



MONSIEUR CUISINE CONNECT SKMC 1200 E5

(PL)

MONSIEUR CUISINE CONNECT

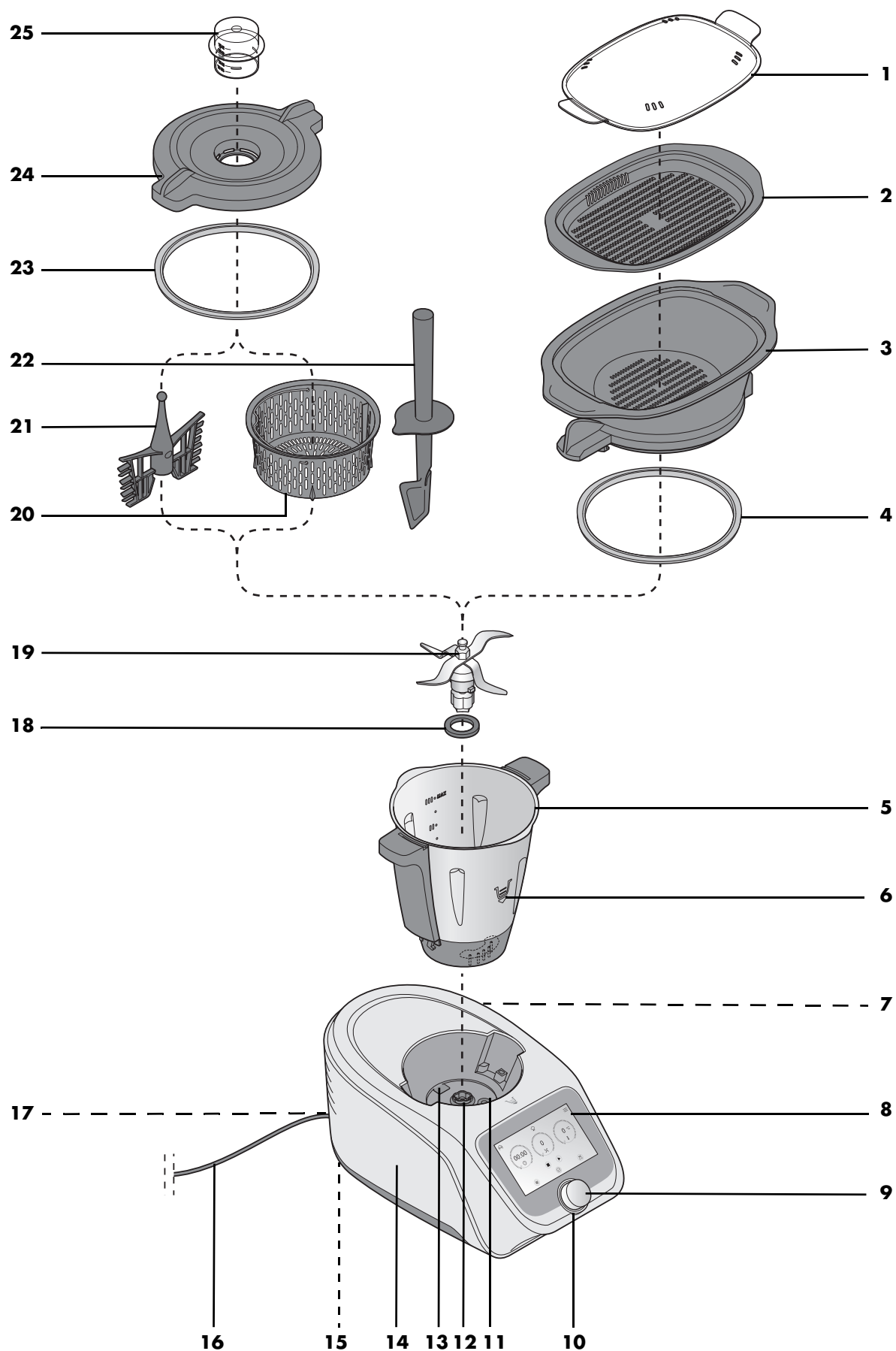
Instrukcja obsługi

Spis treści

1. Przegląd	4
2. Przegląd symboli	6
3. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	7
4. Wskazówki bezpieczeństwa	8
5. Zakres dostawy.....	10
6. Pierwsze uruchomienie i nawiązanie połączenia z Internetem	11
7. Przegląd funkcji	13
8. Sygnały świetlne, dźwiękowe i obrazkowe	14
8.1 Ustawianie głośności sygnałów dźwiękowych	14
8.2 Przegląd sygnałów	14
9. Rozpakowanie i ustawienie	15
10. Używanie pojemnika miksującego	15
10.1 Oznaczenia w pojemniku miksującym	15
10.2 Wkładanie i wyjmowanie wkładki nożowej	15
10.3 Wkładanie pojemnika miksującego	16
10.4 Wkładanie i wyjmowanie nakładki mieszającej	16
10.5 Zakładanie pokrywy pojemnika miksującego	17
10.6 Miarka jako pokrywa otworu do napełniania	17
10.7 Gotowanie i duszenie za pomocą wkładki do gotowania	17
10.8 Używanie łypatki	18
10.9 Wyjmowanie pojemnika miksującego	18
11. Obsługa urządzenia.....	19
11.1 Zasilanie	19
11.2 Włączanie i wyłączanie urządzenia	19
11.3 Ekran	19
11.4 Podstawowe operacje	19
11.5 Ustawianie czasu	20
11.6 Ustawianie temperatury	20
11.7 Ustawianie prędkości	21
11.8 Obroty w lewo	21
11.9 Funkcja turbo	21
11.10 Waga	22
11.11 Przelew	22
12. Najważniejsze zakładki menu	23
12.1 Przegląd zakładek menu	23
12.2 Menu start	24
12.3 Programy w trybie automatycznym	25
12.4 Przepisy	26
13. Gotowanie na parze	27
13.1 Ogólne informacje o programie	27
13.2 Przygotowanie nakładek do gotowania na parze	27
13.3 Rozpoczynanie gotowania na parze	27
13.4 Pauza i zamykanie programu	28

13.5	Sprawdzanie punktu gotowania.....	28
13.6	Gotowanie na parze z wkładką do gotowania.....	28
13.7	Zabezpieczenie przed przegrzaniem	29
13.8	Wskazówki do gotowania na parze	29
13.9	Używanie nakładek do gotowania na parze	29
13.10	Przyrządzanie potraw jednocześnie	29
14.	Wyrabianie ciasta	29
14.1	Ogólne informacje o programie.....	29
14.2	Uruchomienie programu.....	29
14.3	Pauza i zamykanie programu	30
15.	Przypiekanie.....	30
15.1	Ogólne informacje o programie.....	30
15.2	Uruchomienie programu.....	30
15.3	Pauza i zamykanie programu	30
16.	CookingPilot	31
16.1	Ogólne informacje dotyczące funkcji CookingPilot.....	31
16.2	Funkcje przycisków w menu CookingPilot.....	31
16.3	Wyszukiwanie według przepisów.....	32
16.4	Wybieranie przepisu i gotowanie	32
16.5	Dodawanie przepisów do listy ulubionych	33
17.	Pozostałe funkcje.....	33
17.1	Informacje	33
17.2	Ustawienie fabryczne	33
17.3	Aktualizacje	33
17.4	Centrum pomocy.....	33
17.5	Nawiązywanie połączenia z internetem	33
17.6	Wyłączanie połączenia z siecią WLAN	34
17.7	Konto członkowskie użytkownika	34
17.8	Nowe przepisy: Jak, kiedy, gdzie?	35
17.9	Zmiana wersji językowej.....	35
18.	Czyszczenie i konserwacja urządzenia	36
18.1	Czyszczenie urządzenia głównego.....	36
18.2	Mycie w zmywarce do naczyń	36
18.3	Czyszczenie akcesoriów	36
18.4	Czyszczenie, sprawdzane i wymiana uszczelek	36
18.5	Czyszczenie, sprawdzane i wymiana łopatkki	37
18.6	Odkamienianie.....	37
18.7	Wymiana uchwyty noża	38
18.8	Przechowywanie.....	38
19.	Usterki, przyczyny i usuwanie	39
20.	Utylizacja.....	40
21.	Dane techniczne	40
22.	Zamawianie akcesoriów.....	40
23.	Strona internetowa	40
24.	Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	41

1. Przegląd



- 1** Pokrywa 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** Symbol kierunku
- 7** **O/I** włącznik/wyłącznik
- 8** Ekran dotykowy
- 9** Regulator obrotowy
- 10** Pierścień LED
- 11** Zamocowanie pojemnika miksującego
- 12** Uchwyt noża
- 13** Przelew
- 14** Urządzenie główne
- 15** Przyssawki antypoślizgowe
- 16** Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 17** Schowek przewodu
- 18** Uszczelka wkładki nożowej (zwracać uwagę na prawidłową pozycję)
- 19** Wkładka nożowa (z wieńcem zębatym)
- 20** Wkładka do gotowania
- 21** Nasadka mieszająca
- 22** Łopatka
- 23** Uszczelka pokrywy pojemnika miksującego (zwracać uwagę na prawidłową pozycję)
- 24** Pokrywa pojemnika miksującego
- 25** Miarka

Niewidoczne na rysunku:

- 26** Osłona silikonowa
- 27** Dźwignia zwalniająca

2. Przegląd symboli

Pasek nawigacji	
	Menu start
	Ustawienia
	Przepis („pilotowane” gotowanie, CookingPilot)
	Programy automatyczne
Menu start	
	Czas (ustawiany w zakresie od 00:00 do 99:00 minut)
	Temperatura (zakres ustawiania 37–130 °C)
	Prędkość (zakres ustawiania stopni prędkości 1–10)
	Start
	Stop
	Przerwa:
	Turbo Nacisnąć i przytrzymać przycisk w celu włączenia funkcji turbo. Funkcja turbo jest wyłączona przy temperaturze > 60 °C.
	Obroty w lewo (maksymalne ustawienie prędkości do poziomu 3)
	Ważenie
	Regulator wyświetlacza ważenie / tara (funkcja doważania)
	Nie używać nasadki mieszającej. Nasadka mieszająca może pracować wyłącznie z użyciem stopni 1–4.
Programy automatyczne	
	Ugniatanie
	Gotowanie na parze
	Przypiekanie

Przepis / CookingPilot	
	Zmiana kierunku przewijania: Prowadzić palec po ekranie ruchem do góry / w dół lub w lewo / w prawo.
	Szukanie (wg przepisu lub składnika)
	Informacja dot. przepisu (Zaznaczanie ulubionego przepisu, Składniki, Kroki lub Wyświetlanie wartości odżywczych, w trakcie gotowania z użyciem CookingPilot)
A-Z	Wyświetlanie przepisów w kolejności alfabetycznej
	Wyświetlanie przepisów według kategorii
	Zaznaczony ulubiony przepis (Ulubione)
	Przegląd składników wybranego przepisu
	Przepis krok po kroku
	Wartości odżywcze
Ustawienia	
	Mój profil (strefa logowania dla członków / rejestracja)
	Filmy wideo / podręczniki objaśniające
	Ustawienia

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

Serdecznie dziękujemy za zaufanie!

Gratulujemy posiadania nowego robota kuchennego z funkcją gotowania „Monsieur Cuisine connect”.

Aby móc bezpiecznie korzystać z urządzenia i poznać cały zakres jego możliwości, należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami:

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Należy bezwzględnie przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji obsługi.**
- **Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi.**
- **W przypadku przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć do niego instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi część produktu.**

Życzymy Państwu dużo zadowolenia z nowego robota kuchennego z funkcją gotowania „Monsieur Cuisine connect”!

Symbole na urządzeniu



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



Ten symbol ostrzega przed dotykiem gorących powierzchni.



Ten symbol ostrzega przed kontaktem z gorącą parą wodną.

3. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

W niniejszej instrukcji opisane są podstawowe funkcje, takie jak miksowanie, rozdrabnianie i gotowanie na parze.

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!

- ⊗ Urządzenia nie wolno używać do rozdrabniania bardzo twardych produktów, jak np. kości, gałki muszkatołowe.

Produkty obce i związane z nimi zagrożenia:

- ⊗ Należy przestrzegać wskazówek znajdujących się w instrukcji obsługi i używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊗ Używanie akcesoriów zewnętrznych, zwłaszcza tych, które ograniczają funkcje zabezpieczające MC connect, stanowi zagrożenie dla zdrowia i automatycznie prowadzi do **wyłączenia pozwolenia na użytkowanie urządzenia**. Odpowiedzialność za wynikające z takiego użytkowania szkody następne (szkody rzeczowe, majątkowe lub na zdrowiu) ponosi operator. Jako producent nie ponosimy w takim przypadku żadnej odpowiedzialności.

4. Wskazówki bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

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



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

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

OSTROŻNIE! Niski poziom ryzyka: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną lekkich obrażeń ciała lub szkód materialnych.

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

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Urządzenie nie może być używane przez dzieci.
- ⊙ Nieużywane urządzenie oraz przewód zasilający należy zabezpieczyć przed dostępem 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. Nakładki do gotowania na parze oraz ich pokrywy można chwycić podczas pracy tylko przez łapki do garnków lub rękawic kuchennych.
- ⊙ Urządzenie pozostawione bez nadzoru, będące przed montażem, demontażem lub czyszczeniem musi być zawsze odłączone od sieci.
- ⊙ Uwaga: ostrza wkładu nożowego są bardzo ostre:
 - Ze względu na niebezpieczeństwo skaleczenia nie wolno dotykać ostrzy gołymi rękami.
 - Aby się nie skaleczyć, do zmywania należy używać czystej wody, aby wkład nożowy był dobrze widoczny.
 - Podczas opróżniania pojemnika miksującego nie dotykać ostrzy wkładu nożowego.
 - Podczas wyjmowania i wkładania wkładu nożowego nie dotykać 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 obracają się jeszcze po wyłączeniu. Z odblokowaniem pojemnika miksującego i otwarciem pokrywy należy poczekać do całkowitego zatrzymania się tych elementów.
- ⊙ Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym lub 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.
- ⊙ Uważać, aby do złączy elektrycznych urządzenia nie dostała się żadna ciecz.
- ⊙ Należy pamiętać, że powierzchnia elementu grzejącego po użyciu wciąż pozostaje ciepła.

- ⊙ Urządzenie jest również przeznaczone do używania w gospodarstwach i podobnych obiektach, jak np ...
 - ... w kuchniach dla pracowników sklepów, biur oraz innych miejsc związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej;
 - ... w gospodarstwach rolnych;
 - ... przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów oferujących noclegi;
 - ... w pensjonatach.
- ⊙ Należy stosować się do informacji znajdujących się w rozdziale Czyszczenie (patrz „Czyszczenie i konserwacja urządzenia” na stronie 36).



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie 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 spowodowanego wilgocią

- ⊙ Urządzenia nigdy nie wolno używać w pobliżu wanny, prysznicza, napełnionej wodą umywalki itp.
- ⊙ Urządzenia głównego, przewodu zasilającego i wtyczki sieciowej nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.
- ⊙ Urządzenie główne należy chronić przed wilgocią i dostaniem się wilgoci i wody w formie kapiącej lub rozpryskiwanej.
- ⊙ Jeśli do urządzenia głównego dostanie się jakakolwiek ciecz, natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przed ponownym uruchomieniem należy zlecić sprawdzenie urządzenia.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.
- ⊙ Jeśli urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Dopiero później wyjąć urządzenie z wody.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem

- ⊙ Wtyczkę wolno podłączać do gniazdka dopiero po całkowitym zmontowaniu urządzenia.
- ⊙ Wtyczkę podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka z zestykami ochronnymi, którego napięcie odpowiada danym zawartym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie wolno owijać wokół urządzenia.
- ⊙ Nawet po wyłączeniu urządzenie nie jest całkowicie odłączone od prądu. W tym celu konieczne jest wyjęcie wtyczki sieciowej.

- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie powodował możliwości potknięcia, zaplątania lub deptania.
- ⊙ Przewód zasilający nie może znajdować się w pobliżu gorących powierzchni (np. płyty kuchenki).
- ⊙ Podczas używania urządzenia zwrócić uwagę, aby przewód zasilający nie był zakleszczony lub zgnieciony.
- ⊙ Przy wyciąganiu wtyczki sieciowej z gniazdka należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, w żadnym wypadku nie wolno ciągnąć za kabel.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - ... w przypadku wystąpienia usterki,
 - ... w przypadku nieużywania „Monsieur Cuisine connect”,
 - ... przed przystąpieniem do montażu lub demontażu „Monsieur Cuisine connect”,
 - ... przed rozpoczęciem czyszczenia „Monsieur Cuisine connect” oraz
 - ... podczas burzy.
- ⊙ Urządzenia nie wolno używać w przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń samego urządzenia lub przewodu zasilającego.
- ⊙ Aby zapobiec zagrożeniom, nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń spowodowanych ostrzami

- ⊙ W żadnym wypadku urządzenie nie może pracować bez pojemnika.
- ⊙ Nigdy nie sięgać dłońmi do obracającego się noża. Nie wkładać łyżek ani podobnych przyborów kuchennych do obracających się elementów urządzenia. Należy również uważać, 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.
- ⊙ Należy pamiętać o tym, że noże kręcą się jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu. Ma to szczególne znaczenie przy wysokich prędkościach obrotowych. Dopiero, gdy nóż całkowicie się zatrzyma, można włożyć ręce do garnka.



