

SILVERCREST®



MONSIEUR CUISINE SMART SKMS 1200 A1

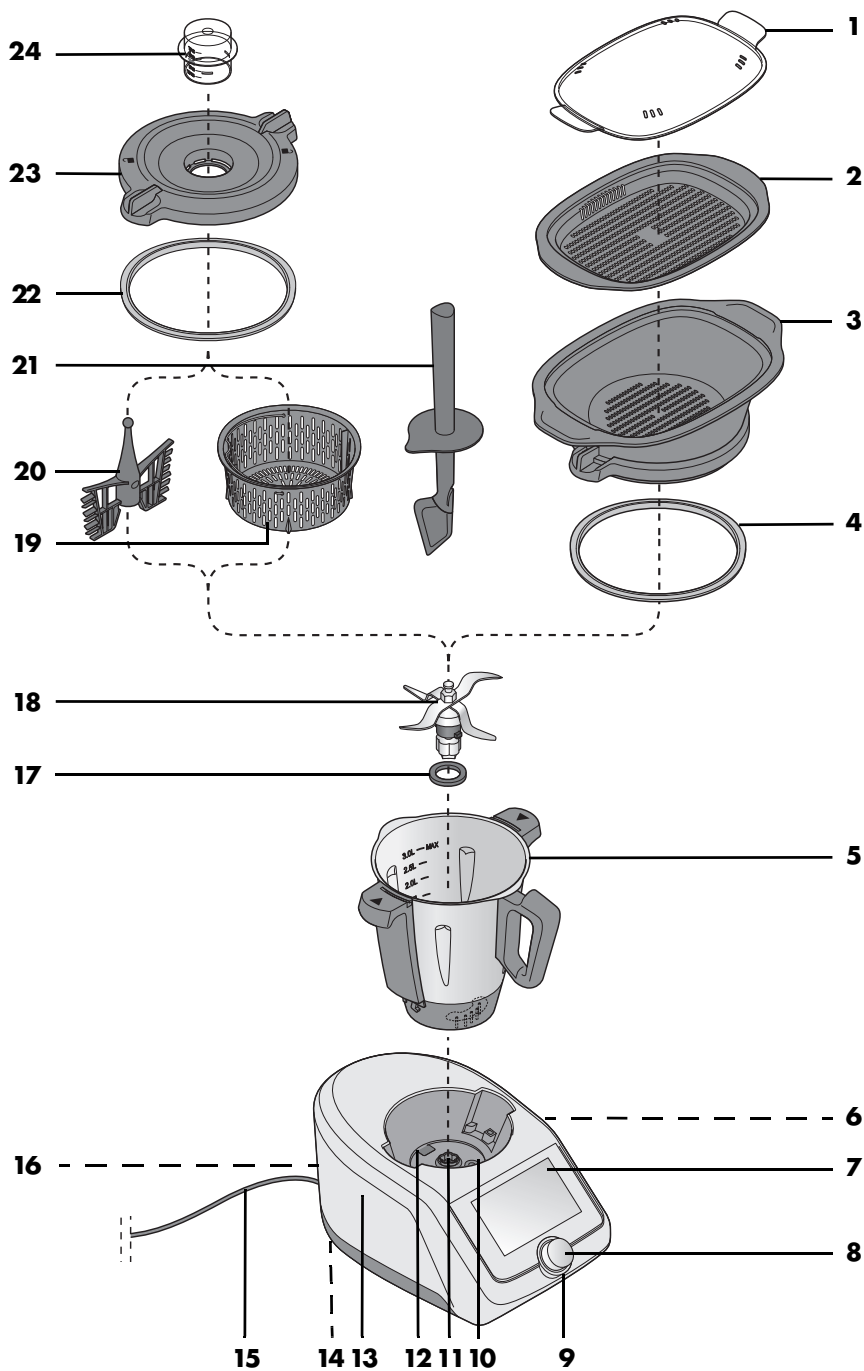
ES Instrucciones de servicio

MONSIEUR CUISINE SMART

IAN 389506_2201

ES

Vista general



Indice

1. Vista general.....	5
2. Uso adecuado	7
3. Indicaciones de seguridad	8
4. Volumen de suministro	12
5. Desembalaje e instalación	13
6. Encender y conectar a Internet por primera vez	14
7. Conectar con una aplicación	20
8. Ajustes básicos del software.....	21
8.1 Acceso al menú de las funciones básicas	21
8.2 Cambiar el idioma del menú	22
8.3 Brillo y sonido.....	23
8.4 Conectar a Internet (WLAN)	24
8.5 Desconectar la conexión WLAN	25
8.6 Cuenta de usuario: iniciar sesión en la cuenta Lidl	26
8.7 Cuenta de usuario: registrar una nueva cuenta Lidl.....	27
8.8 Cuenta de usuario: modificaciones	28
8.9 Ver el espacio en disco	29
8.10 Seleccionar tiempo de espera.....	29
8.11 Adaptar la vista	30
8.12 Adaptar el consentimiento	31
8.13 Buscar información y actualizaciones	32
8.14 Configuración de fábrica	33
8.15 Cerrar sesión	34
9. Comprobación rápida.....	35
9.1 Resumen de los programas.....	35
9.2 Resumen de las funciones	37
9.3 El menú de inicio.....	38
9.4 Los programas automáticos	39
9.5 Recetas	40
10. Uso del vaso mezclador.....	41
10.1 Marcas en el vaso mezclador	41
10.2 Insertar y extraer el accesorio con cuchillas	42
10.3 Insertar el vaso mezclador	43
10.4 Insertar y extraer el accesorio batidor	44
10.5 Colocar la tapa del vaso mezclador	45
10.6 Vaso medidor como tapa para el orificio de llenado	46
10.7 Cocer y rehogar con el accesorio de cocción	47
10.8 Uso de la espátula	48
10.9 Retirada del vaso mezclador	49
11. Manejo del aparato.....	51
11.1 Suministro de corriente.....	51
11.2 Encendido y apagado del aparato	51

11.3	Pantalla.....	52
11.4	Funcionamiento básico	53
11.5	Presentación clásica	54
11.6	Ajuste del tiempo	55
11.7	Ajuste de la temperatura	56
11.8	Pausa y finalizar	57
11.9	Ajuste de la velocidad (NIVEL).....	58
11.10	Marcha atrás: modificar la dirección de rotación	60
11.11	Función Turbo.....	61
11.12	Báscula.....	62
11.13	Salida de agua.....	63
12.	Programas de cocción	64
12.1	Amasar.....	64
12.2	Cocina manual	66
12.3	Rehogar.....	68
12.4	Cocción al vapor	69
12.5	Cocer huevos.....	77
12.6	Cocción sous-vide	78
12.7	Cocción lenta	82
12.8	Fermentar.....	85
12.9	Triturar.....	87
12.10	Smoothie.....	88
13.	Recetas	92
13.1	Los botones más importantes	92
13.2	Generalidades sobre las recetas	93
13.3	Recetas: botones importantes.....	95
13.4	Buscar recetas	96
13.5	Seleccionar y cocinar una receta	97
13.6	Guardar las recetas favoritas.....	98
13.7	Nueva receta: ¿Cómo, cuándo, dónde?.....	99
13.8	Filtrar recetas.....	101
13.9	Ordenar las recetas.....	102
14.	Menú de información	107
14.1	Historial de cocina	108
14.2	Favoritas	108
15.	Limpieza y mantenimiento del aparato.....	109
15.1	Conservación	110
15.2	Prelavado.....	110
15.3	Limpieza del aparato básico	110
15.4	Limpieza en el lavavajillas.....	111
15.5	Limpieza de los accesorios.....	112
15.6	Limpieza, comprobación y sustitución de las juntas	112
15.7	Limpieza, comprobación y sustitución de la espátula	114
15.8	Descalcificación.....	115
15.9	Reemplazo del alojamiento de las cuchillas.....	116

16. Averías, causas, subsanación 117
17. Eliminación..... 120
18. Datos técnicos 120
19. Solicitar accesorios 121
20. Sitio web..... 121
21. Garantía de Butterfly Trading S.à r.l. 122

1. Vista general

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

sin ilustración:

- 25 Tapa de silicona
- 26 Palanca de desbloqueo

¡Muchas gracias por tu confianza!

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

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

- **Antes de poner en servicio el aparato por primera vez, lee este manual de instrucciones detenidamente.**
- **¡Sobre todo, sigue las indicaciones de seguridad!**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en este manual de instrucciones.**
- **Conserva este manual de instrucciones.**
- **En caso de que entregues este aparato a otras personas, adjunta el manual de instrucciones. El manual de instrucciones forma parte del producto.**

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

Símbolos en el aparato



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



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



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

Presentación en estas instrucciones

- La pantalla tiene dos modos distintos de presentación: uno clásico y otro moderno. En estas instrucciones partimos de la base de que has escogido la presentación moderna. Para ver una descripción de la variante clásica y averiguar cómo cambiar a ella, consulta el capítulo "Presentación clásica" en la página 54.



presentación moderna



presentación clásica

2. Uso adecuado

El *Monsieur Cuisine smart* sirve para mezclar, batir, montar, remover, triturar, hacer puré, emulsionar, cocer al vapor, rehogar, amasar, freír, hervir, cocer guiándose por recetas guardadas y pesar alimentos y productos alimenticios.

Puede conectarse a Internet y tiene acceso a un gran número de recetas.

El aparato está concebido para el uso doméstico. El aparato solo deberá utilizarse en el interior.

Este aparato no es apto para el uso industrial.

Possible uso indebido

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

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

Productos de terceros y sus peligros:

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

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

Notas acerca de la protección de datos

Lidl otorga gran importancia a la protección de tus datos. Por ese motivo, al registrarte ya puedes determinar cuáles son los datos que deseas compartir.

En el menú *Declaración de privacidad* puedes consultar en cualquier momento las directrices de protección de datos.

1. Pulsa en la parte superior derecha en el símbolo ☰. Se abrirá una ventana con distintos puntos del menú.



2. Toca en *Declaración de privacidad* para poder visualizarlos.

Acercas de estas instrucciones

En estas instrucciones, el *Monsieur Cuisine smart* se denomina también *MC smart* o sencillamente *el aparato*. Hacemos esto para mejorar la legibilidad y para que las frases sean más cortas.

Las teclas de la pantalla se escriben en *cursiva*.

Las piezas del aparato suelen estar provistas de un número, aunque esto no siempre es así (p. ej., aparato básico **13**). Si una palabra aparece varias veces en una frase o un párrafo, no siempre vendrá acompañada de un número. Esto reduciría la legibilidad sin aportarte a cambio más información.

El producto está sometido a una mejora constante.

Por lo tanto, en las ilustraciones, en particular del software, pueden producirse ligeras divergencias.

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En caso necesario, en este manual de

instrucciones se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia:




¡PELIGRO! Riesgo elevado: la no observación de la advertencia puede causar lesiones mortales.

¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales graves.

¡PRECAUCIÓN! Riesgo leve: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales leves.

NOTA: circunstancias y particularidades que se deben tener en cuenta al usar el aparato.

Instrucciones para un funcionamiento seguro

- ⊙ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ⊙ Guarda el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños.
- ⊙ Los niños tampoco deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del aparato.
- ⊙ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto.
- ⊙  Las superficies del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento. Toca los accesorios de cocción al vapor y la tapa para accesorios de cocción al vapor en funcionamiento solo con agarradores o guantes de cocina.
- ⊙ Desenchufa siempre el aparato de la red cuando no esté bajo supervisión y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
- ⊙ Ten en cuenta que las cuchillas del accesorio con cuchillas están muy afiladas:
 - Para evitar cortes, nunca toques las cuchillas con las manos desnudas.
 - Al lavar el aparato a mano utiliza agua lo suficiente-

mente clara como para poder ver fácilmente el accesorio con cuchillas y no herirte, ya que las cuchillas están muy afiladas.

