ Уредот мора да се исклучи од напојувањето доколку се остави без надзор и пред склопување, расклопување или чистење.
⊙ Запомнете дека сечилата се многу остри:
- Никогаш не допирајте ги сечилата со голи раце за да избегнете исечоници.
- За да избегнете повреда од многу острите сечила, користете чиста вода кога плакнете рачно, за да можете лесно да го видите склопот на сечилото.
- Кога го празните садот за блендер, внимавајте да не ги допрете сечилата.
- При вадење и вметнување на сечилата, осигурајте се дека не ги допирате сечилата.

⊙ За време на турбо функцијата, осигурајте се дека нема жешки состојки во садот за блендер. Овие би можеле да се исфрлат и да предизвикаат изгореници.
⊙ Откако ќе се исклучи, сечилата и додатокот за миксер ќе продолжат да ротираат некое време. Почекајте сите делови да застанат пред да го отклучите садот за блендер и да го отворите капакот.
⊙ Овој уред не е наменет да работи со надворешен тајмер или посебен систем за далечинско управување.
⊙ Доколку кабелот за напојување на овој уред се оштети, тој мора да го замени производителот, одделот за сервис на производителот или слично квалификуван специјалист за да се избегнат какви било опасности.
⊙ Пред замена на додатоци или приклучоци кои се движат за време на работа, уредот мора да се исклучи од напојувањето.
⊙ Проверете дали се прелева течност врз приклучокот на уредот.
⊙ Запомнете дека површината на грејниот елемент останува топла по употреба.
⊙ Злоупотребата на уредот може да резултира со повреди.
⊙ Се препорачува претпазливост при истурање топла течност во садот за блендер. Ненадејното формирање на пареа може да ја истисне течноста надвор.
⊙ Користете го уредот само кога сите капаци се правилно поставени и/или безбедносната брава е во опишаната положба.
⊙ Секогаш користете соодветен прибор, како што е шпатула, за да ја туркате храната надолу.
⊙ Никогаш не ставајте ја раката во садот за блендер додека е прикачен на блендерот.
⊙ Овој уред е подеднакво наменет за употреба во домот и во слични апликации на домот, како на пример ...
… во кујни за персоналот, во продавници, канцеларии и други комерцијални средини;
… на земјоделски имоти;

… од клиенти во хотели, мотели и други станбени објекти;
… во објекти со ноќевање со појадок.

⊙ Обрнете внимание на поглавјето за чистење во главните упатства.

ОПАСНОСТ за деца

⊙ Материјалите за пакување не се детски играчки. На децата не треба да им се дозволува да си играат со пластичните кеси. Постои опасност од задушување.

ОПАСНОСТ за и од домашни миленици и добиток

⊙ Електричните уреди можат да претставуваат опасност за домашните миленици и добитокот. Покрај тоа, животните исто така можат да предизвикаат оштетување на уредот. Поради оваа причина, животните треба постојано да се држат подалеку од електрични уреди.

ОПАСНОСТ! Ризик од електричен удар поради влага

⊙ Уредот никогаш не смее да се користи во близина на када, туш, полн мијалник или слични предмети.
⊙ Основната единица, кабелот за напојување и приклучокот за струја не смее да се потопуваат во вода или други течности.
⊙ Заштитете ја основната единица од влага, капки вода и прскање.
⊙ Доколку течноста влезе во основната единица, веднаш извлечете го приклучокот од струја. Проверете го уредот пред повторна употреба.
⊙ Никогаш не допирајте го уредот со влажни раце.
⊙ Доколку уредот падне во вода, веднаш исклучете го приклучокот од струја. Само тогаш е безбедно да се отстрани уредот.

ОПАСНОСТ! Ризик од електричен удар

⊙ Вклучете го приклучок за напојување во штекерот само откако уредот ќе биде целосно склопен.
⊙ Приклучувајте го приклучокот за напојување само во правилно инсталиран и лесно достапен ѕиден штекер со заземјувачки контакт чиј напон одговара на спецификациите на плочката со спецификации. Ѕидниот штекер мора да биде лесно достапен откако уредот ќе се вклучи во струја.
⊙ Уверете се дека кабелот за напојување не може да се оштети од остри рабови или жешки точки. Не виткајте го кабелот за напојување околу уредот.
⊙ Дури и откако ќе се исклучи, уредот не е целосно исклучен од напојувањето. За целосно да го исклучите, извлечете го приклучокот за напојување од струја.
⊙ Внимавајте кабелот за напојување никогаш да не стане опасност од сопнување и никој да не се закачи или да стапне на него.
⊙ Држете го кабелот за напојување подалеку од жешки површини (на пр., жешки плочи).
⊙ Кога го користите уредот, осигурајте се дека кабелот за напојување не може да се заглави или згмечи.
⊙ Кога го вадите приклучокот за напојување од штекерот, секогаш влечете го приклучокот, а никогаш кабелот.
⊙ Исклучете го приклучокот за напојување од штекерот…
… ако има дефект,
… кога не го користите *Monsieur Cuisine smart*,
… пред склопување или расклопување,
… пред чистење,
… при невреме.
⊙ Не користете го уредот ако има видливи оштетувања на уредот или на кабелот за напојување.
⊙ За да избегнете какви било опасности, не правете модификации на уредот.
⊙ Никогаш не вметнувајте предмети или прсти во кој било отвор на уредот; ниту однадвор во отворите за вентилација, ниту во малите отвори во внатрешноста.

ОПАСНОСТ! Ризик од повреда од сечење

⊙ Уредот никогаш не смее да работи без садот.
⊙ Никогаш не посегнувајте во ротирачките сечила. Не допирајте ги ротирачките делови со лажици или слични прибори. Држете ја долгата коса и лабавата облека подалеку од ротирачките делови. Единствен исклучок: шпатулата вклучена во испораката е дизајнирана така што при мешање во насока на стрелките на часовникот не доаѓа во контакт со склопот на сечилото. Шпатулата не смее да се користи со додатокот за миксер.

ОПАСНОСТ ОД ПОЖАР

⊙ Пред да го вклучите уредот, поставете го на рамна, стабилна, сува и отпорна на топлина површина.
⊙ Не е потребно постојано да се надгледува за време на работата, туку само редовно да се проверува. Ова особено важи кога се поставени многу долги времиња на готвење.

ОПАСНОСТ! Ризик од повреда од изгореници

⊙ Ако содржината на садот за блендер е жешка, капакот мора да се отвори полека и внимателно.
⊙ Масата во садот за блендер сè уште е во движење веднаш по пасирањето и може да се истури ако капакот се отвори пребрзо. Затоа, почекајте приближно 10 секунди по пасирањето пред да го отворите капакот.
⊙ Транспортирајте го уредот само откако ќе се олади.
⊙ Почекајте уредот да се олади пред чистење.

ОПАСНОСТ! Ризик од повреда од изгореници

⊙ Избегнувајте отворање на капакот на додатоците на апаратот на пареа за време на процесот на готвење, бидејќи ќе излезе жешка пареа.

- ⊙ Проверете дали жешката пареа излегува низ отворите за пареа на капакот за додатоците на апаратот на пареа. Никогаш не покривајте ги овие отвори, бидејќи во спротивно може да се собере пареа во уредот што нагло ќе излезе кога ќе се отвори капакот.
- ⊙ Ако сакате да го отворите капакот на додатоците за пареа, внимателно подигнете го капакот прво на задната страна, така што бранот пареа што излегува ќе биде насочен подалеку од вас.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Опасност од материјална штета

- ⊙ Поставете го уредот исклучиво на рамна, сува, нелизгава и водоотпорна површина, така што нема да може ниту да падне ниту да се лизне.
- ⊙ Никогаш не ставајте го уредот на жешка површина, на пример, жешка плоча.
- ⊙ Додатокот за миксер мора да се користи само со брзини од 1 до 4.
- ⊙ Турбо функцијата не смее да се користи кога се користи додатокот за миксер.
- ⊙ Користете го садот за блендер исклучиво со капакот на место, во спротивно може да истече течност.
- ⊙ Не ја менувајте положбата на уредот, сè додека во него сè уште има храна или тесто.
- ⊙ Никогаш не преполнувајте го садот за блендер, бидејќи во спротивно содржината може да се исфрли. Прелеаната течност би се истурила на површината. Затоа, треба да го поставите уредот на водоотпорна површина.
- ⊙ Погрижете се за време на готвењето со пареа, никогаш да нема премногу или премалку вода во уредот.
- ⊙ Никогаш не ставајте го уредот директно под плакар закачен на ѕид, бидејќи пареата излегува од горниот дел и може да го оштети мебелот.
- ⊙ За производство на пареа користете само чиста вода за пиење.
- ⊙ Не користете го уредот кога е празен, бидејќи тоа предизвикува прегревање на моторот и може да резултира со негово оштетување.
- ⊙ Користете само оригинални додатоци.
- ⊙ Не користете никакви астрингентни или абразивни средства за чистење.
- ⊙ Уредот е опремен со пластични стапала за вшмукување кои не се лизгаат. Бидејќи мебелот е обложен со широк спектар на лакови и пластика, а исто така е третиран со различни производи за нега, не може целосно да се исклучи можноста дека некои од овие материјали содржат состојки што би можеле да ги оштетат и омекнат пластичните ногарки за вшмукување што не се лизгаат. Доколку е потребно, поставете подлога што не се лизга под уредот.

Амбиентални услови

- ⊙ Уредот е дизајниран за работа на собни температури помеѓу +5 °C и +30 °C. Осигурајте се дека овие температурни ограничувања се почитуваат за време на работата за да се гарантира совршено функционирање и долг век на траење на уредот.
- ⊙ Температурниот опсег за складирање на уредот е од -20 °C до +60 °C. Имајте предвид дека екстремните температури надвор од овој опсег можат да имаат негативно влијание врз функциите и работниот век на уредот.
- ⊙ Одржувајте влажност помеѓу 30% и 75% и за време на работата и за складирањето на уредот.

2. Општо

Технички спецификации

Модел:	SKMS 1200 C1
Напон на мрежата:	230 V ~ 50 Hz
Класа на заштита:	I
Номинална моќност:	1.200 вати; блендер: 1.000 вати; готвење: 1.050 вати
Прекинувачот за вклучување/исклучување на **0** = потрошувачка на енергија:	0 вати
Префрли во режим на подготвеност:	< 20 мин.
Потрошувачка на енергија кога е во режим на подготвеност:	≤ 0,5 вати
WI-FI: Фреквентен опсег: Пренослива моќност:	 2.400 MHz - 2.483,5 MHz < 20 dBm
Максимален волумен на полнење на садот за блендер **5**:	3 литри
Максимален капацитет на тежина на вагата:	5 kg

Информации за батерии/батерии што можат да се полнат според ЕУ 2023/1542

Име/заштитен знак на производителот	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD, No. 5 Building, Houhai Xufa Tech Park, No. 8 Zhenxing Road, Xinhu Sub-district, Guangming district, Shenzhen 518106, Кина.
Тип на батерија	Литиумска копчеста батерија: LIR1220 Број на серија: 2510
Име на бренд	MALAK
Декларацијата за сообразност се издава под единствена одговорност на:	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD
Споменатата батерија е произведена во согласност со регулативата на ЕУ EU2023/1542.	

Белешки за декларацијата за сообразност на ЕУ

HOYER Handel GmbH со ова изјавува дека овој производ ги исполнува основните барања на RED 2014/53/EU и Директивата RoHS 2011/65/EU + 2015/863/EU. Целосната декларација за сообразност на ЕУ може да се најде на интернет на: https://www.hoyerhandel.com/de/konformitaetserklaerungen/

Исфрлање



Овој производ е предмет на одредбите од Европската директива 2012/19/EC. Симболот што прикажува прецртана корпа за отпадоци на тркала означува дека производот се собира како посебен отпад во Европската Унија. Ова важи за производот и сите додатоци означени со овој симбол. Производите означени со овој симбол не смеат да се фрлаат со обичниот домашен отпад, туку мора да се однесат на место за собирање за рециклирање на електрични и електронски апарати.



Овој симбол за рециклирање означува, на пример, предмет или делови од материјалот како вредни за рециклирање. Рециклирањето помага да се намали потрошувачката на суровини и да се заштити животната средина.

Амбалажа

При отстранување на амбалажата, осигурајте се дека ги почитувате еколошките прописи што важат во вашата земја.

Информации за заштита на податоци

Можете да ја најдете „Политиката за приватност“:

- **на уредот:** во менито (☰) под *Privacy Policy (Политика за приватност).*
- **во апликацијата:** во менито на апликацијата *Privacy Policy (Политика за приватност).*
- **на веб-сајтот:** најдолу на почетната страница под *Data protection (Заштита на податоци).*

Бришење податоци

Избришете ги вашите лични податоци пред да го фрлите уредот. Ова може да биде, на пример: врски со апликации или веб-страници, лични информации или поставки.

Транспорт

Доколку некогаш сакате да го транспортирате вашиот MC, препорачуваме да го користите оригиналното пакување. Чувајте го за таа цел.

Користени симболи

	**C**ertified **S**afety. Уредите мора да се усогласат со општопризнатите правила на технологијата и германскиот Закон за безбедност на производите (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Со CE ознаката, HOYER Handel GmbH ја декларира усогласеноста со упатствата на ЕУ.
	Овој симбол ве потсетува да ја отстраните амбалажата на еколошки начин.
	Рециклирачки материјали: картон (освен брановиден картон)
~	AC напон
	Симболот означува дека додатоците се безбедни за машина за миење садови. Информации за тоа кои делови може да се чистат во машина за миење садови можете да најдете во ова упатство за употреба.
	Тоа е рециклиран производ кој е предмет на проширена одговорност на производителот и за кој важат правилата за сепарација на отпадот.

Подлежи на технички измени.

Како да нарачате додатоци

На нашата веб-страница ќе најдете информации за тоа кои додатоци можат да се нарачаат повторно.

Нарачајте онлајн



1. Скенирајте го QR-кодот со вашиот паметен телефон/таблет.
2. QR-кодот ќе ве однесе до веб-страница каде што можете да ја направите повторната нарачка.

Веб-сајт

Веб-сајт: www.monsieur-cuisine.com

3. Преглед

1 Капак за додатоците за пареа
2 Додаток за пареа, плиток
3 Додаток за пареа, длабок
4 Заптивка за длабок додаток за пареа (обезбедете ја точната позиција)
5 Сад за блендер
6 **0/I** прекинувач за вклучување/исклучување
7 Екран на допир
8 Контролен бројчаник
9 LED-прстен
10 Приклучок за садот за блендер
11 Приклучок за сечило
12 Дупка за прелевање
13 Основна единица
14 Вшмукувачки стапала
15 Кабел за напојување со приклучок за напојување
16 Кабелски дел
17 Заптивка за склопот на сечилото (обезбедете ја точната позиција)
18 Склоп на сечило
19 Тенџере за готвење
20 Додаток за миксер
21 Шпатула
22 Заптивка за капакот на садот за блендер (обезбедете ја точната позиција)
23 Капак за садот за блендер
24 Мерна чаша

без слика:

25 Силиконски капак
26 Рачка за отклучување

4. Делови и нивна функција

Дел	Употреба	Забелешки
Склоп на сечило **18**	- За мелење, сечкање, пасирање - За програмата *KNEAD (МЕСЕЊЕ)* - Со функцијата *TURN LEFT (СВРТИ ЛЕВО)* за нежно мешање	- Секогаш мора да се користи за запечатување на садот за блендер **5** - Доколку е потребно, прво исечете ја храната на парчиња со должина на работ од приближно 3-4 cm - Може да се користи со сите поставки за брзина (од 1 до 10)
Мерна чаша **24**	Истовремено, мерната чаша **24** се користи за затворање на капакот на садот за блендер **5** и за мерење на состојките (20 ml до 100 ml).	**ПРЕТПАЗЛИВО!** Пред да ја извадите мерната чаша **24**, мора да ја намалите брзината на поставка 1, 2 или 3, за да не може да се исфрли храна.
Тенџере за готвење **19**	За готвење и динстање	Наполнете го садот за блендер **5** со најмалку 500 ml вода
Додаток за миксер **20**	За течна храна - За шлаг крем (најмалку 200 g) - За матење на белка од јајце (најмалку 4 јајца) - За емулгирање (на пр., мајонез)	- Мора да се користи само со брзини од 1 до 4 - Не смее да се користи со функција *TURBO (ТУРБО)*
Шпатула **21**	Шпатулата **21** се користи за мешање на состојките и за вадење на садот за готвење **19**.	Шпатулата **21** не смее да се користи со додатокот за миксер **20** вметнат. Во спротивно, шпатулата може да се заглави во додатокот за миксер.
Додаток за пареа **2**, плиток и длабок **3**	За парење	По потреба, можете да го користите само додатокот за длабока пареа **3** или двата додатоци за пареа (**2** и **3**). Плиткиот додаток за пареа **2** не може да се користи без длабокиот додаток за пареа **3**.

5. Распакување и поставување

За време на производството, се нанесува тенок слој од масло за заштита на многу компоненти. Пред првата употреба, работете со уредот само со вода за да можат сите остатоци да испарат.

ЗАБЕЛЕШКА: кога уредот се користи првите неколку пати, може да се создаде некаков мирис поради загревањето на моторот. Ова е безопасно. Осигурајте соодветна вентилација.

1. Отстранете го целиот материјал за пакување.
2. Проверете дали сите делови се присутни и неоштетени.
3. **Исчистете го уредот пред првата употреба!**
4. Користете го садот за блендер **5** за еднаш да зовриете 3 литри вода, а потоа истурете ја.
5. Поставете ја основната единица **13** исклучиво на рамна, сува, нелизгава и водоотпорна површина, така што нема да може ниту да падне ниту да се лизне.

ПРЕТПАЗЛИВО!

⊙ Прелеаната течност би се истурила на работната површина. Затоа, треба да го поставите уредот на водоотпорна површина.

6. Вклучување за прв пат и поврзување на интернет

Можете да го користите Monsieur Cuisine smart во секое време без интернет-врска. Целта на поврзувањето со интернет е користење на паметни функции преку апликациите Monsieur Cuisine и Google Home од вашиот паметен телефон или таблет.

Како да најдете информации за вашата WLAN мрежа!

Ако не сте сигурни која е вашата WLAN мрежа или лозинка, еве неколку совети за тоа каде да ги најдете информациите.

- Погледнете ја задната или долната страна на вашиот рутер. Таму обично ќе ги најдете сите информации што ви се потребни.
- Проверете ја документацијата што ја добивте од вашиот провајдер на интернет.
- Име на WLAN мрежата:
  Ова обично се споменува под „WLAN name“ (Име на WLAN) или „SSID Name“ (Име на SSID) или комбинација од двете „WLAN name (SSID)“ (Име на WLAN (SSID)). После ова доаѓа името. Ако го видите ова во списокот на Monsieur Cuisine smart, допрете на него.
- Име на лозинката:
  Обично се наоѓа под „Name WLAN password“ (Лозинка за WLAN) или „WLAN key” (Клуч за WLAN). Најмногу е проследено од WPA, WPA2 или слично во загради, што е тип на шифрирање. Потоа следи лозинката, обично како комбинација од броеви и букви или само бројки.

Општи информации за WLAN врската

- Најавувањето на вашата WLAN мрежа е потребно само кога се поврзувате за прв пат или откако сте направиле промени на вашата WLAN мрежа.
- *Monsieur Cuisine smart* ќе запомни мрежа на која бил поврзан еднаш и автоматски повторно ќе се поврзе.
- Како по правило, мора да се внесе лозинка при првото поврзување. Во необичниот случај вашата мрежа да е необезбедена, не треба да се внесува лозинка.
- Вашиот MC smart работи само со Wi-Fi мрежа со фреквенција од 2,4 GHz. Ако Wi-Fi не е прикажано, активирајте Wi-Fi од 2,4 GHz покрај Wi-Fi од 5 GHz во менито за поставки на вашиот рутер и поврзете го MC smart со мрежата. Повеќето рутери автоматски ја доделуваат оваа фреквенција на *MC smart.*
  Ако ова не е случај и уредот не може да се поврзе на Wi-Fi мрежа, доделете ново име на Wi-Fi мрежата од 2,4 GHz во поставките на вашиот рутер што е различно од Wi-Fi мрежата од 5 GHz и поврзете го MC на таа Wi-Fi мрежа. Другите уреди што работат на Wi-Fi од 2,4 GHz и претходно биле поврзани со него мора повторно да се поврзат со него.

Вклучување за прв пат

1. Поврзете го приклучокот за струја **15** во соодветен ѕиден штекер. По поврзувањето ѕидниот штекер сепак мора да биде лесно достапен. Извлечете само онолку кабел колку што е потребно од преградата за кабли **16**.
2. Поставете го прекинувачот за вклучување/исклучување **6** одзади на десната страна на **I**: екранот **7** светнува.
3. По неколку секунди, се појавува екранот за да го изберете јазикот. Допрете го саканиот јазик и потоа допрете го копчето за зачувување *NEXT (СЛЕДНО)*.
4. Допрете ја саканата земја и потоа допрете на копчето *NEXT (СЛЕДНО)*.
5. Се појавува список со сите видливи WLAN мрежи.
   - Кога првпат ќе се избере, WLAN мрежите ќе се бараат автоматски.
   - Сите најдени WLAN мрежи се прикажани во список.
   - Допрете *Skip (Прескокни)* со прстот ако не сакате да се поврзете на интернет и потврдете го вашиот избор. Следното е краток вовед во софтверот. Допрете на екранот за следниот чекор.
   - По завршувањето на воведот, на екранот се појавува менито за почеток.
6. Поминете со прстот на екранот за да се движите нагоре и надолу по списокот.
7. Допрете ја вашата WLAN мрежа со еден прст.
8. Ако мрежата е незаштитена, врската сега ќе се воспостави. Меѓутоа, веројатно ќе се појави мал прозорец, во кој ќе треба да ја внесете лозинката за WLAN (клуч WLAN).
   Ќе има и тастатура на која ќе можете да ја внесете лозинката.
9. Откако ќе влезете, притиснете го копчето со знакот за штиклирање. Врската ќе се воспостави.
10. Во новиот прозорец можете да создадете сметка на Lidl, да се најавите на вашата постоечка сметка на Lidl или да ги прескокнете двете.
    - Допрете *Skip* (Прескокни) ако не сакате да направите ништо од тоа.
    - Допрете на *LOG IN (НАЈАВИ СЕ)* за да се најавите на вашата постоечка сметка на Lidl. Само следете ги упатствата на екранот. Вашиот *MC smart* автоматски се регистрира кога ќе се најавите на вашата сметка на Lidl.
    - Прочитајте го следниот дел за да создадете нова сметка на Lidl.

ЗАБЕЛЕШКИ:

- **Постоечка сметка**: можете да го регистрирате вашиот *MC smart* со вашата онлајн сметка на Lidl или со вашата сметка на Lidl Plus.
- **Нова сметка:** кога регистрирате нов *MC smart*, нова сметка автоматски се создава. Ова секогаш се прави според сегашните спецификации на Lidl.

Создајте ја вашата прва сметка на Lidl

Ако сè уште немате сметка на Lidl, но сакате да ги уживате сите придобивки на вашиот нов *MC smart*, создајте сметка сега.

1. *Допрете CREATE A LIDL ACCOUNT (СОЗДАЈ СМЕТКА НА LIDL).*
2. Внесете ја вашата адреса за е-пошта двапати, а потоа лозинка.
3. Притиснете го копчето со стрелка за да потврдите.
   На екранот се појавува нов прозорец. Е-порака со код ќе биде испратена на адресата за е-пошта што ја внесовте.
4. Внесете го кодот од е-пораката во полето.

5. Допрете ја зелената стрелка на десната страна од тастатурата.
6. Штиклирајте го полето за да се согласите со „Условите и правилата за користење“. Нема да се создаде сметка без согласност.
   Доколку сакате, можете и да се претплатите на билтенот. За да го направите ова, едноставно штиклирајте го полето.
7. Допрете го долното копче за да ја создадете вашата сметка на Lidl. Кога ова е направено, на екранот се појавува кратка порака. Нов прозорец ќе се отвори автоматски.
8. Во прозорецот за приватност, можете да одредите дали и, доколку е така, кои податоци би сакале да ги споделите.
   - Ако не сакате да споделувате никакви податоци, допрете *DECLINE ALL (ОДБИЈ ГИ СИТЕ)*.
   - За да ги споделите сите податоци, допрете *CONSENT TO ALL* (*СОГЛАСИ СЕ СО СИТЕ).*
   - Ако сакате да споделите само некои податоци, допрете ги соодветните полиња и потоа допрете *ACCEPT SETTINGS (ПРИФАТИ ГИ ПОСТАВКИТЕ).*
9. Следното е краток вовед во софтверот. Допрете на екранот за следниот чекор. По завршувањето на воведот, на екранот се појавува менито за почеток.