NIEBEZPIECZEŃSTWO WYSTĄPIENIA POŻARU

- ⊙ Przed włączeniem ustawić urządzenie na równej, stabilnej i suchej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- ⊙ Stała kontrola podczas pracy nie jest konieczna, ale regularna kontrola tak. Dotyczy to w szczególności nastawienia bardzo długiego czasu gotowania.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia

- ⊙ W przypadku gorącej zawartości pojemnika miksującego, pokrywę należy otwierać wolno oraz z zachowaniem szczególnej ostrożności.
- ⊙ Bezpośrednio po przygotowaniu puree masa w pojemniku miksującym nadal się porusza i w przypadku szybkiego otwarcia pokryw mogłoby dojść do gwałtownego wyrzutu zawartości. Dlatego po przygotowaniu puree należy zaczekać ok. 10 sekund, przed otwarciem pokryw.
- ⊙ Urządzenie wolno transportować wyłącznie, gdy jest zimne.
- ⊙ Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenie musi ostygnąć.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia

- ⊙ Podczas gotowania nie otwierać pokryw nakładek do gotowania na parze, ponieważ wydostaje się spod nich gorąca para.
- ⊙ Należy pamiętać, że z otworów na parę znajdujących się w pokrywie nakładki do gotowania na parze wydostaje się gorąca para. Nie wolno zatykać tych otworów, ponieważ w urządzeniu powstałoby wtedy ciśnienie pary, które przy otwieraniu spowodowałoby jego gwałtownie wydostanie się.
- ⊙ W razie potrzeby otwarcia pokryw nakładki do gotowania na parze należy ją najpierw nieco unieść od tylnej strony, aby wydostająca się para była skierowana w drugą stronę.

OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materialnymi

- ⊙ Urządzenie musi być ustawione na równej, suchej, nieśliskiej i wodoodpornej powierzchni, co wykluczy ewentualne przewrócenie lub zsunięcie.
- ⊙ Nie stawiać 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.
- ⊙ Pojemnik miksujący powinien być używany wyłącznie z założoną pokrywą, ponieważ bez pokryw ciecz mogłaby być wyrzucana z pojemnika.
- ⊙ Dopóki w urządzeniu znajdują się potrawy lub ciasto, nie należy go przestawiać.
- ⊙ Nie napełniać nadmiernie pojemnika miksującego, ponieważ zawartość mogłaby zostać z niego wyrzuciona. Nadmiar cieczy spłynie na podkładkę. Dlatego urządzenie należy położyć na podkładce wodoodpornej.

- ⊙ Do gotowania na parze w urządzeniu nie może być ani za dużo, ani za mało wody.
- ⊙ Nie stawiać urządzenia bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, ponieważ wydostająca się do góry para mogłaby uszkodzić mebel.
- ⊙ Do wytwarzania pary używać wyłącznie czystej wody.
- ⊙ Nigdy nie używać pustego urządzenia, ponieważ wskutek tego może dojść do przegrzania i uszkodzenia silnika.
- ⊙ Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ Nie używać ostrych ani zawierających materiał ścierny środków czyszczących.
- ⊙ 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 umieścić pod urządzeniem antypoślizgową podkładkę.

5. Zakres dostawy

- 1 robot kuchenny z funkcją gotowania „Monsieur Cuisine connect”, urządzenie główne **14**
- 1 pojemnik miksujący **5** z:
 - wkładką nożową **19**,
 - pokrywą **24** pojemnika miksującego,
 - miarką **25**
- 1 wkładka do gotowania **20**
- 1 nasadka mieszająca **21**
- 1 łypatka **22**
- 1 nasadka do gotowania na parze, zawierająca:
 - nakładka do gotowania na parze, głęboka **3**
 - nakładka do gotowania na parze, płytka **2**
 - pokrywa do nakładki do gotowania na parze **1**
- 1 instrukcja obsługi

6. Pierwsze uruchomienie i nawiązanie połączenia z Internetem

„Monsieur Cuisine connect” można zawsze używać bez żadnych ograniczeń również bez połączenia internetowego. Połączenie z internetem służy wyłącznie w celu możliwości skorzystania z większej ilości przepisów oraz zalogowania się na swoje konto użytkownika.

W tym celu należy wyszukać informacje na temat swojego połączenia z siecią WLAN!

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

- Należy spojrzeć na odwrotną stronę lub na spód swojego routera. Przeważnie znajdują się tam wszystkie niezbędne informacje.
- Należy przejrzeć dokumentację otrzymaną od naszego 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. Należy kliknąć na nią na liście „Monsieur Cuisine connect”.
- Hasło:
Przeważnie występuje 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 connect” 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 trzeba wprowadzać hasła, jeśli sieć nie jest zabezpieczona.

Pierwsze uruchamianie

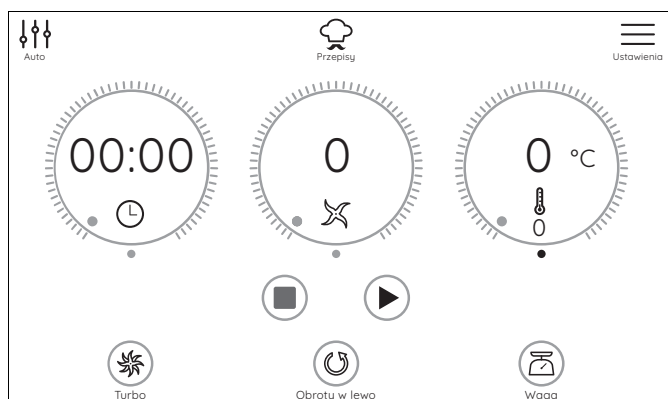
1. Włożyć wtyczkę **16** do gniazdka sieciowego. Gniazdo musi być łatwo dostępne przez cały czas po podłączeniu urządzenia.
2. Wysunąć ze schowka **17** na kabel tylko niezbędną długość przewodu.
3. Włącznik/wyłącznik **7** ustawić w pozycji **I**:
 - Podświetla się ekran dotykowy **8**.
4. Pojawia się menu wyboru języka. Zatwierdzić pole z wybraną wersją językową.

5. W następnym oknie pojawia się nasza polityka prywatności. Należy przesunąć palcem do góry, aby przeczytać pozostały tekst. Po przeczytaniu nacisnąć przycisk *Zauważone*.
6. Po kilku sekundach pojawia się okno nawiązywania połączenia z Internetem.
 - Jeśli nie chcesz nawiązać połączenia z Internetem, kliknij na ekranie dotykowym *Pomiń*. Pojawia się podręcznik objaśniający podstawowe funkcje urządzenia. Można go uruchomić lub pominąć.
 - Nacisnąć *Dalej*, aby nawiązać połączenie z Internetem.



7. Pojawi się lista wszystkich dostępnych sieci WLAN.
 - Podczas pierwszego uruchamiania sieci WLAN wyszukiwane są automatycznie.
 - Znalezione sieci WLAN wyświetlają się na liście.
 - Wyświetlają się wszystkie dostępne sieci WLAN.
8. Przesuwając palcem po ekranie można przewijać listę.
9. Nacisnąć palcem na sieć WLAN.
10. Jeśli sieć nie jest zabezpieczona hasłem zostanie nawiązane połączenie. Prawdopodobnie jednak pojawi się małe okienko, w którym należy wprowadzić hasło do sieci WLAN (klucz WLAN). Pojawi się również klawiatura, która umożliwi wprowadzenie hasła.
11. Po wprowadzeniu hasła kliknąć w górnym oknie na *Połącz*. Rozpocznie się nawiązywanie połączenia z siecią.
12. Po nawiązaniu połączenia aktywna sieć WLAN będzie wyświetlana na kolorowo. Pod nazwą sieci pojawi się mała zakładka *Połącz*. Kliknąć na *Dalej*.
13. Otworzą się dwa okna, w których prosimy o zgodę na otrzymanie, analizowanie i przekazanie partnerowi danych użytkownika MCC. Dokładniejsze informacje można znaleźć pod linkiem *Oświadczenia o ochronie danych*.
W każdym oknie nacisnąć:
 - *Odrzuć*: Dane nie zostaną odczytane
 - *Zezwól*: Zostanie udzielona zgoda na gromadzenie danych w opisanym zakresie.

14. Następne okno dotyczy konta członkowskiego: Do wyboru są opcje:
- *Użyj istniejącego konta:* Klikając na przycisk z haszykiem, można zarejestrować swoje konto użytkownika. Należy wprowadzić e-mail i hasło.
 - *Zarejestruj nowe konto:* Aktywując tę opcję, można zacząć tworzenie nowego konta. Program prowadzi użytkownika przez proces rejestracji. Po zakończeniu rejestracji użytkownik otrzymuje wiadomość e-mail.
 - *Pomiń:* Pojawia się podręcznik objaśniający podstawowe funkcje urządzenia.
15. W celu aktywacji nowego konta, należy kliknąć na link otrzymany we wiadomości e-mail.
16. Wprowadzić na urządzeniu adres e-mail i hasło oraz nacisnąć *Zaloguj*. Następnie użytkownik otrzymuje potwierdzenie rejestracji.
- Jeśli nawiązane jest połączenie internetowe i zostało zarejestrowane konto członkowskie, automatycznie ładują się nowe przepisy z naszej strony internetowej i zapisywane są na „Monsieur Cuisine connect”.
17. Nacisnąć *Dalej*. Pojawia się podręcznik objaśniający podstawowe funkcje urządzenia. Uruchomić podręcznik klikając na *Start* lub kliknąć *X*, w celu pominięcia.
18. Na dole pojawi się menu start.



7. Przegląd funkcji

Przycisk / Narzędzie	Funkcja	Wskazówki
Tara / Ważenie 34	Ważenie z dokładnością do grama z funkcją tarowania (ustawić na 0, aby zważyć następne składniki)	- Do 5 000 g - Funkcja aktywna wyłącznie, gdy urządzenie nie pracuje
 Obroty w lewo 36	Delikatne mieszanie produktów spożywczych, które nie mają być rozdrabniane	- Prędkość 1–3
Turbo 38	- Nacisnąć przycisk, aby przełączyć na maksymalną prędkość, np. w celu rozdrobnienia orzechów, małych ilości ziół albo cebuli. - przycisk należy trzymać tak długo, jak długo ma być aktywny	- Funkcja jest zablokowana, gdy temperatura produktów spożywczych w pojemniku miksującym przekracza 60 °C - Płynny: do maks. 2,5 litra - Nie używać z nasadką mieszającą 21
Wkładka nożowa 19	- Do rozdrabniania, siekania, robienia puree - Do programu UGNIATANIE - Z funkcją OBROTY W PRAWO do delikatnego mieszania	- Musi być stosowane zawsze do uszczelnienia pojemnika miksującego 5 - W razie potrzeby produkty spożywcze rozdrobnić wcześniej na kawałki o długości krawędzi 3–4 cm.
Nasadka mieszająca 21	Do płynnych, rzadkich produktów spożywczych - Ubijanie śmietany (min. 200 g) - Ubijanie białka (min. 4 sztuki) - Emulgowanie (np. majonez)	- Może pracować wyłącznie z użyciem stopni prędkości od 1 do 4. - Nie wolno używać z funkcją Turbo
Wkładka do gotowania 20	Do gotowania i duszenia	Wlać co najmniej 500 ml wody do pojemnika miksującego 5
UGNIATANIE 44	Do ugniatania ciast z wkładką nożową 19	- Do gęstego ciasta można użyć maksymalnie 500 g mąki - Do rzadkiego ciasta można użyć maksymalnie 600 g mąki
GOTOWANIE NA PARZE 43	Program do delikatnego gotowania na parze z nakładkami do gotowania na parze 2 i 3 , zwłaszcza do warzyw, ryb i mięsa	Można używać także z wkładką do gotowania 20
PRZYPIEKANIE 42	Do łatwego przypiekania potraw, np. mięsa, cebuli	- Małe ilości, pocięte na kawałki - Mięso mielone do 1000 g (500 g do smażenia, do 1000 g do ugniatania)
CookingPilot 31 (Przepisy podczas gotowania)	Poszczególne etapy przepisu są wyświetlane krok po kroku na ekranie.	Funkcja jest możliwa dla przepisów znajdujących się już w urządzeniu oraz dla przepisów dodatkowo pobieranych na urządzenie.

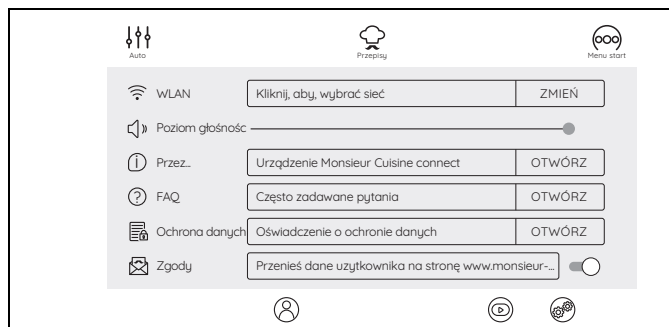
8. Sygnały świetlne, dźwiękowe i obrazkowe

„Monsieur Cuisine connect” za pomocą różnego rodzaju sygnałów informuje użytkownika o stanie urządzenia, zakończeniu danej funkcji oraz ostrzega przed możliwym nieprawidłowym posługiwaniem się.

8.1 Ustawianie głośności sygnałów dźwiękowych

Użytkownik ma możliwość ustawienia głośności sygnałów lub wyłączenia ich.

1. Kliknąć na ekranie przycisk .
2. Jeśli po chwili nie pojawi się menu na dole ekranu, kliknąć na .



3. W następnym oknie widoczna jest opcja *Poziom głośności*. Obok po prawej stronie znajduje się przełącznik suwakowy. Nacisnąć na zakładkę i przesunąć ją w lewo lub w prawo.
 - Całkowicie w prawo: maksymalna głośność
 - W lewo: Ton ciszej
 - Całkowicie w lewo: Wyłączenie dźwięku

8.2 Przegląd sygnałów

Sygnał Pojawia się	Znaczenie
Sygnały dźwiękowe	
Podczas włączania	Wraz z pojawieniem się menu głównego rozbrzmiewa sygnał, który sygnalizuje gotowość urządzenia do pracy.
Obrócić pokrywę lub nakładkę do gotowania na parze	Dźwięk sygnalizuje, że został aktywowany lub dezaktywowany wyłącznik bezpieczeństwa.
Wskazówki wyświetlane na ekranie	Automatycznie wyświetlanym wskazówkom na ekranie towarzyszy sygnał dźwiękowy.
Pierścień LED	
Wył.	Urządzenie jest wyłączone lub znajduje się w trybie czuwania
Trwale świeci na kolor biały	Urządzenie jest włączone lub ustawiono przerwę w procesie pracy
Kolor biały pulsujący	Aktywny proces gotowania, aktywne nagrzewanie
Miga 3 razy na zielono	Proces zakończył się
Miga 3 razy na czerwono	Pojawia się okno dialogowe na ekranie
Wskazówki wyświetlane na ekranie	
Przed przełączeniem w tryb czuwania	Nacisnąć przycisk na ekranie, aby urządzenie pozostało aktywne.
Przerywanie procesu	Zatwierdzić lub odrzucić dotychczasowe polecenie za pomocą przycisków na ekranie.

9. Rozpakowanie i ustawienie

Podczas produkcji na wiele elementów nanoszona jest cienka powłoka ochronna z oleju. Podczas pierwszego użycia należy używać 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. Należy dbać o dostateczny nawiew.

1. Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie.
2. Sprawdzić, czy są wszystkie części i czy nie są one uszkodzone.
3. **Oczyszczyć urządzenie przed pierwszym użyciem!** (patrz „Czyszczenie i konserwacja urządzenia” na stronie 36).
4. Doprowadzić jednorazowo do wrzenia 3 litra wody w pojemniku miksującym **5**, a następnie ją wylać (patrz „Ustawianie temperatury” na stronie 20).
5. Urządzenie **14** musi być ustawione na równej, suchej, nieśliskiej i wodoodpornej powierzchni, co wykluczy ewentualne przewrócenie lub zsunięcie.