- Al vaciar el vaso mezclador procura no tocar las cuchillas del accesorio con cuchillas.
- Al extraer e insertar el accesorio con cuchillas, procura no tocar las cuchillas.
- ⊙ Al emplear la función Turbo no debe haber ingredientes calientes en el vaso mezclador. Estos podrían salir disparados y provocar escaldaduras.
- ⊙ El accesorio con cuchillas y el accesorio batidor siguen girando por inercia tras la desconexión. Espera a que dejen de girar antes de desbloquear el vaso mezclador y abrir la tapa.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ Si el cable de conexión del aparato presenta desperfectos, deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio postventa u otras personas igualmente cualificadas, para evitar peligros.
- ⊙ Antes de sustituir accesorios o recambios que se muevan durante el funcionamiento, el aparato deberá estar apagado y desconectado de la red eléctrica.
- ⊙ Procura que no se derrame ningún líquido sobre la conexión enchufable del aparato.
- ⊙ No olvides que la superficie del elemento calefactor aún conserva calor residual después de su uso.
- ⊙ El uso indebido de este aparato puede provocar lesiones.
- ⊙ Este aparato está concebido para el uso doméstico y también en otros lugares similares, como en ...
 - ... comedores de empresa en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo;
 - ... fincas rústicas;
 - ... hoteles, moteles u otros alojamientos por parte de los huéspedes;
 - ... y en apartamentos rurales.
- ⊙ Ten en cuenta el capítulo dedicado a la limpieza (véase "Limpieza y mantenimiento del aparato" en la página 109).



¡PELIGRO para los niños!

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



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

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



¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

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



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Introduce el enchufe en la toma de corriente solo cuando el aparato esté completamente montado.
- ⊙ Conecta el enchufe solo a una toma de corriente con tomas de tierra correctamente instalada y fácilmente accesible y cuya tensión correspon-

da a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.

- ⊙ Asegúrate de que el cable de conexión no resulte dañado por bordes afilados o superficies calientes. No enrolles el cable de conexión alrededor del aparato.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extrae el enchufe de la toma de corriente.
- ⊙ Asegúrate de que el cable de conexión nunca suponga un peligro de tropiezo y que nadie se pueda enredar con él o pisarlo.
- ⊙ Mantén el cable de conexión alejado de superficies calientes (p. ej., placas de cocina).
- ⊙ Durante el uso del aparato, vigila que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.
- ⊙ Para extraer el enchufe de la toma de corriente, tira siempre de la clavija, nunca del cable.
- ⊙ Saca el enchufe de la toma de corriente...
 - ... si se produce una avería,
 - ... si no estás utilizando el *Monsieur Cuisine smart*,
 - ... antes de montar o desmontar el *Monsieur Cuisine smart*,
 - ... antes de limpiar el *Monsieur Cuisine smart* y
 - ... en caso de tormenta.
- ⊙ No utilices el aparato si este o el cable de conexión presentan daños visibles.
- ⊙ Para evitar peligros, no realices ninguna modificación en el aparato.



¡PELIGRO de lesiones por cortes!

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



¡PELIGRO DE INCENDIO!

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



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ Si el contenido del vaso mezclador está caliente, la tapa debe abrirse siempre despacio y con cuidado.
- ⊙ Directamente después de triturar, la masa del vaso mezclador sigue estando en movimiento y podría salir gran cantidad si la tapa se abre con rapidez. Por eso, espera aprox. 10 segundos después de triturar antes de abrir la tapa.

- ⊙ Transporta el aparato únicamente cuando se encuentre frío.
- ⊙ Para realizar la limpieza espera hasta que el aparato se haya enfriado.



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

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

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Coloca el aparato únicamente sobre una superficie lisa, seca, antideslizante e impermeable, de manera que no pueda caerse ni deslizarse hacia abajo.
- ⊙ No coloques el aparato sobre una superficie caliente, como p. ej., placas de cocina.
- ⊙ El accesorio batidor debe utilizarse únicamente con las velocidades 1 a 4.
- ⊙ La función Turbo no debe utilizarse al emplear el accesorio batidor.
- ⊙ Utiliza el vaso mezclador únicamente con la tapa colocada, ya que de

lo contrario el líquido podría salir disparado.

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

4. Volumen de suministro

- 1 robot de cocina con función de cocción *Monsieur Cuisine smart*, aparato básico **13**
- 1 vaso mezclador **5** con:
 - Accesorio con cuchillas **18**
 - Tapa **23** para el vaso mezclador
 - Vaso medidor **24**
- 1 accesorio de cocción **19**
- 1 accesorio batidor **20**
- 1 espátula **21**
- 1 tapa de silicona **25**
- 1 accesorio de cocción al vapor, que se compone de:
 - Accesorio de cocción al vapor, hondo **3**
 - Accesorio de cocción al vapor, llano **2**
 - Tapa para accesorios de cocción al vapor **1**
- 1 manual de instrucciones (en línea)
- 1 instrucciones breves

5. Desembalaje e instalación

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

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

1. Retira todo el material de embalaje. Piensa también el cierre de transporte de la salida de agua **12**. Este está situado en la parte inferior del aparato. Inclina ligeramente el aparato y sácalo simplemente de la abertura.
2. Comprueba que estén todas las piezas y que no presenten daños.
3. **¡Limpia el aparato antes de utilizarlo por primera vez!** (véase "Limpieza y mantenimiento del aparato" en la página 109).
4. Vierte 3 litros de agua en el vaso mezclador **5** para hervirla y deséchala a continuación (véase "Ajuste de la temperatura" en la página 56).
5. Coloca el aparato **13** sobre una superficie lisa, seca, antideslizante e impermeable, de manera que no pueda caerse ni deslizarse hacia abajo.

¡PRECAUCIÓN!

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

6. Encender y conectar a Internet por primera vez

Puedes utilizar tu *Monsieur Cuisine smart* en cualquier momento incluso sin conexión a Internet. La conexión con Internet ofrece, además, un gran número de ventajas, p. ej.:

- Mayor número de recetas en el aparato
- Uso de funciones inteligentes conectando el aparato con la aplicación de tu smartphone o tablet
- Control de voz del aparato empleando la aplicación
- Registro en tu cuenta de cliente.

Cómo encontrar información sobre tu red WLAN

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

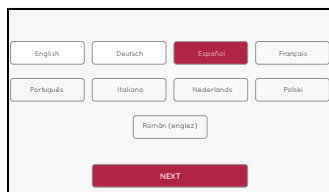
- Consulta la parte posterior o la parte inferior de tu enrutador. Allí encontrarás normalmente toda la información que necesitas.
- Consulta los documentos que has recibido de tu operador de red.
- Nombre de la red WLAN:
Normalmente se denomina como "nombre WLAN" o "nombre SSID" o una combinación de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

Generalidades sobre la conexión WLAN

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

Si no es así y el aparato no puede conectarse con la WLAN, pon un nombre nuevo a la WLAN de 2,4 GHz en los ajustes de tu enrutador que se distinga del de la WLAN de 5 GHz y conecta el MC con esta WLAN. Los otros dispositivos que funcionen con la WLAN de 2,4 GHz y hayan estado conectados con ella anteriormente, deberán conectarse de nuevo.

La primera conexión



1. Introduce el enchufe **15** en una toma de corriente adecuada. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible en todo momento tras la conexión. Extrae solo la cantidad de cable necesaria del compartimento del cable **16**.
2. Pon el interruptor de encendido/apagado **6** en la parte posterior derecha en **I**. La pantalla **7** empieza a iluminarse.
3. Pasados unos segundos aparece la pantalla en la que se selecciona el idioma. Toca en el

idioma deseado y a continuación la tecla **NEXT** para guardar.

4. Toca en el país deseado y a continuación la tecla **SIGUIENTE** para guardar.
5. Aparece una lista con todas las redes WLAN visibles.
 - Al acceder por primera vez se buscan automáticamente las redes WLAN.
 - Todas las redes WLAN encontradas aparecerán en una lista.
 - Toca con el dedo en **Saltar** si no deseas conectarte a Internet y confirma tu selección. A continuación tendrá lugar una breve presentación del software. Toca en la pantalla para pasar al siguiente paso.
 - Una vez terminada la presentación aparecerá el menú de inicio en la pantalla.

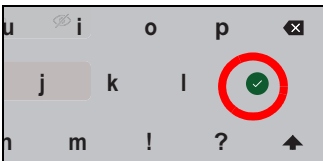


6. Pasando el dedo por la pantalla se puede subir y bajar por la lista.
7. Toca con un dedo en tu red WLAN.
8. La conexión se establecerá en este momento si la red no está protegida. Pero, probablemente, aparecerá una pequeña ventana en la que se debe indicar la contraseña WLAN (clave WLAN).

Si es necesario, toca en el campo de la contraseña y aparecerá un teclado con el que podrás introducir los datos.

9. Una vez introducidos, pulsa la tecla con la marca de verificación. Se iniciará el establecimiento de la conexión.
10. En la nueva ventana podrás crear una cuenta Lidl, iniciar sesión con tu cuenta Lidl existente o saltar ambos pasos.

- Toca en **Saltar** si no deseas hacer ninguna de las dos cosas.
- Toca en **INICIAR SESIÓN** para iniciar sesión con tu cuenta Lidl existente. Simplemente sigue las instrucciones que se muestran en la pantalla. Tu **MC smart** se



registra automáticamente al iniciar sesión con tu cuenta Lidl.

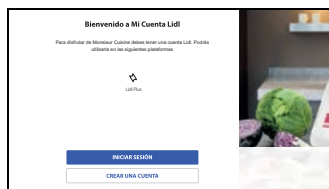
- Lee el siguiente apartado para crear una nueva cuenta Lidl.

NOTAS:

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

Crear tu primera cuenta Lidl

Si todavía no tienes una cuenta Lidl pero quieres sacar todo el partido a tu nuevo **MC smart**, crea ya una cuenta.



1. Toca en **CREAR UNA CUENTA**.
2. Introduce dos veces tu dirección de correo electrónico y a continuación una contraseña.
3. Pulsa la tecla de flecha para confirmar. En la pantalla aparecerá una nueva ventana. Se te enviará un correo electrónico con un código a la dirección de correo electrónico indicada.
4. Introduce el código del correo electrónico en el campo.
5. Toca la flecha verde a la derecha en el teclado.
6. Toca la casilla para dar tu consentimiento a las condiciones de uso. Sin el consentimiento no se creará la cuenta. Si lo deseas, también puedes darte de alta en el boletín informativo. Para ello, simplemente toca la casilla.
7. Toca la tecla inferior para crear tu cuenta Lidl. Una vez hecho esto, aparecerá una breve nota en la pantalla. Se abrirá automáticamente una nueva ventana.

8. En la ventana para la protección de datos puedes determinar cuáles son los datos que deseas compartir.
 - Para activarlos puedes tocar en cada una de las pequeñas casillas o bien tocar directamente en **CONFIRMAR TODO**.
 - Si no deseas activar ningún servicio o tan solo deseas activar uno, toca en **CONFIRMAR ELECCIÓN**.



9. A continuación tendrá lugar una breve presentación del software. Toca en la pantalla para pasar al siguiente paso. Una vez terminada la presentación aparecerá el menú de inicio en la pantalla.

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

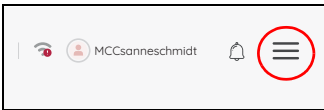
¡Limpia el aparato y todas las piezas que entren en contacto con los alimentos antes de utilizarlo por primera vez!

8. Ajustes básicos del software

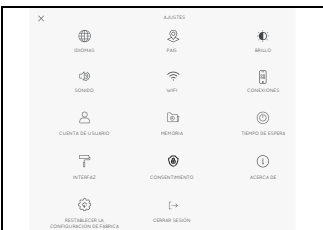
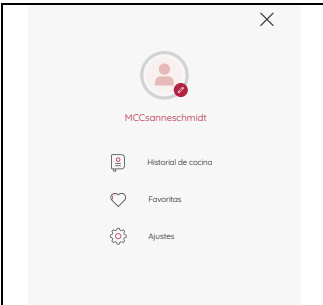


En este capítulo se describen los ajustes básicos, como p. ej., cómo cambiar el idioma, cómo acceder a la información del aparato o cómo editar la función WLAN.