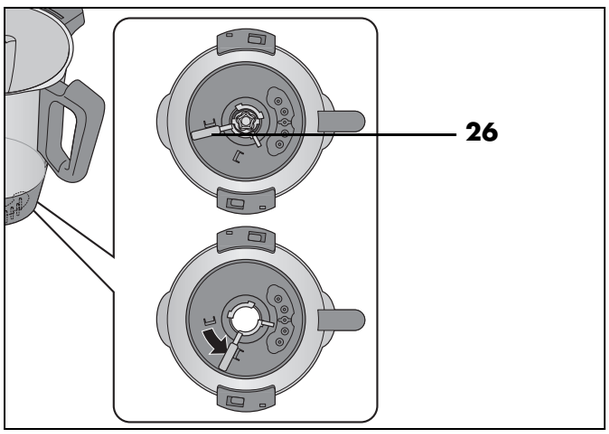
Откако ќе се воспостави врската и ќе се најавите на вашата членска сметка, новите рецепти од нашата веб-локација автоматски ќе се вчитаат и зачуваат во Monsieur Cuisine smart.

Бришење податоци за автентикација/ исклучување или бришење сметки

За да го исклучите уредот од WLAN мрежата, исклучете го WLAN во менито или вратете ги фабричките поставки.
За да ја промените лозинката за WLAN мрежата, погледнете ги упатствата за вашиот рутер.
Во менито за поставки, ќе ја најдете вашата корисничка сметка, каде што може да управувате и со поставките за сметката LIDL. Можете да се одјавите од вашата сметка или да ја промените лозинката.
За да го исклучите уредот од сметката LIDL, одете во менито за поставки, каде што може да се одјавите од вашата сметка или да ги вратите фабричките поставки. За да ја избришете вашата сметка LIDL, следете ги упатствата на соодветните веб-локации на LIDL.
За да се исклучите од апликацијата или од Google Home, вратете ги фабричките поставки.

7. Користење на садот за блендер

Склопот на сечило **18** се користи за сецкање храна. Садот за блендер **5** никогаш не смее да се користи без склопот на сечило **18**, бидејќи склопот на сечило **18** го запечатува садот за блендер **5** на дното. За да го отстраните склопот на сечило **18**, постапете на следниов начин:



1. Поставете го садот за блендер **5** хоризонтално.
2. Притиснете ја рачката за отклучување **26** на долната страна на садот за блендер **5** така што таа покажува на симболот за отворена брава.



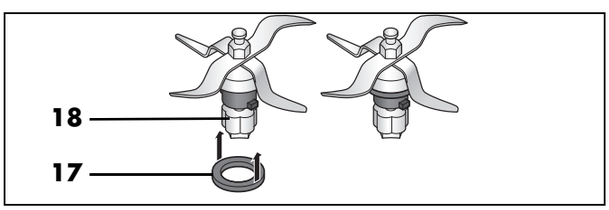
3. Извлечете го склопот на сечило **18** внимателно кон врвот.

За да го вметнете склопот на сечило **18**, постапете на следниов начин:

1. Поставете го садот за блендер **5** хоризонтално.
2. Вметнете го склопот на сечило **18** одозгора. Имајте предвид дека двете камери на дното на склопот на сечилото **18** мора да се туркаат низ двете вдлабнатини во долната страна на садот за блендер **5**.

ПРЕТПАЗЛИВО!

⊙ Проверете дали заптивката **17** е правилно поставена на склопот на сечило **18**, бидејќи во спротивно содржината може да избега.



3. Со цел да го заклучите склопот на сечило **18**, поместете ја рачката за отклучување **26** на долната страна на садот за блендер **5** така што да покажува на симболот за затворена брава.

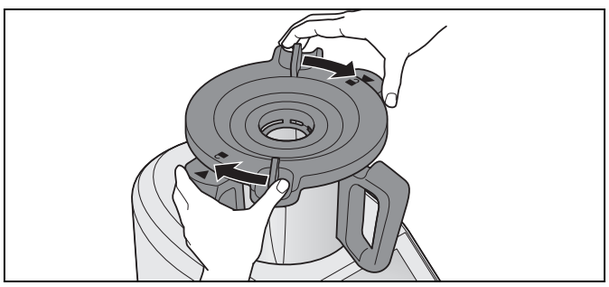


Вметнување на садот за блендер

1. Ставете го садот за блендер **5** во приклучокот **10**. Предниот дел со рачката е свртен кон вас.
2. Притиснете го садот за блендер **5** надолу додека не се намести правилно.

Монтирање на капакот

1. Ставете го капакот **23** за садот за блендер така што симболите за заклучување ќе се спроти стрелките на садот за блендер **5**.



2. Свртете го капакот **23** во насока на стрелките на часовникот со двете раце.
   Само кога капакот **23** е правилно затворен, уредот може да се вклучи. Кога програмата е активна, аудиосигналот покажува дека уредот сега е повторно подготвен за работа.

Отстранување на садот за блендер

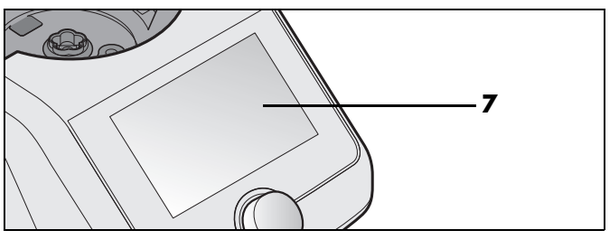
1. Свртете го капакот **23** со двете раце во спротивна насока од стрелките на часовникот и потоа извадете го.
2. Извадете го садот за блендерот **5** нагоре.

8. Основно работење

Вклучување на уредот

- Поставете го прекинувачот за вклучување/исклучување **6** одзади на десната страна на **I**:
  - Екранот **7** се пали.
  - На екранот се појавува менито за почеток.

Екран

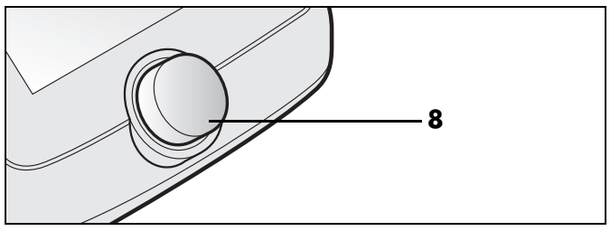


Екранот **7** ги прикажува сите поставки и работни вредности.

Ако ниедна функција не е активна и не се извршува никаква операција по прибл. 5 минути, на екранот **7** се појавува дијалог прозорец кој го одбројува времето додека уредот не се префрли во мирување.

- Притиснете го копчето за дијалог прозорец или контролниот бирач **8** за да го задржите уредот активен.
- Ако уредот е во мирување, едноставно притиснете или свртете го контролниот бирач **8** за да го „разбудите“ уредот.
- Контролата и поставувањето на вредностите се вршат преку екранот на допир **7** и контролниот бирач **8**. Во многу случаи, двата типа на операција се можни.
- Можете да направите поставки со допирање на копчињата или со лизгање и ротирање.

Контролниот бирач



- Со притискање на контролниот бирач се активира означената функција.
- Користете го контролниот бирач **8** за да ги приспособите поставките. Поставките обично се прикажуваат веднаш на екранот **7**. На пример, можете да се движите низ списоците или да изберете ставки од менито со вртење на контролниот бирач.
- Поставките секогаш се прават само за активираната функција (на пример, време, температура или брзина на програмата).

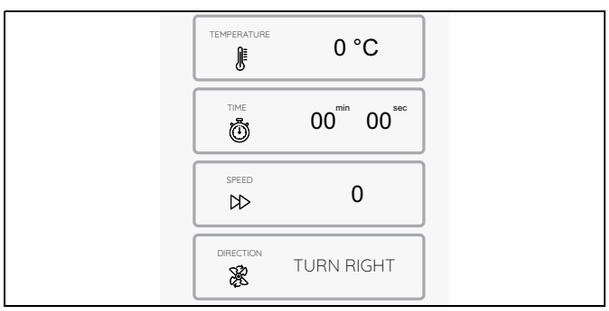
Вага

Вградената кујнска вага мери во зголемувања од 1 грам до 5 килограми.
Вагата е лесна за ракување. Подготвен е за употреба кога не е во тек никаква операција.

ЗАБЕЛЕШКИ:

- Почетната тежина е 2 грама.
- Ако сакате да мерите 5 грама или помалку, резултатите од мерењето може да бидат неточни.

Основни поставки за готвење

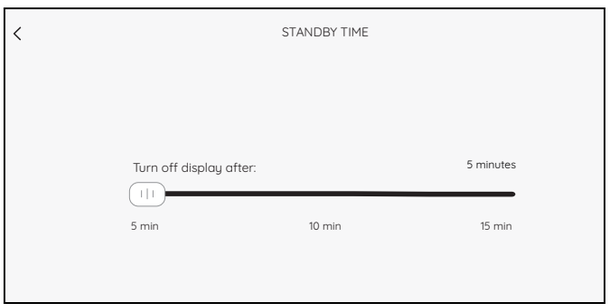


- Допрете на едно од 4-те копчиња и полето за поставување на соодветната вредност се отвора десно.

Изберете време на мирување

Овде избирате колку долго екранот да остане вклучен по последното поставување. Кога ќе истече избраното време, ќе добиете порака за околу 25 секунди. Направете некаква поставка за да спречите исклучување. Ако не направите никакви поставки, уредот се префрла во мирување.

1. Менито е отворено и се прикажува на екранот.



2. Поместете го контролниот бирач до саканата положба. Можете да го изберете времето на исклучување во чекори од една минута помеѓу 5 и 15 минути. Се прикажува избраното време.
3. Допрете го копчето со стрелка < горе лево за да излезете од менито. Поставката е зачувана.

Фабрички поставки

Ресетирањето на фабрички поставки ги брише сите поставки и вашата историја на готвење.

1. Притиснете ☰ *-> Settings (Поставки) -> RESET TO FACTORY SETTINGS (РЕСЕТИРАЈ НА ФАБРИЧКИ ПОСТАВКИ).*
2. Допрете го копчето *YES (ДА)* за да ја започнете функцијата. Накратко се појавува почетниот екран, а потоа менито за јазици.
3. Допрете го саканиот јазик и потоа допрете го копчето за зачувување.
4. Сега изберете ја вашата Wi-Fi мрежа и внесете го WLAN клучот/лозинката. Допрете го знакот за штиклирање за да го зачувате записот.
5. Следете ги упатствата на екранот.

9. CookingPilot

CookingPilot на Monsieur Cuisine smart ве води чекор по чекор низ избраниот рецепт, оттука и името CookingPilot (водено готвење).

Општи информации за CookingPilot

- *Monsieur Cuisine smart* се испорачува со многу рецепти зачувани во неговата меморија.
- Кога сте поврзани на интернет и вашата членска сметка, дополнителни рецепти се вчитуваат во меморијата. Не заборавајте да се најавите.

Повикување менија

- Притиснете го копчето *RECIPES (РЕЦЕПТИ).* Можете да го најдете, на пример, во менито за почеток или во горниот лев агол кога сте во менито Programs.

Ќе видите голем број рецепти со фотографии. За да отворите рецепт, допрете на фотографијата.

- Ако сакате да излезете од рецепт, постапете на следниов начин:
  - Притиснете го копчето ⮠ горе лево. Следниот прозорец ви овозможува да го зачувате тековниот чекор од рецептот.
  - Се појавува почетната страница на рецептот. Притиснете го копчето со стрелка < горе лево за да го отворите главното мени за рецепти.

10. Чистење на уредот

ОПАСНОСТ! Ризик од електричен удар!

⊙ Исклучете го приклучокот за струја **15** од штекерот пред секое чистење.
⊙ Никогаш не потопувајте ја основната единица **13** во вода.

ОПАСНОСТ! Ризик од повреда од сечење!

⊙ Запомнете дека сечилата на склопот на сечило **18** се многу остри. Никогаш не допирајте ги сечилата со голи раце за да избегнете исеченици.
⊙ Пред да го извадите склопот на сечилото **18**, исплакнете го садот за блендер **5** со вода и отстранете ги остатоците од храна од сечилата за да може безбедно да се извади склопот на сечилото **18**.
⊙ Кога се мие рачно, водата треба да биде доволно чиста за да можете лесно да го видите склопот на сечилото **18** за да избегнете повреди предизвикани од многу острите сечила.

ПРЕТПАЗЛИВО!

⊙ Никогаш не користете абразивни, корозивни или чисти средства за чистење. Овие може да го оштетат уредот.

ЗАБЕЛЕШКА: Одредена храна или зачини (на пр., кари) може да ја обезбојат пластиката. Ова не е грешка на уредот и е безопасно за здравјето.

Предплакнење

1. Ставете го садот за блендер **5** во уредот.
2. Наполнете 0,5 l вода во садот за блендер. Во водата можете да додадете малку благ детергент.
3. Ставете го капакот **23** на садот заблендер.
4. Изберете ја програмата *PRE-RINSE (ПРЕДПЛАКНЕЊЕ).*
5. Изберете помеѓу:
   - *SHORT CLEANING (КРАТКО ЧИСТЕЊЕ)* (1 мин. и 30 сек.) или
   - *LONG CLEANING (ДОЛГО ЧИСТЕЊЕ)* (1 мин. и 45 сек.)
6. Притиснете *START* (СТАРТ). Програмата започнува со циклусот на плакнење и времето тече наназад.

ЗАБЕЛЕШКА: во долгиот процес на чистење, водата се загрева пред самиот процес на чистење.

7. Кога ќе заврши процесот на плакнење, на екранот се појавува *DONE (ГОТОВО)*.
8. Истурете ја водата и почнете да чистите.

Чистење на основната единица

1. Исчистете ја основната единица **13** со влажна крпа. Можете да користите и малку детергент.
2. Избришете со чиста, малку влажна крпа со чиста вода.
3. Не користете ја основната единица **13** додека повторно не се исуши целосно.
4. Екранот може да се чисти и со крпа за чистење леќи или со специјални средства за чистење монитори.

Чистење во машина за миење садови

Следниве делови се безбедни за миење садови:

- Сад за блендер **5**
- Мерна чаша **24**
- Капак за садот за блендер **23**
- Заптивка за садот за блендер **22**
- склоп на сечило **18**
- Заптивка за склопот на сечилото **17**
- Тенџере за готвење **19**
- Додаток за миксер **20**
- Шпатула **21**
- Додаток за пареа, длабок **3**
- Заптивка на додатокот за пареа **4**
- Додаток за пареа, плиток **2**
- Капак за додатоците за пареа **1**

Следниве делови **никогаш** не смеат да се чистат во машина за миење садови:

- Основна единица **13**

ЗАБЕЛЕШКИ:

- Може да се појави мало изобличување при чистење во машина за миење садови. Ова се случува само со додатоци кои се под напнатост кога се загреваат. Поставете ги деловите лабаво во машината за миење садови. На овој начин можете да бидете сигурни дека нема да дојде до изобличување.
- Пред да го исчистите садот за блендер **5** во машината за миење садови, секогаш отстранувајте го склопот на сечилото **18**.

Чистење на додатоците

1. Исплакнете го садот за блендер **5** со топла вода и истурете ја водата.
2. Отстранете го склопот на сечилото **18** и извадете ја заптивката **17**.
3. Исчистете ги сите додатоци рачно во мијалник со вода за садови или во машина за миење садови.
4. Кога чистите рачно, исплакнете ги сите делови со чиста вода.
5. Оставете ги деловите целосно да се исушат пред повторно да ги користите.
6. Пред повторно да го користите уредот, повторно ставете го склопот на сечилото **18** во садот за блендер **5**.



Како да нарачате додатоци повторно
Ако откриете дека нешто треба да се обнови додека чистите, можете повторно да ги нарачате додатоците. Едноставно скенирајте го QR-кодот.

11. Совети за обработка

Референтни вредности за автоматската програма за месење

Автоматска програма	Работна алатка	Мин. количина	Макс. количина	Претходно одредено време
Firm dough (Цврсто тесто) (на пример, леб или пица)	Склоп на сечило **18**	500 g тесто	1000 g брашно/1750 g тесто	2 мин.
Soft dough (Меко тесто) (на пр., теста со квасец или бриош)			1000 g брашно	
Liquid batter (Течно тесто) (на пр., палачинки)			1000 g брашно	

Референтни вредности за автоматската програма за пасирање

Храна	Работна алатка	Количина	Време
Сурово овошје и суров зеленчук	Склоп на сечило **18**	250 g	1 минута
Пасирање готвен зеленчук			45 секунди

Референтни вредности за шлаг крем

Храна	Работна алатка	Количина	Време	Поставка
Изматете го изладениот шлаг крем додека не се стегне	Додаток за миксер **20**	200 g	2 - 2:30 минути под визуелен надзор	3

Референтни вредности за сецкање храна

Храна	Работна алатка	Количина	Поставка	Време
Бадеми	Склоп на сечило **18**	200 g	10	10 секунди
Јаболка (на парчиња)		600 g	5	6 секунди
Лепињи		1	8	20 секунди
Хељда		250 g	10	1 минута
Зелка (црвена/бела)		500 g	6	8 секунди
Моркови (исечени, околу 5 cm)		500 g	6	8 секунди
Чоколада/чоколаден премаз		200 g	8	15 секунди
Зрна кафе		100 g	10	45 секунди
Лук		1 чешне	8	5 секунди
Билки		20 g	6	8 секунди
Коцки мраз		250 g	Турбо	3 x 1 секунда
Ленено семе		100 g	10	15 секунди
Месо (замрзнато)		100 g	8	16 секунди
Јатки		200 g	10	10 секунди
Овес		250 g	10	1 минута и 30 секунди
Кромид		1	6	8 секунди
Бибер во зрна		20 g	10	20 секунди
Семиња на афион		250 g	9	35 секунди
Компир (на парчиња)		1 kg	5	10 секунди
Рж		250 g	10	1 минута и 30 секунди
Сусам		50 g	10	10 секунди
Спелта		250 g	10	1 минута и 30 секунди
Зачини		20 g	10	20 секунди
Шеќер		100 g	10	20 секунди
Зрна пченица		250 g	10	1 минута и 30 секунди
Зрна пченица		500 g	10	2 минути

Совети и референтни вредности за автоматската програма за парење

- Кога ја ставате храната, погрижете се некои од отворите во корпата за пареа **2** / **3** или садот за готвење **19** да останат празни. Само тогаш е можно пареата слободно да се шири и рамномерно да се варат состојките.
- Количина на вода во садот за блендер **5**: 1 литар со додаток за пареа **3** // 0,5 литри со садот за готвење **19**.

Храна	Количина	Време за готвење
Зеленчук		
Аспарагус, цели стебла	500 g	18 минути
Грав, зелен, цел	500 g	10 минути
Брокула, во цветови	500 g	12 минути
Прокељ, цел	500 g	12 минути
Зелка, рендана	500 g	12 минути
Моркови (парчиња од приближно 3 mm)	500 g	12 минути
Моркови, цели, многу тенки	500 g	12 минути
Карфиол, во цветови	500 g	15 минути
Тиквички (парчиња од приближно 5 mm)	500 g	12 минути
Пискавец (парчиња од приближно 1 cm)	500 g	12 минути
Келераба (парчиња од приближно 1 cm)	500 g	15 минути
Праз (парчиња од приближно 1 cm)	500 g	6 минути
Зелена боранија, цел	200 g	8 минути
Печурки, сецкани	250 g	15 минути
Грашок, замрзнат	250 g	8 минути
Бибер (парчиња од приближно 1 cm)	500 g	10 минути
Компири, излупени и исечени на четвртинки	800 g	15 минути
Компири, мали, со кора	800 g	15 минути
Спанаќ, свеж	250 g	7 минути
Овошје		
Јаболка, четвртини	500 g	12 минути
Кајсии, преполовени	500 g	10 минути
Праски, преполовени	500 g	10 минути
Круши, четвртини	500 g	12 минути
Сливи, преполовени	500 g	12 минути
Месо		
Филе од пилешки гради, на парчиња со големина на порција	500 g	12 минути
Филе од пилешки гради, цели	150 g	15 минути
Ќофтиња	500 g	15 минути
Мисиркино филе, во парчиња со големина на порција	500 g	12 минути
Мисиркино филе, цело	150 g	15 минути
Риба		
Школки	1 kg	15 минути
Полок филе	1 - 4 парчиња, по 200 g, со дебелина од 2 cm	12 минути
Ракчиња, сурови	250 g	10 минути
Филе од лосос	1 - 4 парчиња, по 300 g, со дебелина од 3 - 4 cm	12 минути
Пастрмка, цела	2 парчиња, по 250 g	15 минути

Совети и вредности на референтни вредности за автоматската програма SOUS-VIDE

- Ставете ја храната во ќесичка за вакуумирање и вакуумирајте ја. Или ставате во кеса за замрзнување. Ставете ја кесата за замрзнување во водата со отворот свртен нагоре и истискајте го целиот воздух. На крајот цврсто затворете ја кесата со штипки.
- Ставете го садот за готвење во садот за блендер.
- Наполнете го садот за блендер со топла вода веднаш под горниот раб на садот за готвење.
- Ставете ја кесата во садот за готвење и нежно притиснете ја во водата додека не се покрие целосно со вода.
- Ставете ја кесата за замрзнување во садот за готвење така што отворот на кесичката со штипки е свртен нагоре.
- Доколку е потребно, додајте уште малку топла вода. Меѓутоа, обрнете внимание на максималното ниво на полнење на садот за блендер.
- Најдобро е храната да се запржи накратко во тава по готвењето.

Храна	Количина (приближно 4 порции)	Време за готвење	Слабо печено	Средно печено	Средно	Добро печено
Месо						
Срнечко, со коски	600 g	1 ч.	-	52 °C	55 °C	62 °C
Говедски стекови	4 парчиња (180 g секое, 2 - 3 cm дебелина)	1 ч.	52 °C	55 °C	58 °C	62 °C
Говедско филе	800 g	2 ч.	-	54 °C	59 °C	-
Свински врат	800 g	2 ч. 30 мин.	-	60 °C	65 °C	72 °C
Свинско филе	600 - 800 g	1 ч. 30 мин.	-	56 °C	59 °C	63 °C
Пилешки гради	4 парчиња (150 g секое, 3 - 4 cm дебелина)	50 мин.	-	-	-	70 °C
Паткини гради	2 парчиња (300 g секое, 2 - 3 cm дебелина)	70 мин.	-	58 °C	60 °C	70 °C
Јагнешко филе	500 g	45 мин.	-	62 °C	65 °C	70 °C
Риба						
Филе од лосос	4 парчиња (125 g секое, 2 - 3 cm дебелина)	40 мин.	40 °C прозирно	45 °C нежно	50 °C цврсто	65 °C добро зготвено
Кралски ракчиња	20 пар.	25 мин.	40 °C прозирно	45 °C нежно	50 °C цврсто	56 °C добро зготвено
Зеленчук						
Зелен аспарагус	400 g	20 мин.	-	-	-	85 °C
Моркови	400 g (дебели моркови исечени на половина по должина)	1 ч.	-	-	-	85 °C
Зелена боранија	400 g	1 ч.	-	-	-	85 °C
Овошје						
Ананас/праски/кајсии/ вишни измиени, исчистени од семки и исечени на парчиња по желба	400 g	1 ч.	-	-	-	85 °C
Јаболка/круши измиени, исчистени, исечени на клинови	400 g	25 мин.	-	-	-	85 °C

Совети и референтни вредности за автоматската програма SLOW COOK

Програмата *SLOW COOK* (БАВНО ГОТВЕЊЕ) ја готви храната во некој вид течност. Во зависност од вкусот и употребениот производ, ова може да биде, на пример, супа, сок, вода или вино. По желба може да се додадат зачини и дополнителна храна.