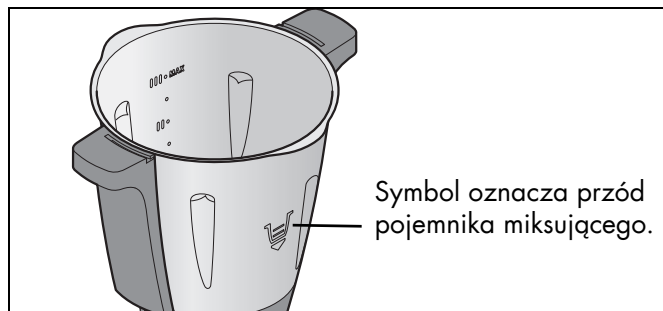
OSTROŻNIE:

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

10. Używanie pojemnika miksującego

WSKAZÓWKA: W niniejszej instrukcji opisane są podstawowe funkcje, takie jak miksowanie, rozdrabnianie i gotowanie na parze.

10.1 Oznaczenia w pojemniku miksującym



Pojemnik miksujący **5** posiada na wewnętrznej stronie znaki ilości napełnienia:

- dolny znak: ok. 0,5 litra
- znak I: ok. 1 litr
- środkowy znak: ok. 1,5 litra
- znak II: ok. 2 litry
- górny znak: ok. 2,5 litra
- znak III: ok. 3 litry, co odpowiada maksymalnej dopuszczalnej ilości napełnienia

OSTROŻNIE:

- ⊗ Podczas miksowania płynów na stopniu 10 lub za pomocą przycisku **Turbo 38** w pojemniku miksującym **5** może znajdować się maksymalnie 2,5 litra — w innym razie ciecz może zostać wyrzucona. Na stopniach prędkości poniżej 10 pojemnik miksujący **5** może być wypełniony maksymalnie 3 litrami.

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

10.2 Wkładanie i wyjmowanie wkładki nożowej

Wkładka nożowa **19** służy do rozdrabniania produktów spożywczych.

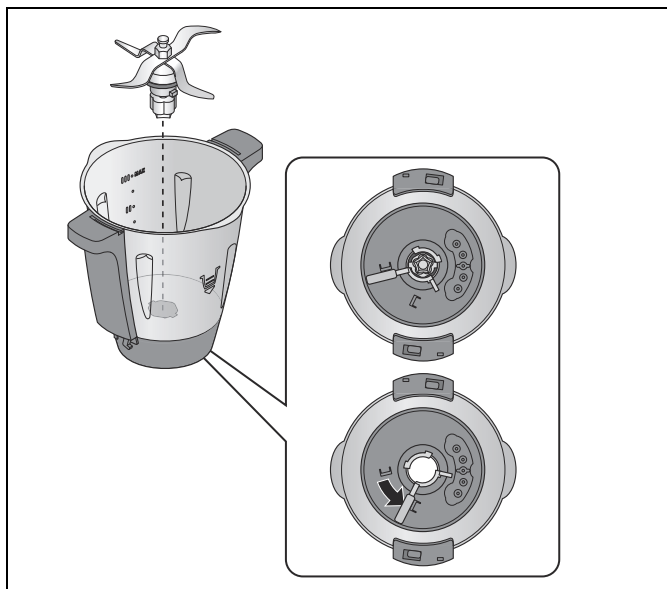
Pojemnik miksujący **5** nie może być używany bez wkładki nożowej **19**, ponieważ wkładka nożowa **19** uszczelnia pojemnik miksujący **5** od dołu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń spowodowanych ostrzami!

- ⊗ Uwaga: ostrza wkładki nożowej **19** są bardzo ostre. Ze względu na niebezpieczeństwo skaleczenia nie wolno dotykać ostrzy gołymi rękami.

Wymywanie wkładki nożowej **19**:



1. Położyć pojemnik miksujący **5** w pozycji poziomej.
2. Pchnąć dźwignię zwalniającą **27** na spodzie pojemnika miksującego **5** tak, aby wskazywała symbol otwartej kłódki.
3. Wyciągnąć wkładkę nożową **19** ostrożnie do góry.

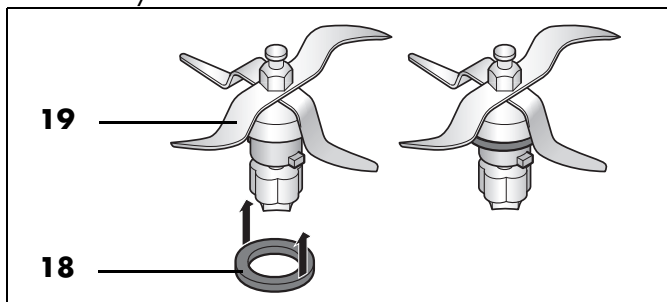


Wkładanie wkładki nożowej **19**:

4. Położyć pojemnik miksujący **5** w pozycji poziomej.
5. Włożyć wkładkę nożową **19** od góry. Oba palce przy nodze wkładki nożowej **19** muszą być włożone do obu wycięć w dnie pojemnika miksującego **5**.

OSTROŻNIE:

- ⊗ Uszczelka **18** wkładki nożowej **19** musi być prawidłowo osadzona – w przeciwnym razie zawartość może wyciec.



6. Aby zablokować wkładkę nożową **19**, przedstawić dźwignię zwalniającą **27** na spodzie pojemnika miksującego **5** tak, aby wskazywała symbol zamkniętej kłódki.



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

10.3 Wkładanie pojemnika miksującego

1. Włożyć pojemnik miksujący **5** do zamocowania **11**. Przednią stroną z symbolem garnka w swoim kierunku.
2. Docisnąć pojemnik miksujący **5** lekko w dół, aby piasta wkładki nożowej **19** w formie kwiatu zazębiła się z uchwytem noża **12** i zablokowała.

WSKAZÓWKI:

- Jeśli pojemnik miksujący **5** nie daje się docisnąć, należy nim nieco „potrząsnąć”, aby piasta wkładki nożowej **19** w pojemniku miksującym **5** wsunęła się w uchwyt noża **12** i zablokowała.
- Jeśli pojemnik miksujący **5** nie jest prawidłowo włożony, mechanizm zabezpieczający uniemożliwia działanie urządzenia.

10.4 Wkładanie i wyjmowanie nakładki mieszającej

Nakładka mieszająca **21** służy do mieszania rzadkich produktów spożywczych, np. przy ubijaniu śmietany, białka, emulgowaniu (np. majonez).

Nakładkę mieszającą **21** należy założyć na wkładkę nożową **19**:

- Skrzydła nasadki mieszającej **21** znajdują się w wolnych przestrzeniach pomiędzy nożami.
- Dalsze wskazówki: patrz „Przegląd funkcji” na stronie 13.

OSTROŻNIE:

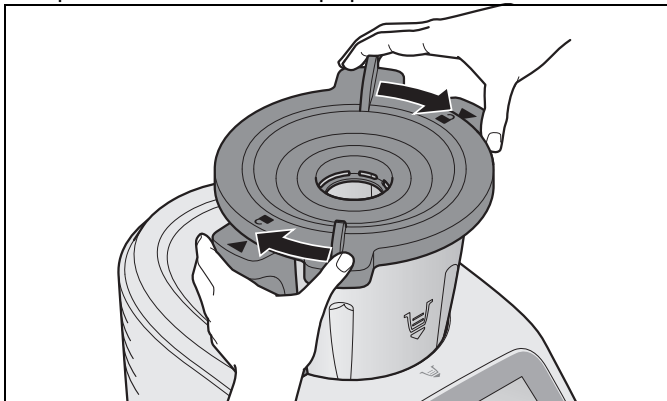
- ⊗ Nasadka mieszająca **21** może pracować wyłącznie z użyciem stopni prędkości od 1 do 4.
- ⊗ Przycisku turbo **38** nie wolno używać, jeśli używana jest nasadka mieszająca **21**.
- ⊗ Podczas używania nasadki mieszającej **21** łożatka **22** nie może być używana, ponieważ mogłaby się dostać do nasadki mieszającej **21**.
- ⊗ Podczas dodawania produktów spożywczych nie należy blokować nasadki mieszającej **21**.

W celu wyjęcia nasadki mieszającej **21** należy ją wyjąć górną. Jeśli się zahaczy, delikatnie ją obrócić.

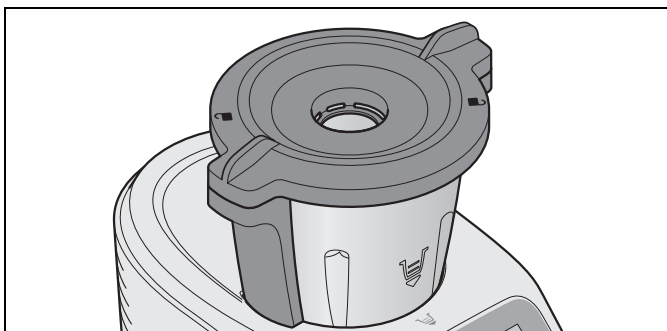
10.5 Zakładanie pokrywy pojemnika miksującego

WSKAZÓWKA: Pokrywę **24** pojemnika miksującego można nakładać dopiero, gdy pojemnik **5** zostanie prawidłowo zamontowany na głównym urządzeniu **14**. Jeśli najpierw zostanie nałożona pokrywa, nie uda się już zamontować pojemnika miksującego na głównym urządzeniu.

1. Nakładać pokrywę **24** na pojemnik miksujący w taki sposób, aby symbole kłódki znajdowały się naprzeciwko strzałek na pojemniku **5**.



2. Docisnąć i obrócić pokrywę **24** obręczą zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Dopiero wtedy, gdy pokrywa **24** jest prawidłowo założona, urządzenie może się włączyć. Pojawia się sygnał dźwiękowy potwierdzający gotowość urządzenia do pracy.



WSKAZÓWKI:

- W celu ułatwienia zamykania pokrywy można zwilżyć szmatkę kilkoma kroplami oleju i natrzeć nim uszczelkę **23**.
- Włączenie urządzenia jest możliwe tylko po prawidłowym założeniu pokrywy **24**.

10.6 Miarka jako pokrywa otworu do napełniania

Miarka **25** służy jednocześnie jako zamknięcie pojemnika miksującego **5** i do odmierzania składników (20 ml do 100 ml).

- W celu zamknięcia pojemnika miksującego **5** włożyć miarkę **25** otworem w dół w pokrywę **24** i zablokować ją, obracając w prawą stronę. Zablokowanie jest słyszalne.

OSTROŻNIE:

- ⊗ Przed wyjęciem miarki **25** należy zredukować stopień prędkości na 1, 2 lub 3, aby zapobiec wyrzucaniu produktów spożywczych.

- W celu włożenia składników można na chwilę wyjąć miarkę **25**.
- W celu odmierzania składników należy obrócić miarkę **25** i wprowadzić produkty spożywcze. Wartości można odczytywać w ml.

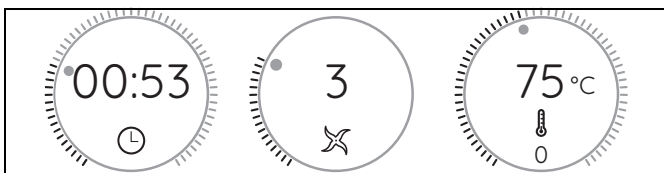
10.7 Gotowanie i duszenie za pomocą wkładki do gotowania

1. Wlać co najmniej 500 ml wody do pojemnika miksującego **5**. Do pojemnika miksującego **5** należy wlać tyle wody, aby po dodaniu składników nie została przekroczona maksymalna ilość napełniania wynosząca 3 litra.
 - Gdy całe produkty spożywcze są zanurzone w wodzie, są one gotowane.
 - Gdy nie całe produkty spożywcze są zanurzone w wodzie, są one duszone.
2. Włożyć potrawy do wkładki do gotowania **20**.

WSKAZÓWKA: Poziom napełnienia nie może przekroczyć znaku **MAX**.

3. Włożyć wkładkę do gotowania **20** do pojemnika miksującego **5**.
4. Zamknąć pojemnik miksujący **5** pokrywą **24** i miarką **25**.
5. Włączyć urządzenie włącznikiem/wyłącznikiem **7**.
6. Ustawić żądany czas na regulatorze wyświetlacza **29**.
7. Ustawić żądaną temperaturę na regulatorze wyświetlacza **32**, np. 100 °C do gotowania.

Na ekranie **8** wskazywane są ustawiony czas i ustawiona temperatura.



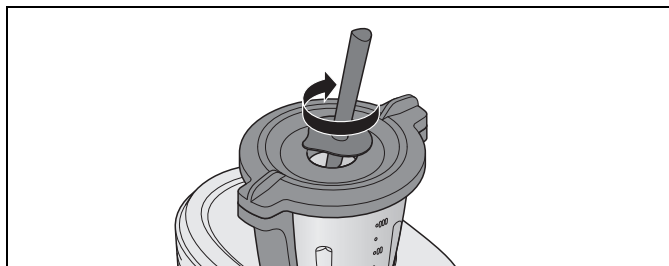
8. Wybrać stopień prędkości 1 w celu równomiernego rozprowadzenia ciepła w wodzie.
9. Nacisnąć przycisk ► **35**. Urządzenie zacznie pracować.
10. Po upływie ustawionego czasu włączy się sygnał akustyczny.
11. W celu wyłączenia urządzenia nacisnąć włącznik/wyłącznik **7**.

10.8 Używanie łopatki

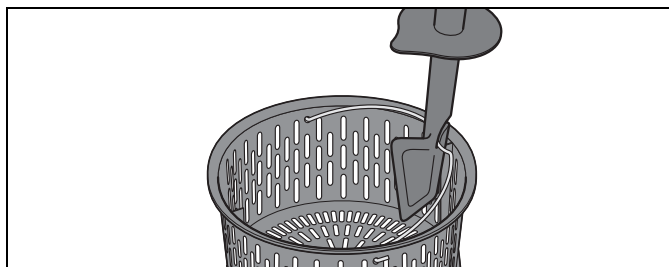
Łopatka **22** służy do mieszania składników i do wyjmowania wkładki do gotowania **20**.

OSTROŻNIE:

- ⊗ Łopatki **22** nie wolno używać, jeśli używana jest nasadka mieszająca **21**. Łopatka **22** mogłaby zostać chwycona przez nasadkę mieszającą **21**.
- ⊗ Nie używać innych przyborów kuchennych do mieszania składników. Narzędzie takie mogłoby wpść w noże i spowodować uszkodzenia.
- Mieszać zawsze **w prawą stronę**. Łopatka **22** jest skonstruowana tak, że podczas mieszania w prawą stronę nie może nastąpić kontakt nawet z wirującym wkładem nożowym **19**.



- Za pomocą haczyka znajdującego się z tyłu łopatki **22** można wyjmować gorącą wkładkę do gotowania **20** bez jej bezpośredniego dotykania. Należy zaczepić metalowy uchwyt wkładu do gotowania **20** i wyciągnąć go w górę.



Informacje na temat wymiany końcówki i czyszczenia: (patrz „Czyszczenie, sprawdzanie i wymiana łopatki” na stronie 37).

10.9 Wyjmowanie pojemnika miksującego



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊗ W przypadku gorącej zawartości pojemnika miksującego **5**, pokrywę **24** należy otwierać wolno oraz z zachowaniem szczególnej ostrożności.
- ⊗ Bezpośrednio po przygotowaniu puree masa w pojemniku miksującym nadal się porusza i w przypadku szybkiego otwarcia pokrywy mogłoby dojść do gwałtownego wyrzutu zawartości. Dlatego po przygotowaniu puree należy poczekać ok. 10 sekund, przed otwarciem pokrywy.

1. Docisnąć i obrócić pokrywę **24** oburącz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć ją.
2. Wyjmować pojemnik miksujący **5** w kierunku do góry.

11. Obsługa urządzenia

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

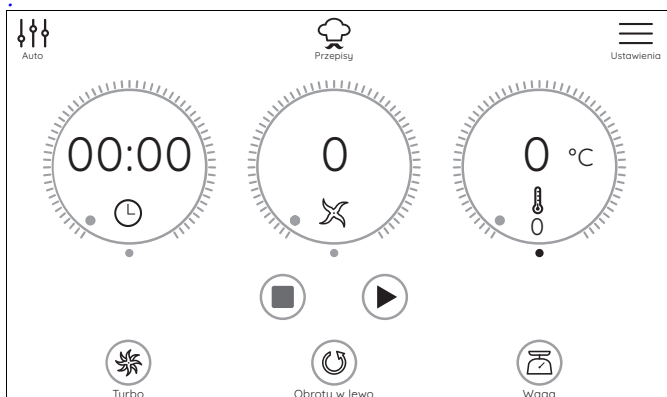
11.1 Zasilanie

- Włożyć wtyczkę **16** do gniazdka sieciowego. Gniazdo musi być łatwo dostępne przez cały czas po podłączeniu urządzenia.
- Wysunąć ze schowka na kabel tylko niezbędną długość przewodu **17**.