8.1 Acceso al menú de las funciones básicas

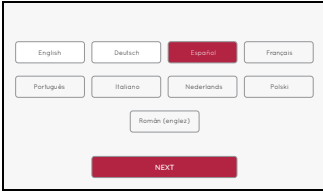


1. El símbolo ≡ puede verse en distintos menús. Entre otros, en
 - la pantalla de inicio,
 - el menú principal de **PROGRAMAS**,
 - el menú principal de **RECETAS**.
2. Toca en el símbolo ≡ . Aparecerá el menú de información.



3. Toca en **Ajustes**. Aparecerá el menú de las funciones básicas.
4. Para abrir el menú de una función básica, pulsa el símbolo correspondiente.

8.2 Cambiar el idioma del menú



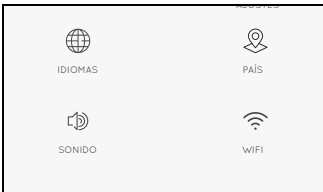
Si lo deseas, puedes cambiar el idioma utilizado.

1. El acceso al menú, que se muestra en la pantalla, se describe en el capítulo **8.1**.
2. Toca en uno de los idiomas.
3. Toca abajo en la pantalla sobre la tecla **CAMBIAR EL IDIOMA** para guardar.
4. En la siguiente ventana, confirma el cambio de idioma.

Tu aparato realizará un reinicio automático y a continuación podrás utilizarlo con el nuevo idioma del menú.

8.3 Modificar el país

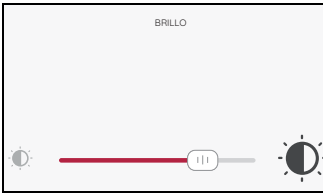
Si te has mudado o estás de viaje, puedes cambiar el país. El idioma no se modificará. Esto resulta práctico si te has mudado al extranjero y la conexión debe efectuarse a través del servidor local. Recibirás también correos electrónicos o recetas desde este servidor, pero podrás seguir utilizando tu MC smart en otro idioma.



1. El acceso al menú, que se muestra en la pantalla, se describe en el capítulo **8.1**.
2. Toca en uno de los países.
3. Toca abajo en la pantalla sobre la tecla **CAMBIAR PAÍS** para guardar.
4. En la siguiente ventana, confirma el cambio de país.

Tu aparato realizará un reinicio automático.

8.4 Brillo y sonido



En estos menús puedes determinar el brillo y el sonido.

1. El acceso al menú, que se muestra en la pantalla, se describe en el capítulo **8.1**.
2. Desliza el regulador hasta la posición deseada.
 - La modificación del brillo es visible de inmediato.
 - El altavoz emite un sonido de prueba después del ajuste.
3. Toca arriba a la izquierda en la tecla de flecha < para abandonar el menú. El ajuste se guardará.

8.5 Conectar a Internet (WLAN)

Acceso rápido



Simplemente pulsa arriba en el menú *RECETAS* o *PROGRAMAS* sobre el símbolo WLAN para abrir el menú.

Si durante la primera conexión no has establecido ninguna conexión WLAN, podrás hacerlo aquí en cualquier momento.

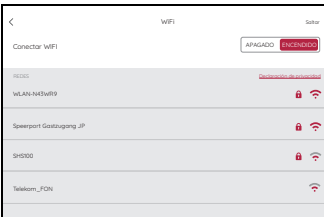
Acceso a través del menú



1. El acceso al menú, que se muestra en la pantalla, se describe en el capítulo **8.1** o más arriba.
2. Si es necesario, toca en *ENCENDIDO*.

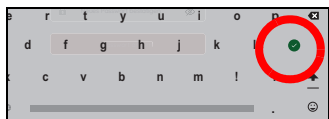
Aparecerá una lista con todas las redes WLAN visibles.

- Al acceder por primera vez se buscan automáticamente las redes WLAN.
- Se mostrarán todas las redes WLAN visibles.
- Si el aparato ya estaba conectado a una red WLAN, esta conexión se restablecerá automáticamente después de encender. Para ello, la red WLAN debe estar activada y la contraseña no debe haberse modificado.



3. Pasando el dedo por la pantalla se puede subir y bajar por la lista.
4. Toca con un dedo en tu red WLAN.
5. La conexión se establecerá en este momento si la red no está protegida. Pero, probablemente, aparecerá una pequeña ventana en la que se debe indicar la contraseña WLAN (clave WLAN).

También aparecerá un teclado con el que podrás introducir los datos.

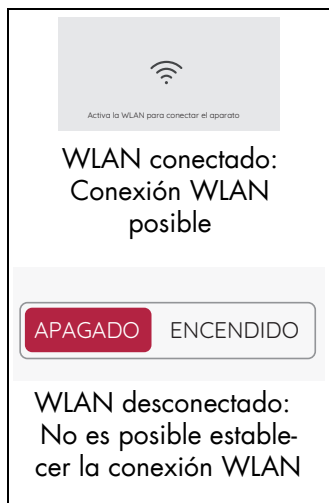


6. Una vez introducidos, pulsa la tecla con la marca de verificación. Se iniciará el establecimiento de la conexión.

Si se ha establecido la conexión, esto aparecerá brevemente en la parte superior de la ventana. Ahora verás el menú de las funciones básicas.

En el menú WLAN, la red WLAN activa aparecerá arriba en la lista. El nombre se muestra escrito en color. Debajo del nombre se lee *Conectado*.

8.6 Desconectar la conexión WLAN

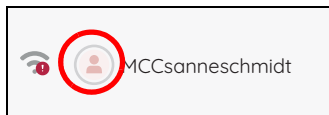



- Para interrumpir la conexión a Internet, toca en *APAGADO*.

La ventana con la lista de redes WLAN se apagará. En la nueva ventana se te pedirá que conectes de nuevo la red WLAN.

8.7 Cuenta de usuario: iniciar sesión en la cuenta Lidl

Acceso rápido



Simply pulse arriba en el menú **RECETAS** o **PROGRAMAS** sobre el símbolo  para abrir el menú.

NOTA: las cuentas de MC connect no pueden seguir usándose.

Si has iniciado sesión en tu cuenta de usuario, se cargarán nuevas recetas automáticamente en tu aparato. Además, también podrás administrar y valorar las recetas y leer la información más reciente en todo momento.

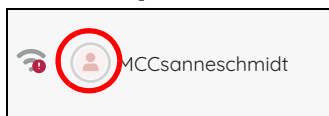



1. El acceso al menú **CUENTA DE USUARIO**, que se muestra en la pantalla, se describe en el capítulo **8.1** o más arriba.
2. Toca en el campo de la derecha para iniciar sesión en una cuenta Lidl existente.
3. Toca en **INICIAR SESIÓN**.
4. Toca en el campo superior e introduce los datos deseados.
5. Toca en el campo redondo con la flecha.
6. Introduce la contraseña.
7. Toca en el campo redondo con la flecha.
8. Marca la casilla que está delante de las condiciones de uso y después toca la tecla inferior.
9. En la ventana para la protección de datos puedes determinar cuáles son los datos que deseas compartir.
 - Para activarlos puedes tocar en cada una de las pequeñas casillas o bien tocar directamente en **CONFIRMAR TODO**.
 - Si no deseas activar ningún servicio o tan solo deseas activar uno, toca en **CONFIRMAR ELECCIÓN**.
10. Se establecerá la conexión.

NOTA: en **Ajustes** ahora también se podrá ver el nuevo menú **CERRAR SESIÓN**.

8.8 Cuenta de usuario: registrar una nueva cuenta Lidl

Acceso rápido



Simplemente pulsa arriba en el menú **RECETAS** o **PROGRAMAS** sobre el símbolo  para abrir el menú.

Si todavía no tienes una cuenta Lidl pero quieres sacar todo el partido a tu nuevo **MC smart**, crea ya una cuenta.

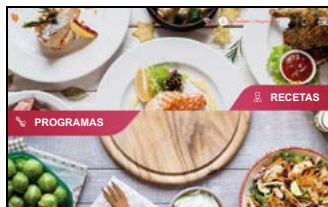
1. El acceso al menú **CUENTA DE USUARIO**, que se muestra en la pantalla, se describe en el capítulo **8.1** o más arriba.

NOTA: si ya estás registrado, aquí aparecerá tu nombre de usuario.



2. Toca en **CREAR UNA CUENTA**.
3. Introduce dos veces tu dirección de correo electrónico y a continuación una contraseña.
4. Pulsa la tecla de flecha para confirmar. En la pantalla aparecerá una nueva ventana. Se te enviará un correo electrónico con un código a la dirección de correo electrónico indicada.
5. Introduce el código del correo electrónico en el campo.
6. Toca la flecha verde a la derecha en el teclado.
7. Toca la casilla para dar tu consentimiento a las condiciones de uso. Sin el consentimiento no se creará la cuenta. Si lo deseas, también puedes darte de alta en el boletín informativo. Para ello, simplemente toca la casilla.
8. Toca la tecla inferior para crear tu cuenta Lidl. Una vez hecho esto, aparecerá una breve nota en la pantalla.

9. En la ventana para la protección de datos puedes determinar cuáles son los datos que deseas compartir.
 - Para activarlos puedes tocar en cada una de las pequeñas casillas o bien tocar directamente en **CONFIRMAR TODO**.
 - Si no deseas activar ningún servicio o tan solo deseas activar uno, toca en **CONFIRMAR ELECCIÓN**.



A continuación tendrá lugar una breve presentación del software. Toca en la pantalla para pasar al siguiente paso. Una vez terminada la presentación aparecerá el menú de inicio en la pantalla. Cuando se haya establecido la conexión y hayas iniciado sesión en la cuenta de miembro, las nuevas recetas de nuestro sitio web se cargarán automáticamente y se guardarán en el *Monsieur Cuisine smart*.

¡Limpia el aparato y todas las piezas que entren en contacto con los alimentos antes de utilizarlo por primera vez!

8.9 Cuenta de usuario: modificaciones

Editar nombre de usuario

1. Toca en **CUENTA DE USUARIO**.
2. Toca en tu nombre de usuario.
3. Toca en el campo e introduce tu nuevo nombre de usuario.
4. Confirma el nombre tocando en la marca de verificación.

8.10 Ver el espacio en disco



El acceso al menú, que se muestra en la pantalla, se describe en el capítulo **8.1**.

Aquí puedes ver cuánto espacio en disco sigue estando libre y cuánto está ya ocupado.

- Toca arriba a la izquierda en la tecla de flecha < para abandonar el menú.

8.11 Seleccionar tiempo de espera

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



1. El acceso al menú, que se muestra en la pantalla, se describe en el capítulo **8.1**.
2. Desliza el regulador hasta la posición deseada. Puedes seleccionar un tiempo de apagado entre 5 y 20 minutos en intervalos de un minuto. Se mostrará el tiempo seleccionado.
3. Toca arriba a la izquierda en la tecla de flecha < para abandonar el menú. El ajuste se guardará.

8.12 Adaptar la vista

En este menú puedes escoger entre una vista clásica y una vista moderna de los programas de cocción.

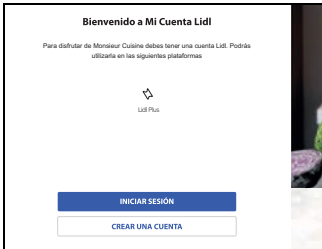
1. El acceso al menú **INTERFAZ**, que se muestra en la pantalla, se describe en el capítulo **8.1**.
2. Toca en **MODERNA** o bien en **CLÁSICO**.
3. Toca arriba a la izquierda en la tecla de flecha < para abandonar el menú. El ajuste se guardará.



8.13 Adaptar el consentimiento

Tu MC smart puede transmitir datos. Aquí puedes modificar tus ajustes para ello. Determina si pueden transmitirse datos y qué datos pueden transmitirse.

NOTA: para modificar tu ajuste, debes haber iniciado sesión con tu cuenta Lidl.