Храна	Количина (приближно 4 порции)	Други состојки	Време за готвење	Температура
Месо				
Печено говедско/ варено филе	800 g во едно парче	Ставете го садот за блендер со 1 литар супа од месо	6 ч.	85 °C
Говедски гулаш	800 g во коцки од 2 x 3 cm	Ставете го садот за блендер со 500 ml супа од месо	4 ч.	85 °C
Свински кременадли	800 g во едно парче	Ставете го садот за блендер со 1 литар супа од месо	6 ч.	85 °C
Свински гулаш	800 g во коцки од 2 x 3 cm	Ставете го садот за блендер со 500 ml супа од месо	4 ч.	85 °C
Пилешки котлети	800 g во ленти, прибл. 1 cm дебелина	Ставете го садот за блендер со 500 ml супа од месо	1 ч.	90 °C
Риба				
Рибја чорба	1 kg зеленчук исчистен, измиен и исечен на парчиња со големина на залак, 500 g готово за варење филе од риба без кожа во парчиња со големина на залак, зачини	Ставете го зеленчукот во садот за блендер со 1 литар супа од зеленчук или риба. Додајте ја рибата.	2 ч. макс. 30 мин.	85 °C 70 °C
		ЗАБЕЛЕШКА: додајте ја рибата во чорбата само на крајот. Не треба да се готви повеќе од 30 минути за да не се распадне.		
Зеленчук				
Чорба од зеленчук	1 kg зеленчук исчистен, измиен и исечен на парчиња со големина на залак, зачини	Ставете го зеленчукот во садот за блендер со 1 литар супа од зеленчук.	2 ч.	90 °C
Овошје				
Компот	800 g овошје, измиено, исчистено и исечено на макс. коцки од 2 cm	Овошјето ставете го во бокалот со блендер со 100 ml вода и 3 лажици шеќер	2 ч.	90 °C
Сос од јаболка, пире од сливи	1,2 kg овошје, измиено, исчистено и исечено на макс. коцки од 2 cm	Овошјето ставете го во бокалот со блендер со 200 ml процеден овошен сок.	5 часа, а потоа пасирајте со мерната чаша на место 1 мин со брзина 10	80 °C

Совети и референтни вредности за автоматската програма FERMENT (ФЕРМЕНТИРАЊЕ)

- Можете да ги рафинирате готовите производи со зачини, билки, јаткасти плодови или овошје како што сакате.
- Тестото со квасец можете да го ферментирате во додатокот за пареа. За да го направите ова, ставете 250 ml вода во садот за блендер и покријте ги сите отвори за вентилација со хартија за печење. Потоа затворете го капакот.

Храна	Состојки	Време за готвење	Температура
Јогурт 5 тегли од по 200 g	900 ml млеко на собна температура (UHT млеко, 3,5 % масти) 100 g природен јогурт (3,5 % маснотии)	8 ч.	40 °C
Крем сирење	1500 ml ладно млеко (свежо млеко, 3,5 % маснотии) 200 g павлака (10 % маснотии)	10 ч.	65 °C
Слатко тесто со квасец	Готово слатко тесто со квасец. Можете да најдете рецепт за ова во нашите датотеки.	1 ч.	50 °C
Солено тесто со квасец/ теста за леб	Готово солено тесто со квасец. Можете да најдете рецепт за ова во нашите датотеки.	1 ч. 30 мин.	50 °C

Совети и референтни вредности за автоматската програма SMOOTHIE (СМУДИ)

- Овошјето и зеленчукот секогаш мора да се мијат, исчистат, излупат, отстранат семките и да се исечат на парчиња пред да ги стават во садот за блендер.
- За најдобри резултати, ставете ги состојките во садот за блендер до ознаката за максимум од 1 литар.
- За 4 тегли од прибл. 250 ml, во садот за блендер ставете 660 g цврсти состојки и 350 g течност (на пр., вода, млеко, јогурт, матеница, кефир).
- Секогаш избирајте го времето што е наведено за најцврстите од употребените состојки.

Храна	Количина (за 4 чаши со по 250 ml)	Време
Овошје		
Меко Овошје бобинки, банани, грозје, зрели киви, пулпа од цитрус, диња, пешн фрут, цреши, мирабели, сливи	660 g овошје + 350 g течност секое	1 мин.
Поцврсто Овошје манго, поцврсто киви, јаболка, круши, праски, кајсии, рубарбара, нектарини	660 g овошје + 350 g течност секое	1 мин. 30 сек.
Тврдо Овошје поцврсти јаболка, поцврсти круши, поцврсти нектарини	660 g овошје + 350 g течност секое	2 мин.
Зеленчук		
Меки Зеленчуци домати, авокадо, краставица, листови зелена салата (без стебло/стебленце)	660 g зеленчук + 350 g течност секое	1 мин.
Поцврсти Зеленчуци целер, цвекло (варено), слатка пченка (конзервирана), пиперка, млад кромид, кељ (без дршка), анасон, пиперки	660 g зеленчук + 350 g течност секое	1 мин. 30 сек.
Тврди Зеленчуци моркови, ротквици, тиквички, келераби, корен од целер, Хокаидо тиква, марула со стебла	660 g зеленчук + 350 g течност секое	2 мин.

Храна	Количина (за 4 чаши со по 250 ml)	Време
Овошје		
Друго		
Меки Состојки путер од кикирики, листови од билки, зачини (на пример, цимет, ѓумбир, ванила), засладувач (на пр., мед, сируп од агаве)	660 g состојки + 350 g течност секое	1 мин.
Поцврсти Состојки овесни снегулки, сладолед	660 g состојки + 350 g течност секое	1 мин. 30 сек.
Тврди Состојки кршен мраз, јатки	660 g состојки + 350 g течност секое	2 мин.

12. Дефекти, причина, решение

Ако вашиот уред не функционира како што се бара, прво пробајте ја оваа листа за проверка. Можеби има само мал проблем и можете сами да го решите.

ОПАСНОСТ! Ризик од електричен удар!

⊙ Во никој случај не обидувајте се сами да го поправите уредот.

Резервни делови

Дефект	Причина	Решение
Каде можам да нарачам резервни делови?		Можете да нарачате додатоци или резервни делови во продавницата на shop.monsieur-cuisine.com.

Моторот работи неправилно

Дефект	Причина	Решение
Ако моторот работи неправилно, тоа може да биде предизвикано од следниве причини.	Брзината на ротација на блендерот е поставена премногу ниска.	Моторот намерно работи грубо на долните поставки, за да се постигне задоволителен сооднос на мешање. Нема потреба да се интервенира.
	Избравте автоматска програма.	Многу автоматски програми паузираат при промена на насоката на сечилото. Ова може да остави впечаток дека моторот заглавува. Но, не грижете се – така треба да биде.
	Моторот е преоптоварен. Ова може да се случи кога, на пр., премногу тесто треба да се обработи.	Одморете го вашиот Monsieur Cuisine smart и оставете го да се олади приближно 30 минути пред да продолжите. Потоа можете да продолжите, очигледно со помалку тесто.

Други дефекти

Дефект	Причина	Решение
Уредот не се вклучува.	Садот за блендер **5** не е правилно поставен.	Правилно ставете го садот за блендер **5**.
	Капакот **23** или длабокиот додаток за пареа **3** не се правилно поставени на садот за блендер **5**.	Правилно поставете го капакот **23** или длабокиот додаток за пареа **3**.
	Нема напојување	Проверете го приклучокот за струја **15**, прекинувачот за вклучување/исклучување **6** и евентуално осигурувачот.
WLAN не се прикажува	Вашиот *MC smart* работи само со фреквенција на WLAN мрежа од 2,4 GHz. Меѓутоа, вашиот рутер е поставен на 5 GHz.	Во менито за поставки на вашиот рутер, активирајте го WLAN од 2,4 GHz како и WLAN од 5 GHz и поврзете го *MC smart* на него.
Уредот не може да се поврзе на WLAN.	Вашиот *MC smart* работи само со фреквенција на WLAN мрежа од 2,4 GHz. Сепак, вашиот рутер се обидува да воспостави врска од 5 GHz.	Во поставките на вашиот рутер, дајте му на WLAN од 2,4 GHz ново име кое се разликува од WLAN од 5 GHz. На пример, едноставно додајте „2,4 GHz“ на постојното име и поврзете го *MC smart* на оваа WLAN мрежа. Другите уреди што работат на WLAN од 2,4 GHz и претходно биле поврзани со него мора повторно да се поврзат со него.
	Фреквенцијата од 2,4 GHz беше исклучена на рутерот.	Вклучете ја фреквенцијата од 2,4 GHz повторно во менито на рутерот.
		Проверете го приклучокот за струја **15**, прекинувачот за вклучување/исклучување **6** и евентуално осигурувачот.
Течност под уредот	Склопот на сечилото **18** не е правилно вметнат, така што садот за блендер **5** протекува.	Вметнете го склопот на сечилото **18** правилно.
	Заптивката **17** за склопот на сечилото е неисправна.	Вметнете нова заптивка **17**.
	Течноста излегува од садот за блендер **5** течејќи на работната површина преку дупката за прелевање **12** на основната единица **13**.	При мешање течности со брзина 10 или со копчето *TURBO (ТУРБО)*, садот за блендер **5** не смее да содржи повеќе од 2,5 литри, бидејќи во спротивно може да се исфрли течност. За поставки за брзина помала од 10, садот за блендер **5** може да се полни само до максимум 3 литри.
Течноста излегува на капакот **23** на садот за блендер **5**.	Заптивката **22** не е правилно вметната.	Вметнете ја заптивката **22** правилно.
	Заптивката **22** е неисправна.	Вметнете нова заптивка **22**.
Не може да се постави температура.	Избрана е поставка за брзина 4 - 10.	Изберете поставка за брзина 0 - 3.
Моите записи постојано се менуваат.	Внесовте нешто што не е можно со тековната програма.	Побарајте информации на екранот **7** или во упатствата.
Склопот на сечилото **18** не се врти.	Дали е истрошен приклучокот на сечилото **11**? Ова може да се случи, на пример, ако сте обработиле премногу големо количество тесто.	Заменете го приклучокот на сечилото **11** со нов и придржувајте се до наведените максимални количини во иднина.
Делови од уредот или додатоците се обезбојувани или изгледаат малку млечно.	Одредена храна или зачини (на пр., кари) може да ја обезбојат пластиката. Ова не е грешка на уредот.	Не е потребно решение, бидејќи не е штетно по здравјето.

Дефект	Причина	Решение
Не може да се избере поставка за брзина поголема од 3.	Поставена е температура.	Поставете ја температурата на *0*.
Пораци за грешки или белешки на екранот. Скенирајте го QR-кодот за да пристапите до списокот со кодови за грешки.	Предупредување за неправилна употреба	Следете ги упатствата на екранот.

13. Гаранција од HOYER Handel GmbH

Почитуван купувач,
Овој уред доаѓа со 3-годишна гаранција од датумот на купување. Во случај на дефекти на овој производ, имате законски права согласно одредбите од Законот за заштита на потрошувачите и Законот за облигационите односи кои се однесуваат на договори за продажба на стоки. Оваа трговска гаранција не влијае на вашите права како потрошувач, особено не на правата по основ на несообразност на стоките.

Гарантни услови

Оваа гаранција важи за производот:
IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601
Важи во Северна Македонија.
Гарантниот период започнува од датумот на купување. Чувајте ја оригиналната сметка на безбедно. Овој документ е потребен како доказ за купување.
Доколку се појави материјален или производствен дефект во рок од три години од датумот на купување на овој производ, ние – по наша дискреција – ќе го поправиме или замениме производот бесплатно. Оваа гарантна услуга бара, во рок од три години, да се презентира неисправниот уред и доказот за купување (фискална сметка), како и краток писмен опис на дефектот и кога се појавил.
Доколку дефектот е покриен со нашата гаранција, ќе го добиете назад поправениот или нов производ.

Гарантен период и законски гаранциски барања

Гарантниот период се продолжува за времетраењето на поправката или започнува одново по замена на производот. Вашите законски права остануваат непроменети.
Секоја штета или дефект што можеби веќе биле присутни во моментот на купувањето мора да се пријави веднаш по распакувањето. Поправките потребни по истекот на гарантниот период се наплаќаат.

Опсег на гаранција

Уредот е внимателно произведен според строгите упатства за квалитет и темелно тестиран пред испорака. Гаранцијата покрива дефекти во материјалите или изработката.

Од гаранцијата се исклучени изгорени садови, како и делови што се трошат и се подложни на нормално абење и оштетувања на кршливи делови, на пр. прекинувачи, сијалици, заптивки, сечила на блендер, приклучок за сечила, шпатули, склоп на микser или други делови изработени од стаклo.

Оваа гаранција е неважечка ако производот е оштетен, неправилно користен или не е правилно одржуван од страна на потрошувачот. За правилна употреба на производот, сите упатства наведени во упатството за употреба мора прецизно да се следат. Употребата и дејствијата за кои се препорачува или се предупредува во упатствата за работа мора строго да се почитуваат, односно избегнуваат соодветно.
Овој производ е наменет само за приватна употреба, а не за комерцијална употреба. Гаранцијата е неважечка во случај на злоупотреба, неправилно ракување, употреба на сила или модификации што не се извршени од нашиот овластен сервисен центар.

Обработка на гарантни барања

За да се осигурате дека вашето барање ќе биде брзо обработено, следете ги упатствата подолу:

- Имајте го бројот на артиклот **IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601** и сметката како доказ за купување за сите прашања.
- Бројот на артиклот може да се најде на плочката со спецификации, на гравура, на насловната страница од вашите упатства (долу лево) или како налепница на задната или долната страна од уредот.
- Доколку се појават какви било неисправности или други дефекти, прво контактирајте со сервисниот центар наведен подолу преку **телефон** или **е-пошта**.
- Доколку производот е идентификуван како неисправен, можете да го испратите бесплатно на адресата за услуга што ви е наведена, приложувајќи го доказот за купување (фискална сметка) и опис на дефектот и кога се појавил.

Можете да ги преземете овие и многу други упатства, видеа за производи и софтвер за инсталација на www.lidl-service.com.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Овој QR-код ќе ве однесе директно до страницата за услуги на Lidl (www.lidl-service.com) и можете да го отворите упатството со внесување на бројот на артиклот (IAN) **529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601**.

Поправка без гаранција или гаранциски барања

Можете да го поправите вашиот неисправен уред кај нас дури и ако гаранцијата е истечена. На пример, бидејќи гарантниот рок е истечен или штетата е предизвикана случајно.

Во овој случај, ве молиме контактирајте не како што е опишано погоре. Вие сте одговорни за трошоците за испорака и поправка.

Сервисен центар

(MK) Сервис за Северна Македонија
Тел.: 0800 90698
Е-пошта: hoyer@lidl.mk

IAN: 529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601

Добавувач

Имајте предвид дека следнава адреса **не е адреса за сервис**.
Прво, контактирајте со наведениот сервисен центар.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ГЕРМАНИЈА

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 466 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Vsebina

1. Varnostne informacije 467
2. Splošno 469
3. Pregled 471
4. Deli in njihove funkcije 471
5. Odstranjevanje embalaže in nastavitev 472
6. Prvi vklop in povezovanje z internetom 472
7. Uporaba posode mešalnika 473
8. Osnovno delovanje 474
9. CookingPilot 475
10. Čiščenje aparata 475
11. Namigi za obdelavo 476
12. Okvare, vzroki, rešitve 482
13. Garancija 484

Če ne upoštevate navodil za uporabo in varnostnih informacij, lahko pride do NEVARNOSTI!
Ta kratka navodila za uporabo ne nadomeščajo glavnih navodil.
Preden začnete, preberite poglavje z varnostnimi informacijami v teh kratkih navodilih za uporabo ali spletnih navodilih za uporabo.

Glavna navodila

Za odpiranje glavnih navodil odčitajte kodo QR ali v brskalnik vnesite www.monsieur-cuisine.com.

Zahvaljujemo se vam za vaše zaupanje!

Čestitamo vam ob nakupu novega multipraktika s kuhalno funkcijo *Monsieur Cuisine smart.*

Za varno ravnanje z izdelkom in seznanitev s celotnim naborom funkcij:

- **Pred prvo uporabo temeljito preberite ta navodila za uporabo.**
- **Predvsem upoštevajte varnostne informacije!**
- **Aparat je treba uporabljati le tako, kot je opisano v navodilih za uporabo.**
- **Shranite vse dokumente.**
- **Če aparat izročite drugi osebi, priložite kopijo varnostnih informacij in kratka navodila za uporabo. So del izdelka.**
- **Dokumentacijo izdelka sestavljajo ...**
  - **kratka navodila za uporabo z varnostnimi navodili,**
  - **spletna navodila za uporabo.**

Upamo, da uživate v uporabi novega multipraktika s kuhalno funkcijo *Monsieur Cuisine smart!*

Simboli na aparatu

Za hrano varen material aparatov s tem simbolom ne bo spreminjal okusa ali vonja hrane.

Ta simbol vas opozarja glede dotikanja vroče površine.

Ta simbol vas opozarja glede stika z vročo paro.

Predvideni namen

Monsieur Cuisine smart se uporablja za mešanje, stepanje, žvrkljanje, sekljanje, piriranje, emulgiranje, drobljenje ledu, dušenje, počasno kuhanje, gnetenje, praženje, kuhanje, izvajanje vodenega kuhanja s shranjenimi recepti in tehtanje hrane.
Poveže se lahko z internetom in ima dostop so širokega nabora receptov.
Aparat je zasnovan za zasebno, domačo uporabo. Aparat je dovoljeno uporabljati le v notranjih prostorih.
Tega aparata ni dovoljeno uporabljati za komercialne namene.

Predvidljiva nepravilna uporaba

OPOZORILO! Tveganje za materialno škodo!

⊙ Aparata ne uporabljajte za sekljanje posebej trdih živil, kot so kosti ali muškatni oreščki.

Izdelki tretjih oseb in tveganja v zvezi z njimi:

⊙ Obvestilo o kopiji navodil za uporabo glede obvezne uporabe izključno originalne dodatne opreme je treba vedno upoštevati.

⊙ Dodatna oprema tretjih oseb, zlasti oprema, ki blokira varnostne funkcije *Monsieur Cuisine smart*, predstavlja nevarnost za vaše zdravje in samodejno **razveljavi licenco za uporabo**. Kakršna koli posledična škoda (materialna škoda, finančne izgube ali telesne poškodbe) je v takšnem primeru odgovornost upravljavca ali lastnika. Kot proizvajalec ne prevzemamo nobene odgovornosti v takšnih okoliščinah.

Izdelek se nenehno izboljšuje.
Zato lahko pride do manjših odstopanj pri ilustracijah, zlasti ilustracijah programske opreme.

Da ohranite svoj izdelek skladen z najnovejšo tehnologijo, je bistvenega pomena, da vedno ohranjate aplikacijo Monsieur Cuisine App v pametnem telefonu in/ali tablici posodobljeno na najnovejšo različico.

1. Varnostne informacije

Navodila za varno delovanje

⊙ Otroci ne smejo uporabljati tega aparata.
⊙ Ta aparat skupaj z napajalnim kablom je treba hraniti zunaj dosega otrok.
⊙ Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja.
⊙ Otroci se z aparatom ne smejo igrati.
⊙ Ta aparat lahko uporabljajo osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali intelektualnimi sposobnostmi ali osebe brez ustreznih izkušenj in/ali razumevanja, če so pod nadzorom ali poučeni glede varnega načina uporabe tega aparata ter se zavedajo posledičnih nevarnosti.
⚠ Površine aparata se med delovanjem močno segrejejo. Med delovanjem vedno uporabljajte kuhinjske prijemalke ali kuhinjske rokavice, kadar se dotikate parnega nastavka ali pokrova za parne nastavke.
⊙ Aparat je treba odklopiti od vira napajanja, če ni pod nadzorom ali pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem.
⊙ Zapomnite si, da so rezila rezilnega sklopa zelo ostra:
- Rezil se nikoli ne dotikajte z golimi rokami, da preprečite ureznine.
- Da pri sebi preprečite poškodbe na podlagi zelo ostrih rezil, uporabite čisto vodo pri ročnem spiranju, tako da lahko brez težav vidite rezilni sklop.
- Pri praznjenju posode mešalnika zagotovite, da se ne dotikate rezil rezilnega sklopa.
- Pri odstranjevanju in vstavljanju rezilnega sklopa zagotovite, da se ne dotikate rezil.

⊙ Med delovanjem funkcije Turbo zagotovite, da v posodi mešalnika ni nobenih vročih sestavin. Lahko pride do njihovega izvrženja in posledično do oparin.
⊙ Po izklopu delujeta rezilni sklop in nastavek mešalnika še nekaj časa. Počakajte, dokler se vsi deli ne ustavijo, preden odklenete posodo mešalnika in odprete pokrov.
⊙ Ta aparat ni predviden za upravljanje z zunanjim časovnikom ali ločenim daljinskim krmilnim sistemom.
⊙ Če se napajalni kabel tega aparata poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec, proizvajalčev servisni oddelek za stranke ali podobno kvalificiran strokovnjak, da se prepreči kakršne koli nevarnosti.
⊙ Pred zamenjavo dodatne opreme ali nastavkov, ki se med delovanjem premikajo, je treba aparat izklopiti in izključiti z vira napajanja.
⊙ Prepričajte se, da ne pride do prelivanja nobene tekočine na vtični priključek aparata.
⊙ Zapomnite si, da ostane površina grelnega elementa vroča po uporabi.
⊙ Nepravilna uporaba aparata lahko povzroči telesne poškodbe.
⊙ Svetuje se, da ste previdni pri vlivanju vroče tekočine v posodo mešalnika. Nenaden nastanek pare lahko izpodrine tekočino ven.
⊙ Aparat uporabljajte le, če so vsi pokrovi pravilno nameščeni in/ali je varnostni zaklep v opisanem položaju.
⊙ Za potiskanje hrane navzdol vedno uporabljajte primeren pripomoček, kot je lopatica.
⊙ Nikoli ne segajte z roko v posodo mešalnika, ko je pritrjena na mešalnik.
⊙ Ta aparat je predviden tako za uporabo doma kot tudi v okoljih, podobnih domačemu okolju, na primer …
… v kuhinjah za osebja, trgovinah, pisarnah in drugih komercialnih okoljih;
… na kmetijskih posestih;
… s strani strank v hotelih, motelih in drugih nastanitvenih ustanovah;
… obratih, kjer ponujajo prenočišče in zajtrk.
⊙ Upoštevajte poglavje o čiščenju v glavnih navodilih.

⚠ ***NEVARNOST za otroke***

⊙ Embalažni materiali niso otroške igrače. Otrokom se ne sme dovoliti igranje s plastičnimi vrečkami. Obstaja nevarnost zadušitve.

⚠ ***NEVARNOST za hišne ljubljenčke in živino ter zaradi njih***

⊙ Električni aparati lahko predstavljajo nevarnost za hišne ljubljenčke in živino. Poleg tega lahko živali tudi poškodujejo aparat. Iz tega razloga vedno hranite električne naprave zunaj dosega živali.

NEVARNOST! Tveganje za električni udar zaradi vlage

- Aparata ni nikoli dovoljeno uporabljati v bližini kadi, prhe, napolnjenega umivalnika ali podobnih predmetov.
- Osnovne enote, napajalnega kabla in električnega vtiča ni dovoljeno potapljati v vodo ali druge tekočine.
- Osnovno enoto zaščitite pred vlago, vodnimi kapljami in brizgi.
- Če v osnovno enoto vdre tekočina, takoj izvlecite električni vtič iz vtičnice. Pred ponovno uporabo poskrbite za pregled aparata.
- Aparata se nikoli ne dotikajte z mokrimi rokami.
- Če aparat pade v vodo, takoj odklopite električni vtič iz vtičnice. Šele takrat lahko odstranite aparat.

NEVARNOST! Tveganje za električni udar

- Električni vtič priključite na stensko vtičnico le, ko je aparat v celoti sestavljen.
- Električni vtič priključite le na ustrezno inštalirano in zlahka dostopno stensko vtičnico z ozemljitvenim kontaktom, katere napetost se ujema s specifikacijami na tipski ploščici. Stenska vtičnica mora biti zlahka dostopna po priključitvi aparata.
- Prepričajte se, da napajalnega kabla ne morejo poškodovati ostri robovi ali vroča mesta. Napajalnega kabla ne ovijajte okrog aparata.
- Aparat niti po izklopu ni povsem odklopljen od napajanja. Za popoln odklop izvlecite električni vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da napajalni kabel nikoli ne bo povzročil nevarnosti spotikanja ter se nihče ne more zaplesti vanj ali nanj stopiti.
- Napajalni kabel hranite proč od vročih površin (npr. grelnih plošč).
- Pri uporabi aparata zagotovite, da ne more priti do ukleščenja ali drobljenja napajalnega kabla.
- Pri odstranjevanju električnega vtiča iz stenske vtičnice vedno vlecite vtič in nikoli ne vlecite kabla.
- Električni vtič izključite s stenske vtičnice …
  … če pride do okvare,
  … če *Monsieur Cuisine smart* ne uporabljate,
  … pred sestavljanjem ali razstavljanjem,
  … pred čiščenjem,
  … med nevihtami.
- Aparata ne uporabljajte, če je aparat ali napajalni kabel vidno poškodovan.
- Da se izognete morebitnim nevarnostim, aparata nikakor ne spreminjajte.
- V nobeno odprtino aparata nikoli ne vstavljajte predmetov ali prstov, niti od zunaj v prezračevalne reže niti v majhne odprtine v notranjosti.