11.2 Włączanie i wyłączanie urządzenia

WSKAZÓWKA: Pierwsze włączanie zostało opisane w Rozdział „Pierwsze uruchomienie i nawiązanie połączenia z Internetem” na stronie 11.

- Włącznik/wyłącznik **7** ustawić w pozycji **I**:
 - Podświetla się ekran dotykowy **8**.
 - Po chwili pojawia się sygnał dźwiękowy i wyświetla się menu start na ekranie.



- Aby wyłączyć urządzenie, przełączyć włącznik/wyłącznik **7** na tylnej ścianie na pozycję **0**.

11.3 Ekran

Na ekranie **8** wyświetlane są ustawienia i wartości robocze.

W trybie uśpienia ekran jest przyciemniony i zużywa mniej energii. Można jednak uruchomić urządzenie za pomocą Włącznika/wyłącznika **7**.

Jeśli nie jest aktywna żadna funkcja i urządzenie nie jest obsługiwane przez ok. 5 minut, pojawia się sygnał dźwiękowy. Dodatkowo na ekranie **8** pojawia się okno dialogowe, w którym odlicza się czas pozostały do przełączenia w tryb uśpienia.

- Nacisnąć przycisk okna dialogowego, aby urządzenie pozostało aktywne.

- Jeśli urządzenie znajduje się w trybie uśpienia, wystarczy po prostu nacisnąć lub obrócić regulator obrotowy **9**, aby ponownie aktywować urządzenie.

11.4 Podstawowe operacje

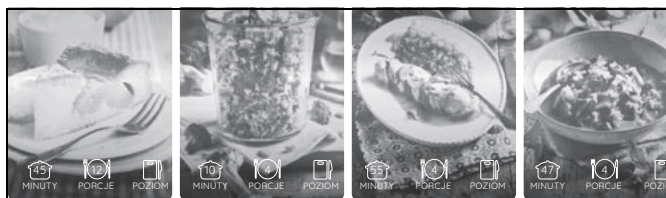
W tym rozdziale została opisana podstawowa obsługa urządzenia. Dokładny opis znajduje się w poszczególnych rozdziałach dotyczących konkretnej funkcji.

Sterowanie i ustawianie wartości odbywa się za pomocą ekranu dotykowego **8** oraz regulatora obrotowego **9**.

Ekran

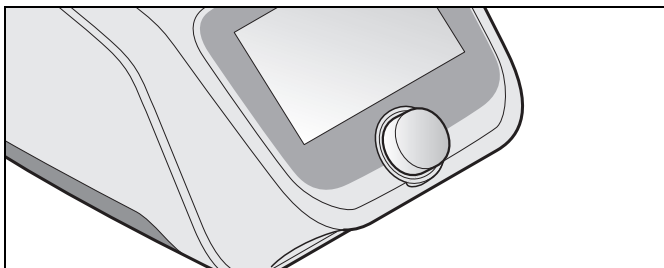
Dotykowy ekran **8** wyświetlacza reaguje dokładnie tak samo, jak, np. smartfon na dotyk jego powierzchni. Nie jest możliwa obsługa ekranu w rękawiczkach.

W celu zapewnienia prawidłowej obsługi, ekran zawsze musi pozostawać czysty. Dlatego nie należy dotykać ekranu mokrymi lub lepкими palcami.



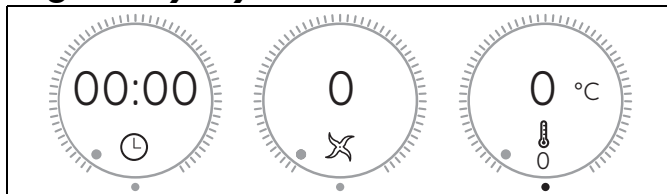
- Ustawień należy dokonywać dotykając przycisków lub przesuwając palcem po ekranie wyświetlacza.

Regulator obrotowy



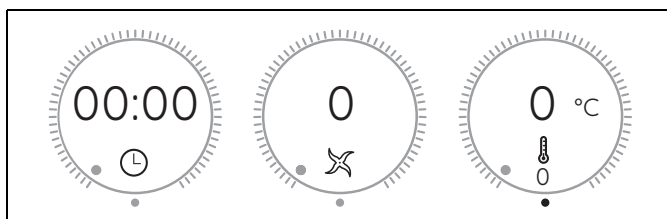
- Ustawianie odbywa się za pomocą regulatora obrotowego **9**. Ustawienia przeważnie wyświetlają się natychmiast na ekranie **8**. Ustawienia można wybierać obracając regulatorem obrotowym np. przewijając wyświetlane listy lub zaznaczając pozycje menu.
- Ustawienia zawsze dotyczą wyłącznie aktywowanej funkcji (np. czas, temperatura lub prędkość programu).
- Naciśnięcie regulatora obrotowego powoduje aktywowanie zaznaczonej funkcji.

Regulatory wyświetlacza



W niniejszej instrukcji trzy okręgi znajdujące się na górze wyświetlacza nazywane są regulatorami wyświetlacza. Chodzi tu o przyciski/ikony i pola wyświetlacza oraz regulator — stąd nazwa regulatory wyświetlacza. Regulatory wyświetlacza są zależne od prędkości; szybkie obracanie regulatorem obrotowym powoduje szybszą, nieproporcjonalną zmianę wyświetlanych wartości.

- Regulatory wyświetlacza składają się każdorazowo z trzech różnych części:
 - 00:00: To oraz pozostałe wyświetlenia wskazują aktualną lub ustawioną wartość.
 - Wskaźnik stanu: Wskaźnik stanu wokół regulatora wyświetlacza wyświetla względną wielkość ustawienia.
 - Symbole: Symbole (np.   ) wyświetlają, jaka jest podstawowa funkcja regulatora wyświetlacza.

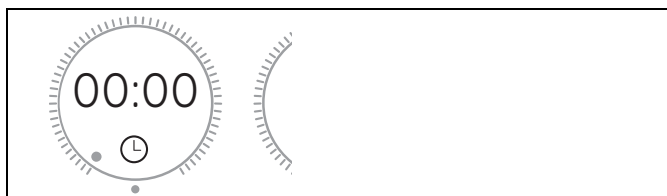


- Regulatory wyświetlacza posiadają różne funkcje:
 - Nacisnąć i obracać: przy czym przesuwając palcem kółeczko po zewnętrznej krawędzi. Wyświetlają się zmienione wartości.
 - Wyświetlane są aktualne wartości. Na ekranie u góry byłby to czas, prędkość i temperatura.



- Naciśnięcie tych trzech przycisków powoduje przełączenie na funkcję, której nazwa znajduje się pod przyciskami.

11.5 Ustawianie czasu



Za pomocą tego regulatora wyświetlacza obracając pokrętkę nastawić żądany czas gotowania lub obróbki:

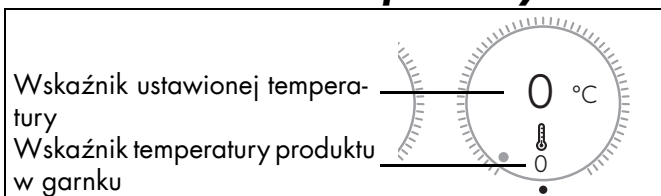
- obracanie regulatorem czasowym zgodnie z ruchem wskazówek zegara: zwiększanie czasu
- obracanie regulatorem czasowym przeciwnie do ruchu wskazówek zegara: zmniejszanie czasu

- Czas może być ustawiany w zakresie od 1 sekundy do 99 minut.
- Ustawianie odbywa się w następujących skokach:
 - do 1 minuty po jednej sekundzie,
 - od 1 minuty do 5 minut po 10 sekund,
 - od 5 minut do 20 minut po 30 sekund,
 - od 20 minut do 99 minut po jednej minucie,
- Ustawiony czas pojawi się na ekranie **8** wyświetlacza.



- Po uruchomieniu funkcji na górze wyświetlane jest odliczanie czasu w dół, a na dole ustawiony czas.
- Jeśli nie ustawiono żadnego czasu, wskaźnik czasu odlicza od 0 sekund (00:00) do 99 minut (99:00). Następnie urządzenie zatrzymuje się.
- Czas można zmieniać również podczas pracy urządzenia.
- Po upływie ustawionego czasu
 - urządzenie zatrzymuje się,
 - włącza się sygnał dźwiękowy,
 - pierścień LED miga przez chwilę w kolorze zielonym, a następnie świeci w kolorze białym.

11.6 Ustawianie temperatury



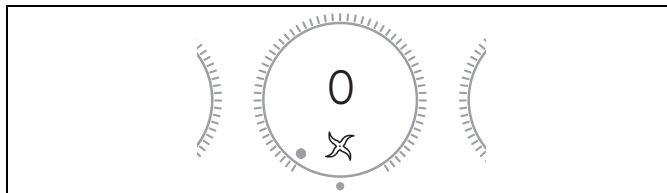
Obracając tym regulatorem wyświetlacza ustawiana jest temperatura gotowania:

- temperatura ta może wynosić od 37 °C do 130 °C. Poniższe temperatury można wybierać w °C: 37, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 85, 90, 95, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130.
- Ustawiona temperatura jest wyświetlana na środku regulatora wyświetlacza.
- Rzeczywista temperatura jest wyświetlana na dole na regulatorze wyświetlacza.
- W celu rozpoczęcia procesu nagrzewania należy wybrać stopień prędkości oraz wprowadzić ustawienie czasu.
- Podczas nagrzewania temperatura produktów spożywczych na wyświetlaczu może się znacznie wahać.
- Temperaturę można zmieniać również podczas pracy urządzenia.

WSKAZÓWKI:

- Gdy tylko zostanie ustawiona temperatura, prędkość w razie potrzeby zostaje ponownie ustawiona na poziom 3.
- Jeśli bezpośrednio po gotowaniu (np. zupy) chcemy zrobić puree, należy najpierw przekręcić temperaturę na 0 i dopiero ustawiać prędkość.

11.7 Ustawianie prędkości



Obracając tym regulatorem wyświetlacza można ustawić prędkość:

- Prędkość może być ustawiana w 10 stopniach:
 - stopień 1–4: dla nasadki mieszającej **21**;
 - stopień 1–10: dla wkładki nożowej **19**.
- Dla prędkości obowiązują 2 zakresy czasowe:
 - stopień 1–6: Dla takiej prędkości można wybierać czas od 1 sekundy do 99 minut.
 - stopień 7–10: Dla takiej prędkości można wybierać czas od 1 sekundy do 15 minut.

OSTROŻNIE:

- ⊙ Nasadka mieszająca **21** może pracować wyłącznie z użyciem stopni prędkości od 1 do 4. Na ekranie **8** wyświetlacza pojawia się odpowiednie wskazanie.
- ⊙ Podczas miksowania płynów na stopniu 10 w pojemniku miksującym **5** może znajdować się maksymalnie 2,5 litra — w innym razie ciecz może zostać wyrzucona (patrz „Gotowanie na parze” na stronie 27). Na stopniach prędkości poniżej 10 pojemnik miksujący **5** może być wypełniony maksymalnie 3 litrami.

- Dalsze wskazówki: patrz „Przegląd funkcji” na stronie 13.
- Ustawiony stopień prędkości pojawi się na ekranie wyświetlacza **8**.
- Stopień prędkości można zmieniać również podczas pracy urządzenia.
- W programie do gotowania na parze wybór prędkości nie jest możliwy.
- Jeśli podczas pracy prędkość zostanie zmieniona na 0, urządzenie zatrzyma się. Aby kontynuować pracę, należy wybrać prędkość i nacisnąć przycisk ► **35**.
- Po wybraniu temperatury dostępne są tylko stopnie prędkości 1–3.

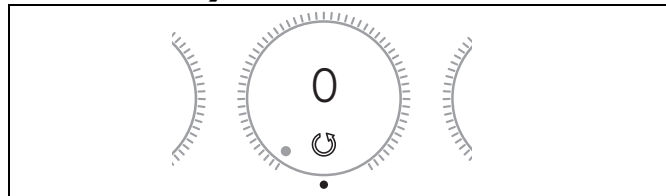
Łagodny rozruch

Aby zapobiec wyrzuceniu gorącego produktu z pojemnika miksującego **5** podczas nagłego przyspieszenia, do-

stępna jest funkcja automatycznego łagodnego rozruchu dla wszystkich ustawień z wyjątkiem funkcji turbo:

- Łagodny rozruch jest aktywny w temperaturze produktów spożywczych od 60 °C.

11.8 Obroty w lewo



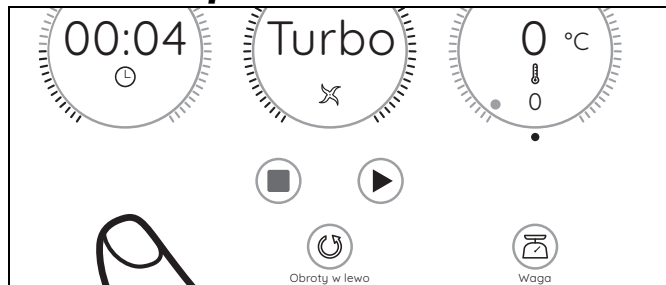
Lewe obroty służą do delikatnego mieszania produktów spożywczych, które nie mają być rozdrabniane.

- Naciskając przycisk ◀ **36** można w każdej chwili zmienić kierunek obrotów wkładu nożowego **19** w normalnym trybie pracy.
- Lewe obroty mogą być stosowane tylko na niskiej prędkości — stopień od 1 do 3.
- Na programach **UGNIATANIE** i **PRZYPYKANIE** lewe obroty są sterowane przez program.



- Nacisnąć ◀ **36**, aby włączyć lewe obroty. Dopóki funkcja pozostaje aktywna, na dole na regulatorze wyświetlacza widoczny jest symbol.
- Nacisnąć ✕ **36**, aby wyłączyć lewe obroty.

11.9 Funkcja turbo



OSTROŻNIE:

- ⊙ Podczas miksowania płynów w pojemniku miksującym **5** może znajdować się maksymalnie 2,5 litra — w innym razie ciecz może zostać wyrzucona.
- ⊙ Nie wolno używać tej funkcji, gdy używana jest nasadka mieszająca **21**.

Funkcja turbo umożliwia krótkotrwałe włączenie stopnia prędkości 10 (maksimum). Funkcja ta służy np. do szybkiego rozdrabniania orzechów, małych ilości ziół lub cebuli.

-  **38** Jeśli urządzenie jest złożone: Funkcja jest możliwa.
- Jeśli  **38** jest rozłożone: Przycisk jest zablokowany, funkcja nie jest możliwa (np. ponieważ temperatura produktów spożywczych w zbiorniku miksującym przekracza 60 °C).
- Przycisk **Turbo 38** wcisnąć i trzymać wciśnięty, dopóki wykonywana funkcja jest potrzebna. W celu powrotu do normalnej prędkości przycisk nacisnąć go ponownie.

WSKAZÓWKI:

- Funkcja turbo działa tylko wtedy, gdy
 - wkładka nożowa **19** się nie obraca,
 - temperatura produktów spożywczych w pojemniku miksującym **5** jest niższa niż 60 °C.
- Prędkość zostanie nagle zwiększona do stopnia 10 (maksimum).

11.10 Waga

Wbudowana waga kuchenna waży w zakresie od 5 g do 5 kg.

Waga jest łatwa w obsłudze i gotowa do użycia, jeśli nie jest wykonywana żadna inna czynność.

Ważenie zwykłe

1. Urządzenie jest włączone, ale nie jest wykonywana żadna czynność.
2. Nacisnąć przycisk  **34**. Na ekranie wyświetlacza **8** widoczna jest funkcja wagi oraz 0 g.



3. Włożyć produkt przeznaczony do ważenia do pojemnika miksującego **5**. Na ekranie **8** wskazywany jest ciężar do 5 kilogramów w gramach.
4. Jeśli będą dodawane kolejne składniki do pojemnika miksującego, ciężar na wyświetlaczu będzie się kumulował.
5. W celu wyłączenia funkcji ważenia, należy nacisnąć przycisk . Ponownie pojawia się menu start.

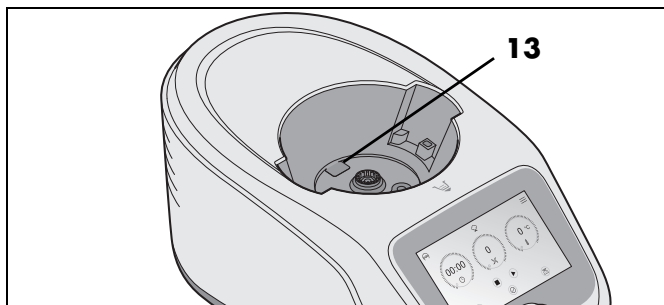
Ważenie z funkcją tarowania

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

1. Urządzenie jest włączone, ale nie jest wykonywana żadna czynność.
2. Nacisnąć przycisk  **34**. Na ekranie **8** wyświetlana jest wartość 0 g.
3. Włożyć produkt przeznaczony do ważenia do pojemnika miksującego **5**. Na ekranie **8** wskazywany jest ciężar do 5 kilogramów w gramach.
4. Nacisnąć na regulator wyświetlacza, aby ustawić wyświetlanie ciężaru na wartość 0 g.
5. Dodać nowy produkt do ważenia do produktu znajdującego się już na wadze. Na ekranie **8** wyświetlacza pojawia się teraz ciężar nowego produktu w gramach.
6. Powtarzać tę czynność w razie potrzeby dla kolejnego produktu do zważenia.
7. W celu wyłączenia funkcji ważenia, należy nacisnąć przycisk . Ponownie pojawia się menu start.