1. Toca en **CONSENTIMIENTO**.
2. Si ves la ilustración a la izquierda, eso quiere decir que no tienes una cuenta Lidl o que no has iniciado sesión. En ambos casos, no se transmiten datos desde el aparato.
3. En la ventana para la protección de datos puedes determinar cuáles son los datos que deseas compartir.
4. Si deseas permitirlo todo, toca directamente en **CONFIRMAR TODO**.
-
5. Si no deseas activar ningún servicio o tan solo deseas activar uno:
 - Para activarlos puedes tocar en cada una de las pequeñas casillas. Aparecerá una marca en la casilla cuando esta esté activada.
 - Para desactivarla, simplemente vuelve a tocar la casilla. Una vez eliminada la marca, no se transferirá ningún dato.
 - Toca en **CONFIRMAR ELECCIÓN** cuando hayas realizado tu selección.

8.14 Buscar información y actualizaciones

Una actualización del software puede, p. ej., contener mejoras del software existente. Después de abrir el menú **ACERCA DE** se buscará automáticamente una actualización. Si esta se encuentra, recibirás un mensaje al respecto.

En la pantalla podrás ver información acerca del proceso de búsqueda.

- El acceso al menú **ACERCA DE**, que se muestra en la pantalla, se describe en el capítulo **8.1**. Directamente después de acceder a él se inicia un proceso de búsqueda de una nueva actualización.
- Si no se necesita ninguna nueva actualización, se indicará que tu software está actualizado.
- Si tras el proceso de búsqueda se muestra un error, podrás iniciar un nuevo proceso de búsqueda.
- Si se ha encontrado un nuevo software, este se mostrará. Sigue las instrucciones en la pantalla. Comienza la instalación. No apagues el aparato durante la instalación. Tras la instalación, el aparato se reinicia.

Acerca de Monsieur Cuisine

Acerca de este aparato

TU APARATO ESTÁ ACTUALIZADO CON LA ÚLTIMA VERSIÓN 

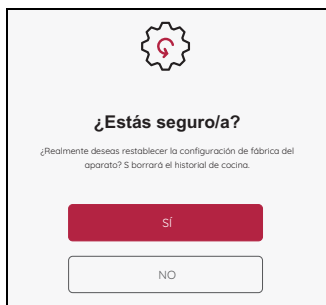
NOTA: también hay actualizaciones que debes efectuar obligatoriamente. Estas se indican automáticamente cuando el aparato está conectado a Internet. En ese caso, inicia la actualización en la pantalla. No apagues el aparato mientras dure el proceso. Podrás ver el avance en la pantalla.

Aceso a la información

- Toca en **Acerca de este aparato**. En la nueva ventana podrás ver distintos números de serie. Pulsa **Listo** para cerrar la ventana.

8.15 Configuración de fábrica

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



1. El acceso al menú, que se muestra en la pantalla, se describe en el capítulo **8.1**.
2. Toca la tecla **SÍ** para iniciar la función. Aparecerá brevemente la pantalla de inicio y a continuación el menú de idioma.
3. Toca en el idioma deseado y a continuación la tecla para guardar.
4. Toca en el país deseado y a continuación la tecla para guardar.
5. Selecciona ahora tu red WLAN e introduce la clave/la contraseña WLAN. Toca en la marca de verificación para guardar los datos introducidos.
6. En la nueva ventana podrás crear una cuenta Lidl o iniciar sesión con tu cuenta Lidl existente.
Pulsa **Saltar** si no deseas hacer ahora ninguna de las dos cosas. Confirma de nuevo.
o:
7. Toca en el campo correspondiente para crear una nueva cuenta Lidl o si deseas iniciar sesión con tu cuenta Lidl existente. Sigue las indicaciones en la pantalla.
8. En la ventana para la protección de datos puedes determinar cuáles son los datos que deseas compartir.
 - Para activarlos puedes tocar en las pequeñas casillas o bien tocar directamente en **CONFIRMAR TODO**.
 - Si no deseas activar ningún servicio o tan solo deseas activar uno, toca en **CONFIRMAR ELECCIÓN**.
9. A continuación tendrá lugar una breve presentación del software. Toca en la pantalla para pasar al siguiente paso. Una vez terminada la presentación aparecerá el menú de inicio en la pantalla.

8.16 Modificar el nombre del aparato

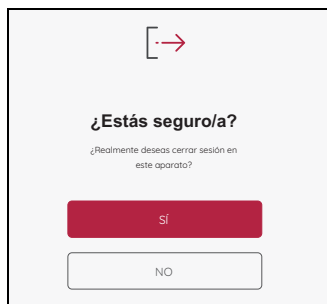
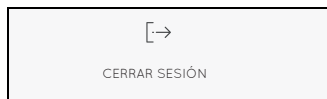
Puedes modificar el nombre preajustado del aparato de forma muy sencilla.

1. Abre en el menú del aparato *Ajustes* el punto *CONEXIONES*.
2. Toca en la parte inferior derecha en *Nombre del aparato*.
3. En la siguiente ventana toca en la línea superior, borra el nombre antiguo e introduce el nombre que desees. Aparecerá un mensaje corto que indica que el nombre del aparato se ha actualizado.
4. Toca < en la parte superior izquierda para cerrar la ventana.

8.17 Cerrar sesión

Este menú tan solo es visible si has creado una cuenta Lidl y has iniciado sesión actualmente con ella.













1. En la pantalla puedes ver el menú para los ajustes básicos.
2. Toca en *CERRAR SESIÓN*.






3. Toca en *SÍ* para iniciar el proceso de cierre de sesión. Verás de nuevo el menú para los ajustes básicos. No obstante, el submenú *CERRAR SESIÓN* ya no estará visible. Este menú tan solo es visible si has creado una cuenta Lidl y has iniciado sesión actualmente con ella (véase "Cuenta de usuario: iniciar sesión en la cuenta Lidl" en la página 26).

9. Comprobación rápida

9.1 Resumen de los programas

Símbolo en la pantalla táctil	Programa	temperatura preajustada (rango ajustable)	velocidad preajustada (rango ajustable)	tiempo preajustado (rango ajustable)
	BÁSCULA	–	–	–
	AMASAR	0 °C (–)	4 (–)	2 min. (1 s. – a 4 o 6 min.)
	COCCIÓN PERSONALIZADA	0 °C (0 – 130 °C)	0 (0 – 10)	0 min. (0 s – 99 min.)
	REHOGAR	130 °C (0 – 130 °C)	1 (–)	7 min. (0 s – 14 min.)
	COCER AL VAPOR	120 °C (–)	1 (–)	20 min. (0 s – 60 min.)
	COCER HUEVOS	130 °C (–)	1 (–)	8 min. (1 – 20 min.)
	COCCIÓN SOUS-VIDE	60 °C (40 – 85 °C)	1 (–)	6 h (1 min. – 12 h)
	COCCIÓN LENTA	90 °C (37 – 95 °C)	1 (–)	4 h (1 min. – 8 h)
	FERMENTAR	40 °C (37 – 65 °C)	1 (–)	8 h (1 min. – 12 h)
	TURBO	–	–	– (20 s)
	TRITURAR	0 °C (–)	8 (–)	30 s (1 s – 2 min.)
	SMOOTHIE	0 °C (–)	10 (–)	1 min. (1 s – 2 min.)

Símbolo en la pantalla táctil	Programa	temperatura preajustada (rango ajustable)	velocidad preajustada (rango ajustable)	tiempo preajustado (rango ajustable)
	COCER ARROZ	100 °C (-)	1 (-)	30 min. (1 s – 40 min.)
	CALENTAR AGUA	(-) (-)	(-) (-)	(-) (-)
	PRELAVADO	controlado por el programa	-	Corto: 90 s Largo: 105 s

9.2 Resumen de las funciones

Tecla / herramienta de trabajo	Función	Notas
TARA / Pesado	Pesaje en intervalos de 5 gramos y función de tara (ajustar a 0 para pesar ingredientes adicionales)	- Hasta 5.000 g - Trabaja solo cuando está inactivo, no durante el funcionamiento
ROTACIÓN A LA IZQUIERDA	Remover cuidadosamente alimentos que no deben triturarse	- Velocidad 1 - 3
TURBO	<ul style="list-style-type: none"> - Pulse la tecla para conmutar durante 20 s a la velocidad más alta para triturar, p. ej., frutos secos, pequeñas cantidades de hierbas o cebollas - La tecla debe permanecer pulsada durante todo el tiempo que debe estar activa 	<ul style="list-style-type: none"> - La función está bloqueada si la temperatura de los alimentos en el vaso mezclador es superior a 60 °C - Con líquidos: hasta máx. 2,5 litros - No utilizar con el accesorio batidor 20
Accesorio con cuchillas 18	<ul style="list-style-type: none"> - Para triturar, picar, hacer puré - Para el programa AMASAR - Con la función ROTACIÓN A LA IZQUIERDA para remover cuidadosamente 	<ul style="list-style-type: none"> - Debe estar siempre incorporado para sellar el vaso mezclador 5 - Si es necesario, trocear previamente los alimentos en trozos de aprox. 3 - 4 cm
Accesorio batidor 20	Para alimentos muy fluidos <ul style="list-style-type: none"> - Montar nata (mínimo 200 g) - Montar claras de huevo (al menos 4 huevos) - Emulsionar (p. ej., mayonesa) 	<ul style="list-style-type: none"> - Debe utilizarse únicamente con las velocidades 1 a 4 - No debe utilizarse con la función TURBO
Accesorio de cocción 19	Para cocer y rehogar	Añadir al menos 500 ml de agua al vaso mezclador 5
Recetas de cocina guiadas	En la pantalla se describirá paso por paso cada uno de los pasos de trabajo de la receta.	Esta función se puede emplear tanto para las recetas del aparato como para las recetas que hayas descargado en el aparato.

9.3 El menú de inicio

Este menú aparece después de encender el *Monsieur Cuisine smart*. Aquí puedes acceder, p. ej., a los dos menús principales *RECETAS* y *PROGRAMAS*.

Aquí también se puede acceder al menú de información o a la información de red.

Aquí puedes acceder al menú de información. Allí se llega a los ajustes básicos y la información sobre las recetas.

La campana indica las nuevas recetas con un punto.

Aquí puedes acceder al ajuste de tu cuenta de usuario.

Acceder a la vista general de redes WLAN



Accede a los programas de cocción predeterminados.

Aquí se llega a las recetas.

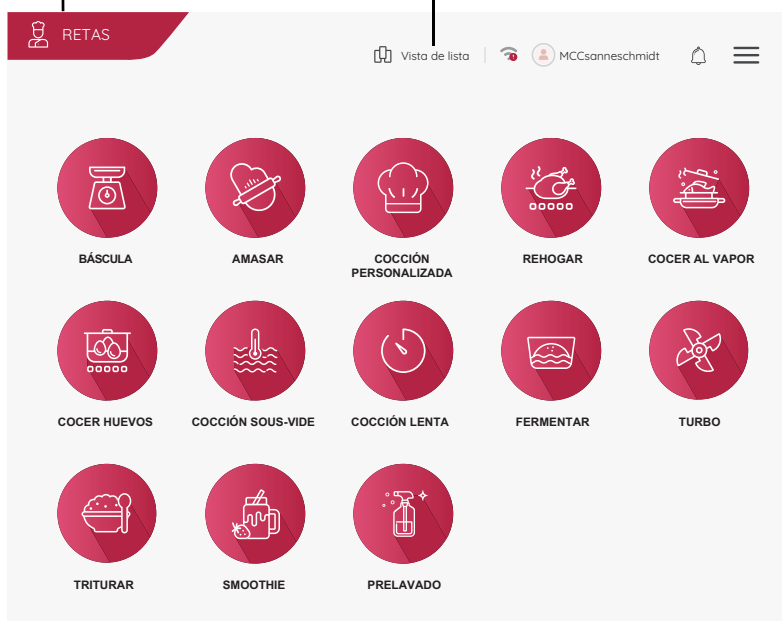
9.4 Los programas automáticos

Aquí te esperan un montón de prácticos programas automáticos. En el programa de cocina manual puedes poner en

práctica tus propias ideas. Además, es posible acceder aquí a la báscula, al Turbo y al programa de prelavado.