NEVARNOST! Tveganje za poškodbe zaradi rezanja

- Aparata se ne sme nikoli upravljati brez posode.
- Nikoli ne segajte v vrteča se rezila. Vrtečih se delov se nikoli ne dotikajte z žlicami ali podobnimi pripomočki. Vrtljivim delom se ne približujte z dolgimi lasmi ali ohlapnimi oblačili.
  Edina izjema: Lopatica, ki je priložena ob dostavi, je zasnovana tako, da ne pride v stik z rezilnim sklopom pri mešanju v smeri urnega kazalca. Lopatice ni dovoljeno uporabljati z nastavkom mešalnika.

NEVARNOST POŽARA

- Pred vklopom aparat postavite na ravno, stabilno, suho in proti vročini odporno površino.
- Nenehni nadzor med delovanjem ni potreben, vendar je treba redno preverjati stanje. To je zlasti pomembno pri nastavljenih dolgotrajnih časih priprave.

NEVARNOST! Tveganje za poškodbe zaradi opeklin

- Če je vsebina posode mešalnika vroča, je treba pokrov odpreti počasi in previdno.
- Zmes v posodi mešalnika se takoj po piriranju še vedno premika in bi se lahko razlila, če prehitro odprete pokrov. Po piriranju zato počakajte približno 10 sekund, preden odprete pokrov.
- Aparat prenašajte le, ko se ohladi.
- Preden izvedete čiščenje, počakajte, da se aparat ohladi.

NEVARNOST! Tveganje za poškodbe zaradi oparin

- Med postopkom priprave ne odpirajte pokrova parnih nastavkov, sicer bo izhajala vroča para.
- Prepričajte se, da vroča para izhaja skozi parne odprtine pokrova za parne nastavke. Teh odprtin nikoli ne prekrivajte, sicer se lahko para nakopiči v aparatu in nenadoma izide ob odprtju pokrova.
- Če želite odpreti pokrov za parne nastavke, najprej previdno dvignite pokrov na zadnji strani, da speljete uhajajoči val pare proč od sebe.

OPOZORILO! Tveganje za materialno škodo

- Aparat postavite izključno na ravno, suho, nedrsečo in vodoodporno površino, da ne more pasti ali zdrsniti.
- Aparata nikoli ne postavljajte na vročo površino, npr. vročo ploščo.
- Nastavek mešalnika se lahko uporablja le z nastavitvami hitrosti od 1 do 4.
- Funkcije Turbo ni dovoljeno uporabljati pri uporabi nastavka mešalnika.
- Posodo mešalnika uporabljate izključno z nameščenim pokrovom, sicer lahko pride do izvrženja tekočine.
- Položaja aparata ne spreminjajte, dokler je v aparatu še vedno hrana ali testo.
- Posode mešalnika nikoli ne polnite čezmerno, sicer lahko pride do izvrženja vsebine. Prelivajoča se tekočina bi se izlila na površino. Aparat je zato treba postaviti na vodoodporno površino.
- Prepričajte se, da med parjenjem v aparatu ni nikoli ne preveč ne premalo vode.

- Aparata ne postavljajte neposredno pod stensko omarico, saj para izhaja na vrhu in bi lahko poškodovala pohištvo.
- Za ustvarjanje pare uporabljajte vedno le čisto pitno vodo.
- Aparata ne upravljajte, ko je prazen, saj to povzroča pregrevanje motorja in lahko posledično povzroči poškodbe.
- Uporabljajte le originalno dodatno opremo.
- Ne uporabljajte nobenih jedkih ali abrazivnih čistil.
- Aparat je opremljen z nedrsečimi plastičnimi priseski. Ker je pohištvo prevlečeno s širokim naborom lakov in plastik ter obdelano z različnimi negovalnimi izdelki, ni povsem mogoče izključiti možnosti, da nekateri od teh materialov vsebujejo sestavine, ki bi lahko načele in zmehčale nedrseče plastične priseske. Po potrebi postavite pod aparat nedrsečo podlago.

Okoljski pogoji

- Aparat je zasnovan za delovanje v okoljskih temperaturah v razponu od +5 °C do +30 °C. Zagotovite, da so te temperaturne omejitve upoštevane med delovanjem za zagotavljanje popolnega delovanja in dolge življenjske dobe aparata.
- Temperaturni razpon za shranjevanje aparata je od –20 °C do +60 °C. Upoštevajte, da imajo lahko ekstremne temperature zunaj tega razpona negativen vpliv na delovanje in življenjsko dobo aparata.
- Ohranite vlažnost med 30 % in 75 % tako za delovanje kot tudi shranjevanje aparata.

2. Splošno

Tehnični podatki

Model:	SKMS 1200 C1
Omrežna napetost:	230 V ~ 50 Hz
Razred zaščite:	I
Nazivna moč:	1.200 W; mešalnik: 1.000 W; kuhanje: 1.050 W
Stikalo za vklop in izklop nastavite na **0** = poraba energije:	0 W
Preklop na način pripravljenosti:	< 20 min.
Poraba energije v načinu pripravljenosti:	≤ 0,5 W
WIFI: Frekvenčni razpon: Oddajna moč:	 2.400 MHz–2.483,5 MHz < 20 dBm
Največji polnilni volumen posode mešalnika **5**:	3 l
Največja obtežba tehtnice:	5 kg

Informacije o baterijah/polnljivih baterijah v skladu z EU 2023/1542

Ime/blagovna znamka proizvajalca	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD, No. 5 Building, Houhai Xufa Tech Park, No. 8 Zhenxing Road, Xinhu Sub-district, Guangming district, Shenzhen 518106, Kitajska.
Vrsta baterije	Litijeva gumbasta celica: LIR1220 Številka serije: 2510
Blagovna znamka	MALAK
Izjava o skladnosti se izdaja v izključni odgovornosti:	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD
Navedena baterija je bila proizvedena v skladu z Uredbo (EU) 2023/1542.	

Opombe o EU izjavi o skladnosti

HOYER Handel GmbH s tem izjavlja, da ta izdelek izpolnjuje osnovne zahteve iz direktiv 2014/53/EU (RED) in 2011/65/EU (RoHS) + 2015/863/EU. Celotna EU izjava o skladnosti je na voljo v internetu na naslovu: https://www.hoyerhandel.com/de/konformitaetserklaerungen/

Odlaganje med odpadke



Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU. Simbol prečrtanega smetiščnega koša na koleščkih pomeni, da se mora proizvod v Evropski Uniji odstranjevati v ločenem postopku zbiranja odpadkov. To velja za proizvod in za vse dodatne kose proizvoda, ki so označeni s tem simbolom. Označene proizvode ne smete odstranjevati skupaj s hišnimi smetmi, ampak jih morate oddati na posebnih zbirnih mestih za električne in elektronske aparate.



Ta simbol za recikliranje označuje npr. predmet ali dele materiala, ki so primerni za ponovno uporabo. Recikliranje pomaga pri zmanjševanju porabe surovin in tako razbremenjuje okolje.

Embalaža

Kadar bi želeli odstraniti embalažo, bodite prosimo pozorni na okoljske predpise v Vaši državi.

Informacije o varstvu podatkov

Pravilnik o varstvu zasebnosti je na voljo:

- **V aparatu:** v meniju (☰) v razdelku *Privacy Policy (Pravilnik o varstvu zasebnosti)*.
- **V aplikaciji:** v meniju aplikacije v razdelku *Privacy Policy (Pravilnik o varstvu zasebnosti)*.
- **Na spletnem mestu:** na dnu začetne strani v razdelku *Data protection (Varstvo podatkov)*.

Brisanje podatkov

Preden aparat odložite med odpadke, izbrišite osebne podatke. Ti se lahko na primer nanašajo na: povezave z aplikacijami ali spletnimi mesti, osebne podatke ali nastavitve.

Transport

Če želite MC kadar koli prenašati, priporočamo uporabo originalne embalaže. Shranite jo za ta namen.

Uporabljeni simboli

	**C**ertificirana **v**arnost. Aparati morajo biti skladni s splošno priznanimi pravili tehnike in nemškim Zakonom o varnosti izdelkov (Produktsicherheitsgesetz – ProdSG). (Ni za Združeno kraljestvo.)
	Na podlagi oznake CE družba HOYER Handel GmbH izjavlja, da je izdelek skladen s smernicami EU.
	Ta simbol vas opominja, da embalažo zavržete na okolju prijazen način.
	Materiali, ki jih je mogoče reciklirati: lepenka (razen valovite lepenke)
~	Napetost AC
	Simbol označuje, da je dodatna oprema primerna za uporabo v pomivalnem stroju. Informacije o tem, katere dele je mogoče pomivati v pomivalnem stroju, je mogoče najti v teh navodilih za uporabo.
	Je izdelek, ki ga je mogoče reciklirati ter za katerega veljajo razširjena odgovornost proizvajalca in pravila o ločenem zbiranju odpadkov.

Pridržujemo si pravico do tehničnih sprememb.

Naročanje dodatne opreme

Na našem spletnem mestu boste našli informacije o tem, katero dodatno opremo je mogoče znova naročiti.

Naročanje v spletu



1. Odčitajte kodo QR s pametnim telefonom/tablico.
2. Koda QR vas bo popeljala na spletno mesto, na katerem lahko oddate ponovno naročilo.

Spletno mesto

Spletno mesto: www.monsieur-cuisine.com

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 471 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

3. Pregled

1 Pokrov za parne nastavke
2 Parni nastavek, plitvi
3 Parni nastavek, globoki
4 Tesnilo za globoki parni nastavek (zagotovite pravilen položaj)
5 Posoda mešalnika
6 **0/I** Stikalo za vklop/izklop
7 Zaslon na dotik
8 Vrtljivi gumb
9 Obroč LED
10 Odprtina za posodo mešalnika
11 Odprtina za rezila
12 Prelivni kanal
13 Osnovna enota
14 Priseski
15 Napajalni kabel z električnim vtičem
16 Predel za kabel
17 Tesnilo za rezilni sklop (zagotovite pravilen položaj)
18 Rezilni sklop
19 Kuhalni nastavek
20 Nastavek mešalnika
21 Lopatica
22 Tesnilo za pokrov posode mešalnika (zagotovite pravilen položaj)
23 Pokrov za posodo mešalnika
24 Merilna posoda

ni slike:
25 Silikonski pokrov
26 Odklepna ročica

4. Deli in njihove funkcije

Del	Uporaba	Opombe
Rezilni sklop **18**	- Za mletje, sekljanje, piriranje - Za program *KNEAD (GNETENJE)* - S funkcijo *TURN LEFT (PREKLOPI NA VRTENJE V LEVO)* za nežno mešanje	- Vedno se mora uporabljati za zatesnitev mešalne posode **5** - Po potrebi najprej narežite hrano na kose z dolžino roba pribl. 3–4 cm - Lahko se uporablja z vsemi nastavitvami hitrosti (od 1 do 10)
Merilna posoda **24**	Istočasno se merilna posoda **24** uporablja za zapiranje pokrova mešalne posode **5** in merjenje sestavin (od 20 ml do 100 ml).	**POZOR!** Pred odstranjevanjem merilne posode **24** morate hitrost nastaviti na nastavitev 1, 2 ali 3, da ne more priti no nobenega izvrženja hrane.
Kuhalni nastavek **19**	Za kuhanje in dušenje	Mešalno posodo **5** napolnite z najmanj 500 ml vode
Nastavek mešalnika **20**	Za tekočo hrano - Za stepanje smetane (vsaj 200 g) - Za stepanje jajčnih beljakov (vsaj 4 jajca) - Za emulgiranje (npr. majoneze)	- Mora se uporabljati le z nastavitvami hitrosti od 1 do 4 - Ni dovoljeno uporabljati s funkcijo *TURBO*
Lopatica **21**	Lopatica **21** se uporablja za mešanje sestavin in odstranjevanje kuhalnega nastavka **19**.	Lopatice **21** ni dovoljeno uporabljati z nameščenim nastavkom mešalnika **20**. Sicer se lahko lopatica zatakne v nastavek mešalnika.
Parni nastavek **2**, plitvi in globoki **3**	Za parjenje	Po potrebi lahko uporabite le globoki parni nastavek **3** ali oba parna nastavka (**2** in **3**). Plitvega parnega nastavka **2** ni mogoče uporabljati brez globokega parnega nastavka **3**.

5. Odstranjevanje embalaže in nastavitev

Med proizvodnjo se nanese tanek film olja za zaščito številnih komponent. Pred prvo uporabo aparat upravljajte le z vodo, da lahko kakršni koli ostanki izhlapijo.

OPOMBA: Ko prvih nekajkrat uporabljate aparat, lahko aparat ustvari malce vonja zaradi segrevanja motorja. To ni škodljivo. Zagotovite ustrezno prezračevanje.

1. Odstranite ves embalažni material.
2. Preverite in se prepričajte, da so vsi deli prisotni in nepoškodovani.
3. **Aparat očistite pred prvo uporabo!**
4. Posodo mešalnika **5** uporabite, da enkrat zavrete 3 litre vode, nakar vodo zlijte.
5. Osnovno enoto **13** postavite na ravno, suho, nedrsečo in vodoodporno površino, da ne more pasti ali zdrsniti.

POZOR!

⊙ Prelivajoča se tekočina bi se razlila po delovni površini. Aparat je zato treba postaviti na vodoodporno površino.

6. Prvi vklop in povezovanje z internetom

Monsieur Cuisine smart lahko uporabite kadar koli brez internetne povezave. Namen povezovanja z internetom je uporaba pametnih funkcij prek aplikacij Monsieur Cuisine in Google Home v pametnem telefonu ali tablici.

Iskanje informacij o omrežju WLAN!

Če niste prepričani, kakšno je vaše omrežje WLAN ali geslo, je v nadaljevanju na voljo nekaj namigov glede iskanja informacije.

- Oglejte si hrbtno ali spodnjo stran usmerjevalnika. Tam boste ponavadi našli vse potrebne informacije.
- Preverite dokumentacijo, ki vam jo je zagotovil ponudnik omrežja.
- Ime omrežja WLAN:
  To je običajno navedeno v razdelku »WLAN name« (Ime WLAN) ali »SSID Name« (Ime SSID) ali kombinaciji obeh »WLAN name (SSID)« (Ime WLAN (SSID)). Temu sledi ime. Če ga vidite na seznamu *Monsieur Cuisine smart*, ga tapnite.
- Ime gesla:
  Običajno je na voljo v razdelku »Name WLAN password« (Navedite geslo za WLAN) ali »WLAN key« (Ključ WLAN). Večinoma mu sledijo WPA, WPA2 ali podobni podatki v oklepajih, kar predstavlja vrsto šifriranja. Sledi jim geslo, ki je običajno kombinacija številk in črk ali le številk.

Splošne informacije o povezavi WLAN

- Vpis v omrežje WLAN je potreben le pri prvem povezovanju ali povezovanju po spreminjanju omrežja WLAN.
- *Monsieur Cuisine smart* si bo zapomnil omrežje, s katerim je bil povezan enkrat in bo samodejno znova vzpostavil povezavo.
- Praviloma je ob prvem povezovanju treba vnesti geslo. Če pride do neobičajnega primera, v katerem vaše omrežje ni zavarovano, ni treba vnesti nobenega gesla.
- MC smart deluje le z omrežjem Wi-Fi s frekvenco 2,4 GHz. Če Wi-Fi ni prikazan, aktivirajte 2,4-GHz Wi-Fi poleg 5-GHz Wi-Fi v nastavitvenem meniju usmerjevalnika in nanj priključite *MC smart*. Večina usmerjevalnikov samodejno dodeli to frekvenco *MC smart*.
  Če do tega ne pride in aparata ni mogoče povezati z Wi-Fi, 2,4-GHz Wi-Fi dodelite novo ime v nastavitvah usmerjevalnika, ki se razlikuje od 5-GHz Wi-Fi, in na ta Wi-Fi priključite MC. Druge naprave, ki delujejo v 2,4-GHz Wi-Fi in so bile predhodno z njim povezane, je treba z njim znova povezati.

Prvo vklapljanje

1. Električni vtič **15** priključite na primerno stensko vtičnico. Stenska vtičnica mora biti zlahka dostopna po priključitvi. Iz predela za kabel **16** izvlecite le toliko kabla, kot je treba.
2. Stikalo za vklop/izklop **6** na hrbtni strani desno nastavite na **I**: zaslon **7** zasveti.
3. Po nekaj sekundah se prikaže zaslon za izbiro jezika. Tapnite želeni jezik in nato tapnite gumb za shranjevanje *NEXT (NAPREJ)*.
4. Tapnite želeno državo in nato tapnite gumb *NEXT (NAPREJ)*.
5. Prikaže se seznam vseh vidnih omrežij WLAN.
   - Ob prvi izbiri bo izvedeno samodejno iskanje omrežij WLAN.
   - Vsaj najdena omrežja WLAN so prikazana na seznamu.
   - Tapnite *Skip (Preskoči)* s prstom, če se ne želite povezati z internetom, in potrdite svoj izbor. V nadaljevanju je kratek uvod v programsko opremo. Za naslednji korak tapnite zaslon.
   - Na koncu uvoda se na zaslonu prikaže začetni meni.
6. Podrsnite s prstom po zaslonu, da se pomaknete po seznamu navzgor in navzdol.
7. Z enim prstom tapnite svoje omrežje WLAN.
8. Če omrežje ni zaščiteno, bo povezava vzpostavljena zdaj. Vendar se bo verjetno prikazalo majhno pojavno okno, v katerega boste morali vnesti geslo WLAN (ključ WLAN).
   Prikazala se bo tudi tipkovnica, s katero boste lahko vnesli geslo.
9. Po vnosu pritisnite gumb s kljukico. Vzpostavi se povezava.
10. V novem oknu lahko ustvarite račun Lidl, se prijavite v obstoječi račun Lidl ali preskočite oba.
    - Tapnite *Skip (Preskoči)*, če ne želite narediti ničesar od tega.

- Tapnite *LOG IN (PRIJAVA)*, da se prijavite v obstoječi račun Lidl. Preprosto sledite navodilom na zaslonu. *MC smart* je samodejno registriran, ko se prijavite v svoj račun Lidl.
- Preberite naslednji razdelek za ustvarjanje novega računa Lidl.

OPOMBE:

- **Obstoječi račun:** Svoj *MC smart* lahko registrirate s spletnim računom Lidl ali računom Lidl Plus.
- **Novi račun:** Ko registrirate novi *MC smart*, se novi račun samodejno ustvari. To se vedno zgodi v skladu s trenutnimi specifikacijami Lidl.

Ustvarite svoj prvi račun Lidl

Če še nimate računa Lidl, vendar želite uživati v vseh ugodnostih novega *MC smart*, ustvarite račun zdaj.

1. Tapnite *CREATE A LIDL ACCOUNT (USTVARI RAČUN LIDL)*.
2. Dvakrat vnesite svoj e-poštni naslov, nato pa geslo.
3. Za potrditev pritisnite puščično tipko.
   Na zaslonu se prikaže novo okno. Na e-poštni naslov, ki ste ga vnesli, bo poslano e-poštno sporočilo s kodo.
4. V polje vnesite kodo iz e-poštnega sporočila.
5. Tapnite zeleno puščico na desni strani tipkovnice.
6. Označite polje za strinjanje s Pogoji uporabe. Brez soglasja ne bo ustvarjen noben račun.
   Če želite, se lahko naročite tudi na glasilo. V ta namen preprosto potrdite polje.
7. Tapnite spodnji gumb, da ustvarite svoj račun Lidl. Ko je to zaključeno, se na zaslonu prikaže kratko sporočilo. Novo okno se bo samodejno odprlo.
8. V zasebnem oknu lahko določite, ali in katere podatke želite deliti.
   - Če ne želite deliti nobenih podatkov, tapnite *DECLINE ALL (ZAVRNI VSE)*.
   - Za deljenje vseh podatkov tapnite *CONSENT TO ALL (PRIVOLI V VSE)*.
   - Če želite deliti le nekaj podatkov, tapnite posamezna polja in nato *ACCEPT SETTINGS (SPREJMI NASTAVITVE)*.
9. V nadaljevanju je kratek uvod v programsko opremo. Za naslednji korak tapnite zaslon. Na koncu uvoda se na zaslonu prikaže začetni meni.

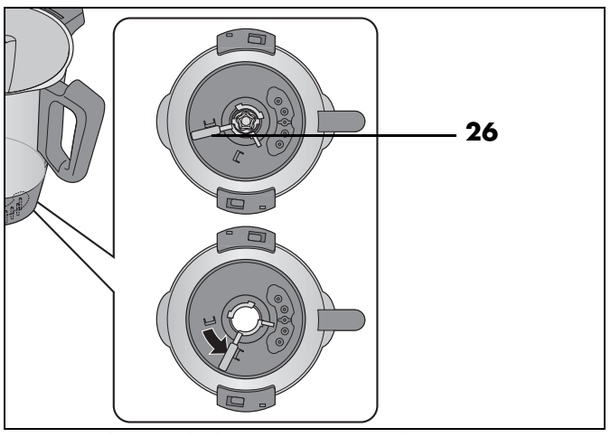
Ko je vzpostavljena povezava in ste prijavljeni v članski račun, bodo novi recepti z našega spletnega mesta samodejno naloženi in shranjeni v *Monsieur Cuisine smart*.

Brisanje podatkov za avtentifikacijo/ odklop ali brisanje računov

Za prekinitev povezave med aparatom in WLAN izklopite WLAN v meniju ali obnovite tovarniške nastavitve.
Za spreminjanje gesla za WLAN glejte navodila za usmerjevalnik.
V nastavitvenem meniju boste našli uporabniški račun, v katerem lahko upravljate tudi svoje nastavitve računa LIDL. Iz računa se lahko odjavite ali spremenite svoje geslo.
Za prekinitev povezave med aparatom in računom LIDL pojdite v nastavitveni meni, v katerem se lahko odjavite iz svojega računa ali obnovite tovarniške nastavitve. Za izbris računa LIDL upoštevajte navodila na relevantnih spletnih mestih LIDL.
Za odklop od aplikacije ali Google Home obnovite tovarniške nastavitve.

7. Uporaba posode mešalnika

Rezilni sklop **18** se uporablja za sekljanje hrane.
Posode mešalnika **5** se ne sme nikoli uporabljati brez rezilnega sklopa **18**, ker rezilni sklop **18** posodo mešalnika **5** zatesni na dnu.
Za odstranitev rezilnega sklopa **18** nadaljujte na naslednji način:



1. Posodo mešalnika **5** postavite vodoravno.
2. Potisnite odklepno ročico **26** na spodnji strani posode mešalnika **5** tako, da je usmerjena proti simbolu odprte ključavnice.
3. Rezilni sklop **18** previdno vlecite proti vrhu.

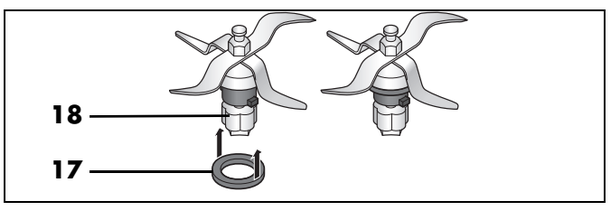


Za vstavitev rezilnega sklopa **18** nadaljujte na naslednji način:

1. Posodo mešalnika **5** postavite vodoravno.
2. Rezilni sklop **18** vstavite z vrha.
   Upoštevajte, da je treba dve odmikali na dnu rezilnega sklopa **18** potisniti skozi vdolbini na spodnji strani posode mešalnika **5**.

POZOR!

⊙ Prepričajte, da je tesnilo **17** pravilno pozicionirano v rezilnem sklopu **18**, sicer lahko pride do uhajanja vsebine.



3. Za zaklepanje rezilnega sklopa **18** premaknite odklepno ročico **26** na spodnji strani posode mešalnika **5** tako, da je usmerjena proti simbolu zaklenjene ključavnice.

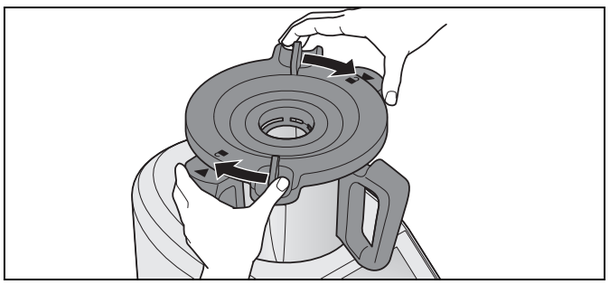


Vstavljanje posode mešalnika

1. Posodo mešalnika **5** postavite v odprtino **10**. Sprednja stran z ročajem je obrnjena proti vam.
2. Posodo mešalnika **5** potiskajte rahlo navzdol, dokler se pravilno ne namesti.