11.11 Przelew

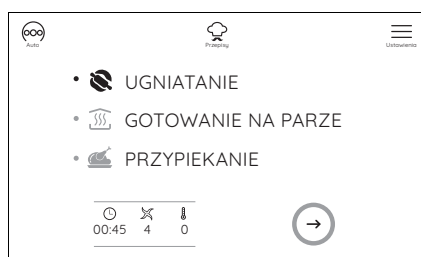
W uchwycie na pojemnik miksujący **11** znajduje się przelew **13**.



Jeśli ciecz wyleje się z pojemnika miksującego **5**, nie zgromadzi się ona w urządzeniu głównym **14**, tylko może wyciec przez otwór przelewowy **13** na blat roboczy.

12. Najważniejsze zakładki menu

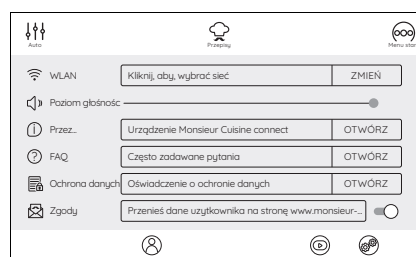
12.1 Przegląd zakładek menu



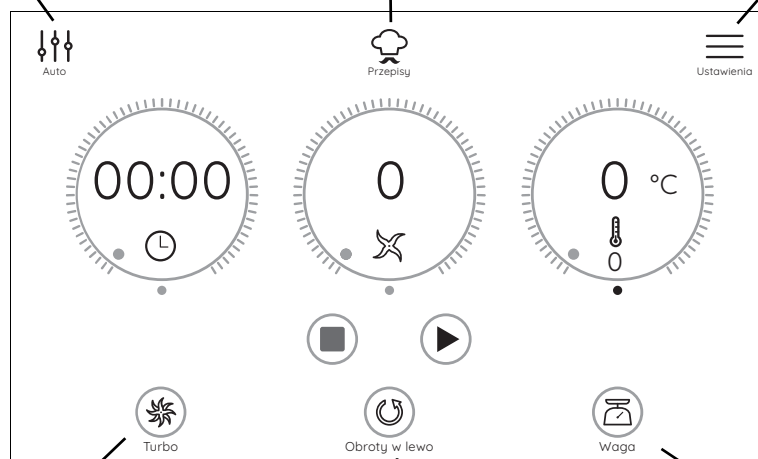
Menu programów w trybie automatycznym



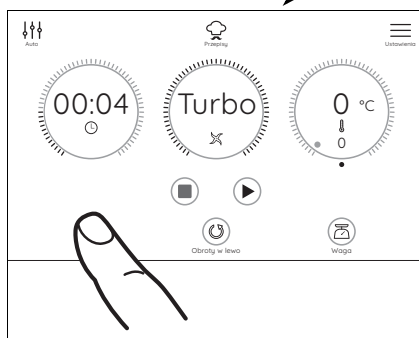
CookingPilot: (Przepisy podczas gotowania)



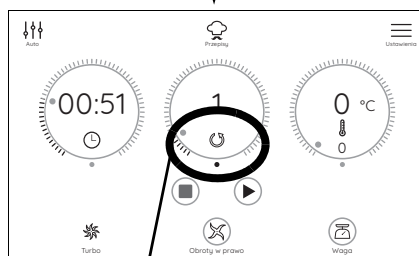
Ustawienia



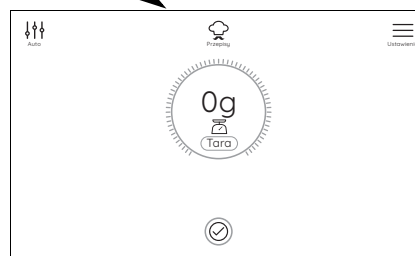
Menu start



Przytrzymać wciśnięty przycisk. Funkcja turbo jest aktywna. Wyświetla się bieżący czas.



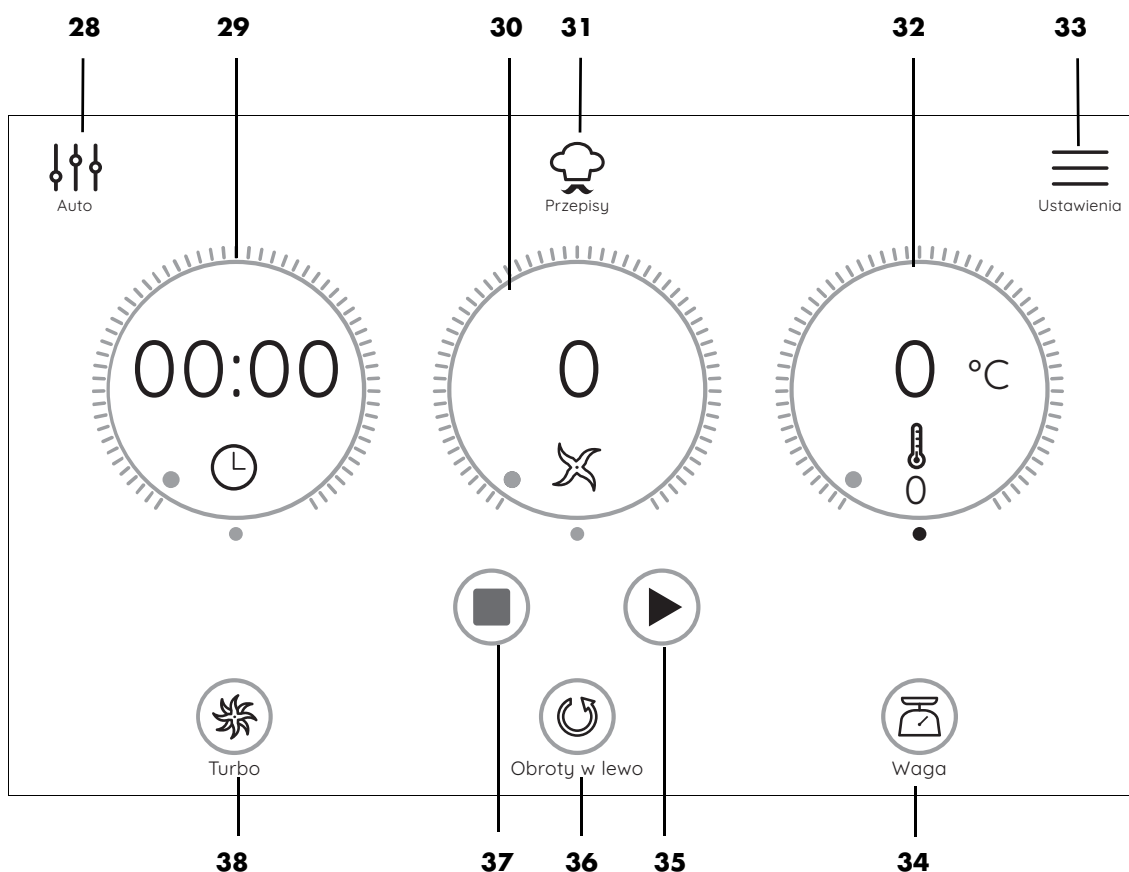
Obroty w lewo: jeśli wyświetla się symbol  na regulatorze wyświetlacza prędkości, aktywne są obroty w lewo.



Waga: Po naciśnięciu przycisku , aktywuje się funkcja wagi. Funkcja wagi jest aktywna wyłącznie, gdy urządzenie nie pracuje.

12.2 Menu start

Menu start pojawia się po włączeniu „Monsieur Cuisine connect”. W tym menu ustawiane są wartości czasu, prędkości, obrotów w lewo oraz żądanej temperatury. Poza tym można uruchomić funkcję wagi lub tryb turbo.



- 28** ⚙️ Otwieranie menu programów w trybie automatycznym (**UGNIATANIE, GOTOWANIE NA PARZE, PRZYPIEKANIE**)
- 29** ⌚ Ustawianie i wyświetlanie czasu (od 1 sekundy do 99 minut)
- 30** Ustawianie prędkości // Wyświetlanie
 - prędkości: 1–10
 - Turbo: Na wyświetlaczu pojawia się Turbo
 - Obroty w lewo: ↺
 - Zabrania się używania miksera: ✖️
 - Waga: ciężar w gramach od 0 do 5000 g oraz Tara
- 31** ☁️ Włączanie funkcji CookingPilot (przepisy wyświetlane podczas gotowania)
- 32** Ustawianie żądanej temperatury oraz wyświetlanie temperatury rzeczywistej lub żądanej (temperatura: 37 ° C–130 ° C)
- 33** ≡ Otwieranie menu ustawień
- 34** ⚖️ Aktywowanie funkcji wagi — wyświetlanie wartości do 5000 g z funkcją ciężaru Tara
- 35** ▶️ Uruchamianie funkcji lub programu
- Aktywna pauza. Nacisnąć przycisk, aby ponownie rozpocząć proces.
- 36** ↺ ✖️ Ustawianie obrotu w lewo lub w prawo (nóż)
- 37** ■ Zamykanie bieżącej funkcji i wyświetlanie wprowadzonych ustawień
- 38** Przycisk ⚡️ **Turbo**; należy przytrzymać przycisk, aby natychmiast uruchomić największą prędkość (jeśli jest możliwa)

12.3 Programy w trybie automatycznym

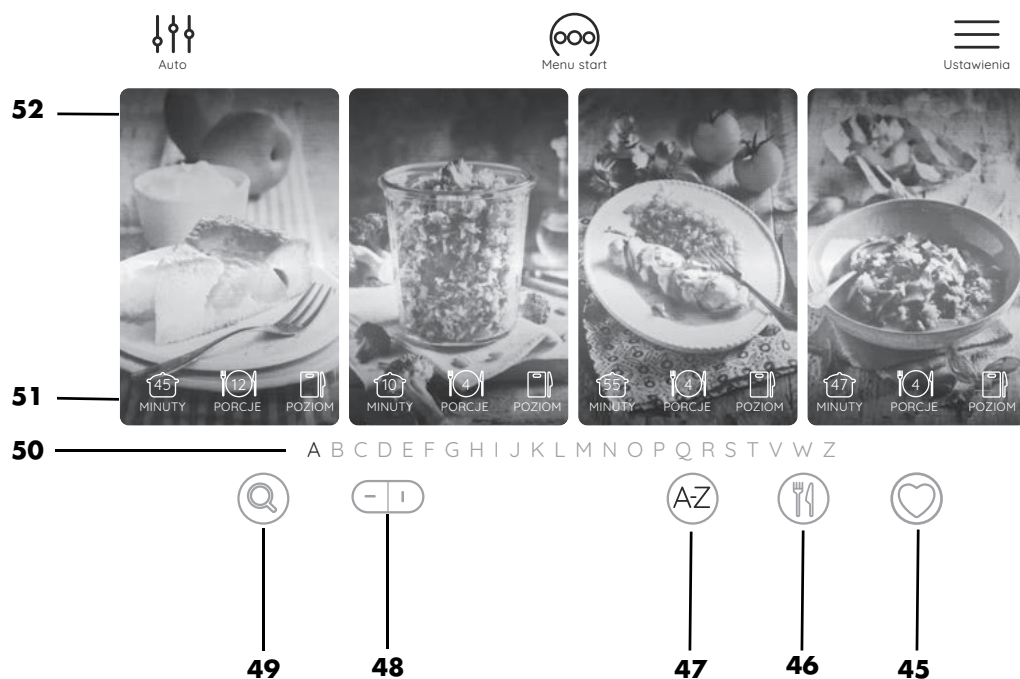
W tym menu można uruchomić 3 różne programy w trybie automatycznym. Przechodząc do podmenu można edytować niektóre dane programów w trybie automatycznym lub bezpośrednio uruchomić program.



- | | | |
|----|---------------------------|---|
| 39 | | Powrót do menu start |
| 40 | | Otwieranie menu zaznaczonego programu w trybie automatycznym |
| 41 | | Wyświetlanie fabrycznie ustawionych wartości dla zaznaczonego programu w trybie automatycznym |
| 42 | PRZYPIEKANIE | Program przypiekania |
| 43 | GOTOWANIE NA PARZE | Program gotowania na parze |
| 44 | UGNIATANIE | Program ugniatania ciasta |

12.4 Przepisy

W tym menu można wybierać różne przepisy. Na ekranie pojawiają się automatycznie wszystkie kolejne etapy realizowanego przepisu. Wystarczy je odczytywać i postępować zgodnie ze wskazówkami na ekranie wyświetlacza: Gotowanie jeszcze nigdy nie było tak proste.



- | | | |
|-----------|-----------------|---|
| 45 | ♥ | Otwieranie własnej listy ulubionych przepisów |
| 46 | 🍴 | Wyświetlanie przepisów podzielonych na kategorie |
| 47 | A-Z | Wyświetlanie przepisów w kolejności alfabetycznej |
| 48 | ⌵ ⌶ | Pionowy lub poziomy widok wyświetlacza |
| 49 | 🔍 | Otwórz okno wyszukiwania — można wyszukiwać przepisy i składniki |
| 50 | ABCD.... | Lista w kolejności alfabetycznej — należy kliknąć na literę, aby wyświetlić przepisy zaczynające się na tę literę |
| 51 | | Informacje dotyczące czasu przygotowania, ilości porcji oraz stopnia trudności |
| 52 | | Nazwa przepisu |

13. Gotowanie na parze



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- Podczas otwierania pokrywy **1** lub **24** podczas pracy może wydostawać się gorąca para.

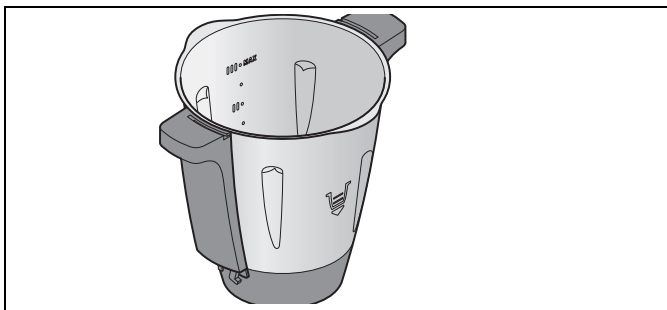
WSKAZÓWKA: W niniejszej instrukcji opisane są podstawowe funkcje, takie jak miksowanie, rozdrabnianie i gotowanie na parze.

13.1 Ogólne informacje o programie

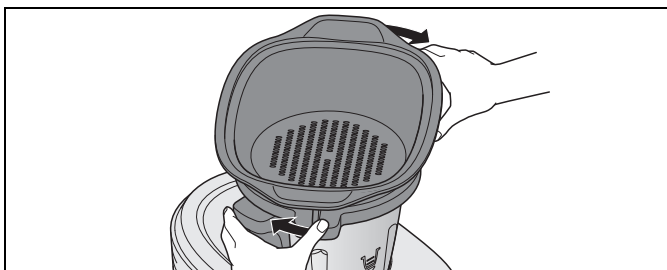
- Zaprogramowany czas: 20 minut (możliwość zmiany), Maksymalny czas: 60 minut
- Zaprogramowana temperatura: 120 °C (stała)
- Prędkość: wył., brak możliwości wyboru
 - Funkcja *Nagrzewanie* wyświetla się na środku regulatora wyświetlacza.
 - Można pominąć czas nagrzewania.
- Rozpoczyna się gotowanie na parze:
 - Wygasa funkcja *Nagrzewanie*.
 - Na wyświetlaczu czasu pojawia się na dole wartość równa 20 minut lub indywidualnie wprowadzona wartość czasu.

13.2 Przygotowanie nakładek do gotowania na parze

- Włożyć pojemnik miksujący **5** do zamocowania **11**.



- Wlać 1 litr wody do pojemnika miksującego **5**. Odpowiada to drugiemu znakowi od dołu (II).
- Sprawdzić, czy uszczelka **4** głębokiej nakładki do gotowania na parze **3** jest prawidłowo osadzona.
- Założyć nakładkę do gotowania na parze **3** w pozycji nieco przekrzywionej na pojemnik miksujący **5**.



- Obrócić głęboką nakładkę do gotowania na parze **3** tak, aby się wyraźnie zatrzasnęła oraz aż będzie słyszalny sygnał dźwiękowy. Uruchomienie programu jest możliwe tylko po prawidłowym założeniu nakładki do gotowania na parze **3**.