Un breve toque con el dedo y estarás en el menú de las recetas.

Aquí puedes cambiar a otra presentación de la vista de programas.



Toca una de las teclas para abrir la función respectiva. Encontrarás más información en los capítulos correspondientes.

9.5 Recetas

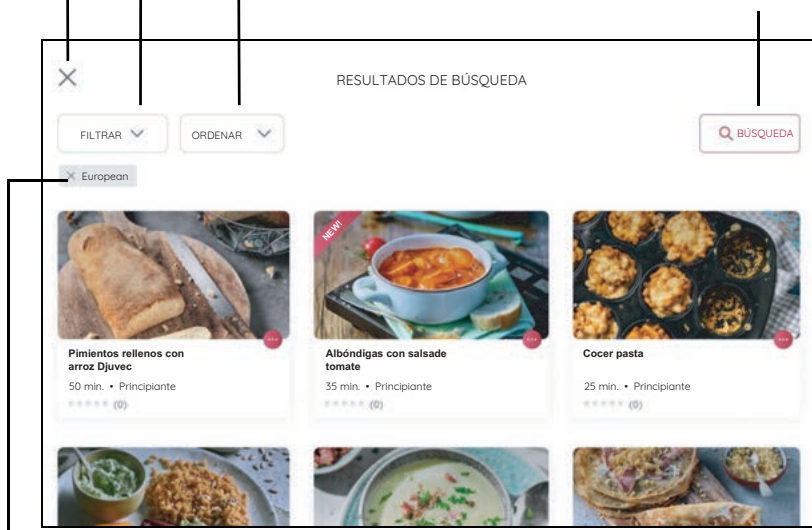
En este menú se llega a las recetas. En la pantalla aparecerán automáticamente todos los pasos de trabajo de la receta seleccionada. Simplemente lee y sigue las instrucciones en la pantalla: cocinar nunca ha sido tan fácil.

Un toque con el dedo y se eliminarán los filtros activos. Podrás acceder de nuevo a todas las recetas.

Accede al menú de los filtros. Estos te ayudarán a delimitar tu búsqueda.

Elige entre las distintas especificaciones.

Abre el menú de búsqueda.



Aquí verás los filtros activos. Tan solo se mostrarán las recetas que se ajusten a los filtros.

Toca en una receta para iniciar la preparación. A continuación, simplemente sigue las indicaciones en la pantalla.

10. Uso del vaso mezclador

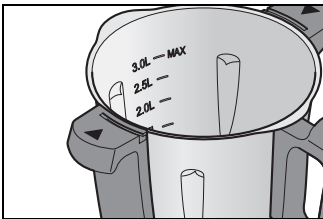
Utilización

El vaso mezclador **5** se puede usar p. ej., para mezclar líquidos, hacer batidos, triturar cubitos de hielo y frutos secos, triturar fruta y verdura cocinada o blanda.

NOTAS:

- En este manual de instrucciones se describen las funciones básicas como mezclar, triturar y cocer al vapor.
 - La cantidad de alimentos indicada en el libro de recetas se refiere a la cantidad de alimentos todavía sin pelar.
-

10.1 Marcas en el vaso mezclador



El vaso mezclador **5** presenta marcas por la parte interior relativas a la cantidad de llenado. Hay 6 marcas de 0,5 litros (0.5L) hasta 3,0 litros MÁX (3.0L MAX).

Marca 3.0L: aprox. 3 litros, corresponde a la cantidad de llenado máxima permitida.

¡PRECAUCIÓN!

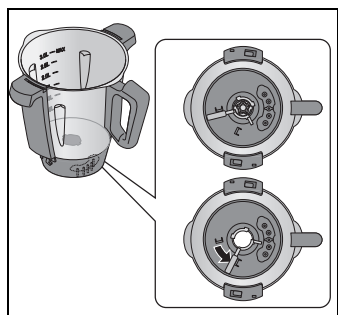
- ⊙ Al mezclar líquidos en el nivel 10 o con la tecla **TURBO**, el contenido del vaso mezclador **5** debe ser como máximo 2,5 litros, ya que de lo contrario el líquido puede salir disparado. A velocidades inferiores a 10, el vaso mezclador **5** puede llenarse como máximo hasta 3 litros.

NOTA: al realizar algunas manipulaciones, el vaso mezclador **5** debe contener el suficiente líquido como para que el aparato pueda funcionar perfectamente. De esa forma, p. ej., para batir nata se debe usar al menos 200 ml, y para montar claras de huevo, al menos 4 huevos.

10.2 Insertar y extraer el accesorio con cuchillas

El accesorio con cuchillas **18** sirve para triturar alimentos.

El vaso mezclador **5** nunca debe utilizarse sin el accesorio con cuchillas **18**, ya que el accesorio **18** tapona el vaso mezclador **5** por la parte inferior.



¡PELIGRO de lesiones por cortes!

- ⊙ Ten en cuenta que las cuchillas del accesorio con cuchillas **18** están muy afiladas. Nunca toques las cuchillas con las manos desnudas para evitar cortes.

Para extraer el accesorio con cuchillas **18**, procede del siguiente modo:

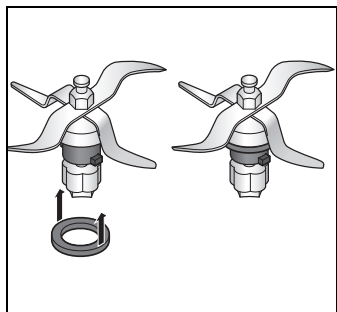
1. Coloca el vaso mezclador **5** en posición horizontal.
2. Presiona la palanca de desbloqueo **26** en la parte inferior del vaso mezclador **5** para que coincida con el símbolo del candado abierto.
3. Extrae cuidadosamente el accesorio con cuchillas **18** tirando de él hacia arriba.



Para insertar el accesorio con cuchillas **18**, procede del siguiente modo:

1. Coloca el vaso mezclador **5** en posición horizontal.
2. Inserta el accesorio con cuchillas **18** desde arriba.

Ten en cuenta que las dos levas de la base del accesorio con cuchillas **18** deben encajarse en las dos muescas de la parte inferior del vaso mezclador **5**.



¡PRECAUCIÓN!

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

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



NOTA: Corta los trozos grandes en trozos más pequeños de aprox. 3 - 4 cm antes de introducirlos en el vaso mezclador. De no hacerlo, los trozos grandes podrían atascarse en las cuchillas.

10.3 Insertar el vaso mezclador

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

NOTAS:

- Si el vaso mezclador **5** no se puede presionar hacia abajo, deberás "bambolearlo" un poco para que el buje en forma de flor del accesorio con cuchillas **18** del vaso mezclador **5** se introduzca en el alojamiento de las cuchillas **11**.
 - Si el vaso mezclador **5** no está correctamente insertado, un mecanismo de seguridad impide el funcionamiento del aparato.
-

10.4 Insertar y extraer el accesorio batidor

El accesorio batidor **20** sirve para mezclar alimentos muy fluidos, p. ej., para batir nata, montar claras de huevo y emulsionar (p. ej., mayonesa).

El accesorio batidor **20** se encaja sobre el accesorio con cuchillas **18**:

- Las alas del accesorio batidor **20** están situadas en los espacios intermedios de las cuchillas.
- Para más indicaciones: véase "Resumen de las funciones" en la página 37.

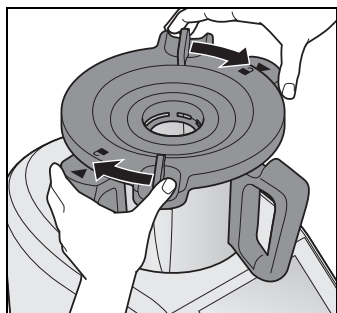
¡PRECAUCIÓN!

- ⊙ El accesorio batidor **20** debe utilizarse únicamente con las velocidades 1 a 4.
- ⊙ La tecla **TURBO** no debe utilizarse cuando se esté usando el accesorio batidor **20**.
- ⊙ Cuando se utilice el accesorio batidor **20** no debe usarse la espátula **21**, ya que podría engancharse en el accesorio batidor **20**.
- ⊙ Al añadir alimentos procura que estos no bloqueen el accesorio batidor **20**.

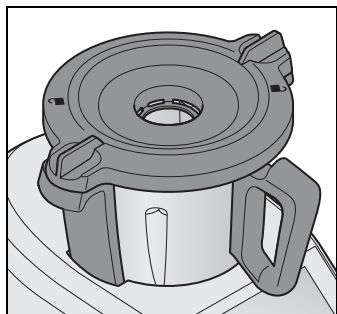
-
- Para extraer el accesorio batidor **20** retíralo tirando de él hacia arriba. Gíralo un poco si se atasca.

10.5 Colocar la tapa del vaso mezclador

NOTA: la tapa **23** para el vaso mezclador solamente puede colocarse cuando el vaso mezclador **5** esté correctamente insertado en el aparato básico **13**. Si colocas la tapa primero, el vaso mezclador ya no podrá colocarse en el aparato básico.



1. Coloca la tapa **23** para el vaso mezclador de forma que los símbolos del candado se encuentren frente a las flechas del vaso mezclador **5**.
2. Gira la tapa **23** con ambas manos en sentido horario.



Tan solo cuando la tapa **23** esté correctamente cerrada es posible iniciar el aparato. Si estás dentro de un programa, una señal acústica indica que el aparato está listo para el funcionamiento.

10.6 Vaso medidor como tapa para el orificio de llenado

El vaso medidor **24** sirve al mismo tiempo para cerrar el vaso mezclador **5** y para dosificar los ingredientes (20 ml a 100 ml).

- Para cerrar el vaso mezclador **5**, coloca el vaso medidor **24** con la abertura hacia abajo en la tapa **23**. Bloquéalo girándolo en sentido horario. Se oye cómo se encaja.

¡PRECAUCIÓN!

- ⊙ Antes de retirar el vaso medidor **24** debes reducir la velocidad al nivel 1, 2 o 3 de manera que no pueda salir disparado ningún alimento.

-
- El vaso medidor **24** puede retirarse brevemente para introducir ingredientes.
 - Para dosificar ingredientes, gira el vaso medidor **24** e introduce los alimentos. Los valores pueden leerse en ml.

10.7 Cocer y rehogar con el accesorio de cocción

1. Añade al menos 500 ml de agua al vaso mezclador **5**. Echa agua en el vaso mezclador **5** como máximo hasta que al añadir los alimentos no se supere la cantidad de llenado máxima de 3 litros.
 - Los alimentos se cocerán si están totalmente cubiertos por el agua.
 - Si los alimentos no están completamente cubiertos por el agua, se rehogarán.
2. Introduce los alimentos en el accesorio de cocción **19**.

NOTA: procura que el nivel de llenado no supere la marca **MAX**.

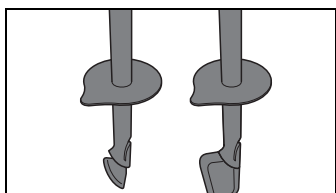
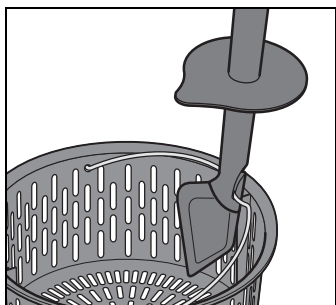
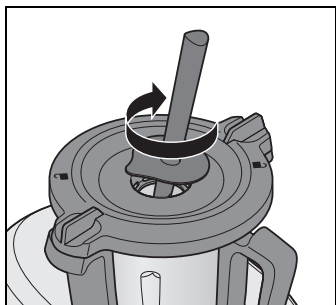
3. Coloca el accesorio de cocción **19** en el vaso mezclador **5**.
4. Cierra el vaso mezclador **5** con la tapa **23** y el vaso medidor **24**.
5. Conecta el aparato con el interruptor de encendido/apagado **6**.
6. Selecciona **COCCIÓN PERSONALIZADA**.
7. Toca en **TEMPERATURA** y ajusta la temperatura deseada con el regulador giratorio **8**, p. ej., 100 °C para cocer.
8. Toca en **TIEMPO** y ajusta el tiempo deseado en el regulador giratorio **8**.
En la pantalla **7** se indicarán el tiempo ajustado y la temperatura seleccionada.
9. Selecciona la velocidad **7** para una distribución uniforme del calor en el agua.
10. Pulsa la tecla **INICIO**. El aparato empieza a funcionar.
11. Una vez transcurrido el tiempo ajustado se escuchará una señal.
12. Pulsa el interruptor de encendido/apagado **6** para desconectar el aparato.