Namestitev pokrova

1. Pokrov **23** za posodo mešalnika postavite tako, da sta simbola ključavnic nasprotno od puščic na posodi mešalnika **5**.



2. Pokrov **23** obrnite z obema rokama v smeri urnega kazalca.
   Aparat se lahko zažene le, če je pokrov **23** pravilno zaprt. Ko je program aktiven, nakaže zvočni signal, da je aparat zdaj znova pripravljen na delovanje.

Odstranjevanje posode mešalnika

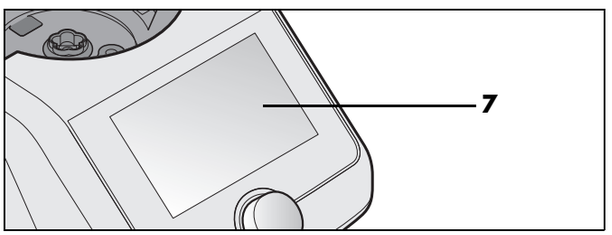
1. Pokrov **23** obrnite z obema rokama v nasprotni smeri urnega kazalca in ga odstranite.
2. Posodo mešalnika **5** odstranite s premikanjem navzgor.

8. Osnovno delovanje

Vklop aparata

- Stikalo za vklop/izklop **6** na hrbtni strani desno nastavite na **I**:
  - Zaslon **7** zasveti.
  - Na zaslonu se prikaže začetni meni.

Zaslon

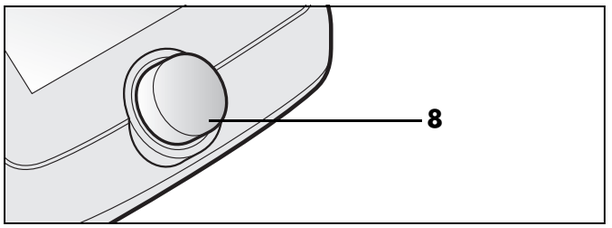


Zaslon **7** prikazuje vse nastavitve in delovne vrednosti.

Če ni aktivna nobena funkcija in se pribl. 5 minut ne izvede nobeno delovanje, se na zaslonu **7** prikaže pogovorno okno, ki odšteva čas do preklopa aparata na stanje pripravljenosti.

- Pritisnite gumb pogovornega okna ali vrtljivi gumb **8**, da ohranite aparat aktiven.
- Če je aparat v stanju pripravljenosti, preprosto pritisnite ali obrnite vrtljivi gumb **8**, da »prebudite« aparat.
- Nadzor in nastavitev vrednosti se izvaja prek zaslona na dotik **7** in vrtljivega gumba **8**. V številnih primerih sta možni obe vrsti delovanja.
- Nastavitve lahko izvajate z dotikanjem gumbov ali drsenjem in vrtenjem.

Vrtljivi gumb



- Če pritisnete vrtljivi gumb, aktivirate označeno funkcijo.
- Z vrtljivim gumbom **8** prilagodite nastavitve. Nastavitve se običajno prikažejo takoj na zaslonu **7**. Na primer lahko drsite po seznamih ali izbirate menijske elemente z vrtenjem vrtljivega gumba.
- Nastavitve se vedno izvede le za aktivirano funkcijo (na primer čas, temperaturo ali hitrost programa).

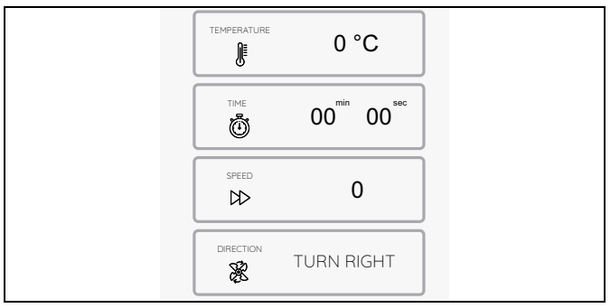
Tehtnica

Vgrajena kuhinjska tehtnica tehta v prirastkih po 1 gram do 5 kg.
Upravljanje tehtnice je preprosto. Pripravljena je na uporabo, ko ne poteka nobeno delovanje.

OPOMBE:

- Začetna teža je 2 grama.
- Če želite stehtati 5 gramov ali manj, pridobljeni rezultati merjenja morda ne bodo pravilni.

Osnovne nastavitve za kuhanje

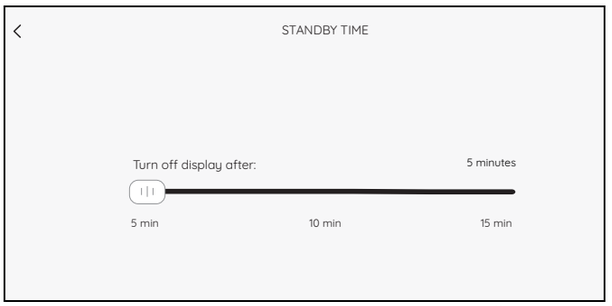


- Tapnite enega od 4 gumbov in polje za nastavitev ustrezne vrednosti se odpre na desni strani.

Izbira časa stanja pripravljenosti

Tukaj izberete, koliko časa mora zaslon ostati vklopljen po zadnji nastavitvi. Ko poteče izbrani čas, boste prejeli sporočilo, ki bo prikazano pribl. 25 sekund. Izvedite določeno nastavitev, da preprečite njegov izklop. Če ne izvedete nobene nastavitve, preklopi aparat na stanje pripravljenosti.

1. Meni se je odprl in je prikazan na zaslonu.



2. Premaknite vrtljivi gumb v želeni položaj. Čas izklopa lahko izberete v korakih po eno minuto med 5 in 15 minut. Prikaže se izbrani čas.
3. Tapnite puščično tipko < zgoraj levo, da zapustite meni. Nastavitev se shrani.

Tovarniške nastavitve

Ponastavitev na tovarniške nastavitve izbriše vse nastavitve in zgodovino kuhanja.

1. Pritisnite ☰ -> *Settings (Nastavitve)* -> *RESET TO FACTORY SETTINGS (PONASTAVI NA TOVARNIŠKE NASTAVITVE)*.
2. Tapnite gumb *YES (DA)*, da zaženete funkcijo. Začetni zaslon se prikaže za kratek čas, nato pa se prikaže jezikovni meni.
3. Tapnite želeni jezik in nato tapnite gumb za shranjevanje.
4. Nato izberite Wi-Fi in vnesite ključ/geslo WLAN. Tapnite kljukico, da shranite vnos.
5. Upoštevajte navodila na zaslonu.

9. CookingPilot

CookingPilot aparata *Monsieur Cuisine smart* vas vodi po korakih skozi izbrane recepte – od tod ime CookingPilot (vodeno kuhanje).

Splošne informacije o CookingPilot

- *Monsieur Cuisine smart* je dobavljen s številnimi recepti, shranjenimi v pomnilniku.
- Ko je povezan z internetom in vašim članskim računom, se v pomnilnik naložijo dodatni recepti. Ne pozabite se prijaviti.

Priklic menijev

- Pritisnite gumb *RECIPES (RECEPTI)*. Najdete ga na primer v začetnem meniju ali zgoraj levo, ko ste v meniju Programs (Programi).
  Videli boste številne recepte s fotografijami. Za odpiranje recepta tapnite fotografijo.
- Če želite recept zapustiti, nadaljujte, kot sledi:
  - Pritisnite gumb ↩ zgoraj levo. Naslednje okno vam omogoča shranjevanje trenutnega koraka recepta.
  - Prikaže se začetna stran recepta. Tapnite puščično tipko < zgoraj levo, da odprete glavni meni receptov.

10. Čiščenje aparata

NEVARNOST! Tveganje za električni udar!

⊙ Električni vtič **15** izključite z električne vtičnice pred izvajanjem kakršnega koli čiščenja.
⊙ Osnovne enote **13** nikoli ne potapljajte v vodo.

NEVARNOST! Tveganje za poškodbe zaradi rezanja!

⊙ Zapomnite si, da so rezila rezilnega sklopa **18** zelo ostra. Rezil se nikoli ne dotikajte z golimi rokami, da preprečite ureznine.
⊙ Pred odstranjevanjem rezilnega sklopa **18** sperite posodo mešalnika **5** z vodo in odstranite ostanke hrane z rezil, da je mogoče rezilni sklop **18** varno odstraniti.
⊙ Pi ročnem pomivanju mora biti voda dovolj čista, da lahko zlahka vidite rezilni sklop **18** in preprečite poškodbe, ki jih povzročijo ostra rezila.

POZOR!

⊙ Nikoli ne uporabite nobenih abrazivnih, jedkih ali razmaščevalnih čistil. Ta lahko poškodujejo aparat.

OPOMBA: Določena živila ali začimbe (npr. kari) lahko razbarvajo plastiko. To ni napaka aparata in ni škodljivo za zdravje.

Predhodno spiranje

1. Posodo mešalnika **5** postavite v aparat.
2. V posodo mešalnika dolijte 0,5 l vode.
   Vodi lahko dodate malo blagega detergenta.
3. Pokrov **23** postavite na posodo mešalnika.
4. Izberite program *PRE-RINSE (PREDHODNO SPIRANJE)*.
5. Izbirajte med:
   - *SHORT CLEANING (KRATKO ČIŠČENJE)* (1 min. in 30 s) ali
   - *LONG CLEANING (DOLGO ČIŠČENJE)* (1 min. in 45 s)
6. Pritisnite *START (ZAČETEK)*. Program se začne s spiralnim ciklom in izvaja se odštevanje časa.

OPOMBA: Pri dolgem čistilnem postopku se voda segreje pred izvedbo dejanskega čistilnega postopka.

7. Ko se zaključi postopek spiranja, se na zaslonu prikaže *DONE (DOKONČANO)*.
8. Odlijte vodo in začnite čiščenje.

Čiščenje osnovne enote

1. Osnovno enoto **13** očistite z vlažno krpo. Uporabite lahko tudi malo detergenta.
2. Obrišite s čisto, nekoliko vlažno krpo, navlaženo s čisto vodo.
3. Osnovne enote **13** ne uporabljajte, dokler ni znova povsem suha.
4. Zaslon se lahko očisti tudi s krpico za čiščenje leče ali posebnimi čistili za monitorje.

Pomivanje v pomivalnem stroju

Naslednje dele se lahko varno pomiva v pomivalnem stroju:

- Posoda mešalnika **5**
- Merilna posoda **24**
- Pokrov za posodo mešalnika **23**
- Tesnilo posode mešalnika **22**
- Rezilni sklop **18**
- Tesnilo za rezilni sklop **17**
- Kuhalni nastavek **19**
- Nastavek mešalnika **20**
- Lopatica **21**
- Parni nastavek, globoki **3**
- Tesnilo parnega nastavka **4**
- Parni nastavek, plitvi **2**
- Pokrov za parne nastavke **1**

Naslednjih delov se ne sme **nikoli** pomivati v pomivalnem stroju:

- Osnovna enota **13**

OPOMBE:

- Pri pomivanju v pomivalnem stroju lahko pride do rahle deformacije. Do tega pride le pri dodatni opremi, ki je napeta pri segrevanju. Dele postavite narazen v pomivalnem stroju. Na ta način ste lahko prepričani, da ne bo prišlo do nobene deformacije.
- Pred čiščenjem posode mešalnika **5** v pomivalnem stroju vedno odstranite rezilni sklop **18**.

Čiščenje dodatne opreme

1. Posodo mešalnika **5** sperite s toplo vodo in vodo zavrzite.
2. Rezilni sklop **18** odstranite in snemite tesnilo **17**.
3. Vso dodatno opremo očistite ročno v pomivalnem koritu z vodo za pomivanje posode ali pomivalnem stroju.
4. Pri ročnem čiščenju sperite vse dele s čisto vodo.
5. Preden dele znova uporabite, počakajte, da se povsem posušijo.
6. Preden znova uporabite aparat, znova vstavite rezilni sklop **18** v posodo mešalnika **5**.



Ponovno naročilo dodatne opreme
Če med čiščenjem ugotovite, da je treba nekaj zamenjati, lahko dodatno opremo ponovno naročite. Preprosto odčitajte kodo QR.

11. Namigi za obdelavo

Referenčne vrednosti za samodejni program kneading (gnetenje)

Samodejni program	Delovno orodje	Najm. količina	Najv. količina	Čas prednastavitve
Firm dough (Trdo testo) (npr. kruh ali pica)	Rezilni sklop **18**	500 g testa	1000 g moke/1750 g testa	2 min.
Soft dough (Mehko testo) (npr. kvašeno testo ali briošč)			1000 g moke	
Liquid batter (Tekoče testo) (npr. ameriške ali tanke palačinke)			1000 g moke	

Referenčne vrednosti za samodejni program puréeing (piriranje)

Hrana	Delovno orodje	Količina	Čas
Surovo sadje in zelenjava	Rezilni sklop **18**	250 g	1 minuta
Piriranje kuhane zelenjave			45 sekund

Referenčne vrednosti za stepanje smetane

Hrana	Delovno orodje	Količina	Čas	Nastavitev
Stepanje ohlajene smetane, dokler ni trda	Nastavek mešalnika **20**	200 g	2–2:30 min. pod vizualnim nadzorom	3

Referenčne vrednosti za sekljanje hrane

Hrana	Delovno orodje	Količina	Nastavitev	Čas
Mandlji	Rezilni sklop **18**	200 g	10	10 sekund
Jabolka (koščki)		600 g	5	6 sekund
Kruhki		1	8	20 sekund
Ajda		250 g	10	1 minuta
Zelje (rdeče/belo)		500 g	6	8 sekund
Korenje (narezano, pribl. 5 cm)		500 g	6	8 sekund
Čokolada/čokoladni obliv		200 g	8	15 sekund
Kavna zrna		100 g	10	45 sekund
Česen		1 strok	8	5 sekund
Zelišča		20 g	6	8 sekund
Ledene kocke		250 g	Turbo	3 × 1 sekunda
Laneno seme		100 g	10	15 sekund
Meso (zamrznjeno)		100 g	8	16 sekund
Oreški		200 g	10	10 sekund
Oves		250 g	10	1 minuta in 30 sekund
Čebula		1	6	8 sekund
Poprova zrna		20 g	10	20 sekund
Makovo seme		250 g	9	35 sekund
Krompir (kosi)		1 kg	5	10 sekund
Rž		250 g	10	1 minuta in 30 sekund
Sezamovo seme		50 g	10	10 sekund
Pira		250 g	10	1 minuta in 30 sekund
Začimbe		20 g	10	20 sekund
Sladkor		100 g	10	20 sekund
Cela pšenična zrna		250 g	10	1 minuta in 30 sekund
Cela pšenična zrna		500 g	10	2 minuti

Namigi in referenčne vrednosti za samodejni program steaming (parjenje)

- Pri vstavljanju hrane zagotovite, da ostanejo nekatere reže v parni nastavku **2**/ **3** ali kuhalnem nastavku **19** prazne. Šele takrat se lahko para neovirano širi in enakomerno kuha sestavine.
- Prostornina vode v posodi mešalnika **5**: 1 liter s parnim nastavkom **3**//0,5 litra s kuhalnim nastavkom **19**.

Hrana	Količina	Čas priprave
Zelenjava		
Šparglji, celotni poganjki	500 g	18 minut
Fižol, zelen, celi stroki	500 g	10 minut
Brokoli, cvetovi	500 g	12 minut
Brstični ohrovt, cel	500 g	12 minut
Zelje, narezano	500 g	12 minut
Korenje (pribl. 3-mm rezine)	500 g	12 minut
Korenje, celo, zelo tanko	500 g	12 minut
Cvetača, cvetovi	500 g	15 minut
Bučke (pribl. 5-mm rezine)	500 g	12 minut
Koromač (pribl. 1-cm rezine)	500 g	12 minut
Koleraba (pribl. 1-cm rezine)	500 g	15 minut
Por (pribl. 1-cm koluti)	500 g	6 minut
Sladkorni grah, cel	200 g	8 minut
Gobe, narezane	250 g	15 minut
Grah, zamrznjen	250 g	8 minut
Paprika (pribl. 1-cm trakovi)	500 g	10 minut
Krompir, olupljen in narezan na četrtine	800 g	15 minut
Krompir, majhen, neolupljen	800 g	15 minut
Špinača, sveža	250 g	7 minut
Sadje		
Jabolka, narezana na četrtine	500 g	12 minut
Marelice, narezane na polovice	500 g	10 minut
Breskve, narezane na polovice	500 g	10 minut
Hruške, narezane na četrtine	500 g	12 minut
Slive, narezane na polovice	500 g	12 minut
Meso		
Piščančji prsni file, kosi v velikosti porcije	500 g	12 minut
Piščančji prsni file, cel	150 g	15 minut
Mesne kroglice	500 g	15 minut
Puranji file, kosi, v velikosti porcije	500 g	12 minut
Puranji file, cel	150 g	15 minut
Ribe		
Školjke	1 kg	15 minut
Sajev file	1–4 kosi, po 200 g, debeline 2 cm	12 minut
Kozice, surove	250 g	10 minut
Lososov file	1–4 kosi, po 300 g, debeline 3–4 cm	12 minut
Postrv, cela	2 kosa po 250 g	15 minut

Namigi in referenčne vrednosti za samodejni program SOUS-VIDE (kuhanje v vakuumsko zaprtih vrečkah v kopeli)

- Hrano postavite v vrečko za vakuumsko zatesnitev in jo vakuumsko zatesnite. Ali pa hrano postavite v zamrzovalno vrečko. Zamrzovalno vrečko postavite v vodo, pri čemer mora biti odprtina obrnjena navzgor, in iztisnite ves zrak. Na koncu trdno zaprite vrečko s sponkami.
- Kuhalni nastavek postavite v posodo mešalnika.
- Posodo mešalnika napolnite z vročo vodo do ravni tik pod zgornjim robom kuhalnega nastavka.
- Vrečko postavite v kuhalni nastavek in jo nežno potiskajte v vodo, dokler je voda povsem ne prekrije.
- Zamrzovalno vrečko postavite v kuhalni nastavek tako, da je odprtina vrečke s sponkami obrnjena navzgor.
- Po potrebi dodajte še malo vroče vode. Vendar bodite pozorni na največjo polnilno raven posode mešalnika.
- Najbolje je, če hrano po kuhanju za kratek čas popečete v ponvi.

Hrana	Količina (pribl. 4 porcije)	Čas priprave	Krvavo (ang. rare)	Srednje krvavo pečeno (ang. medium rare)	Srednje pečeno (ang. medium)	Popolnoma pečeno (ang. well done)
Meso						
Divjačinska pohrbtina, brez kosti	600 g	1 h	-	52 °C	55 °C	62 °C
Goveji zrezki	4 kosi (po 180 g, debeline 2–3 cm)	1 h	52 °C	55 °C	58 °C	62 °C
Goveji file	800 g	2 h	-	54 °C	59 °C	-
Svinjski vrat	800 g	2 h 30 min.	-	60 °C	65 °C	72 °C
Svinjski file	600–800 g	1 h 30 min.	-	56 °C	59 °C	63 °C
Piščančje prsi	4 kosi (po 150 g, debeline 3–4 cm)	50 min.	-	-	-	70 °C
Račje prsi	2 kosa (po 300 g, debeline 2–3 cm)	70 min.	-	58 °C	60 °C	70 °C
Jagnječji file	500 g	45 min.	-	62 °C	65 °C	70 °C
Ribe						
Lososov file	4 kosi (po 125 g, debeline 2–3 cm)	40 min.	40 °C bel	45 °C nežen	50 °C čvrst	65 °C, prekuhan
Kraljeve kozice	20 kos.	25 min.	40 °C bel	45 °C nežen	50 °C čvrst	56 °C, prekuhane
Zelenjava						
Zeleni šparglji	400 g	20 min.	-	-	-	85 °C
Korenje	400 g (narezano debelo korenje na polovice po dolžini)	1 h	-	-	-	85 °C
Zeleni fižol	400 g	1 h	-	-	-	85 °C
Sadje						
Ananas/breskve/ marelice češnje, umite, očiščene, izkoščičene in narezane na kose v skladu z željami	400 g	1 h	-	-	-	85 °C
Jabolka hruške, umite, očiščene, z odstranjenimi peškami in narezane na krhlje	400 g	25 min.	-	-	-	85 °C

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 480 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Namigi in referenčne vrednosti za samodejni program SLOW COOK (POČASNO KUHANJE)

Program *SLOW COOK* kuha hrano v določeni tekočini. Glede na okus in uporabljeni izdelek je to lahko npr. juha, sok, voda ali vino. Začimbe in dodatna živila se lahko dodaja v skladu z željami.

Hrana	Količina (pribl. 4 porcije)	Druge sestavine	Čas priprave	Temperatura
Meso				
Goveja pečenka/kuhan file	800 g v enem kosu	V posodo mešalnika dodajte 1 liter mesne jušne osnove	6 h	85 °C
Goveji golaž	800 g v kockah z merami 2 × 3 cm	V posodo mešalnika dodajte 500 ml mesne jušne osnove	4 h	85 °C
Svinjski kotlet	800 g v enem kosu	V posodo mešalnika dodajte 1 liter mesne jušne osnove	6 h	85 °C
Svinjski golaž	800 g v kockah z merami 2 × 3 cm	V posodo mešalnika dodajte 500 ml mesne jušne osnove	4 h	85 °C
Piščančji kotlet	800 g v trakcih, pribl. Debeline 1 cm	V posodo mešalnika dodajte 500 ml mesne jušne osnove	1 h	90 °C
Ribe				
Ribji ragu	1 kg očiščene, umite zelenjave, narezane na koščke, 500 g ribjega fileja brez kože, pripravljenega na kuhanje, v koščkih, začimbe	Zelenjavo dodajte v posodo mešalnika z 1 litrom zelenjavne ali ribje osnove. Dodajte ribo.	2 h najv. 30 min.	85 °C 70 °C
		OPOMBA: Ribo dodajte v ragu šele na koncu. Ne sme se kuhati več kot 30 minut, da preprečite njeno razpadanje.		
Zelenjava				
Zelenjavna enolončnica	1 kg očiščene, umite zelenjave, narezane na koščke, začimbe	Zelenjavo dodajte v posodo mešalnika z 1 litrom zelenjavne osnove.	2 h	90 °C
Sadje				
Kompot	800 g sadja, umitega, očiščenega, z odstranjenimi peškami oz. koščicami, narezanega na najv. 2-cm kocke	Sadje dodajte v posodo mešalnika dodajte 100 ml vode in 3 žlicami sladkorja	2 h	90 °C
Jabolčna čežana, slivov pire	1,2 kg sadja, umitega, očiščenega, z odstranjenimi peškami oz. koščicami, narezanega na najv. 2-cm kocke	Sadje dodajte v posodo mešalnika z 200 ml stisnjenega sadnega soka.	5 ur, nato pirirajte z nameščeno merilno posodico 1 min. pri hitrosti 10	80 °C

Namigi in referenčne vrednosti za samodejni program FERMENT (VRENJE)

- Končne izdelke lahko izboljšate z začimbami, zelišči, oreški ali sadjem, kot želite.
- Kvašeno testo lahko prevrete v parnem nastavku. V ta namen dodajte 250 ml vode v posodo mešalnika in prekrijte vse prezračevalne reže s papirjem za peko. Nato zaprite pokrov.

Hrana	Sestavine	Čas priprave	Temperatura
Jogurt 5 kozarcev po 200 g	900 ml mleka s sobno temperaturo (mleko, obdelano pri visoki temperaturi (UHT), 3,5 % maščobe) 100 g naravnega jogurta (3,5 % maščobe)	8 h	40 °C
Smetanov sir	1500 ml hladnega mleka (sveže mleko, 3,5 % maščobe) 200 g kisle smetane (10 % maščobe)	10 h	65 °C
Sladko kvašeno testo	Sladko kvašeno testo, pripravljeno na uporabo. Recept zanj najdete v naših datotekah.	1 h	50 °C
Slano kvašeno testo/ krušno testo	Slano kvašeno testo, pripravljeno na uporabo. Recept zanj najdete v naših datotekah.	1 h 30 min.	50 °C

Namigi in referenčne vrednosti za samodejni program SMOOTHIE (SMUTI)

- Sadje in zelenjavo je treba vedno umiti, očistiti, olupiti, izkoščičiti in narezati na kose pred dodajanjem v posodo mešalnika.
- Za najboljše rezultate dodajte sestavine v posodo mešalnika do najvišje oznake 1 litra.
- Za 4 kozarce s po pribl. 250 ml dodajte 660 g trdih sestavin in 350 g tekočine (npr. vode, mleka, jogurta, sirotke, kefirja) v posodo mešalnika.
- Vedno izberite čas, naveden za najtršo od uporabljenih sestavin.