WSKAZÓWKA: W celu ułatwienia zakładania nakładki do gotowania na parze **3** można zwilżyć szmatkę kilkoma kroplami oleju i natrzeć nią uszczelkę **4**.

- Włożyć produkty spożywcze do nakładek do gotowania na parze **3** i (w razie potrzeby) **2**.

WSKAZÓWKI:

- Nawet, jeśli potrzebna jest tylko płytka nakładka do gotowania na parze **2**, należy zawsze wkladać obie nakładki do gotowania na parze **3** i **2**, aby para nie się wydostawała bokiem.
 - Wskazówki dotyczące pierścienia uszczelniającego **4**: (patrz „Głęboka nakładka do gotowania na parze **3**” na stronie 37).
- Nałożyć napełnioną nakładkę do gotowania na parze **2** na nakładkę do gotowania na parze **3**.
 - Zamknąć nakładki do gotowania na parze pokrywą do nakładek **1**.

13.3 Rozpoczynanie gotowania na parze

- Urządzenie jest włączone i wyświetla się menu start.
- Nacisnąć przycisk , aby otworzyć menu programów w trybie automatycznym, a następnie nacisnąć przyciski **GOTOWANIE NA PARZE 43** i . Wartości dla programu wyświetlane są w trzech regulatorach wyświetlania.



WSKAZÓWKA: Użytkownik może zmienić wartości czasu. Nacisnąć na regulator wyświetlacza dla czasu i wprowadzić ustawienia bezpośrednio za pomocą regulatora lub pokrętła.

3. Nacisnąć przycisk ► **35**. Uruchamia się czas nagrzewania.
W tym czasie
 - pojawia się *Nagrzewanie* na środku regulatora wyświetlacza.
 - Nacisnąć na *Pomiń*, jeśli ma być pominięty czas nagrzewania.
4. Po upływie czasu nagrzewania uruchamia się program.
 - Gaśnie funkcja *Nagrzewanie* i pojawia się stopień prędkości **1**.
Na wyświetlaczu czasu pojawia się na dole wartość równa 20 minut lub indywidualnie wprowadzona wartość czasu.
5. Po upływie ustawionego czasu pojawia się krótki sygnał dźwiękowy, pierścień LED **10** świeci na kolor zielony, a na ekranie **8** ponownie pojawiają się wartości wyjściowe dla programu.
6. Nacisnąć włącznik/wyłącznik **7**, aby wyłączyć urządzenie lub przejść do następnego kroku przepisu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊗ Podczas otwierania pokrywy **1** lub **24** podczas pracy może wydostawać się gorąca para.

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

13.4 Pauza i zamykanie programu

- W celu przerwania bieżącego programu, należy nacisnąć:
 - **II**: Zatrzymuje się odliczanie czasu.
 - Zakończyć pauzę można klikając na ► **35**.
- W celu zamknięcia bieżącego programu, należy nacisnąć:
 - przycisk ■ **37**. Regulatory wyświetlacza ponownie wyświetlają wstępnie ustawiony program:
 - Nacisnąć ↑↑, aby otworzyć menu programów w trybie automatycznym.

13.5 Sprawdzanie punktu gotowania

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊗ Podczas otwierania pokrywy **1** lub podczas pracy może wydostawać się gorąca para.

Aby w czasie gotowania sprawdzić stopień ugotowania potrawy:

1. Otworzyć ostrożnie pokrywę nakładek do gotowania na parze **1**.
Podczas otwierania pokrywy **1** uważać, aby nie sparzyć się strumieniem wydostającej się gorącej pary. Przed całkowitym zdjęciem pokrywki, pozwolić aby para ulotniła się w kierunku przeciwnym do pozycji użytkownika.
2. Całkowicie zdjąć pokrywkę **1**.
3. Za pomocą długiego szpikulca lub widelca sprawdzić stopień ugotowania potrawy.
 - Jeśli potrawa jest gotowa, nacisnąć przycisk ■ **37**, a następnie włącznik/wyłącznik **7** w celu wyłączenia urządzenia.
 - Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, położyć z powrotem pokrywkę **1**, a urządzenie zostawić włączone w celu dalszego gotowania.

13.6 Gotowanie na parze z wkładką do gotowania

WSKAZÓWKA: Program gotowania na parze może być używany również z wkładką do gotowania **20**. Jeśli w celu sprawdzenia gotowanej potrawy zostanie otwarta pokrywka **24**, pojawia się informacja, że ustawienia zostały przeniesione w tryb pauzy. Po nałożeniu pokrywki należy ponownie uruchomić dalszy program naciskając ► **35**.

1. Wlać 500 ml wody do pojemnika miksującego **5**.
2. Włożyć produkty spożywcze do wkładki do gotowania **20**.
3. Włożyć wkładkę do gotowania **20** do pojemnika miksującego **5**.
4. Zamknąć pojemnik miksujący **5** pokrywą **24** i miarką **25**.
5. Uruchomić program (patrz „Rozpoczynanie gotowania na parze” na stronie 27).
6. Po zakończeniu programu otworzyć pokrywkę **24** i wyjąć wkładkę do gotowania **20** (patrz „Używanie łypatki” na stronie 18).
7. Nacisnąć włącznik/wyłącznik **7**, aby wyłączyć urządzenie lub przejść do następnego kroku przepisu.

13.7 Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

W takim przypadku wyciągnąć wtyczkę **16** i poczekać, aż urządzenie ostygnie.

Następnie można ponownie uruchomić urządzenie.

13.8 Wskazówki do gotowania na parze

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

13.9 Używanie nakładek do gotowania na parze

W zależności od potrzeby można używać tylko głębokiej nakładki do gotowania na parze **3** lub obu nakładek do gotowania na parze (**2** i **3**).

Płytką nakładką do gotowania na parze **2** nie może być używana bez głębokiej nakładki do gotowania na parze **3**.

13.10 Przyrządzanie potraw jednocześnie

Jeśli przyrządzane jest pełne menu i dlatego potrzebne są obie nakładki do gotowania na parze, należy przestrzegać następujących zasad:

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

14. Wyrabianie ciasta

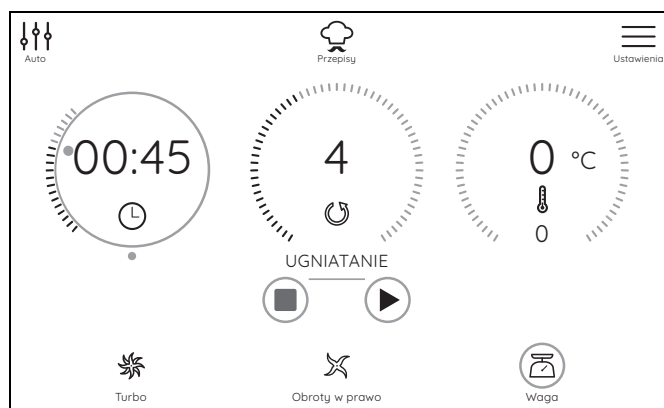
Dzięki urządzeniu można wyrabiać maksymalnie do 500 g mąki na gęste ciasto oraz 600 g mąki na rzadkie ciasto. Program używa teraz tylko wkładki nożowej **19**.

14.1 Ogólne informacje o programie

- Zaprogramowany czas: 45 sekund (możliwość zmiany)
- Maksymalny czas: 2 minut
- Zaprogramowana temperatura: 0 °C (stała)
- Zaprogramowana prędkość: 4 (stała)
- Prawe/lewe obroty: sterowane programem.

14.2 Uruchomienie programu

1. Włożyć potrawy do pojemnika miksującego **5**.
2. Zamknąć pojemnik miksujący **5** pokrywą **24**.
3. Urządzenie jest włączone i wyświetla się menu start.
4. Nacisnąć przycisk , aby otworzyć menu programów w trybie automatycznym, a następnie nacisnąć przyciski **UGNIATANIE 44** i $\rightarrow$. Wartości dla programu wyświetlane są w trzech regulatorach wyświetlania.



WSKAZÓWKA: Użytkownik może zmienić wartości czasu. Nacisnąć na odpowiedni regulator wyświetlacza i dokonać ustawień.

5. Nacisnąć przycisk $\blacktriangleright$ **35**. Program zostanie uruchomiony. Ustawiony czas jest odliczany malejąco na ekranie **8** wyświetlacza. Program automatycznie steruje lewymi lub prawymi obrotami.
6. Po upływie ustawionego czasu pojawia się krótki sygnał dźwiękowy, pierścień LED **10** wokół regulatora obrotowego **9** świeci na kolor zielony, a na ekranie **8** ponownie pojawiają się wartości wyjściowe dla programu.
7. Nacisnąć włącznik/wyłącznik **7**, aby wyłączyć urządzenie lub przejść do następnego kroku przepisu.

14.3 Pauza i zamykanie programu

- W celu przerwania bieżącego programu, należy nacisnąć:
 - II**: Zatrzymuje się odliczanie czasu.
 - Zakończyć pauzę można klikając na ► **35**.
- W celu zamknięcia bieżącego programu, należy nacisnąć
 - przycisk ■ **37**. Regulatory wyświetlacza ponownie wyświetlają wstępnie ustawiony program:
 - Nacisnąć ↓↓↓, aby otworzyć menu programów w trybie automatycznym.

15. Przypiekanie

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

15.1 Ogólne informacje o programie

- Zaprogramowany czas: 7 minut (możliwość zmiany)
- Maksymalny czas: 14 minut
- Zaprogramowana temperatura: 130 °C (możliwość zmiany)
- Zaprogramowana prędkość: 1 (stała)
- Prawe/lewe obroty: sterowane programem.

15.2 Uruchomienie programu

- Włożyć nieco tłuszczu (np. oleju) do pojemnika miksującego **5**.
- Włożyć potrawy do pojemnika miksującego **5**.
- Zamknąć pojemnik miksujący **5** pokrywą **24**.
- Urządzenie jest włączone i wyświetla się menu start.
- Nacisnąć przycisk ↓↓↓, aby otworzyć menu programów w trybie automatycznym, a następnie nacisnąć przyciski **PRZYPIEKANIE 42** i →. Wartości dla programu wyświetlane są w trzech regulatorach wyświetlania.



WSKAZÓWKA: Użytkownik może zmienić wartości czasu i temperatury. Nacisnąć na odpowiedni regulator wyświetlacza i dokonać ustawień za pomocą pokrętki.

- Nacisnąć przycisk ► **35**. Program zostanie uruchomiony. Ustawiony czas jest odliczany malejąco na ekranie **8** wyświetlacza. Program automatycznie steruje lewymi obrotami. Wkładka nożowa **19** włącza się ze stałą częstotliwością na krótki czas na lewych obrotach.
- Po upływie ustawionego czasu pojawia się krótki sygnał dźwiękowy, pierścień LED **10** wokół regulatora obrotowego **9** świeci na kolor zielony, a na ekranie **8** ponownie pojawiają się wartości wyjściowe dla programu.
- Nacisnąć włącznik/wyłącznik **7**, aby wyłączyć urządzenie lub przejść do następnego kroku przepisu.

15.3 Pauza i zamykanie programu

- W celu przerwania bieżącego programu, należy nacisnąć:
 - II**: Zatrzymuje się odliczanie czasu.
 - Zakończyć pauzę można klikając na ► **35**.
- W celu zamknięcia bieżącego programu, należy nacisnąć:
 - przycisk ■ **37**. Regulatory wyświetlacza ponownie wyświetlają wstępnie ustawiony program:
 - Nacisnąć ↓↓↓, aby otworzyć menu programów w trybie automatycznym.

16. CookingPilot

Funkcja CookingPilot „Monsieur Cuisine connect” prowadzi krok po kroku przez proces wybranego przepisu — stąd też nazwa CookingPilot (pilotowane gotowanie).

16.1 Ogólne informacje dotyczące funkcji CookingPilot

- W wersji fabrycznej „Monsieur Cuisine connect” posiada wiele przepisów w swojej pamięci.
- Dzięki połączeniu z Internetem oraz poprzez konto członkowskie użytkownika można pobierać kolejne przepisy. Należy pamiętać o konieczności zalogowania się.
- Nie trzeba rygorystycznie trzymać się podanej temperatury, czasu lub prędkości miksowania. Jest to istotne, jeśli przepis był już wykonywany wielokrotnie i użytkownik wprowadził do niego pewne zmiany.

Otwieranie menu

- W celu otwarcia menu funkcji CookingPilot, należy nacisnąć przycisk . Pojawia się szereg zdjęć z przepisami. W celu otwarcia danego przepisu, należy kliknąć na jego zdjęcie.



- W celu wyjścia z bieżącego przepisu ponownie do menu głównego CookingPilot, należy nacisnąć .

Podstawowe informacje dotyczące przepisów

W dolnej krawędzi zdjęcia danego przepisu zawsze znajdują się 3 podstawowe informacje.



- : Przybliżony czas przygotowania w minutach
- : Liczba porcji
- : Stopień trudności

Te informacje są stałe i nie można ich modyfikować.

Posługiwanie się menu przepisów

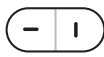
- W celu przeglądania przepisów, należy przesunąć palcem po liście przepisów. To samo dotyczy innych list, takich jak wyszukiwanie według liter oraz przeglądanie rubryk z przepisami.
- W zależności od konstrukcji listy, należy przesunąć palcem po ekranie w górę lub w dół oraz w prawo lub w lewo. Można przelatać okna naciskając na przycisk  **48**.

- Nacisnąć na przycisk (ikonę), w celu uruchomienia odpowiedniej funkcji. Zatem, aby np. otworzyć rubrykę z przepisami albo uruchomić przepis.

16.2 Funkcje przycisków w menu CookingPilot

W menu CookingPilot pojawiają się ikony, które widoczne są tylko w tym jednym menu. Należy zapoznać się poniżej z ich znaczeniem.

WSKAZÓWKA: Nie wszystkie symbole pojawiają się jednocześnie, ale tylko wówczas, gdy są one potrzebne.

Przyciski ikon	Działanie
 	- Puste serce: Przepis nie został jeszcze zapisany w ulubionych. - Wypełnione serce: Przepis został już zapisany w ulubionych.
	- Otwiera okno wyszukiwania, w którym można wyszukiwać przepisy lub składniki za pomocą danych wprowadzanych na klawiaturze.
	Naciskając na przycisk ze strzałką następuje przejście do poprzedniego lub kolejnego etapu przepisu.
	Po naciśnięciu tego przycisku pojawiają się następujące funkcje podmenu: - Zaznaczanie ulubionego przepisu - Otwieranie listy składników - Poszczególne etapy wykonywania przepisu (tylko w formie tekstowej) - Tabela wartości odżywczych
	Zmiana widoku wyświetlania przepisów albo Jeśli dostępna jest lista narzędzi, można przeglądać przepisy przewijając listę w górę i w dół. Jeśli lista narzędzi jest wygaszona, można przeglądać przepisy przesuwając palcem w lewo i w prawo.
	Uruchamia się funkcja CookingPilot i wyświetla się pierwszy etap przygotowywania wybranego przepisu.
	Otwieranie listy składników.

Przyciski ikon	Działanie
	Otwieranie etapów przygotowywania przepisu (tylko w formie tekstowej). Nacisnąć <i>Dalej</i> lub <i>Uruchom</i> , aby ponownie przejść do gotowania według przepisu.
	Tabela wartości odżywczych z informacjami dotyczącymi spalania (kcal/kj), zawartości białka, węglowodanów oraz tłuszczu.

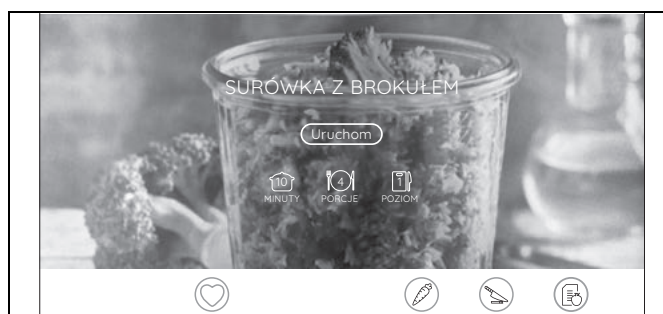
16.3 Wyszukiwanie według przepisów

Można wyszukiwać przepisy różnymi sposobami.