10.8 Uso de la espátula

La espátula **21** sirve para remover los ingredientes y para extraer el accesorio de cocción **19**.

¡PRECAUCIÓN!

- ⊙ La espátula **21** no debe utilizarse cuando el accesorio batidor **20** esté insertado. De hacerlo, la espátula **21** podría trabarse en el accesorio batidor **20**.
- ⊙ No uses ningún otro utensilio de cocina para remover los ingredientes. Cualquier otro utensilio podría engancharse con las cuchillas y provocar daños.



- Remueve por regla general **en sentido horario**. La espátula **21** está diseñada de tal forma que al remover en sentido horario no pueda entrar en contacto con un accesorio con cuchillas **18** en rotación.
- Con el gancho de la parte posterior de la espátula **21** es posible retirar el accesorio de cocción **19** caliente sin tener que tocarlo directamente. Simplemente engancha la varilla metálica del accesorio de cocción **19** y tira de él hacia arriba para sacarlo.

Consejos para el cambio de punta y la limpieza: (véase "Limpieza, comprobación y sustitución de la espátula" en la página 114).

10.9 Retirada del vaso mezclador



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

el contenido del vaso mezclador **5** está caliente, la tapa **23** debe abrirse siempre despacio y con cuidado.

Directamente después de triturar, la masa del vaso mezclador sigue estando en movimiento y podría salir gran cantidad si la tapa se abre con rapidez. Por eso, espera aprox. 10 segundos después de triturar antes de abrir la tapa.

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

Remover, triturar y batir

Alimento	Cantidad	Velocidad	Tiempo
Nata, montar	200 g	4	1 - 1:30 minutos (comprobar a simple vista)
Fruta cruda, triturar	250 g	9	1 minuto
Hortalizas crudas, triturar	250 g	9	1 minuto
Hortalizas cocidas, triturar	250 g	9	45 segundos

Picar y moler

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

11. Manejo del aparato

Por motivos de seguridad, los ajustes descritos en este capítulo solo pueden seleccionarse cuando el aparato esté totalmente montado.

11.1 Suministro de corriente

- Introduce el enchufe **15** en una toma de corriente adecuada. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible en todo momento tras la conexión.
- Extrae solo la cantidad de cable necesaria del compartimento del cable **16**.

11.2 Encendido y apagado del aparato

NOTA: la primera conexión se describe en el Capítulo „Encender y conectar a Internet por primera vez“ auf Seite 14.



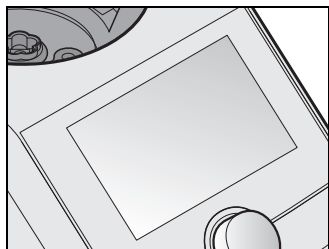
- Pon el interruptor de encendido/apagado **6** en la parte posterior derecha en **I**:
 - La pantalla **7** empieza a iluminarse.
 - En la pantalla aparece el menú de inicio.

Pon el interruptor de encendido/apagado **6** de la parte posterior en **0** para desconectar el aparato.

11.3 Pantalla

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

En el modo de espera la pantalla permanece oscura y se consume menos energía. Pero el aparato está conectado con el interruptor de encendido/apagado **6**.



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

- Pulsa la tecla del cuadro de diálogo o el regulador giratorio **8** para que el aparato permanezca activo.

Si el aparato se encuentra en el modo de espera, solo tienes que pulsar o girar el regulador giratorio **8** para activar el aparato.

11.4 Funcionamiento básico

En este apartado se explica el manejo general. La descripción detallada se encuentra en el lugar correspondiente: en cada uno de los capítulos.

El control y el ajuste de los valores se realizan a través de la pantalla táctil **7** y del regulador giratorio **8**. En muchos casos son posibles ambos modos de manejo.

La pantalla

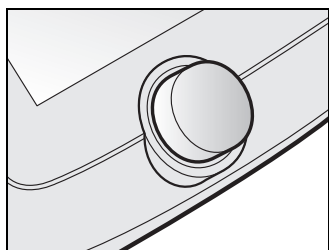
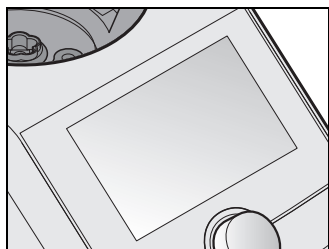
El panel táctil de la pantalla **7** reacciona exactamente igual que, p. ej., un smartphone al tocar la superficie. Por lo general, el control no puede realizarse con guantes.

Para un funcionamiento correcto es necesario que la pantalla esté limpia. Por ello, no toques la pantalla con los dedos húmedos o pegajosos.

- Para realizar los ajustes, toca las teclas o efectúa movimientos de arrastre o giro con el dedo.

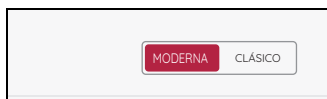
El regulador giratorio

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



11.5 Presentación clásica

En estas instrucciones los tres círculos de la ilustración se denominan reguladores de indicación.

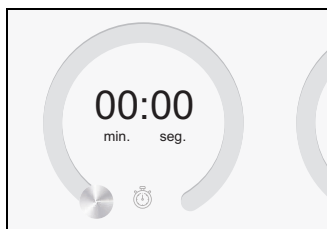


Este modo de visualización tan solo aparece si en el menú *Ajustes* -> *INTERFAZ* se ha escogido la presentación *CLÁSICO*.

Este modo de presentación se explica aquí. En estas instrucciones se describe el manejo con la presentación *MODERNA*.

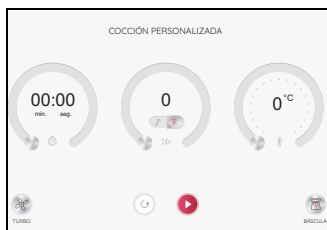
Se trata de botones/teclas así como superficies de visualización y reguladores, de ahí el nombre de reguladores de indicación.

Los reguladores de indicación dependen de la velocidad; girar con rapidez el regulador giratorio provoca una modificación más rápida, desproporcionada, de los valores mostrados.

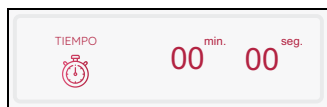


Los reguladores de indicación se componen de tres partes diferentes, respectivamente:

- **00:00**: este y otros indicadores muestran el valor actual o el ajustado.
 - Indicador de estado: el indicador de estado del regulador de indicación muestra el tamaño relativo de un ajuste.
 - Símbolos: los símbolos (p. ej. 🕒) indican qué función básica tiene el regulador de indicación.
- Los reguladores de indicación tienen diferentes funciones:
 - Pulsar y girar: para ello imita con el dedo el borde exterior con un movimiento circular. Los valores se modificarán y mostrarán.
 - Indicadores de los valores correspondientes: en la ilustración de la izquierda serían el tiempo, la velocidad y la temperatura.



11.6 Ajuste del tiempo



Aquí puedes ajustar el tiempo deseado para el proceso de cocción subiendo y bajando en el indicador de tiempo.

Simplemente pasa el dedo por la pantalla.

- El tiempo ajustable varía según el programa que hayas seleccionado (véase "Comprobación rápida" en la página 35).
- El tiempo ajustado se muestra en la pantalla **7**.
- Una vez transcurrido el tiempo ajustado,
 - el aparato dejará de funcionar,
 - se escuchará una señal acústica,
 - parpadeará el anillo LED brevemente en verde y se iluminará a continuación en blanco.
- Una vez iniciada la función, el tiempo avanzará en cuenta atrás a la izquierda en la pantalla mientras por debajo se muestra el tiempo ajustado.
- Si no se ha seleccionado previamente ningún tiempo, el indicador de tiempo empezará a contar de 0 segundos (00:00) hasta 99 minutos (99:00) y no se podrá modificar durante el funcionamiento. A continuación, el aparato dejará de funcionar.

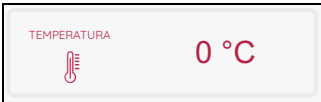
También puedes utilizar el regulador giratorio **8** para el ajuste:

- Girar en sentido horario: aumentar el tiempo
- Girar en sentido antihorario: reducir el tiempo

Si se utiliza el regulador giratorio, el ajuste se efectúa en los siguientes intervalos:

- hasta 1 minuto en intervalos de un segundo,
 - de 1 a 5 minutos en intervalos de 10 segundos,
 - de 5 a 20 minutos en intervalos de 30 segundos,
 - de 20 a 99 minutos en intervalos de un minuto.
- Si se ha ajustado un tiempo al inicio, este se puede modificar durante el funcionamiento. Toca en el campo **TIEMPO** y efectúa la modificación. Confirma la modificación tocando en **CONFIRMAR**.

11.7 Ajuste de la temperatura



Aquí puedes ajustar la temperatura de cocción pasando el dedo por el regulador de indicación o girando el regulador giratorio **8**:

- En sentido horario: aumentar temperatura
- En sentido antihorario: reducir temperatura
- Durante el funcionamiento se puede modificar la temperatura.
 - Pulsa en el campo **TEMPERATURA** y efectúa las modificaciones.
 - Confirma tus modificaciones tocando en **CONFIRMAR** o recházalas tocando en **Cancelar**.

Información general

- La temperatura ajustable varía según el programa que hayas seleccionado (véase "Comprobación rápida" en la página 35).
- La temperatura máxima asciende a 130 °C.
- La temperatura ajustada se muestra a la izquierda en la pantalla. La temperatura real se muestra por debajo.
- Para iniciar el proceso de calentamiento se debe seleccionar una velocidad y efectuar un ajuste de tiempo.
- Durante el calentamiento es posible que la temperatura indicada de los alimentos oscile en gran medida.

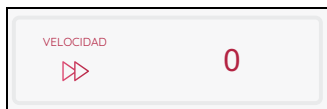
NOTAS:

- En cuanto hayas ajustado la temperatura, la velocidad se devolverá al nivel 3 si es necesario.
 - Si deseas triturar los alimentos inmediatamente después de cocinarlos (p. ej., para una sopa), gira primero la temperatura a 0 y ajusta a continuación la velocidad.
-

11.8 Pausa y finalizar

- Para interrumpir un programa en curso, pulsa:
 - **PAUSA**: la cuenta atrás del tiempo se detendrá.
 - Puedes finalizar la pausa pulsando **CONTINUAR**.
- Para finalizar un programa en curso, pulsa:
 - **PAUSA** y a continuación la tecla **DETENER**.

11.9 Ajuste de la velocidad (NIVEL)



Aquí puedes ajustar la velocidad (**VELOCIDAD**) girando el regulador giratorio **8**.

La velocidad puede ajustarse en 10 niveles:

- Nivel 1 - 4: para el accesorio batidor **20**
- Nivel 1 - 10: para el accesorio con cuchillas **18**

Para la velocidad se aplican 2 rangos de tiempo:

- Nivel 1 - 6: para estas velocidades se puede elegir el tiempo de 1 segundo a 99 minutos.
- Nivel 7 - 10: para estas velocidades se puede elegir el tiempo de 1 segundo a 10 minutos.

¡PRECAUCIÓN!