Hrana	Količina (za 4 kozarce s po 250 ml)	Čas
Sadje		
Mehko Sadje jagodičevje, banane, grozdje, zrel kivi, pulpa agrumov, melona, pasijonka, češnje, mirabele, slive	660 g sadja + po 350 g tekočine	1 min.
Trše Sadje mango, trši kivi, jabolka, hruške, breskve, marelice, rabarbara, nektarine	660 g sadja + po 350 g tekočine	1 min. 30 s
Trdo Sadje trša jabolka, trše hruške, trše nektarine	660 g sadja + po 350 g tekočine	2 min.
Zelenjava		
Mehka Zelenjava paradižniki, avokado, kumara, solatni listi (brez stebla/peclja)	660 g zelenjave + po 350 g tekočine	1 min.
Trša Zelenjava zelena, rdeča pesa (kuhana), sladka koruza (v pločevinkah), paprika, mlada čebula, kodrolistni ohrovt (brez stebel), koromač	660 g zelenjave + po 350 g tekočine	1 min. 30 s
Trda Zelenjava korenje, redkvice, bučke, koleraba, gomolj zelene, Hokaido buča, solatni listi s stebli	660 g zelenjave + po 350 g tekočine	2 min.
Drugo		
Mehke Sestavine kikirikijevo maslo, zeliščni listi, začimbe (npr. cimet, ingver, vanilja), sladilo (npr. med, agavin sirup)	660 g sestavin + po 350 g tekočine	1 min.
Trše Sestavine ovseni kosmiči, sladoled	660 g sestavin + po 350 g tekočine	1 min. 30 s
Trde Sestavine zdrobljeni led, oreški	660 g sestavin + po 350 g tekočine	2 min.

12. Okvare, vzroki, rešitve

Če aparat ne deluje, kot je zahtevano, najprej poskusite s tem kontrolnim seznamom. Morda je prišlo le do manjše težave, ki jo lahko odpravite sami.

NEVARNOST! Tveganje za električni udar!
⊙ Aparata v nobenih okoliščinah ne poskušajte popraviti sami.

Nadomestni deli

Okvara	Vzrok	Rešitev
Kje lahko naročim nadomestne dele?		Dodatno opremo ali nadomestne dele lahko naročite v trgovini na naslovu shop.monsieur-cuisine.com.

Motor deluje nepravilno

Okvara	Vzrok	Rešitev
Če motor nepravilno deluje, je do tega morda prišlo iz naslednjih razlogov.	Rotacijska hitrost mešalnika je nastavljena na prenizko vrednost.	Motor težko teče pri nižjih nastavitvah namenoma, da doseže zadovoljivo mešalno razmerje. Ni vam treba ukrepati.
	Izbrali ste samodejni program.	Številni samodejni programi se začasno ustavijo pri menjavi smeri rezila. To lahko povzroči občutek, da se motor zaustavlja. A ne skrbite – vse je tako, kot mora biti.
	Motor je preobremenjen. Do tega lahko npr. pride, če je treba obdelati preveč testa.	Svojemu aparatu *Monsieur Cuisine* omogočite premor in počakajte približno 30 minut, da se ohladi, preden nadaljujete. Nato lahko nadaljujete, seveda z manj testa.

Druge okvare

Okvara	Vzrok	Rešitev
Aparat se ne zažene.	Mešalna posoda **5** ni pravilno nameščena.	Pravilno vstavite mešalno posodo **5**.
	Pokrov **23** ali globoki parni nastavek **3** ni bil pravilno postavljen v mešalno posodo **5**.	Pokrov **23** ali globoki parni nastavek **3** postavite pravilno.
	Ni napajanja	Preverite električni vtič **15**, stikalo za vklop/izklop **6** in morda varovalko.
WLAN se ne prikaže	*MC smart* deluje le z omrežjem WLAN s frekvenco 2,4 GHz. Toda vaš usmerjevalnik je nastavljen na 5 GHz.	V nastavitvenem meniju usmerjevalnika aktivirajte 2,4-GHz WLAN poleg 5-GHz WLAN in nanj priključite *MC smart*.
Aparata ni mogoče priključiti na WLAN.	*MC smart* deluje le pri omrežni frekvenci WLAN 2,4 GHz. Vendar vaš usmerjevalnik poskuša vzpostaviti 5-GHz povezavo.	V nastavitvah usmerjevalnika dodelite 2,4-GHz WLAN novo ime, ki se razlikuje od imena 5 GHz WLAN. Na primer, preprosto dodajte »2.4 GHz« k obstoječemu imenu in povežite *MC smart s tem* WLAN. Druge naprave, ki delujejo v 2,4-GHz WLAN in so bile predhodno z njim povezane, je treba z njim znova povezati.
	V usmerjevalniku je bila izklopljena 2,4-GHz frekvenca.	V meniju usmerjevalnika znova vklopite 2,4-GHz frekvenco.
		Preverite električni vtič **15**, stikalo za vklop/izklop **6** in morebiti varovalko.

Okvara	Vzrok	Rešitev
Tekočina pod aparatom	Rezilni sklop **18** ni bil pravilno vstavljen, zato mešalna posoda **5** pušča.	Pravilno vstavite rezilni sklop **18**.
	Tesnilo **17** za rezilni sklop je poškodovano.	Vstavite novo tesnilo **17**.
	Iz mešalne posode **5** je iztekla tekočina in se preliva na delovno površino prek prelivnega kanala **12** osnovne enote **13**.	Pri mešanju tekočin pri hitrosti 10 ali z gumbom *TURBO* v mešalni posodi **5** ne sme biti več kot 2,5 litra, sicer lahko pride do izvrženja tekočine. Pri hitrostnih nastavitvah, manjših od 10, je mogoče mešalno posodo **5** napolniti le z največ 3 litri.
Tekočina izteka pri pokrovu **23** mešalne posode **5**.	Tesnilo **22** ni bilo pravilno vstavljeno.	Pravilno vstavite tesnilo **22**.
	Tesnilo **22** je poškodovano.	Vstavite novo tesnilo **22**.
Ni mogoče nastaviti nobene temperature.	Izbrana je bila hitrostna nastavitev 4–10.	Izberite hitrostno nastavitev 0–3.
Moji vnosi se nenehno spreminjajo.	Vnesli ste nekaj, kar s trenutnim programom ni mogoče vnesti.	Poiščite informacije na zaslonu **7** ali v navodilih.
Rezilni sklop **18** se ne vrti.	Je odprtina za rezila **11** obrabljena? To se lahko npr. zgodi, če obdelujete preveliko količino testa.	Zamenjajte odprtino za rezila **11** z novo in v prihodnje upoštevajte določene največje količine.
Deli aparata ali dodatne opreme so razbarvani ali videti rahlo motni.	Določena živila ali začimbe (npr. kari) lahko razbarvajo plastiko. To ni napaka aparata.	Ukrep ni potreben, saj stanje ni škodljivo za zdravje.
Hitrosti, ki presega nastavitev 3, ni mogoče izbrati.	Temperatura je nastavljena.	Temperaturo nastavite na *0*.
Sporočila o napakah ali opombe na zaslonu. Odčitajte kodo QR za dostop do seznama kod napak.	Opozorilo glede nepravilne uporabe	Upoštevajte navodila na zaslonu.

13. Garancija

Dobavitelj

Upoštevajte, da naslednji naslov **ni naslov servisnega centra.**
Najprej se obrnite na zgoraj naveden servisni center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMČIJI

Pooblaščeni serviser

(SI) Servis Slovenija
Tel.: 080080917
E-Mail: hoyer@lidl.si

**IAN: 529144_2601 /
525957_2601 / 525961_2601**

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Hoyer Handel GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 36 mesecev od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščeni servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščeni servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnost blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšanega roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščeni servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščeni servis ali nepooblaščena oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izkjučuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o.k.d.
Pod lipami 1
SI-1218 Komenda

Ta priročnik in še mnoge druge priročnike, video posnetke o izdelkih ter programsko opremo za namestitev lahko prenesete s spletne strani www.lidl-service.com.



S to kodo QR odprete Lidlovo spletno stran (www.lidl-service.com), na kateri lahko vpišete številko artikla (IAN) **529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601** in odprete navodila za uporabo.

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 485 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 486 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Sadržaj

1. Bezbednosne napomene 487
2. Opšte 489
3. Pregled 491
4. Delovi i njihova funkcija 491
5. Raspakivanje i postavljanje 492
6. Prvo uključivanje i povezivanje na internet 492
7. Korišćenje bookable 493
8. Osnovno rukovanje 494
9. CookingPilot 495
10. Čišćenje uređaja 495
11. Saveti za obradu hrane 496
12. Kvarovi, uzroci i rešenja 502
13. Garancija i garantni list 504

⚠ ***OPASNOST može nastupiti u slučaju nepoštovanja uputstava i bezbednosnih napomena!***
Ovaj brzi vodič nije zamena za glavnom priručniku.
Pre nego što počnete pročitajte poglavlje sa bezbednosnim napomenama u brzom vodiču ili korisničkom uputstvu dostupnom na internetu.

Glavni priručnik

Da biste otvorili glavni priručnik, očitajte QR kod ili unesite www.monsieur-cuisine.com u veb-pregledač.

Hvala na ukazanom poverenju!

Čestitamo na kupovini novog multipraktika sa funkcijom kuvanja Monsieur Cuisine smart.

Za bezbedno rukovanje proizvodom i upoznavanje sa svim funkcijama:

- **Pre prvog korišćenja pažljivo pročitajte ovo uputstvo za upotrebu.**
- **Pre svega poštujte bezbednosne napomene!**
- **Uređajem se sme rukovati samo na način opisan u ovom uputstvu za upotrebu.**
- **Sačuvajte sve dokumente.**
- **Ako uređaj predajete nekoj drugoj osobi na korišćenje, takođe priložite primerak bezbednosnih napomena i brzog vodiča. Oni su sastavni deo proizvoda.**
- **Dokumentaciju ovog proizvoda čine...**
  - **brzi vodič sa bezbednosnim napomenama,**
  - **korisnički priručnik dostupan na internetu.**

Nadamo se da ćete sa zadovoljstvom koristiti svoj novi multipraktik sa funkcijom kuvanja *Monsieur Cuisine smart*!

Simboli na uređaju

Materijali označeni ovim simbolom ne menjaju ukus i miris namirnica.

Ovaj simbol upozorava na opasnost od dodirivanja vruće površine.

Ovaj simbol upozorava na opasnost od dodirivanja vrele pare.

Predviđena upotreba

Monsieur Cuisine smart služi za sjedinjavanje, mućenje, lupanje, mešanje, usitnjavanje, pasiranje, emulizifikovanje, mrvljenje leda, kuvanje na pari, krčkanje, mešenje testa, zapecanje, kuvanje, navođeno kuvanje pomoću sačuvanih recepata i merenje hrane.
Možete ga povezati na internet i pristupiti širokoj lepezi recepata.
Uređaj je namenjen za kućnu upotrebu. Uređaj se sme koristiti samo u zatvorenom.
Uređaj se ne sme koristiti u komercijalne svrhe.

Predvidljiva pogrešna upotreba

UPOZORENJE! Opasnost od imovinske štete!
- ⊙ Nemojte koristiti uređaj za seckanje posebno tvrdih namirnica poput kostiju i morskog oraščića.

Proizvodi drugih proizvođača i opasnosti koje se odnose na njih:
- ⊙ Obavezno uvažite obaveštenje o obaveznom korišćenju originalnog pribora navedeno u korisničkom uputstvu.
- ⊙ Proizvodi drugih proizvođača, posebno oni koji onesposobljavaju sigurnosne funkcije uređaja Monsieur Cuisine smart predstavljaju opasnost po zdravlje i automatski **poništavaju dozvolu za upotrebu**. Za svaku tako nastalu štetu (imovinsku štetu, finansijski gubitak ili lične povrede) odgovara rukovalac ili vlasnik. Proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost u takvom slučaju.

Proizvod se stalno usavršava.
Stoga mogu postojati mala odstupanja na ilustracijama, posebno u vezi sa softverom.

Kako bi vaš proizvod uvek pratio trenutno stanje tehnike, obavezno instalirajte i redovno ažurirajte aplikaciju Monsieur Cuisine na pametnom telefonu ili tablet računaru.

1. Bezbednosne napomene

Uputstva za bezbedan rad

- ⊙ Deca ne smeju koristiti uređaj.
- ⊙ Uređaj sa priključnim kablom mora se čuvati van domašaja dece.
- ⊙ Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju obavljati deca.
- ⊙ Deca se ne smeju igrati uređajem.
- ⊙ Uređaj smeju da koriste osobe sa smanjenim psihofizičkim i čulnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva, odnosno znanja samo ako su pod nadzorom ili ako su upućene u bezbedno korišćenje uređaja i razumeju opasnosti koje iz toga mogu nastati.
- ⊙ Površine uređaja mogu se jako zagrejati tokom rada. Dok uređaj radi obavezno koristite kuhinjske rukavice ili krpe pri dodirivanju dodatka za kuvanje na pari ili njegovog poklopca.
- ⊙ Uređaj se mora isključiti sa izvora napajanja ako je ostavljen bez nadzora, kao i pre sklapanja, rasklapanja i čišćenja.
- ⊙ Imajte u vidu da su noževi umetka veoma oštri:
  – Nemojte dodirivati noževe golim rukama kako se ne biste posekli.
  – Kako biste izbegli povrede na oštrim noževima, koristite čistu vodu pri ručnom ispiranju tako da uvek jasno vidite umetak sa noževima.
  – Pri pražnjenju bokala pazite da ne dodirnete umetak sa noževima.
  – Pri skidanju i nameštanju umetka pazite da ne dodirnete noževe.
- ⊙ Pri korišćenju turbo-funkcije vodite računa da u bokalu nema vrućih sastojaka. U suprotnom mogu biti izbačeni velikom brzinom i uzrokovati opekotine.
- ⊙ Umetak sa noževima i umetak za mešanje nastaviće da se vrte neko vreme nakon što isključite uređaj. Sačekajte da se svi delovi potpuno zaustave pre nego što otključate bokal i otvorite poklopac.
- ⊙ Uređaj nije namenjen za korišćenje sa spoljnim tajmerom ili zasebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
- ⊙ Ako se kabl uređaja ošteti, zamenu mora da izvrši proizvođač, servisna služba proizvođača ili stručno lice sa sličnim kvalifikacijama kako bi se izbegle opasnosti.
- ⊙ Pre zamene pribora ili nastavaka koji se kreću tokom rada obavezno isključite uređaj i izvucite kabl iz utičnice.
- ⊙ Vodite računa se tečnost ne dospe u utičnicu na uređaju.
- ⊙ Imajte u vidu da je površina grejača vruća nakon upotrebe.
- ⊙ Pogrešno rukovanje uređajem može dovesti do povreda.
- ⊙ Savetuje se oprez pri ulivanju vruće tečnosti u bokal uređaja. Iznenadno formiranje pare može izbaciti tečnost iz bokala.
- ⊙ Koristite uređaj tek kada su svi poklopci pravilno postavljeni, odnosno kada je osigurač u opisanom položaju.
- ⊙ Za potiskivanje hrane nadole uvek koristite odgovarajući pribor, npr. spatulu.
- ⊙ Nemojte posezati rukom u bokal dok je postavljen na uređaj.
- ⊙ Uređaj je namenjen za kućnu upotrebu i slične primene, na primer…
  … u kuhinjama za osoblje, u prodavnicama, kancelarijama i drugim poslovnim prostorima;
  … na poljoprivrednim gazdinstvima;
  … za goste u hotelima, motelima i drugim stambenim objektima;
  … u pansionima sa doručkom.
- ⊙ Uvažite poglavlje o čišćenju u glavnom priručniku.

⚠ *OPASNOST za decu*

- ⊙ Ambalažni materijal nije igračka za decu. Deca se ne smeju igrati plastičnim kesama. Postoji opasnost od gušenja.

⚠ *OPASNOST za kućne ljubimce i domaće životinje*

- ⊙ Električni uređaji mogu predstavljati opasnost za kućne ljubimce i domaće životinje. Osim toga, životinje mogu oštetiti uređaj. Iz tog razloga obavezno držite životinje dalje od električnih uređaja.

OPASNOST! Opasnost od strujnog udara zbog vlage

- Uređaj se ne sme koristiti u blizini kada, tuševa, napunjenih umivaonika i sl.
- Osnovni uređaj, priključni kabl i utikač ne smeju se uranjati u vodu i druge tečnosti.
- Zaštitite osnovni uređaj od vlage, kapanja i prskanja vode.
- Ako tečnost dospe u osnovni uređaj, odmah izvucite utikač iz zida. Uređaj mora da proveri stručno lice pre ponovne upotrebe.
- Nemojte dodirivati uređaj mokrim rukama.
- Ako uređaj upadne u vodu, odmah izvucite utikač iz zida. Tek tada smete da izvadite uređaj iz vode.

OPASNOST! Opasnost od strujnog udara

- Utaknite utikač u zidnu utičnicu tek kada potpuno sklopite uređaj.
- Utikač uključite u pravilno izvedenu i lako dostupnu zidnu utičnicu sa kontaktom za uzemljenje, čiji napon odgovara podacima navedenim na natpisnoj pločici. Zidna utičnica mora biti lako dostupna i nakon što priključite uređaj.
- Vodite računa da se priključni kabl ne ošteti na oštrim ivicama ili vrućim mestima. Nemojte obmotavati priključni kabl oko uređaja.
- Uređaj nije potpuno odvojen od električne mreže ni nakon isključivanja na prekidaču. Izvucite utikač iz zida kako biste potpuno odvojili uređaj od električne mreže.
- Vodite računa da se druge osobe ne spotaknu o kabl, upletu u njega ili ga nagaze.
- Držite priključni kabl dalje od vrućih površina (npr. ploča štednjaka).
- Tokom upotrebe uređaja vodite računa da se kabl ne uklešti i ne prignječi.
- Pri izvlačenju utikača iz zidne utičnice uvek povucite utikač, nemojte vući kabl.
- Izvucite utikač iz zidne utičnice…
  …u slučaju kvara,
  …kada ne koristite Monsieur Cuisine smart,
  …pre sklapanja i rasklapanja,
  …pre čišćenja,
  …tokom oluje s grmljavinom.
- Nemojte koristiti uređaj ako su uređaj ili priključni kabl vidljivo oštećeni.
- Kako biste sprečili opasnosti, nemojte vršiti nikakve prepravke na uređaju.
- Nemojte posezati predmetima i prstima u otvore uređaja niti u ventilacione otvore sa spoljašnje strane niti u male otvore u unutrašnjosti.

OPASNOST! Opasnost od posekotina

- Uređaj se ne sme koristiti bez bokala.
- Nemojte posezati rukom ka noževima koji se vrte. Nemojte kašikom ili sličnim priborom dodirivati delove koji se vrte. Dugu kosu i raspuštenu odeću držite dalje od delove koji se vrte.
  Jedini izuzetak predstavlja priložena spatula koja je konstruisana tako da ne dodiruje umetak sa noževima kada njome mešate hranu u smeru kazaljke. Spatula se ne sme koristiti sa umetkom za mešanje.

OPASNOST OD POŽARA

- Uređaj pre uključivanja postavite na ravnu i stabilnu površinu otpornu na toplotu.
- Nije neophodno stalno nadgledati uređaj tokom rada, već ga povremeno proveriti. To posebno važi kada je podešeno dugo vreme pripreme.

OPASNOST! Opasnost od opekotina

- Ako je sadržina bokala vruća, pažljivo i polako otvorite poklopac.
- Sadržina bokala i dalje će se kretati neposredno nakon pasiranja i može se preliti ako poklopac otvorite suviše brzo. Zato sačekajte oko 10 sekundi nakon pasiranja pre nego što otvorite poklopac.
- Uređaj premeštajte tek kada se ohladi.
- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja.

OPASNOST! Opasnost od oparotina

- Nemojte otvarati poklopac nastavka za kuvanje na pari tokom kuvanja, jer će se osloboditi vrela para.
- Vodite računa da vrela para izlazi kroz otvore za paru na poklopcu nastavka za kuvanje na pari. Nemojte prekrivati ove otvore, inače se para koja se nagomilala u uređaju može naglo osloboditi kada otvorite poklopac.
- Ako želite da otvorite poklopac nastavka za kuvanje na pari, prvo pažljivo podignite poklopac sa zadnje strane kako biste usmerili paru od sebe.

UPOZORENJE! Opasnost od imovinske štete

- Uređaj obavezno postavite na ravnu, suvu, neklizajuću i vodootpornu površinu kako ne bi skliznuo ili pao.
- Nemojte stavljati uređaj na vruću površinu, npr. na ploču štednjaka.
- Umetak za mešanje koristite samo na brzinama od 1 do 4.
- Nije dozvoljeno koristiti turbo-funkciju sa umetkom za mešanje.
- Bokal koristite isključivo sa poklopcem, inače tečnost može biti izbačena izvan posude.
- Nemojte premeštati uređaj ako u njemu ima još hrane ili testa.
- Nemojte prepunjivati bokal, inače sadržina može biti izbačena velikom brzinom. Tečnost koja se prelije dospeće na površinu. Zato uređaj obavezno postavite na vodootpornu površinu.
- Tokom kuvanja na pari pazite da u uređaju ne bude ni premalo ni previše vode.

- Nemojte postavljati uređaj ispod zidnih kuhinjskih elemenata, jer para izlazi sa gornje strane i može oštetiti nameštaj.
- Za proizvodnju pare koristite samo čistu pijaću vodu.
- Nemojte uključivati uređaj kada je prazan, jer će se motor pregrejati i može se oštetiti.
- Koristite isključivo originalni pribor.
- Nemojte koristiti agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Uređaj je opremljen neklizajućim plastičnim nožicama. Budući da je nameštaj premazan različitim vrstama laka a plastika se tretira različitim proizvodima za negu, ne može se u potpunosti isključiti mogućnost da neki od ovih materijala sadrže sastojke koji mogu nagristi i omekšati plastične neklizajuće nožice. Po potrebi ispod uređaja postavite neklizajuću podlogu.

Uslovi okoline

- Uređaj je predviđen za rad na temperaturi okoline između +5 °C i +30 °C. Obavezno se pridržavajte navedenih granica temperature tokom upotrebe kako bi vas uređaj dugo i pouzdano služio.
- Opseg temperature za čuvanje uređaja iznosi od -20 °C do +60 °C. Napominjemo da ekstremne temperature izvan ovog opsega mogu nepovoljno uticati na funkcije i vek trajanja uređaja.
- Pazite da vlažnost vazduha bude između 30% i 75% tokom upotrebe i čuvanja uređaja.

2. Opšte

Tehnički podaci

Model:	SKMS 1200 C1
Napon:	230 V ~ 50 Hz
Klasa zaštite:	I
Naznačena snaga:	1.200 W; miksanje: 1.000 W; kuvanje: 1.050 W
Prekidač za napajanje u položaju **0** = potrošnja:	0 W
Prekidač u položaju mirovanja:	< 20 min.
Potrošnja u režimu mirovanja:	≤ 0,5 W
Wi-Fi: Frekventni opseg: Predajna snaga:	 2.400 MHz – 2.483,5 MHz < 20 dBm
Maks. količina punjenja bokala **5**:	3 litra
Maks. nosivost vage:	5 kg

Informacije o baterijama / punjivim baterijama prema Uredbi EU 2023/1542

Naziv/žig proizvođača	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD, No. 5 Building, Houhai Xufa Tech Park, No. 8 Zhenxing Road, Xinhu Sub-district, Guangming district, Shenzhen 518106, Kina.
Tip baterije	Litijum-jonska ćelija: LIR1220 Broj serije: 2510
Naziv marke	MALAK
Ovu izjavu o usaglašenosti izdaje pod punom odgovornošću:	SHENZHEN LIDEA BATTERY CO., LTD
Navedena baterija proizvedena je u skladu sa Uredbom EU 2023/1542.	

Napomene o EU izjavi u usaglašenosti

HOYER Handel GmbH izjavljuje da ovaj proizvod ispunjava osnovne zahteve Direktive RED 2014/53/EU i Direktive RoHS 2011/65/EU + 2015/863/EU. Ceo tekst EU izjave o usalašenosti možete pronaći na adresi: https://www.hoyerhandel.com/de/konformitaetserklaerungen/

Odlaganje na otpad



Za ovaj proizvod važi evropska direktiva 2012/19/EU. Simbol precrtane kante za otpatke označava da se ovaj proizvod u Evropskoj uniji mora odlagati odvojeno kao poseban otpad. To važi za ovaj proizvod i za sve delove dodatne opreme koja je označena ovim simbolom. Označeni proizvodi ne smeju da se odlažu u običan kućni otpad, već moraju da se predaju na sabirno mesto za reciklažu električnog i elektronskog otpada.