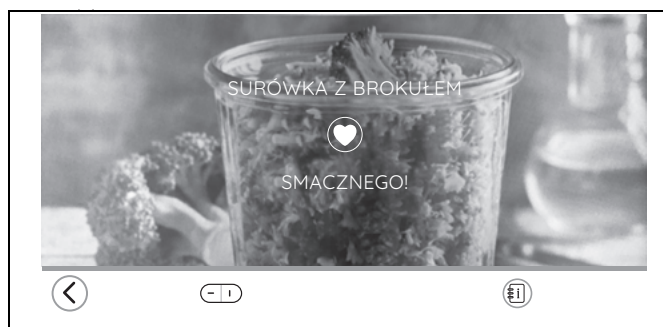
Sposób wyszukiwania	Nacisnąć przycisk	Na ekranie
Alfabetycznie	A-Z	Pod przepisami pojawiają się litery. Nacisnąć na daną literę, aby wyświetlić właściwe przepisy.
Według rubryk		Pod przepisami pojawiają się rubryki (np. zupy). Nacisnąć na daną rubrykę, aby wyświetlić właściwe przepisy.
Ulubiony przepis		Należy samodzielnie uzupełniać tę listę. Znajdują się tu ulubione przepisy zapisane przez użytkownika.
Bezpośrednie wyszukiwanie		Otwiera okno wyszukiwania, w którym można wyszukiwać przepisy lub składniki za pomocą danych wprowadzanych na klawiaturze.

16.4 Wybieranie przepisu i gotowanie

- Jeśli chcemy rozpocząć gotowanie według wybranego przepisu, należy kliknąć na zdjęcie lub nazwę przepisu z listy. Pojawia się okno z podstawowymi informacjami o przepisie.
- Kliknąć na przycisk *Uruchom*, po czym uruchamia się pierwszy etap pracy.
- Po zakończeniu pierwszego etapu pracy, otwiera się okno kolejnego etapu. Użytkownik ma tutaj do dyspozycji wiele możliwości:
 - nacisnąć widoczny na ekranie przycisk **->**,
 - obrócić regulator obrotowy w prawo,
 - lub przesunąć palcem po ekranie (widok poziomy lub pionowy, przełączanie za pomocą przycisków **←** **→** **48**).
- Gdy wyświetli się okno regulatora wyświetlacza dla czasu, prędkości i temperatury, należy już tylko uruchomić proces.
 - Wartości zostały już wprowadzone, ale jeśli jest taka potrzeba, można je modyfikować.



- W celu uruchomienia procesu, nacisnąć **▶ 35**.
- Po ukończeniu procesu maszyna zatrzymuje pracę, a pierścień LED **10** świeci w kolorze zielonym.
- Otworzyć następny etap pracy.
- Po ukończeniu przepisu pojawia się zdjęcie potrawy z nazwą i symbolem serca.



-  **45** Puste serce: Przepis nie został jeszcze zapisany w ulubionych.
 -  **45** Wypełnione serce: Przepis został już zapisany w ulubionych.
- Nacisnąć na serce, aby dodać lub usunąć przepis z listy ulubionych.
 - Smacznego!

16.5 Dodawanie przepisów do listy ulubionych

Klikając po zakończeniu przepisu na symbol serca  **45**, aby dodać go do listy ulubionych przepisów, po zalogowaniu się zostaje on automatycznie załadowany na konto członkowskie użytkownika i można z niego korzystać na wszystkich urządzeniach. Dotyczy to wyłącznie przepisów dla urządzenia Monsieur Cuisine Connect.

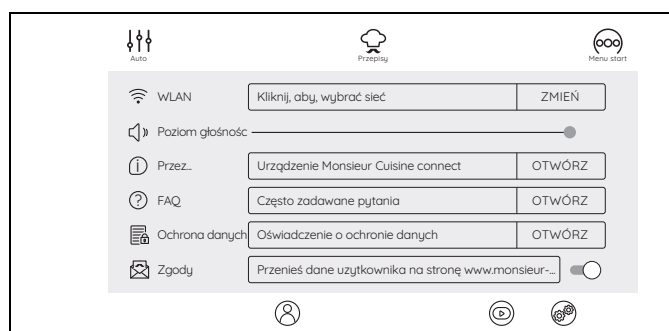
WSKAZÓWKA: Jeśli użytkownik nie zarejestrował konta członkowskiego podczas pierwszego uruchamiania urządzenia (Rozdział „Pierwsze uruchomienie i nawiązanie połączenia z Internetem” na stronie 11), może zrobić to w dowolnym momencie korzystając z formularza Rozdział „Konto członkowskie użytkownika” na stronie 34.

17. Pozostałe funkcje

17.1 Informacje

Informacje na temat numerów oprogramowania oraz sprzętu można uzyskać w następujący sposób.

1. Kliknąć na ekranie przycisk .
2. W razie potrzeby kliknąć na .



3. W następnym oknie widoczne są punkty *Przez...*, *FAQ*, *Ochrona danych*, *Zgody*, *Ikony* i *Wróć do ustawień fabrycznych*. Kliknąć na pole po prawo obok pozycji menu.
 - *Przez...*: Znajdują się tu wszystkie numery oprogramowania oraz sprzętu. Numery te są niezbędne np. jako informacja dla działu obsługi klienta. Ponadto można je wyszukać i zainstalować według aktualizacji korzystając z zakładki *Wyszukaj po aktualizacji*. Przeważnie nie jest to konieczne, bo aktualizacje wykonywane są automatycznie.
 - *FAQ*: Znajduje się tu lista z najczęściej zadawanymi pytaniami. W celu wyszukania odpowiedzi, nacisnąć na .
 - *Ochrona danych*: W tym oknie można przeczytać i zatwierdzić regulamin ochrony danych.
 - *Zgody*:
 - ... *Przenieś dane użytkownika na stronę www.monsieur-cuisine.com*: W celu aktywacji należy przesunąć przełącznik suwakowy w prawo, a w celu dezaktywacji w lewo.

- *Ikony*: Za pomocą opcji *TAK* można wyświetlić napisy pod ikonami, a za pomocą opcji *NIE* można je wyłączyć.

4. W celu zamknięcia listy kliknąć *ZAMKNIJ*.



17.2 Ustawienie fabryczne

Opcja ustawień fabrycznych pozwala na zresetowanie wszystkich ustawień, jak np. ulubione przepisy oraz rozpoznane sieci WLAN, do wersji fabrycznej. Nie dotyczy to konta członkowskiego użytkownika.

1. Kliknąć na ekranie przycisk .
2. W razie potrzeby kliknąć .
3. Przesunąć za pomocą palca menu w górę, a następnie nacisnąć *Wróć do ustawień fabrycznych*.
4. W kolejnym oknie kliknąć przycisk *Przywróć*, aby uruchomić procedurę przywracania.
5. Ekran wyświetlacza zostanie przyciemniony na kilka sekund, następnie pojawi się ekran pierwszego uruchamiania (patrz „Pierwsze uruchomienie i nawiązanie połączenia z Internetem” na stronie 11).

17.3 Aktualizacje

Aktualizacja oprogramowania służy ulepszaniu istniejącej wersji.

Jeśli jest dostępna aktualizacja, następuje automatyczne pobieranie w tle, gdy urządzenia jest połączone z siecią WLAN.

17.4 Centrum pomocy

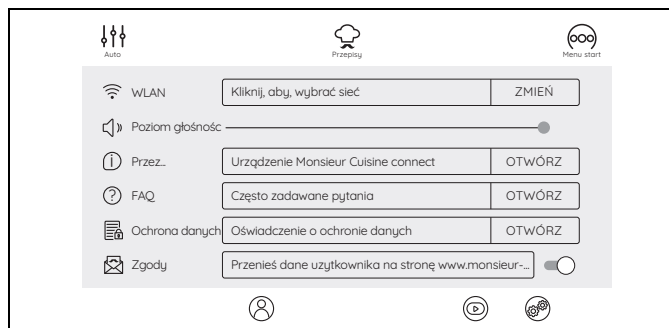
W centrum pomocy użytkownika znajdują się wszystkie przydatne pliki, takie jak np. animowane podręczniki.

1. Kliknąć na ekranie przycisk .
2. Kliknąć .
3. W kolejnym oknie wyświetlają się przydatne pliki. W celu otwarcia pliku, wystarczy na niego kliknąć. W razie potrzeby należy ponownie uruchomić procedurę.

17.5 Nawiązywanie połączenia z internetem

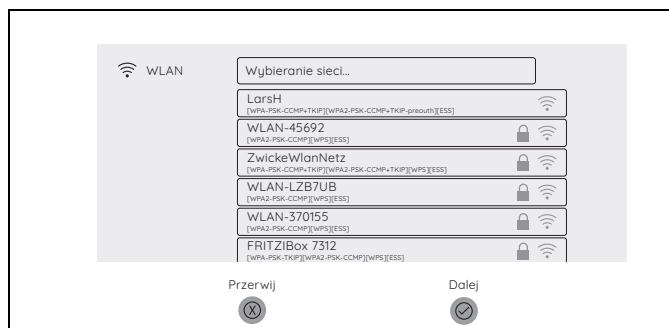
Jeśli podczas pierwszego uruchamiania nie zostało nawiązane połączenie z siecią WLAN, można to zrobić w tym oknie.

1. W menu głównym kliknąć przycisk .
2. W razie potrzeby kliknąć na .
3. W kolejnym oknie znajduje się na górze zakładka menu *WLAN*. Kliknąć na pole obok zakładki *WLAN*.



Pojawi się lista wszystkich dostępnych sieci WLAN.

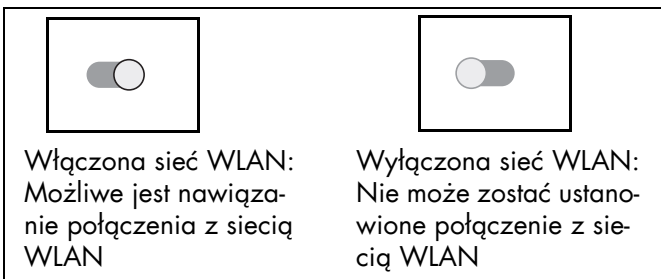
- Przełącznik suwakowy pod zakładką WLAN wyświetla się na kolorowo. Oznacza to, że funkcja jest aktywna. Podczas pierwszego uruchamiania sieci WLAN wyszukiwane są automatycznie.
 - Znalezione sieci WLAN wyświetlają się na liście.
 - Wyświetlają się wszystkie dostępne sieci WLAN. W celu zamknięcia listy kliknąć ZAMKNIJ.
4. Przesuwając palcem po ekranie można przewijać listę.
 5. Nacisnąć palcem na sieć WLAN.



6. Jeśli sieć nie jest zabezpieczona hasłem zostanie nawiązane połączenie. Prawdopodobnie jednak pojawi się małe okienko, w którym należy wprowadzić hasło do sieci WLAN (klucz WLAN). Pojawi się również klawiatura, która umożliwi wprowadzenie hasła.
- Po wprowadzeniu hasła kliknąć w górnym oknie **POŁĄCZ**. Rozpocznie się nawiązywanie połączenia z siecią.
- Jeśli nawiązane jest połączenie internetowe i zostało zarejestrowane konto członkowskie, automatycznie ładują się nowe przepisy z naszej strony internetowej i zapisywane są na „Monsieur Cuisine connect”.

17.6 Wyłączanie połączenia z siecią WLAN

- W celu przerywania połączenia z Internetem, należy przesunąć w lewo kolorowy przełącznik suwakowy w menu WLAN. Przycisk staje się szary. Sieć WLAN jest wyłączona.



17.7 Konto członkowskie użytkownika

Jeśli użytkownik zarejestrował się na swoje konto członkowskie użytkownika, automatycznie pobierane są nowe przepisy na jego urządzenie. Poza tym może wówczas zarządzać przepisami i je oceniać oraz w każdej chwili ma dostęp do najnowszych informacji.

1. W menu głównym kliknąć przycisk ≡.
 2. Kliknąć .
 3. W kolejnym oknie należy podać informację, czy użytkownik posiada już istniejące konto, czy chce założyć nowe.
- Jeśli użytkownik już posiada zarejestrowane konto, należy nacisnąć na odpowiednie pole i zalogować się.
4. Aby założyć nowe konto, należy kliknąć odpowiednie pole, a następnie wprowadzić wartości. Po zakończeniu rejestracji użytkownik otrzymuje wiadomość e-mail.
 5. W celu aktywacji nowego konta, należy kliknąć na link otrzymany we wiadomości e-mail.
 6. Należy wprowadzić do oprogramowania urządzenia adres e-mail i hasło. W przypadku prawidłowego wprowadzenia danych, następuje natychmiastowe przekierowanie na konto użytkownika.

17.8 Nowe przepisy: Jak, kiedy, gdzie?

Jak można otrzymać nowe przepisy?

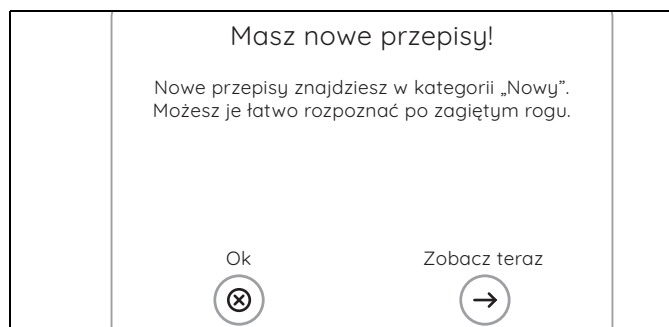
Nowe przepisy są automatycznie przesyłane do MC connect. Ręczne przysyłanie nowych przepisów nie jest możliwe.

Warunki otrzymania nowych przepisów:

- Urządzenie musi być połączone z Internetem i naszym serwerem.
- Wymagane jest konto członkowskie, zalogowane do MC connect (patrz „Konto członkowskie użytkownika” na stronie 34).
- Urządzenia nie wolno wyłączać wyłącznikiem głównym.

Kiedy otrzymuje się nowe przepisy?

- Gdy tylko nowe przepisy są dostępne, są one automatycznie ładowane.
- Ze względu na dużą liczbę urządzeń, nowy zestaw przepisów nie jest przysyłany we wszystkich urządzeniach jednego dnia. Może minąć kilka dni, zanim nowe przepisy zostaną przesłane do wszystkich urządzeń MC Connect.
- Jeśli urządzenie jest wyłączone wyłącznikiem głównym lub nie jest podłączone do prądu, nowe przepisy nie zostaną wczytane. Po włączeniu, połączeniu z Internetem i zalogowaniu się do konta członkowskiego zostaną przesłane nowe przepisy.
- Po przesłaniu nowych przepisów przekazywany jest poniższy komunikat. Aby zobaczyć nowe przepisy należy nacisnąć **Zobacz teraz** w celu otwarcia okna z wszystkimi nowymi przepisami.



Gdzie są nowe przepisy?

- Wszystkie nowe przepisy są zebrane w kategorii Nowy. Są one przechowywane w tym miejscu przez ok. 4 tygodnie.
- Poza tym wszystkie nowe przepisy są zawarte natychmiast po wczytaniu również we wszystkich innych listach. Są one oznaczone haczykiem z lewej strony u góry.
- Wszystkie nowe przepisy są oznaczane haczykiem z lewej strony u góry ok. 4 tygodnie po wczytaniu.



17.9 Zmiana wersji językowej

Użytkownik może wedle życzenia zmieniać wersję językową menu.

1. Kliknąć na ekranie przycisk ≡.
2. W razie potrzeby kliknąć ⚙.
3. Przesunąć menu palcem w górę i kliknąć zakładkę **ZMIENJ** język.
4. Kliknąć w zakładkę wybranego języka i zatwierdzić wybór.

Ekran wyświetlacza wygasza się i po kilku sekundach ponownie wyświetla się w nowej wersji językowej.

18. Czyszczenie i konserwacja urządzenia



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed każdym czyszczeniem urządzenia wyjąć wtyczkę sieciową **16** z gniazdka.
- ⊙ Nie wolno zanurzać urządzenia głównego **14** w wodzie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń spowodowanych ostrzami!

- ⊙ Uwaga: ostrza wkładki nożowej **19** są bardzo ostre. Ze względu na niebezpieczeństwo skaleczenia nie wolno dotykać ostrzy gołymi rękami.
- ⊙ Przed wyjęciem wkładki nożowej **19** wypłukać pojemnik miksujący **5** wodą i oczyścić ostrza z resztek potrawy, aby można było bezpiecznie wyjąć wkładkę nożową **19**.
- ⊙ Aby się nie skaleczyć, do zmywania należy używać czystej wody, aby wkład nożowy **19** był dobrze widoczny.

OSTROŻNIE:

- ⊙ Nie wolno używać 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.

- Uszczelka nakładki do gotowania na parze **4**
- Nakładka do gotowania na parze, płytka **2**
- Pokrywa do nakładki do gotowania na parze **1**

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

- Urządzenie główne **14**

WSKAZÓWKA: Przed czyszczeniem w zmywarce pojemnika miksującego **5**, należy koniecznie wyjąć wkładkę nożową **19**.