- ⊙ El accesorio batidor **20** debe utilizarse únicamente con las velocidades 1 a 4. En la pantalla **7** aparecerá una indicación correspondiente.
 - ⊙ Al mezclar líquidos en el nivel 10, el contenido del vaso mezclador **5** debe ser como máximo 2,5 litros, ya que de lo contrario el líquido puede salir disparado.
 - ⊙ A velocidades inferiores a 10, el vaso mezclador **5** puede llenarse como máximo hasta 3 litros.
-

- La velocidad ajustada se muestra a la izquierda en la pantalla **7**.
- Durante el funcionamiento se puede modificar la velocidad.
- En algunos programas no se puede elegir la velocidad, p. ej., en la cocción al vapor.
- Si durante el funcionamiento modificas la velocidad a *0*, el aparato se detendrá. Para seguir trabajando, vuelve a efectuar todos los ajustes y pulsa *INICIO*.
- Si se ha seleccionado una temperatura, tan solo las velocidades 1 - 3 estarán disponibles.

Arranque suave

Para evitar que al acelerar repentinamente se proyecte líquido proveniente de alimentos cocinados calientes del interior del vaso mezclador **5** o que el aparato dé sacudidas, existe un arranque suave automático para todos los ajustes excepto la función Turbo:

- El arranque suave está activo para temperaturas de los alimentos a partir de 60 °C.

11.10 Marcha atrás: modificar la dirección de rotación



La marcha atrás sirve para remover cuidadosamente alimentos que no deben triturarse.

- Pulsando la tecla **SENTIDO DE LA ROTACIÓN** es posible modificar en cualquier momento la dirección de rotación del accesorio con cuchillas **18** en el funcionamiento normal.
- La marcha atrás solamente puede emplearse a una velocidad baja (nivel 1 a 3).
- En los programas **AMASAR** y **REHOGAR**, la marcha atrás está controlada por el programa.

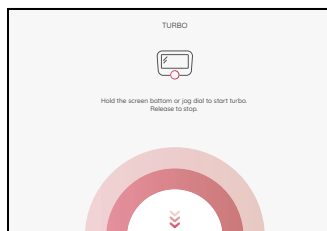


1. Pulsa **SENTIDO DE LA ROTACIÓN**.
A la derecha en la pantalla se muestran ambas direcciones de rotación.
2. Selecciona la dirección de rotación correspondiente tocando en **ROTACIÓN A LA DERECHA** o **ROTACIÓN A LA IZQUIERDA**.
También puedes realizar el ajuste por medio del regulador giratorio **8**.

11.11 Función Turbo

¡PRECAUCIÓN!

- ⊙ Al mezclar líquidos, el contenido del vaso mezclador **5** debe ser como máximo 2,5 litros, ya que de lo contrario el líquido puede salir disparado.
- ⊙ No utilices nunca esta función si estás utilizando el accesorio batidor **20**.



Con la función Turbo puedes seleccionar brevemente la velocidad **10** (máxima). Esto sirve, p. ej., para triturar frutos secos, pequeñas cantidades de hierbas o cebollas de forma rápida.

1. Pulsa la tecla **TURBO**. Aparecerá una nueva ventana.
2. Mantén pulsado el regulador giratorio **8** mientras necesites la función. Pasados 20 segundos, la función finalizará automáticamente.
3. Para repetir, suelta la tecla y vuelve a pulsarla.

NOTAS:

- La función Turbo solamente funciona
 - si el accesorio con cuchillas **18** no gira,
 - si la temperatura de los alimentos en el vaso mezclador **5** es inferior a 60 °C.
- La velocidad aumentará de golpe hasta el nivel **10** (máxima).

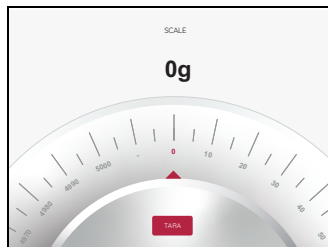
11.12 Báscula

La báscula de cocina integrada pesa en intervalos de 5 gramos hasta 5 kg.

La báscula es fácil de utilizar. Está lista para el uso cuando no hay ninguna operación en curso.

Pesaje fácil

1. El aparato está conectado, pero sin ninguna operación en curso.
2. Pulsa la tecla **BÁSCULA**. La pantalla **7** muestra la función de pesaje y **0 g**.
3. Coloca los alimentos para pesar en el vaso mezclador **5**. En la pantalla **7** se indicará el peso en gramos, hasta 5 kilos.
4. Si introduces otro ingrediente en el vaso mezclador **5**, se añadirá el peso en la indicación.
5. Pulsa arriba a la izquierda en la pantalla la tecla de flecha **<** para finalizar la función de pesaje. Volverá a aparecer el menú de inicio.

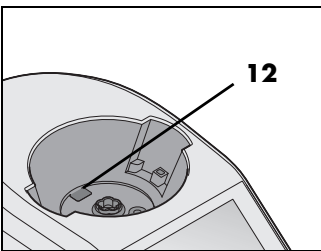


Pesaje con la función de tara

Mediante la función de tara puedes volver a poner a 0 gramos la indicación de la báscula y a continuación añadir nuevos alimentos para pesar.

1. El aparato está conectado, pero sin ninguna operación en curso.
2. Pula la tecla **BÁSCULA**. La pantalla **7** muestra **0 g**.
3. Coloca los alimentos para pesar en el vaso mezclador **5**. En la pantalla **7** se indicará el peso en gramos, hasta 5 kilos.
4. Pula **TARA** para poner la indicación de peso a **0 g**.
5. Añade los nuevos alimentos para pesar a los ya presentes.
En la pantalla **7** aparece ahora solo el peso del nuevo alimento para pesar en gramos.
6. Repite el proceso con el nuevo alimento para pesar si es necesario.
7. Pula arriba a la izquierda en la pantalla la tecla de flecha < para finalizar la función de pesaje. Volverá a aparecer el menú de inicio.

11.13 Salida de agua



En el alojamiento para el vaso mezclador **10** se encuentra una salida de agua **12**.

Si sale líquido del vaso mezclador **5**, este no se acumula en el aparato básico **13**, sino que puede salir hasta la superficie de trabajo a través de la salida de agua **12**.

12. Programas de cocción

12.1 Amasar

¡PRECAUCIÓN!

- ⊙ El programa puede funcionar ininterrumpidamente como máximo 4 minutos con masas consistentes y blandas y un máximo de 6 minutos con masas fluidas.

A continuación se aplica lo siguiente:

Para utilizar de nuevo el programa Amasar espera aprox. 30 minutos.

Podrás utilizar el resto de funciones justo después de amasar.

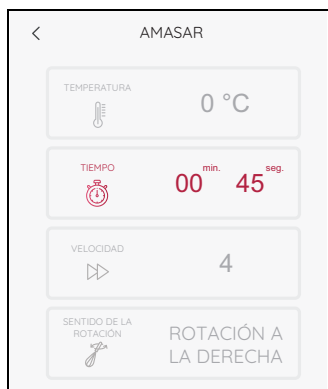
El programa funciona únicamente con el accesorio con cuchillas **18**.

Masa firme	Masa ligera, bastante líquida
<ul style="list-style-type: none">máx. 1.000 g de harina para un máximo de 1.750 g de masa	<ul style="list-style-type: none">máx. 1.000 g de harina Procura que la masa no supere la marca MAX.

Información general sobre el programa

- Tiempo preajustado: 45 s (modificables de 1 s a 4 o 6 min.)
- Temperatura preajustada: 0 °C (fija)
- Velocidad preajustada: 4 (fija)
- Marcha normal/marcha atrás: controlada por el programa

Inicio del programa



1. Introduce los alimentos en el vaso mezclador **5**.
2. Cierra el vaso mezclador **5** con la tapa **23**.
3. El aparato está encendido y muestra el menú de programa.
4. Pulsa la tecla **AMASAR**.
5. A la izquierda en la pantalla aparecen 3 programas de amasado. Para masa consistente, blanda y fluida, respectivamente.

NOTA: puedes modificar los valores del tiempo. Toca abajo en la izquierda en la pantalla en **TIEMPO** y realiza el ajuste deseado.

6. Pulsando con el dedo elegirás el programa de amasado deseado.
7. Toca en **INICIO**. El tiempo ajustado avanza en cuenta atrás en la pantalla **7**.
8. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, a la derecha en la pantalla aparecerá **7 LISTO**.
9. Pulsa el interruptor de encendido/apagado **6** para desconectar el aparato o avanza al siguiente paso de la receta.

NOTA: durante el procesamiento de la levadura no te olvides de que hay que diluirla primero en un líquido templado (p. ej. agua o leche). Solo después podrás añadir los demás ingredientes.

12.2 *Cocina manual*

Este programa no es realmente un programa como tal, ya que aquí puedes realizar tú mismo las especificaciones. Tú mismo puedes ajustar todos los valores.

NOTA:

- Puede suceder que los valores que hayas ajustado se modifiquen automáticamente. Esto ocurre siempre que tus valores sean incompatibles con otros ajustes. En ese caso, tus ajustes se adaptarán automáticamente.
-

Inicio del programa



1. Introduce los alimentos en el vaso mezclador **5**.
2. Cierra el vaso mezclador **5** con la tapa **23**.
3. El aparato está encendido y muestra el menú de programa.
4. Pulsa la tecla **COCCIÓN PERSONALIZADA**. Los valores del programa aparecen a la izquierda en la pantalla.

NOTA: puedes introducir todos los valores (**TEMPERATURA / TIEMPO / VELOCIDAD / SENTIDO DE LA ROTACIÓN**) manualmente.

5. Toca a la izquierda en la pantalla **7** en el campo correspondiente y realiza los ajustes.
6. Toca en **INICIO**. El tiempo ajustado avanza en cuenta atrás en la pantalla **7**.
7. Una vez transcurrido el tiempo ajustado se escuchará una señal breve y a la derecha en la pantalla **7** aparecerá **LISTO**.
8. Abre cuidadosamente la tapa del vaso mezclador **5** y retira los alimentos.
9. Pulsa el interruptor de encendido/apagado **6** para desconectar el aparato o avanza al siguiente paso de la receta.

12.3 Rehogar

Con este programa puedes rehogar ligeramente hasta 500 g de carne, pescado, verdura y especias, p. ej., para liberar aromas tostados. Los trozos grandes deben triturarse un poco previamente.

Información general sobre el programa

- Tiempo preajustado: 7 min. (modificable de 0 s a 14 min.)
- Temperatura preajustada: 130 °C (modificable de 0 a 130 °C)
- Velocidad preajustada: 1 (fija)
- Marcha normal/marcha atrás: controlada por el programa

Inicio del programa

1. Echa un poco de grasa (p. ej., aceite) en el vaso mezclador **5**.
2. Introduce los alimentos en el vaso mezclador **5**.
3. Cierra el vaso mezclador con la tapa **23**.
4. El aparato está encendido y muestra el menú de programa.
5. Pulsa la tecla **REHOGAR**. Los valores aparecen a la izquierda en la pantalla.



NOTA: puedes modificar los valores de la temperatura y el tiempo.

6. Toca a la izquierda en la pantalla **7** en el campo correspondiente y realiza los ajustes.
7. Toca en **INICIO**. El tiempo ajustado avanza en cuenta atrás en la pantalla.
8. Una vez transcurrido el tiempo ajustado se escuchará una señal breve y a la derecha en la pantalla aparecerá **LISTO**.
9. Pulsa el interruptor de encendido/apagado **6** para desconectar el aparato o avanza al siguiente paso de la receta.

12.4 Cocción al vapor



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ Al abrir la tapa **1** o **23** durante el funcionamiento puede salir vapor caliente.

NOTA: al colocar los alimentos procura que permanezcan libres algunas ranuras del accesorio de cocción al vapor **2 / 3** o del accesorio de cocción **19**. Únicamente de este modo el vapor podrá distribuirse libremente y los ingredientes se cocinarán de forma homogénea.