Ovim simbolom reciklaže označavaju se npr. predmeti ili delovi kao vredni za reciklažu. Reciklaža pomaže da se smanji potrošnja sirovina i zaštiti životna sredina.

Ambalaža

Kada želite da odložite ambalažu, vodite računa o odgovarajućim ekološkim propisima u svojoj zemlji.

Obaveštenje o zaštiti podataka

Izjavu o zaštiti podataka o ličnosti možete pronaći:

- **na uređaju:** u meniju (☰) pod stavkom *Privacy Policy (Politika privatnosti)*.
- **u aplikaciji:** u meniju aplikacije pod stavkom *Privacy Policy (Politika privatnosti)*.
- **na internetu:** u dnu početne strane pod stavkom *Data protection (Zaštita podataka)*.

Brisanje podataka

Izbrišite svoje lične podatke pre odlaganja uređaja na otpad. To mogu biti, na primer: veza sa aplikacijom ili internet stranom, lični podaci ili postavke.

Prenošenje

Za potrebe prenošenja uređaja MC savetujemo da koristite originalnu ambalažu. Sačuvajte je za tu svrhu.

Primenjeni simboli

GS	**P**roverena **b**ezbednost. Uređaji moraju ispunjavati opšte priznata pravila struke i odredbe nemačkog zakona o bezbednosti proizvoda (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG)
CE	HOYER Handel GmbH znakom CE potvrđuje usaglašenost sa direktivama EU.
	Ovaj vas simbol podseća da ambalažu zbrinete na ekološki prihvatljiv način.
21 PAP	Reciklabilni materijali: karton (osim valovite lepenke)
~	Naizmenični napon
	Ovaj simbol označava da se pribor može prati u sudomašini. Informacije o mogućnosti pranja delova u sudomašini navedene su u ovom uputstvu za upotrebu.
	Srpskom oznakom HOYER Handel GmbH izjavljuje usaglašenost sa srpskim zahtevima.
	Proizvod se može reciklirati, obuhvaćen je proširenom odgovornošću proizvođača i na njega se primenjuju propisi o zasebnom sakupljanju otpada.

Podložno tehničkim izmenama.

Naručivanje pribora

Na našoj internet strani naveden je pribor koji je moguće naknadno naručiti.

Naručivanje putem interneta



1. Očitajte QR kod pametnim telefonom/tablet računarom.
2. QR kod vodi vas na internet stranu na kojoj možete izvršiti naručivanje.

Internet strana

Internet: www.monsieur-cuisine.com



__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 491 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

3. Pregled

1 poklopac nastavaka za kuvanje na pari
2 plitki nastavak za kuvanje na pari
3 duboki nastavak za kuvanje na pari
4 zaptivka za duboki nastavak za kuvanje na pari (paziti na pravilan položaj)
5 bokal
6 **0/I** prekidač za napajanje
7 ekran osetljiv na dodir
8 obrtni regulator
9 LED prsten
10 ležište za bokal
11 ležište za nož
12 prelivnik
13 osnovni uređaj
14 prianjajuće nožice
15 priključni kabl sa utikačem
16 pregrada za kabl
17 zaptivka umetka sa noževima (paziti na pravilan položaj)
18 umetak sa noževima
19 posuda za kuvanje
20 umetak za mešanje
21 spatula
22 zaptivka za poklopac bokala (paziti na pravilan položaj)
23 poklopac bokala
24 merica

bez slike:
25 silikonski poklopac
26 poluga za otključavanje

4. Delovi i njihova funkcija

Deo	Namena	Napomena
umetak sa noževima **18**	– za usitnjavanje, seckanje i pasiranje – za program *KNEAD (MEŠENJE)* – sa funkcijom *TURN LEFT (NALEVO)* za lagano mešanje	– mora se koristiti za zaptivanje bokala **5** – po potrebi prvo nasecite hranu sa dužinom ivice od oko 3–4 cm – može se koristiti na svim brzinama (od 1 do 10)
merica **24**	Merica **24** istovremeno služi za zatvaranje poklopca bokala **5** i merenje sastojaka (od 20 do 100 ml).	**OPREZ!** Pre vađenja merice **24** obavezno smanjite brzinu na 1, 2 ili 3 kako biste sprečili prštanje hrane.
posuda za kuvanje **19**	za kuvanje i krčkanje	sipajte najmanje 500 ml vode u bokal **5**
umetak za mešanje **20**	za tečnu hranu – za ulupavanje pavlake (najmanje 200 g) – za mućenje belanca (najmanje 4 jajeta) – za emulizifikaciju (npr. majoneza)	– sme se koristiti samo na brzinama od 1 do 4 – ne sme se koristiti sa funkcijom *TURBO*
spatula **21**	Spatula **21** služi da promešate sastojke i izvadite posudu za kuvanje **19**.	Spatulu **21** ne smete koristiti sa postavljenim umetkom za mešanje **20**. U suprotnom će se spatula zaglaviti u umetku za mešanje.
plitki **2** i duboki **3** nastavak za kuvanje na pari	za kuvanje na pari	Po potrebi možete koristiti samo duboki nastavak **3** za kuvanje na pari ili oba nastavka (**2** i **3**). Plitki nastavak **2** za kuvanje na pari ne može se koristiti bez dubokog nastavka **3**.

5. Raspakivanje i postavljanje

U proizvodnji je radi zaštite na brojne delove naneto ulje u tankom sloju. Pre prvog korišćenja pustite uređaj u rad samo sa vodom kako bi eventualni ostaci isparili.

NAPOMENA: tokom prvih nekoliko korišćenja može se osetiti određeni miris iz uređaja zbog zagrevanja motora. To je bezazlena pojava. Obezbedite odgovarajuće provetravanje prostorije.

1. Uklonite sav ambalažni materijal.
2. Proverite da li su svi delovi na broju i neoštećeni.
3. **Očistite uređaj pre prvog korišćenja!**
4. Upotrebite bokal **5** da biste prokuvali 3 litra vode odjednom, a zatim je prospite.
5. Postavite osnovni uređaj **13** na ravnu, suvu, neklizajuću i vodootpornu površinu kako ne bi skliznuo ili pao.

OPREZ!

⊙ Tečnost koja se prelije dospeće na radnu površinu. Zato uređaj obavezno postavite na vodootpornu površinu.

6. Prvo uključivanje i povezivanje na internet

Monsieur Cuisine smart možete koristiti i bez povezivanja na internet. Svrha povezivanja na internet jeste korišćenje pametnih funkcija putem aplikacija onsieur Cuisine i Google Home sa pametnog telefona ili tablet računara.

Kako pronaći podatke o WLAN mreži!

Ako niste sigurni kako glasi ime i lozinka vaše WLAN mreže, evo nekoliko saveta gde možete pronaći podatke.

- Pogledajte sa bočne ili donje strane rutera. Tamo su obično navedeni potrebni podaci.
- Proverite dokumentaciju koju ste dobili od dobavljača usluga interneta.
- Naziv WLAN mreže:
  obično je naveden kao „WLAN name" ili „SSID name" ili kao njihova kombinacija, npr. „WLAN name (SSID)". Nakon toga sledi naziv. Ako ga vidite na spisku mreža na uređaju Monsieur Cuisine smart, kucnite na njega.
- Naziv lozinke:
  obično je naveden kao „Name WLAN password" ili „WLAN key". Za njim obično slede WPA, WPA2 i sl. u zagradi, što označava vrstu šifrovanja. Nakon toga je navedena lozinka, obično kao kombinacija slova i brojeva ili samo brojevi.

Opšte informacije o povezivanju na WLAN mrežu

– Potrebno je da se prijavite na WLAN mrežu samo kada prvi put uspostavljate vezu ili nakon što izmenite WLAN mrežu.
– *Monsieur Cuisine smart* će zapamtiti mrežu na koju se već jednom povezao i automatski će se ponovo povezati.
– Lozinku po pravilu treba uneti samo pri prvom povezivanju. Ako u malo verovatnom slučaju mreža nije zaštićena lozinkom, neće biti potrebno uneti lozinku.
– MC može da radi samo sa Wi-Fi mrežom na frekvenciji od 2,4 GHz. Ako Wi-Fi mreža nije prikazana, omogućite Wi-Fi mrežu na frekvenciji od 2,4 GHz pored one na 5 GHz u meniju postavki na ruteru, a zatim povežite MC na nju. Većina rutera automatski će dodeliti ovu frekvenciju uređaju *MC smart*.
  Ako to ne bude slučaj, pa se uređaj ne može povezati na Wi-Fi mrežu, u postavkama rutera dodelite novo ime Wi-Fi mreži na 2,4 GHz koje se razlikuje od imena Wi-Fi mreže na 5 GHz, zatim povežite MC na tu Wi-Fi mrežu. Moraćete ponovo da povežete ostale uređaje koji koriste Wi-Fi mrežu na 2,4 GHz i prethodno su bili povezani na nju.

Prvo uključivanje

1. Utaknite utikač **15** u odgovarajuću utičnicu. Zidna utičnica mora biti lako dostupna i nakon priključivanja. Iz pregrade za kabl **16** izvucite samo potrebnu dužinu kabla.
2. Prebacite prekidač za napajanje **6** na desnoj strani uređaja u položaj **I**: ekran **7** će se upaliti.
3. Nakon nekoliko sekundi pojaviće se ekran za izbor jezika prikaza. Dodirnite željeni jezik a zatim dodirnite dugme *NEXT (DALJE)* da biste sačuvali izbor.
4. Dodirnite željenu zemlju a zatim dodirnite dugme *NEXT (DALJE)*.
5. Prikazaće se spisak svih dostupnih WLAN mreža.
   – WLAN mreže pretražuju se automatski pri prvom pokretanju.
   – Na spisku se prikazuju sve pronađene WLAN mreže.
   – Dodirnite prstom *Skip (Preskoči)* ako ne želite da se povežete na internet i potvrdite izbor. U nastavku sledi kratak uvod u softver. Dodirnite ekran da biste prešli na sledeći korak.
   – Po završetku uvoda prikazuje se početni meni na ekranu.
6. Prevucite prstom po ekranu kako biste listali spisak gore-dole.
7. Jednim prstom dodirnite svoju WLAN mrežu.
8. Ako mreža nije zaštićena lozinkom, veza će se uspostaviti. Verovatnije će se ipak pojaviti mali prozor u kome treba da unesete lozinku za WLAN mrežu. Takođe će se pojaviti tastatura pomoću koje možete uneti lozinku.
9. Kada je unesete, pritisnite dugme sa kvačicom. Veza će se uspostaviti.

10. U novom prozoru možete da otvorite Lidl nalog, prijavite se na postojeći Lidl nalog ili preskočite oboje.
    –Dodirnite prstom *Skip (Preskoči)* ako ne želite da učinite nijedno od toga.
    –Dodirnite *LOG IN (PRIJAVI SE)* da biste se prijavili na svoj postojeći Lidl nalog. Pratite uputstva na ekranu. Vaš *MC smart* biće automatski registrovan kada se prijavite na Lidl nalog.
    –Pročitajte sledeći odeljak da biste napravili Lidl nalog.

NAPOMENE:
- **Postojeći nalog:** možete registrovati *MC smart* na svom Lidl onlajn nalogu ili Lidl Plus nalogu.
- **Novi nalog:** kada registrujete novi *MC smart*, automatski se otvara novi nalog. To se uvek odvija u skladu sa važećim zahtevima koje propisuje Lidl.

Otvaranje novog Lidl naloga

Ako još uvek nemate Lidl nalog, ali želite da iskoristite sve pogodnosti koje pruža vaš novi *MC smart*, napravite nalog sada.
1. Dodirnite *CREATE A LIDL ACCOUNT (OTVORI LIDL NALOG)*.
2. Dvaput unesite adresu e-pošte a zatim lozinku.
3. Pritisnite strelicu da biste potvrdili.
   Na ekranu će se pojaviti novi prozor. Na unetu adresu e-pošte biće vam poslata šifra.
4. Unesite primljenu šifru u polje.
5. Dodirnite zelenu strelicu na desnoj strani tastature.
6. Popunite kućicu da prihvatate Uslove korišćenja. Nalog ne možete otvoriti ako ne prihvatite uslove.
   Ako želite, takođe se možete pretplatiti na bilten. Popunite kućicu ako želite da se pretplatite.
7. Dodirnite donje dugme da biste otvorili Lidl nalog.
   Na ekranu će se pojaviti nova poruka nakon toga. Automatski se otvara novi prozor.
8. U prozoru o zaštiti privatnosti možete izabrati da li želite i koje podatke želite da delite sa nama.
   –Ako ne želite da delite nikakve podatke, dodirnite *DECLINE ALL (ODBIJ SVE)*.
   –Ako želite da delite sve podatke, dodirnite *CONSENT TO ALL (PRIHVATI SVE)*.
   –Ako želite da delite samo određene podatke, popunite odgovarajuće kućice i dodirnite *ACCEPT SETTINGS (PRIHVATI POSTAVKE)*.
9. U nastavku sledi kratak uvod u softver. Dodirnite ekran da biste prešli na sledeći korak. Po završetku uvoda prikazuje se početni meni na ekranu.

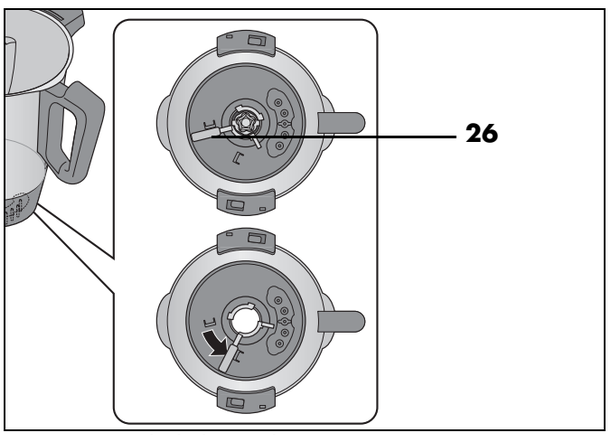
Kada se veza uspostavi i prijavite se na svoj članski nalog, Monsieur Cuisine smart će automatski preuzeti i sačuvati nove recepte sa naše internet strane.

Brisanje podataka za potvrdu identiteta / raskidanje veze sa nalogom ili brisanje naloga

Da biste uređaj odvojili od WLAN mreže, isključite WLAN u meniju ili vratite uređaj na fabričke postavke.
Da biste promenili lozinku za WLAN, pogledajte uputstva za ruter.
Vaš korisnički nalog nalazi se u meniju sa postavkama u kome takođe možete upravljati postavkama svojih LIDL naloga. Možete da se odjavite s naloga ili promenite lozinku naloga.
Da biste raskinuli vezu između uređaja i LIDL naloga, idite u meni sa postavkama u kome se možete odjaviti sa svog naloga ili vratiti uređaj na fabričke postavke. Da biste izbrisali svoj LIDL nalog, pratite uputstva na odgovarajućim Lidlovim internet stranama.
Da biste raskinuli vezu sa našom aplikacijom ili aplikacijom Google Home, vratite uređaj na fabričke postavke.

7. Korišćenje bookable

Umetak sa noževima **18** služi za seckanje hrane.
Bokal **5** nije dozvoljeno koristiti bez umetka sa noževima **18**, zato što umetak sa noževima **18** zaptiva bokal **5** sa donje strane.
Za skidanje umetka sa noževima **18** pratite sledeće korake:



1. Postavite bokal **5** vodoravno.
2. Pritisnite polugu za otključavanje **26** sa donje strane bokala **5** tako da pokazuje na simbol otključanog katanca.

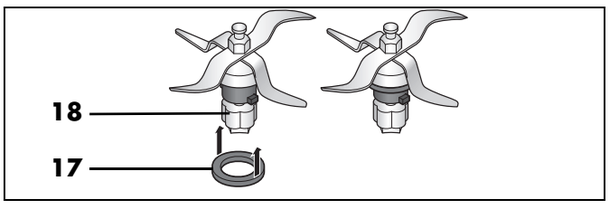


3. Pažljivo izvadite umetak sa noževima **18** nagore.

Za nameštanje umetka sa noževima **18** pratite sledeće korake:
1. Postavite bokal **5** vodoravno.
2. Namestite umetak sa noževima **18** odozgo.
   Pazite da dva ispupčenja na donjoj strani umetka sa noževima **18** treba umetnuti u dva udubljenja na donjoj strani bokala **5**.

OPREZ!

⊙ Uverite se da je zaptivka **17** pravilno postavljena na umetak sa noževima **18**, inače sadržaj može iscureti.



3. Da biste zaključali umetak sa noževima **18**, pomerite polugu za zaključavanje **26** na donjoj strani bokala **5** tako da pokazuje na simbol zaključanog katanca.

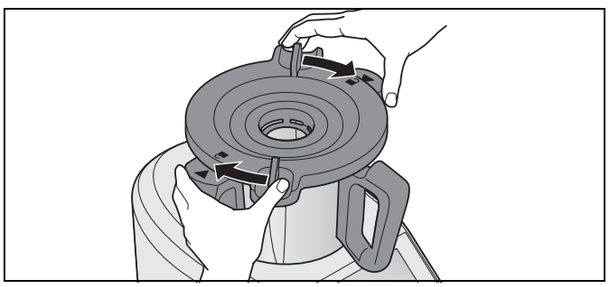


Postavljanje bokala

1. Postavite bokal **5** u ležište za bokal **10**. Prednja strana sa ručicom treba da bude okrenuta prema vama.
2. Blago pritisnite bokal **5** nadole dok pravilno ne nalegne.

Postavljanje poklopca

1. Postavite poklopac **23** za bokal tako da simboli zaključavanja budu okrenuti od strelica na bokalu **5**.



2. Obema rukama okrenite poklopac **23** u smeru kazaljke.
   Uređaj će se pokrenuti tek kada je poklopac **23** pravilno zatvoren. Dok je program u toku, zvučni signal označava da je uređaj ponovo spreman za rad.

Skidanje bokala

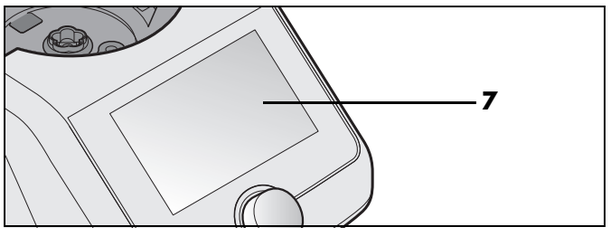
1. Obema rukama okrenite poklopac **23** suprotno smeru kazaljke kako biste ga skinuli.
2. Izvadite bokal **5** nagore.

8. Osnovno rukovanje

Uključivanje uređaja

- Prebacite prekidač za napajanje **6** dole desno u položaj **I**:.
  –ekran **7** će se upaliti.
  –Na ekranu se prikazuje početni meni.

Ekran

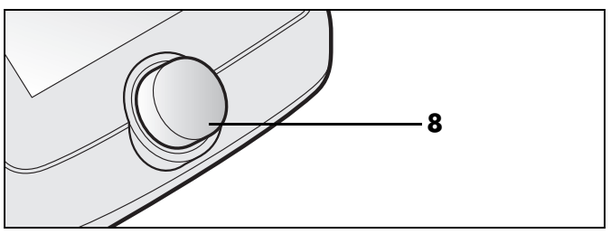


Ekran **7** prikazuje sve postavke i radne vrednosti.

Ako nije aktivna nijedna funkcija i ako uređaj miruje tokom približno 5 minuta, na ekranu **7** će se pojaviti okvir za dijalog sa odbrojavanjem do prelaska u stanje pripravnosti.

- Pritisnite dugme u okviru za dijalog ili obrtni regulator **8** da bi uređaj ostao aktivan.
- Ako je uređaj u stanju pripravnosti, pritisnite ili okrenite obrtni regulator **8** da biste „probudili" uređaj.
- Rukovanje i podešavanje vrednosti izvodi se preko ekrana **7** osetljivog na dodir i obrtnog regulatora **8**. U mnogim slučajevima moguća su oba načina rukovanja.
- Podešavanja možete da vršite dodirivanjem dugmadi ili prevlačenjem i okretanjem.

Obrtni regulator



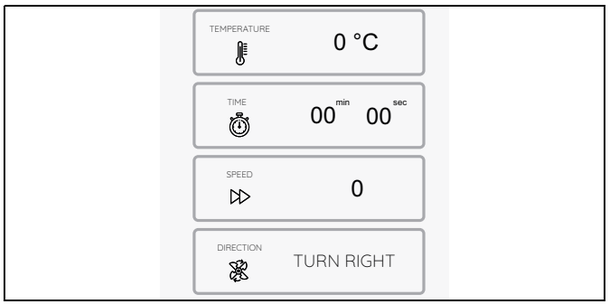
- Pritiskom na obrtni regulator aktivirate obeleženu funkciju.
- Obrtnim regulatorom **8** podešavate postavke. Postavke se obično odmah prikazuju na ekranu **7**. Npr. možete da listate spiskove ili birate stavke menija okretanjem obrtnog regulatora.
- Podešavanje se uvek odnosi na aktiviranu funkciju (npr. vreme, temperatura ili brzina programa).

Vaga

Ugrađena kuhinjska vaga meri u koracima od po 1 grama do 5 kg.
Vagom se lako rukuje. Spremna je za korišćenje kada uređaj miruje.

NAPOMENE:
- Početna težina iznosi 2 grama.
- Rezultati merenja mogu biti netačni pri merenju količina od 5 grama i manjih.

Osnovne postavke za kuvanje

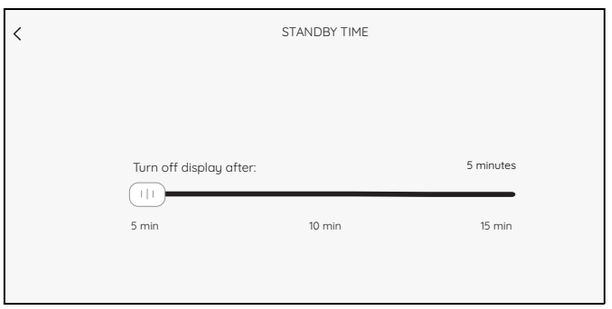


- Dodirnite neko od 4 dugmeta i na desnoj strani će se pojaviti polje za podešavanje odgovarajuće vrednosti.

Izbor trajanja prikaza

Ovde možete izabrati koliko će dugo ekran ostati upaljen nakon poslednjeg podešavanja vrednosti. Po isteku izabranog vremena prikazuje se poruka u trajanju od oko 25 sekundi. Načinite bilo kakvo podešavanje kako se ekran ne bi ugasio. Ako ne načinite nikakvo podešavanje, uređaj prelazi u stanje pripravnosti.

1. Meni je otvoren i prikazan na ekranu.



2. Pomerite klizač u željeni položaj. Vreme gašenja između 5 i 15 minuta možete izabrati u koracima od jednog minuta. Prikazuje se izabrano trajanje.
3. Dodirnite strelicu < gore levo da biste zatvorili meni. Postavka će biti sačuvana.

Fabričke postavke

Vraćanjem na fabričke vrednosti brišete sve postavke i istoriju kuvanja.

1. Pritisnite ☰ -> *Settings (Postavke)* -> *RESET TO FACTORY SETTINGS (VRATI NA FABRIČKE POSTAVKE).*
2. Dodirnite dugme *YES (Da)* da biste pokrenuli funkciju. Nakratko će se pojaviti početni ekran a zatim i meni za izbor jezika.
3. Dodirnite željeni jezik, zatim dodirnite dugme da biste sačuvali izbor.
4. Sada izaberite svoju Wi-Fi mrežu i unesite lozinku za WLAN. Dodirnite kvačicu da biste sačuvali unetu vrednost.
5. Pratite uputstva na ekranu.

9. CookingPilot

Funkcija CookingPilot na uređaju Monsieur Cuisine smart navodi vas korak po korak kroz izabrani recept, zbog čega je i dobio ime CookingPilot (navođeno kuvanje).

Opšte informacije o funkciji CookingPilot

– Monsieur Cuisine smart se isporučuje sa brojnim pohranjenim receptima.
– Kada se povežete na internet i na svoj članski nalog, učitavaju se dodatni recepti. Ne zaboravite da se prijavite.

Otvaranje menija

- Pritisnite dugme *RECIPES (RECEPTI)*. Pronaći ćete ga npr. u početnom meniju ili u gornjem levom uglu kada se nalazite u meniju Programi.
  Videćete određeni broj recepata sa slikama. Dodirnite sliku da biste otvorili recept.
- Da biste zatvorili recept, pratite sledeće korake:
  – Pritisnite dugme ⮠ gore levo. U narednom koraku možete da sačuvate trenutni korak recepta.
  – Pojaviće se početna strana sa receptima. Dodirnite strelicu < gore levo da biste otvorili glavni meni sa receptima.