18.3 Czyszczenie akcesoriów

1. Pojemnik miksujący **5** wypłukać ciepłą wodą, następnie wylać wodę.
2. Wyjąć wkładkę nożową **19** (patrz „Wkładanie i wyjmowanie wkładki nożowej” na stronie 15) i zdjąć uszczelkę wkładki nożowej **18** (patrz „Czyszczenie, sprawdzane i wymiana uszczelek” na stronie 36).
3. Wyczyścić ręcznie wszystkie akcesoria w zlewozmywaku wodą z płynem do naczyń lub w zmywarce.
4. W przypadku czyszczenia ręcznego na koniec wypłukać wszystkie elementy czystą wodą.
5. Odczekać do całkowitego wyschnięcia wszystkich elementów przed ich ponownym użyciem.
6. Przed następnym użyciem włożyć z powrotem wkładkę nożową **19** do pojemnika miksującego **5**.

18.4 Czyszczenie, sprawdzane i wymiana uszczelek

W celu wyczyszczenia zdjąć uszczelki **18**, **23** oraz **4** i sprawdzić, czy nie są one uszkodzone. Zwracać uwagę na zmiany (np. porowaty materiał, nacięcia).

- Wyjęte uszczelki **18**, **23** i **4** można myć w zmywarce.
- Uszkodzone uszczelki **18**, **23** i **4** należy wymienić na nowe. Nowe uszczelki można zamówić (patrz „Zamawianie akcesoriów” na stronie 40).

OSTROŻNIE:

- ⊙ Usunięte uszczelki **18**, **23** i **4** przed następnym użyciem należy z powrotem włożyć lub wymienić na nowe. Praca bez włożonych uszczelek **18**, **23** i **4** nie jest dozwolona.

Wkładka nożowa 19

1. Wyjąć wkładkę nożową **19** z pojemnika miksującego **5** (patrz „Wkładanie i wyjmowanie wkładki nożowej” na stronie 15).
2. Zdjąć uszczelkę **18** z wkładki nożowej **19**.
3. Założyć oczyszczoną lub nową uszczelkę.
4. Przed następnym użyciem włożyć z powrotem wkładkę nożową **19**.

18.1 Czyszczenie urządzenia głównego

1. Do czyszczenia urządzenia głównego **14** używać wilgotnej szmatki. Można dodać odrobinę środka do mycia naczyń.
2. Przetrzeć czystą szmatką, delikatnie zwilżoną czystą wodą.
3. Z urządzenia głównego **14** można korzystać ponownie dopiero po jego całkowitym wyschnięciu.
4. Dodatkowo można czyścić ekran ściereczką do okularów lub specjalnymi preparatami do czyszczenia monitorów.

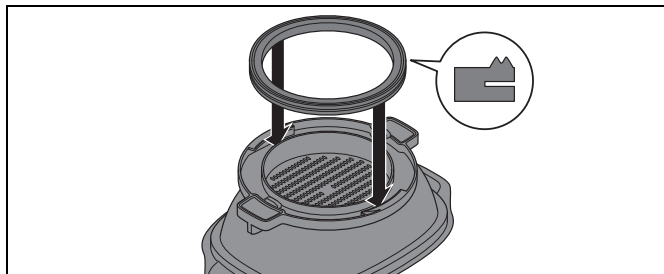
18.2 Mycie w zmywarce do naczyń

Następujące elementy można myć w zmywarkach:

- Pojemnik miksujący **5**
- Miarka **25**
- Pokrywa pojemnika miksującego **24**
- Uszczelka pojemnika miksującego **23**
- Wkładka nożowa **19**
- Uszczelka wkładki nożowej **18**
- Wkładka do gotowania **20**
- Nasadka mieszająca **21**
- Łopatka **22**
- Nakładka do gotowania na parze, głęboka **3**

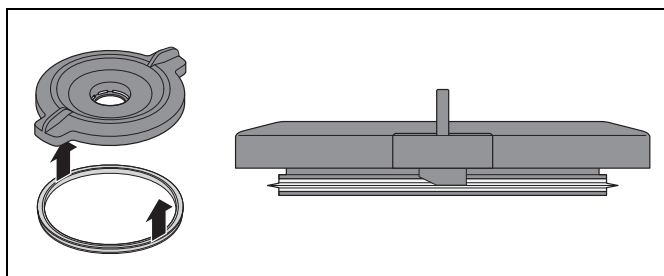
Głęboka nakładka do gotowania na parze 3

1. Ściągnąć uszczelkę **4** od spodu głębokiej nakładki do gotowania na parze **3**.
2. Włożyć oczyszczoną lub nową uszczelkę **4** do głębokiej nakładki do gotowania na parze **3**. Większa powierzchnia musi być widoczna po zamontowaniu, patrz ilustracja poniżej. Uszczelka musi płasko, bez fałd przylegać na całej powierzchni.



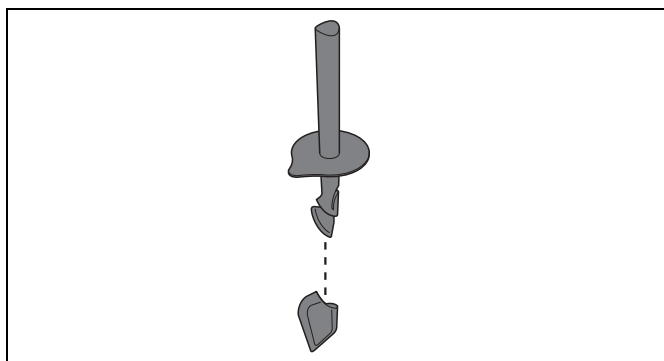
Pokrywa pojemnika miksującego 24

1. Ściągnąć uszczelkę **23** od spodu pokrywy pojemnika miksującego **24**.
2. Włożyć oczyszczoną lub nową uszczelkę **23** do pokrywy na pojemnik miksujący **24**.



18.5 Czyszczenie, sprawdzane i wymiana łopatki

Łopátka **22** posiada zdejmowany, silikonowy skrobak.



W celu wyczyszczenia zdjąć silikonowy skrobak oraz sprawdzić, czy nie jest on uszkodzony. Zwracać uwagę na zmiany (np. porowaty materiał, nacięcia).

- Oba elementy można myć w zmywarce do naczyń:
- Nowy skrobak silikonowy może być zamawiany oddzielnie (patrz „Zamawianie akcesoriów” na stronie 40).

18.6 Odkamienianie

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

Normalne czyszczenie

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

Niewielkie osady kamienia

1. Niewielkie osady kamienia, których nie można usunąć podczas normalnego mycia ręcznego lub w zmywarce, należy usuwać ścierką zawierającą nieco octu.
2. Przepłukać czystą wodą.

Większe osady kamienia

OSTROŻNIE:

- ⊗ Nie używać dostępnych w handlu odkamieniaczy — nawet kwasu octowego lodowatego lub esencji octowej. Należy stosować następującą delikatną metodę:

1. Sporządzić mieszaninę zawierającą 50% jasnego octu kuchennego i 50% wrzącej wody.
2. Wlać tę mieszaninę do pojemnika miksującego **5** lub włożyć inne elementy pokryte kamieniem do naczynia z tą mieszaniną.
3. Pozostawić mieszaninę na ok. 30 minut.

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

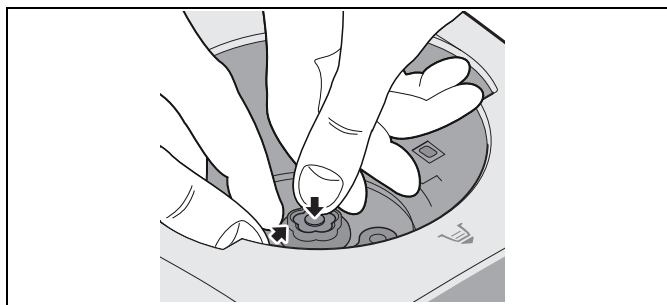
4. Przepłukać czystą wodą.
5. Odczekać do całkowitego wyschnięcia wszystkich elementów przed ich ponownym użyciem.

18.7 Wymiana uchwytu noża

Kiedy przetwarza się większe ilości niż podane w niniejszej instrukcji (np. ciasto zawierające ponad 600 g mąki), uchwyt noża **12** może zużyć się do tego stopnia, że wkładka nożowa **19** przestanie się prawidłowo obracać. W takim przypadku należy wymienić uchwyt noża **12** na nowy. Możesz zmienić ich kolejność, w tym silikonowa osłona **26** (patrz „Zamawianie akcesoriów” na stronie 40).

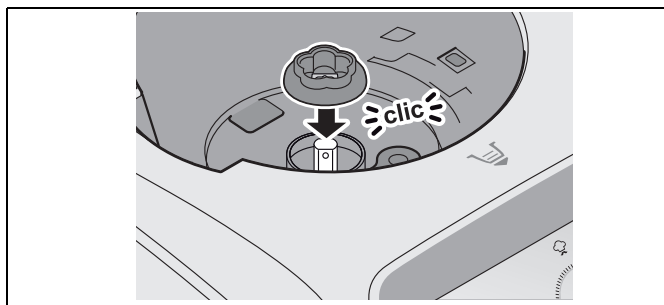
W przyszłości należy przestrzegać podawanych ilości maksymalnych.

Demontaż starego uchwytu noża

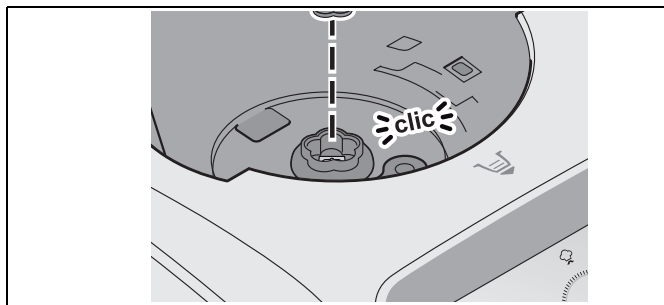


1. Przecisnąć kciukiem silikonową osłonę **26** i chwycić jednocześnie u dołu za brzeg starego uchwytu noża **12**. Pociągnąć stary uchwyt **12** do góry i wyjąć. Czasem konieczne jest lekkie szarpnięcie, aby uchwyt noża **12** dał się wyciągnąć.

Mocowanie nowego uchwytu noża



2. Nasadzić nowy uchwyt noża **12** na oś napędową. Wycięcie w nasadzonym uchwycie noża **12** musi się spasować ze spłaszczonymi bokami osi napędowej. Zablokowanie się uchwytu noża **12** na osi napędowej sygnalizowane jest „kliknięciem”.



3. Zamocować osłonę silikonową **26** w uchwycie noża **12**.

18.8 Przechowywanie

Urządzenie należy przechowywać w miejscu zabezpieczonym przed kurzem i brudem oraz niedostępnym dla dzieci.

19. Usterki, przyczyny i usuwanie

Jeżeli urządzenie nie będzie prawidłowo działać, należy sprawdzić poniższą listę. Może okazać się, że przyczyną jest niewielki problem, który użytkownik może usunąć samodzielnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

⊗ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia

Usterka	Przyczyna	Usuwanie
Urządzenie nie uruchamia się	Pojemnik miksujący 5 nie jest prawidłowo włożony.	Włożyć prawidłowo pojemnik miksujący 5 (patrz „Wkładanie pojemnika miksującego” na stronie 16).
	Pokrywa 24 lub głęboka nakładka do gotowania na parze 3 jest nieprawidłowo włożona na pojemnik miksujący 5 .	Założyć prawidłowo pokrywę 24 lub głęboką nakładkę do gotowania na parze 3 .
	Brak zasilania prądem.	Sprawdzić wtyczkę sieciową 16 , włącznik/wyłącznik 7 i ewent. bezpiecznik.
Ciecz pod urządzeniem.	Wkładka nożowa 19 jest nieprawidłowo włożona i dlatego pojemnik miksujący 5 jest nieszczelny.	Włożyć prawidłowo wkładkę nożową 19 (patrz „Wkładanie i wyjmowanie wkładki nożowej” na stronie 15).
	Uszczelka 18 wkładki nożowej jest uszkodzona.	Włożyć nową uszczelkę 18 (patrz „Czyszczenie, sprawdzane i wymiana uszczelek” na stronie 36).
	Z pojemnika miksującego 5 wypłynęła ciecz, która spłynęła na blat roboczy przez przelew 13 w urządzeniu głównym 14 (patrz „Przelew” na stronie 22).	Podczas miksowania płynów na stopniu 10 lub za pomocą przycisku Turbo 38 w pojemniku miksującym 5 może znajdować się maksymalnie 2,5 litra — w innym razie ciecz może zostać wyrzucona. Na stopniach prędkości poniżej 10 pojemnik miksujący 5 może być wypełniony maksymalnie 3 litrami.
Przy pokrywie 24 pojemnika miksującego 5 wydostaje się ciecz.	Uszczelka 23 jest nieprawidłowo włożona.	Włożyć prawidłowo uszczelkę 23 (patrz „Czyszczenie, sprawdzane i wymiana uszczelek” na stronie 36).
	Uszczelka 23 jest uszkodzona.	Włożyć nową uszczelkę 23 (patrz „Czyszczenie, sprawdzane i wymiana uszczelek” na stronie 36).
Nie można ustawić temperatury.	Wybrano stopień prędkości 4–10.	Wybrać stopień prędkości 0–3 (patrz „Ustawianie prędkości” na stronie 21).
Wkładka nożowa 19 nie obraca się.	Być może uchwyt noża 12 jest już zużyty? Może tak się stać, jeśli na przykład przetwarza się zbyt duże ilości ciasta.	Należy wymienić uchwyt noża 12 na nowy (patrz „Wymiana uchwytu noża” na stronie 38) a w przyszłości przestrzegać podawanych ilości maksymalnych.
Elementy urządzenia są zabarwione.	Niektóre produkty spożywcze lub przyprawy (np. curry) mogą barwić plastik. Nie jest to objaw uszkodzenia urządzenia.	Nie są wymagane żadne działania zaradcze, ponieważ nie ma zagrożenia dla zdrowia.
Nie można wybrać stopnia prędkości wyższego niż 3.	Ustawiona jest temperatura.	Ustawić temperaturę na 0.
Komunikaty błędu lub wskazówki na ekranie wyświetlają się.	Ostrzeżenie o nieprawidłowej obsłudze urządzenia.	Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi na ekranie.

20. Utylizacja

Produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/UE. Symbol przekreślonego kontenera na śmieci na kółkach oznacza, że na terenie Unii Europejskiej produkt musi zostać dostarczony do specjalnego miejsca składowania odpadów. Dotyczy to zarówno produktu, jak i wszystkich jego elementów oznaczonych tym symbolem. Tak oznaczone produkty nie mogą być utylizowane łącznie ze zwykłymi odpadami komunalnymi, lecz należy je oddać do specjalnego punktu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.



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



Opakowanie

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

21. Dane techniczne

Model:	SKMC 1200 E5
Napięcie sieciowe:	230 V ~ 50/60 Hz
Klasa ochronności:	I
Moc:	1 200 Watt Mikser: 800 Watt Gotowanie: 1000 W
Wi-Fi:	
Zakres częstotliwości:	2400–2483,5 MHz
Moc nadawcza:	< 20 dBm
Maksymalna ilość napełnienia pojemnika miksującego 5:	3 litra
Maksymalne obciążenie wagi:	5 kg

Wskazówki dot. deklaracji zgodności UE

Firma HOYER Handel GmbH oświadcza niniejszym, że produkt spełnia podstawowe wymagania dyrektywy RE 2014/53/UE oraz dyrektywy ROHS 2011/65/UE + 2015/863/UE.

Pełną deklarację zgodności UE można znaleźć w internecie pod adresem www:

<http://qr.hoyerhandel.com/d/297624>

Zastosowane symbole

	Sprawdzone Bezpieczeństwo. Urządzenia muszą być zgodne z ogólnymi zasadami wiedzy technicznej oraz z ustawą o bezpieczeństwie produktów (ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Niniejszy symbol przypomina, iż opakowanie należy zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska.
	Materiały nadające się do powtórnego wykorzystania: Tektura (poza tekturą falistą)

Zmiany techniczne zastrzeżone.

22. Zamawianie akcesoriów

Na naszej stronie internetowej można uzyskać informacje o dostępnych akcesoriach.

Zamawianie przez Internet



1. Zeskanuj kod QR swoim smartfonem lub tabletem.
2. Przy użyciu kodu QR zostaniesz przeniesiony na stronę internetową, na której możesz złożyć zamówienie.

23. Strona internetowa

Strona internetowa: www.monsieur-cuisine.com



24. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

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

Warunki gwarancyjne

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

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w 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 usterek oraz podać moment jej wystąpienia.

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

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterek

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterek 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 usterek materiałowe, jak i usterek powstałe podczas produkcji.

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

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań. Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

Postępowanie w przypadku gwarancji

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

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 297624_2004** 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 przestać 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) **297624_2004**.



Centrum Serwisowe



PL Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 297624_2004



Dostawca

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
NIEMCY

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Stan informacji:

07/2020 ID: SKMC 1200 E5_20_V1.2

IAN 297624_2004