10. Čišćenje uređaja

OPASNOST! Opasnost od strujnog udara!
⊙ Izvucite utikač **15** iz zidne utičnice pre čišćenja.
⊙ Nemojte uranjati osnovni uređaj **13** u vodu.

OPASNOST! Opasnost od posekotina!
⊙ Imajte u vidu da su noževi umetka **18** veoma oštri. Nemojte dodirivati noževe golim rukama kako se ne biste posekli.
⊙ Pre skidanja umetka sa noževima **18** isperite bokal **5** vodom i uklonite ostatke hrane sa noževa kako biste bezbedno izvadili umetak sa noževima **18**.
⊙ Tokom ručnog pranja voda treba da bude dovoljno bistra tako da jasno vidite umetak sa noževima **18** kako biste izbegli povređivanje na veoma oštrim noževima.

OPREZ!
⊙ Nemojte koristiti abrazivna, korozivna i agresivna sredstva za čišćenje. Uređaj se inače može oštetiti.

NAPOMENA: određene namirnice ili začini (npr. kari) mogu prebojiti plastiku. To nije nedostatak uređaja i bezopasno je po zdravlje.

Prethodno ispiranje

1. Postavite bokal **5** u uređaj.
2. Sipajte 0,5 litara vode u bokal.
   U vodu možete dodati malo blagog sredstva za ručno pranje posuđa.
3. Postavite poklopac **23** na bokal.
4. Izaberite program *PRE-RINSE (PRETHODNO ISPIRANJE)*.
5. Na raspolaganju su vam:
   –*SHORT CLEANING (KRATKO ČIŠĆENJE)* (1 min. 30 sek.) i
   –*LONG CLEANING (DUGO ČIŠĆENJE)* 1 min. 45 sek.).
6. Pritisnite *START (POKRENI)*. Program se pokreće sa ciklusom ispiranja i odbrojava vreme.

NAPOMENA: u slučaju dugog čišćenja voda se zagreva pre samog čišćenja.

7. Po završetku ispiranja na ekranu se pojavljuje *DONE (GOTOVO)*.
8. Prospite vodu i počnite sa čišćenjem.

Čišćenje osnovnog uređaja

1. Očistite osnovni uređaj **13** vlažnom krpom. Možete da upotrebite i malo sredstva.
2. Prebrišite ga čistom krpom navlaženom čistom vodom.
3. Nemojte ponovo koristiti osnovni uređaj **13** dok se potpuno ne osuši.
4. Ekran takođe možete očistiti krpicom za čišćenje objektiva ili posebnim sredstvom za čišćenje ekrana.

Pranje u sudomašini

Sledeće delove možete prati u sudomašini:
–bokal **5**
–mericu **24**
–poklopac bokala **23**
–zaptivku bokala **22**
–umetak sa noževima **18**
–zaptivku umetka sa noževima **17**
–posudu za kuvanje **19**
–umetak za mešanje **20**
–spatulu **21**
–duboki nastavak za kuvanje na pari **3**
–zaptivku nastavka za kuvanje na pari **4**
–plitki nastavak za kuvanje na pari **2**
–poklopac nastavaka za kuvanje na pari **1**

Sledeće delove **ne smete** prati u sudomašini:
–osnovni uređaj **13**

NAPOMENE:

- Tokom pranja u sudomašini mogu se javiti blage deformacije. To se događa samo ako je pribor izložen naprezanju tokom zagrevanja. Smestite delove u sudomašinu bez tiskanja. Tako ćete biti sigurni da se neće deformisati.
- Pre pranja bokala **5** u sudomašini obavezno izvadite umetak sa noževima **18**.

Čišćenje pribora

1. Isperite bokal **5** čistom vodom i prospite je.
2. Izvadite umetak sa noževima **18** i skinite zaptivku **17**.
3. Ručno operite sav pribor u sudoperu sa malo sredstva ili u sudomašini.
4. Pri ručnom pranju obavezno isperite sve delove čistom vodom.
5. Ostavite sve delove da se potpuno osuše pre ponovnog korišćenja.
6. Pre ponovnog korišćenja uređaja namestite umetak sa noževima **18** u bokal **5**.



Naručivanje pribora
Ako tokom čišćenja utvrdite da neki deo treba zameniti, možete da naručite pribor. Samo očitajte QR kod.

11. Saveti za obradu hrane

Okvirne vrednosti za automatski program mešenja

Automatski program	Radno oruđe	Najmanja količina	Najveća količina	Unapred zadato vreme
Firm dough (čvrsto testo) (npr. testo za hleb ili picu)	umetak sa noževima **18**	500 g testa	1000 g brašna / 1750 g testa	2 min.
Soft dough (meko testo) (npr. kvasna testa ili brioš)			1000 g brašna	
Liquid batter (tečno testo) (testo za palačinke)			1000 g brašna	

Okvirne vrednosti za automatski program pasiranja

Namirnica	Radno oruđe	Količina	Vreme
sirovo voće i povrće	umetak sa noževima **18**	250 g	1 minut
pasiranje kuvanog povrća			45 sekundi

Okvirne vrednosti za lupanje pavlake

Namirnica	Radno oruđe	Količina	Vreme	Postavka
čvrsto ulupana slatka pavlaka	umetak za mešanje **20**	200 g	2 do 2.30 minuta uz vizuelni nadzor	3

Okvirne vrednosti za usitnjavanje hrane

Namirnica	Radno oruđe	Količina	Postavka	Vreme
bademi	umetak sa noževima **18**	200 g	10	10 sekundi
jabuke (u komadima)		600 g	5	6 sekundi
zemičke		1	8	20 sekundi
heljda		250 g	10	1 minut
kupus (crveni/beli)		500 g	6	8 sekundi
šargarepa (narezana, oko 5 cm)		500 g	6	8 sekundi
čokolada / čokolada za kuvanje		200 g	8	15 sekundi
kafa u zrnu		100 g	10	45 sekundi
beli luk		1 češanj	8	5 sekundi
začinsko bilje		20 g	6	8 sekundi
kocke leda		250 g	Turbo	3 x 1 sekund
laneno seme		100 g	10	15 sekundi
meso (smrznuto)		100 g	8	16 sekundi
orašasto voće		200 g	10	10 sekundi
ovas		250 g	10	1 minut i 30 sekundi
crni luk		1	6	8 sekundi
biber u zrnu		20 g	10	20 sekundi
mak		250 g	9	35 sekundi
krompir (u komadima)		1 kg	5	10 sekundi
raž		250 g	10	1 minut i 30 sekundi
susam		50 g	10	10 sekundi
spelta		250 g	10	1 minut i 30 sekundi
začini		20 g	10	20 sekundi
šećer		100 g	10	20 sekundi
celo zrno pšenice		250 g	10	1 minut i 30 sekundi
celo zrno pšenice		500 g	10	2 minuta

Saveti i okvirne vrednosti za automatski program kuvanja na pari

- Pri stavljanju hrane pazite da ostanu slobodni prorezi u korpi za kuvanje na pari **2** / **3** ili posudi za kuvanje **19**. Samo će tada para moći slobodno da se širi i ravnomerno skuva namirnice.
- Zapremina vode u bokalu **5**: 1 litar sa nastavkom za kuvanje na pari **3** / 0,5 litara sa posudom za kuvanje **19**.

Namirnica	Količina	Vreme kuvanja
Povrće		
špargla, cele stabljike	500 g	18 minuta
boranija, cela	500 g	10 minuta
brokoli, u cvetovima	500 g	12 minuta
prokelj, ceo	500 g	12 minuta
kupus, narendani	500 g	12 minuta
šargarepa (štapići od 3 mm)	500 g	12 minuta
cela šargarepa, veoma tanko nasečena	500 g	12 minuta
karfiol, u cvetovima	500 g	15 minuta
tikvica (komadi od oko 5 mm)	500 g	12 minuta
komorač (narezan, oko 1 cm)	500 g	12 minuta
keleraba (komadi od oko 1 cm)	500 g	15 minuta
praziluk (kolutići od oko 1 cm)	500 g	6 minuta
grašak šećerac, ceo	200 g	8 minuta
pečurke, nasečene	250 g	15 minuta
grašak, smrznuti	250 g	8 minuta
paprika (trakice od oko 1 cm)	500 g	10 minuta
krompir, oljušten i rasečen na četvrtine	800 g	15 minuta
mladi krompir u ljusci	800 g	15 minuta
sveži spanać	250 g	7 minuta
Voće		
jabuke, nasečene na četvrtine	500 g	12 minuta
kajsije, prepolovljene	500 g	10 minuta
breskve, prepolovljene	500 g	10 minuta
kruške, nasečene na četvrtine	500 g	12 minuta
šljive, prepolovljene	500 g	12 minuta
Meso		
pileće belo meso, u porcijama	500 g	12 minuta
pileće belo meso, celo	150 g	15 minuta
ćufte	500 g	15 minuta
ćureći file, u porcijama	500 g	12 minuta
ćureći file, ceo	150 g	15 minuta
Riba		
dagnje	1 kg	15 minuta
file aljaskog polaka	1–4 kom. po 200 g, 2 cm debljine	12 minuta
račići, sirovi	250 g	10 minuta
file lososa	1–4 kom. po 300 g, 3–4 cm debljine	12 minuta
pastrmka, cela	2 kom. po 250 g	15 minuta

Saveti i okvirne vrednosti za automatski program SOUS-VIDE

- Stavite hranu u kesu za vakumiranje i vakumirajte je. Ili je stavite u kesu za zamrzivač. Stavite kesu za zamrzivač u vodu sa otvorom okrenutim nagore i istisnite sav vazduh. Zatim čvrsto zatvorite kesu štipaljkama.
- Stavite posudu za kuvanje u bokal.
- Napunite bokal toplom vodom do tik ispod ivice posude za kuvanje.
- Stavite kesu u posudu za kuvanje i nežno je uronite u vodu tako da bude potpuno prekrivena.
- Stavite kesu za zamrzivač u posudu za kuvanje tako da otvor kese zatvoren štipaljkama bude okrenut nagore.
- Po potrebi dodajte još vode. Ipak, vodite računa o maksimalnom nivou punjenja bokala.
- Najbolje je da nakratko zapečete hranu u tiganju nakon kuvanja.

Namirnica	Količina (pribl. 4 porcije)	Vreme kuvanja	Krvavo	Srednje slabo pečeno	Srednje pečeno	Reš pečeno
Meso						
srneća leđa, s koskom	600 g	1 sat	–	52 °C	55 °C	62 °C
goveđi odresci	4 komada (po 180 g, 2–3 cm debljine)	1 sat	52 °C	55 °C	58 °C	62 °C
goveđi file	800 g	2 sata	–	54 °C	59 °C	–
svinjski vrat	800 g	2 sata 30 min.	–	60 °C	65 °C	72 °C
svinjski file	600–800 g	1 sat 30 min.	–	56 °C	59 °C	63 °C
pileće grudi	4 komada (po 150 g, 3–4 cm debljine)	50 min.	–	–	–	70 °C
pačje grudi	2 komada (po 300 g, 2–3 cm debljine)	70 min.	–	58 °C	60 °C	70 °C
jagnjeći file	500 g	45 min.	–	62 °C	65 °C	70 °C
Riba						
file lososa	4 komada (po 125 g, 2–3 cm debljine)	40 min.	40 °C staklasto	45 °C mekano	50 °C čvrsto	65 °C pečeno
kraljevske kozice	20 kom.	25 min.	40 °C staklasto	45 °C mekano	50 °C čvrsto	56 °C pečeno
Povrće						
zelena špargla	400 g	20 min.	–	–	–	85 °C
šargarepa	400 g (debelo sečene uzdužno na polovine)	1 sat	–	–	–	85 °C
boranija	400 g	1 sat	–	–	–	85 °C
Voće						
ananas/breskve/kajsije/ oprane, očišćene, otkoštene i nasečene trešnje	400 g	1 sat	–	–	–	85 °C
oprane, očišćene, otkoštene i na kriške nasečene jabuke/kruške	400 g	25 min.	–	–	–	85 °C

Saveti i okvirne vrednosti za automatski program SLOW COOK

Program *SLOW COOK* služi za pripremu hrane u tečnosti. U zavisnosti od ukusa i proizvoda to na primer mogu biti bujon, sok, voda ili vino. Začine i druge namirnice možete dodati po želji.

Namirnica	Količina (pribl. 4 porcije)	Ostali sastojci	Vreme kuvanja	Temperatura
Meso				
goveđe pečenje/zapečeni file	800 g u komadu	staviti u bokal sa 1 litrom mesnog bujona	6 sati	85 °C
goveđi gulaš	800 g u kockama 2 x 3 cm	staviti u bokal sa 500 ml mesnog bujona	4 sata	85 °C
svinjski kotleti	800 g u komadu	staviti u bokal sa 1 litrom mesnog bujona	6 sati	85 °C
svinjski gulaš	800 g u kockama 2 x 3 cm	staviti u bokal sa 500 ml mesnog bujona	4 sata	85 °C
pileći odresci	800 g u trakama, pribl. 1 cm debljine	staviti u bokal sa 500 ml mesnog bujona	1 sat	90 °C
Riba				
riblji paprikaš	1 kg očišćenog, opranog i naseckanog povrća, 500 g nasečenog ribljeg fileta spremnog za pripremu, začini	Staviti povrće u bokal sa 1 litrom povrtnog ili ribljeg bujona. Dodati ribu.	2 sata maks. 30 min.	85 °C 70 °C
		NAPOMENA: ribu dodati tek pri kraju pripreme paprikaša. Ne treba je kuvati duže od 30 minuta kako se ne bi raspala.		
Povrće				
varivo od povrća	1 kg očišćenog, opranog i naseckanog povrća, začini	Staviti povrće u bokal sa 1 litrom povrtnog bujona.	2 sata	90 °C
Voće				
kompot	800 g opranog, očišćenog, otkoštenog i na kocke maks. veličine 2 cm nasečenog voća	staviti voće u bokal sa 100 ml vode i 3 kašike šećera	2 sata	90 °C
pire od jabuka ili šljiva	1,2 kg opranog, očišćenog, otkoštenog i na kocke maks. veličine 2 cm nasečenog voća	Staviti voće u bokal sa 200 ml proceđenog voćnog soka.	5 sati, zatim pasirati sa postavljenom mericom u trajanju od 1 minuta na brzini 10	80 °C

Saveti i okvirne vrednosti za automatski program fermentacije

- Gotove proizvode po želji možete oplemeniti začinima, začinskim biljem, orašastim plodovima i voćem.
- Kvasno testo možete ostaviti da narasta u nastavku za kuvanje na pari. Sipajte 250 ml vode u bokal i pokrijte ventilacione otvore papirom za pečenje. Zatim zatvorite poklopac.

Namirnica	Sastojci	Vreme kuvanja	Temperatura
jogurt 5 čaša po 200 g	900 ml mleka na sobnoj temperaturi (UHT mleko, 3,5% mlečne masti) 100 g prirodnog jogurta (3,5% mlečne masti)	8 sati	40 °C
sveži sir	1500 ml hladnog mleka (sveže mleko, 3,5% mlečne masti) 200 g kisele pavlake (10% mlečne masti)	10 sati	65 °C
slatko kvasno testo	Sveže slatko kvasno testo. Recept možete pronaći u našim datotekama.	1 sat	50 °C
slano kvasno testo / hlebna testa	Sveže slano kvasno testo. Recept možete pronaći u našim datotekama.	1 sat 30 min.	50 °C

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 501 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

Saveti i okvirne vrednosti za automatski program SMOOTHIE

- Voće i povrće mora biti oprano, očišćeno, oljušteno, otkošteno i nasečeno na komade pre stavljanja u bokal.
- Da biste dobili najbolje rezultate, stavite sastojke u bokal najviše do oznake 1 litra.
- Za približno 4 tegle po 250 ml stavite 660 g čvrstih sastojaka i 350 ml tečnosti (npr. vode, mleka, jogurta, mlaćenice, kefira) u bokal.
- Uvek odaberite vreme navedeno za najčvršći sastojak koji koristite.

Namirnica	Količina (za 4 čaše po 250 ml)	Vreme
Voće		
Meko voće bobice, banane, grožđe, zreli kivi, pulpa citrusnog voća, dinja, marakuja, višnje, žute šljive, šljive	po 660 g voća + 350 ml tečnosti	1 min.
Čvršće voće mango, čvršći kivi, jabuke, kruške, breskve, kajsije, rabarbara, nektarine	po 660 g voća + 350 ml tečnosti	1 min. 30 sek.
Tvrdo voće čvršće jabuke, čvršće kruške, čvršće nektarine	po 660 g voća + 350 ml tečnosti	2 min.
Povrće		
Meko povrće paradajz, avokado, krastavac, listovi zelene salate (bez drške/stabljike)	po 660 g povrća + 350 ml tečnosti	1 min.
Čvršće povrće celer, cvekla (kuvana), kukuruz šećerac (iz limenke), babura, mladi luk, kelj (bez stabljike), komorač, paprike	po 660 g povrća + 350 ml tečnosti	1 min. 30 sek.
Tvrdo povrće šargarepe, rotkvice, tikvice, keleraba, koren celera, bundeva hokaido, listovi zelene salate sa stabljikama	po 660 g povrća + 350 ml tečnosti	2 min.
Ostalo		
Meki sastojci namaz od kikirikija, lišće začinskog bilja, začini (npr. cimet, đumbir, vanila), zaslađivač (npr. med, agavin sirup)	po 660 g sastojaka + 350 ml tečnosti	1 min.
Čvršći sastojci ovsene pahuljice, sladoled	po 660 g sastojaka + 350 ml tečnosti	1 min. 30 sek.
Tvrdi sastojci drobljeni led, orašasto voće	po 660 g sastojaka + 350 ml tečnosti	2 min.

12. Kvarovi, uzroci i rešenja

Ako uređaj ne radi ispravno, prvo pokušajte da primenite ovu kontrolnu listu. Možda je posredi manji kvar koji možete sami da rešite.

OPASNOST! Opasnost od strujnog udara!
⊙ Nemojte pokušavati da samostalno popravite uređaj.

Rezervni delovi

Kvar	Uzrok	Rešenje
Gde se mogu naručiti rezervni delovi?		Pribor i rezervne delove možete naručiti u prodavnici na adresi shop.monsieur-cuisine.com.

Motor nepravilno radi

Kvar	Uzrok	Rešenje
Ako motor nepravilno radi, uzrok može biti neki od sledećih razloga.	Izabrana je premala brzina obrtanja miksera.	Predviđeno je da motor radi na manjoj brzini kako bi postigao optimalan stepen mešanja. Nema potrebe za intervencijom.
	Izabrali ste automatski program.	Mnogi automatski programi zastanu prilikom promene smera noževa. Možete steći utisak da se motor guši. Ne brinite, to je tako predviđeno.
	Motor je preopterećen. To može biti slučaj kada treba umesiti preveliku količinu testa, na primer.	Isključite svoj *Monsieur Cuisine smart* nakratko i ostavite ga da se ohladi oko 30 minuta pre nego što nastavite. Zatim možete da nastavite, naravno uz smanjenu količinu testa.

Ostali kvarovi

Kvar	Uzrok	Rešenje
Uređaj se ne pokreće.	Bokal **5** nije pravilno postavljena.	Pravilno namestite bokal **5**.
	Poklopac **23** dubokog nastavka za kuvanje na pari **3** nije pravilno postavljen na bokal **5**.	Pravilno postavite poklopac **23** na duboki nastavak za kuvanje na pari **3**.
	Nema napajanja	Proverite utikač **15**, prekidač za napajanje **6** i eventualno osigurač.
WLAN mreža nije prikazana	*MC smart* može da radi samo u Wi-Fi mreži na frekvenciji od 2,4 GHz. Ruter je, međutim, postavljen na 5 GHz.	U postavkama rutera pored WLAN mreže na 5 GHz takođe aktivirajte WLAN mrežu na 2,4 GHz i povežite *MC smart* na nju.
Uređaj ne može da se poveže na WLAN mrežu.	*MC smart* može da radi samo u Wi-Fi mreži na frekvenciji od 2,4 GHz. Ruter, međutim, pokušava da uspostavi vezu na 5 GHz.	U postavkama rutera dodelite novo ime Wi-Fi mreži na 2,4 GHz koje se razlikuje od imena WLAN mreže na 5 GHz. Na primer, samo dodajte „2,4 GHz" postojećem nazivu i povežite *MC smart* na ovu WLAN mrežu. Moraćete ponovo da povežete ostale uređaje koji koriste WLAN mrežu na 2,4 GHz i prethodno su bili povezani na nju.
	Frekvencija od 2,4 GHz isključena je na ruteru.	Ponovo uključite frekvenciju od 2,4 GHz u meniju rutera.
		Proverite utikač **15**, prekidač za napajanje **6** i eventualno osigurač.

Kvar	Uzrok	Rešenje
Tečnost ispod uređaja	Umetak sa noževima **18** nije pravilno postavljen, zbog čega bokala **5** propušta.	Pravilno namestite umetak sa noževima **18**.
	Zaptivka **17** umetka sa noževima nije ispravna.	Stavite novu zaptivku **17**.
	Tečnost iz bokala **5** curi na radnu površinu kroz prelivni otvor **12** na osnovnom uređaju **13**.	Pri mešanju tečnosti na brzini 10 ili dugmetom *TURBO,* u bokala **5** ne sme biti više od 2,5 litra, inače će tečnosti iscureti. Kada je brzina podešena na manju od 10, moguće je napuniti bokal **5** najviše do oznake 3 litra.
Tečnost curi kroz poklopac **23** bokala **5**.	Zaptivka **22** nije pravilno postavljena.	Pravilno namestite zaptivku **22**.
	Zaptivka **22** nije ispravna.	Stavite novu zaptivku **22**.
Nije dozvoljeno podesiti temperaturu.	Izabrana je brzina između 4 i 10.	Izaberite brzinu između 0 i 3.
Uređaj promeni sve što unesem.	Uneli ste nešto što nije moguće sa trenutnim programom.	Potražite informacije na ekranu **7** ili u uputstvu.
Ne okreće se umetak sa noževima **18**.	Da li je ležište za nož **11** pohabano? To se na primer može desiti ako ste zamesili preveliku količinu testa.	Zamenite ležište za nož **11** novim i ubuduće se pridržavajte navedenih maksimalnih količina.
Delovi uređaja ili pribora promenili su boju ili izgledaju zamućeno.	Određene namirnice ili začini (npr. kari) mogu prebojiti plastiku. To nije nedostatak uređaja.	Nisu potrebne nikakve mere, nema opasnosti po zdravlje.
Nije moguće izabrati brzinu 3.	Podešena je temperatura.	Postavite temperaturu na *0*.
Na ekranu se nalaze poruke o greškama ili napomene. Očitajte QR kod da biste pristupili spisku šifara grešaka.	Upozorenje za nepravilno rukovanje	Pratite uputstva na ekranu.

13. Garancija i garantni list

Kako izjaviti reklamaciju?
Molimo Vas:
- da pozovete korisnički servis: 0800-300-180
- pošaljete e-mail na: kontakt@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih ili zamenskih delova van postupka ostvarivanja prava iz garancije/zakonske odgovornosti za saobraznost. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima i redosledom definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata kada opravka shodno odredbi prethodne tačke nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godina.
Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja uređaj se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:
Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:
Garancija važi počev od dana kada je proizvod predat kupcu, a koja se utvrđuje na osnovu fiskalnog računa. U garantnom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni tehničke kvarove koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, bez naknade i u zakonskom roku. Ukoliko opravka nije moguća, davalac garancije, odnosno prodavac je ovlašćen i dužan da sprovede druge radnje u skladu sa ovom Izjavom.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih ili zamenskih delova van postupka ostvarivanja prava iz garancije/zakonske odgovornosti za saobraznost. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:
1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

RS	
Naziv proizvoda:	Monsieur Cuisine smart
Model:	**SKMS 1200 C1**
IAN/Serijski broj:	**529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601**
Proizvođač:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY, Nemačka
Ovlašćeni serviser: **ICOM Communications** Novosadski put 68, 21203 Veternik, Republika Srbija tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 476	**Uvozi i stavlja u promet:** **Lidl Srbija KD** Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa

Na internet adresi www.lidl-service.com možete preuzeti ovaj, kao i mnoge druge priručnike, video zapise o proizvodima i softver za instalaciju.



Sa našim QR kodom dospećete direktno na stranicu Lidl servisa (www.lidl-service.com) i unosom broja artikla (IAN **529144_2601 / 525957_2601 / 525961_2601**) možete otvoriti uputstvo za upotrebu.

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 506 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11

__529144_525957_525961_2601_MC smart_Kurzanleitung.book Seite 507 Dienstag, 24. März 2026 11:36 11