Información general sobre el programa

- Tiempo preajustado: 20 min. (modificable de 0 s a 60 min.)
- Temperatura preajustada: 120 °C (fija)
- Velocidad: **1**, no seleccionable
- Tras pulsar **INICIO** aparecerá una ventana en la que podrás seleccionar si el vaso mezclador **5** debe precalentarse en primer lugar. Escoge **SÍ** o **NO**.
- Si has escogido **JA**, el vaso mezclador se precalentará. En la pantalla **7** se muestra **PRECALENTANDO...**
- Para aprox. 1,5 litros de agua en el vaso mezclador **5**, el tiempo de precalentamiento asciende a aprox. 10 minutos.
- Si se ha alcanzado la temperatura, dejará de mostrarse **PRECALENTANDO...** y comenzará la cocción al vapor. El tiempo avanza en cuenta atrás.
- Aparecerá también una ventana que indica que ha finalizado el tiempo de precalentamiento. Pulsa en **OK** para cerrar la ventana.

Consejos para cocer al vapor

La cocción al vapor es una de las opciones más sanas para cocinar alimentos. No solamente se conservan en su mayor parte los nutrientes y colores de los alimentos, sino que estos mantienen su sabor natural y están igual de crujientes, para regocijo de quienes los disfrutan. Esto hace que la sal, la grasa y las especias puedan emplearse de manera menos generosa.

Uso de los accesorios de cocción al vapor

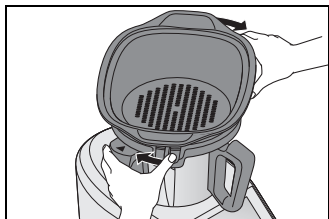
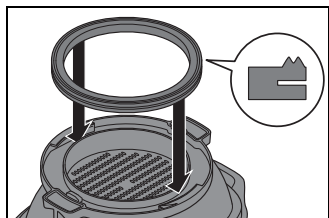
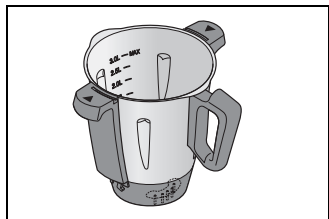
Según sea necesario, puedes utilizar solamente el accesorio de cocción al vapor hondo **3** o bien ambos accesorios de cocción al vapor (**2** y **3**). El accesorio de cocción al vapor llano **2** no puede utilizarse sin el accesorio de cocción al vapor hondo **3**.

Preparación de menús

Si deseas preparar un menú completo y por ello utilizas ambos accesorios de cocción al vapor uno sobre otro, ten en cuenta lo siguiente:

- La carne y el pescado deben cocerse siempre en el accesorio de cocción al vapor inferior **3**, de manera que el jugo que pueda gotear hacia abajo no caiga sobre los demás alimentos.
- Los alimentos de mayor peso deben cocinarse, en la medida de lo posible, en el accesorio de cocción al vapor inferior **3**.

Preparación de los accesorios de cocción al vapor



1. Coloca el vaso mezclador **5** en el alojamiento **10**.
2. Llena el vaso mezclador **5** con 1 litro de agua (1,0 l).
3. Comprueba que la junta **4** del accesorio de cocción al vapor hondo **3** esté correctamente colocada.
4. Coloca el accesorio de cocción al vapor hondo **3** un poco ladeado sobre el vaso mezclador **5**.
 - Gira el accesorio de cocción al vapor hondo **3** de forma que se encaje claramente y suene la señal acústica.
 - El programa solo se puede iniciar si el accesorio de cocción al vapor **3** se ha colocado correctamente.
5. Introduce los alimentos en el accesorio de cocción al vapor **3** y (si es necesario) **2**.

NOTA: al colocar los alimentos ten cuidado de que permanezcan libres algunas ranuras del accesorio de cocción al vapor **2** / **3** o del accesorio de cocción **19**. Únicamente de este modo el vapor podrá distribuirse libremente y los ingredientes se cocinarán de forma homogénea.

6. Si lo necesitas, coloca el accesorio de cocción al vapor lleno **2** sobre el accesorio de cocción al vapor **3**.
7. Coloca la tapa **1** sobre el accesorio de cocción al vapor de más arriba.

Iniciar la cocción al vapor



1. El aparato está encendido y muestra el menú de programa.
2. Pulsa la tecla **COCER AL VAPOR**. Los valores del programa aparecen a la izquierda en la pantalla.

NOTA: puedes modificar los valores del tiempo. Toca en **TIEMPO** y realiza el ajuste.

3. Pulsa la tecla **INICIO**.
4. Selecciona si el aparato debe calentarse o no (véase "Información general sobre el programa" en la página 69).
 - En el indicador de tiempo a la izquierda se muestra **20 minutos** o el tiempo seleccionado.
5. Una vez transcurrido el tiempo ajustado se escuchará una señal breve y a la derecha en la pantalla **7** aparecerá **LISTO**.
6. Pulsa el interruptor de encendido/apagado **6** para desconectar el aparato o avanza al siguiente paso de la receta.



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

abrir la tapa **1** o **23** durante el funcionamiento puede salir vapor caliente.

7. Retira los alimentos de los accesorios de cocción al vapor **2/3**.

Comprobar el punto de cocción

Ten en cuenta que no deberías cocer los alimentos durante demasiado tiempo, ya que de ser así las verduras pueden quedar demasiado blandas y la carne y el pescado demasiado secos y duros.



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ Al abrir la tapa **1** durante el funcionamiento puede salir vapor caliente.
-

Para comprobar entretanto el estado de los alimentos cocinados, procede del siguiente modo:

1. En la pantalla, pulsa **PAUSA**.
2. Abre la tapa **1** para accesorios de cocción al vapor cuidadosamente.

Al abrir la tapa procura **1** que no salga un chorro de vapor caliente en dirección a ti. Deja que el vapor salga por el lado opuesto a ti antes de abrir la tapa completamente.

3. Comprueba mediante una varilla larga o un tenedor el estado de los alimentos cocinados:
 - Si los alimentos cocinados están listos, pulsa la tecla **DETENER**.
 - Si los alimentos aún no están listos, coloca de nuevo la tapa y pulsa la tecla **CONTINUAR**.
4. Para desconectar el aparato, pulsa el interruptor de encendido/apagado **6** o avanza al siguiente paso de la receta.

Cocción al vapor con el accesorio de cocción

NOTA: también puedes utilizar el programa de cocción al vapor con el accesorio de cocción **19**.

1. Llena el vaso mezclador **5** con 500 ml de agua.
2. Introduce los alimentos en el accesorio de cocción **19**.
3. Coloca el accesorio de cocción **19** en el vaso mezclador **5**.
4. Cierra el vaso mezclador **5** con la tapa **23** y, dependiendo de la receta, con el vaso medidor **24**.
5. Inicia el programa (véase "Iniciar la cocción al vapor" en la página 72).
6. Una vez finalizado el programa, abre la tapa **23** y retira el accesorio de cocción **19** del vaso mezclador con la espátula.
7. Pulsa el interruptor de encendido/apagado **6** para desconectar el aparato o avanza al siguiente paso de la receta.

Protección contra el sobrecalentamiento

El aparato dispone de una protección contra el sobrecalentamiento. En cuanto deje de haber agua en el vaso mezclador **5** y eso haga que la temperatura sea demasiado elevada, el aparato se apagará automáticamente.

En ese caso, retira el enchufe **15** de la red y deja que el aparato se enfríe.

Hecho esto, podrás poner de nuevo el aparato en marcha con agua.

Cuando el vaso mezclador **5** esté caliente (60 °C) o demasiado caliente, aparecerá respectivamente una ventana con el mensaje correspondiente en la pantalla táctil **7**. Pulsa en **ACEPTAR** y sigue, dado el caso, las instrucciones que aparezcan en la pantalla.

Mientras el anillo LED parpadee, el vaso mezclador **5** estará sobrecalentado.

Valores indicativos para la cocción al vapor

- Al colocar los alimentos tenga cuidado de que permanezcan libres algunas ranuras del accesorio de vapor **2 / 3** o del accesorio de cocción **19**. Únicamente de este modo el vapor podrá distribuirse libremente y los ingredientes se cocinarán de forma homogénea. Dado que la cesta de cocción es más pequeña, se pueden procesar menos alimentos al mismo tiempo.
- El vaso medidor **24** debe retirarse de la tapa **23** durante la cocción al vapor con el accesorio de cocción **19**. Ten en cuenta también las indicaciones de la receta.

Alimento	Cantidad	Tiempo de Cocción
Hortaliza		
Brócoli, en ramitos	500 g	12 minutos
Calabacines, en rodajas de 5 mm de grosor	500 g	12 minutos
Champiñones, en láminas	250 g	15 minutos
Col, en tiras	500 g	12 minutos
Coles de Bruselas, enteras	500 g	12 minutos
Coliflor, en ramitos	500 g	15 minutos
Colinabo, en bastoncillos de 1 cm de grosor	500 g	15 minutos
Espárragos, enteros	500 g	18 minutos
Espinacas, frescas	250 g	7 minutos
Guisantes, congelados	250 g	8 minutos
Hinojo, en trozos de 1 cm de grosor	500 g	12 minutos
Judías verdes, enteras	500 g	10 minutos
Patatas, peladas y en cuartos	800 g	15 minutos
Patatas, pequeñas, con piel	800 g	15 minutos
Pimiento, en tiras de 1 cm de grosor	500 g	10 minutos
Puerro, en rodajas de 1 cm de grosor	500 g	6 minutos
Tirabeques, enteros	200 g	8 minutos
Zanahorias, en rodajas de 3 mm de grosor	500 g	12 minutos
Zanahorias, enteras y muy finas	500 g	12 minutos
Fruta		
Albaricoques, por la mitad	500 g	10 minutos
Ciruelas, por la mitad	500 g	12 minutos
Manzanas, en cuartos	500 g	12 minutos
Melocotones, por la mitad	500 g	10 minutos

Alimento	Cantidad	Tiempo de Cocción
Peras, en cuartos	500 g	12 minutos
Carne		
Albóndigas	500 g	15 minutos
Pechuga de pavo deshuesada, en trozos	500 g	12 minutos
Pechuga de pavo deshuesada, entera	150 g	15 minutos
Pechuga de pollo deshuesada, en trozos	500 g	12 minutos
Pechuga de pollo deshuesada, entera	150 g	15 minutos
Pescado		
Gambas, crudas	250 g	10 minutos
Lomo de abadejo	1 - 4 trozos de 200 g, 2 cm de grosor	12 minutos
Lomo de salmón	1 - 4 trozos de 300 g, 3 - 4 cm de grosor	12 minutos
Mejillones	1 kg	15 minutos
Trucha, entera	2 undidades de 250 g	15 minutos

12.5 Cocer huevos

Con el programa **COCER HUEVOS** podrás cocer hasta 5 - 6 huevos al mismo tiempo.

Inicio del programa



1. El aparato está encendido y muestra el menú de programa.
2. Llena el vaso mezclador **5** con 0,5 l de agua fría.
3. Introduce los huevos en el accesorio de cocción **19** y colócalo en el vaso mezclador **5**.
4. Cierra la tapa **23** del vaso mezclador.
5. Selecciona el programa **COCER HUEVOS**.
6. Selecciona ahora:
 - El tamaño de los huevos:
PEQUEÑO / MEDIANO / GRANDE
 - Y el grado de dureza:
YEMA BLANDA / PASADO POR AGUA / HUEVO DURO.
7. Toca en **INICIO**. En la pantalla aparecerá **COCIENDO HUEVOS...**
El reloj empezará a avanzar en cuenta atrás y se cocerán los huevos.
8. Una vez transcurrido el tiempo ajustado se escuchará una señal breve y en la pantalla **7** aparecerá **LISTO**.
9. Abre cuidadosamente la tapa del vaso mezclador **23** y retira el accesorio de cocción **19** con ayuda de la espátula **21**.
10. Si es necesario, refresca los huevos con agua fría.
11. Pulsa el interruptor de encendido/apagado **6** para desconectar el aparato o avanza al siguiente paso de la receta.

12.6 Cocción sous-vide

Con el programa **COCCIÓN SOUS-VIDE** podrás preparar alimentos sellados al vacío a fuego lento y sin que se desmenucen.

Información general sobre el programa

- Tiempo preajustado: 6 h (modificable de 1 min. a 12 h)
- Temperatura preajustada: 60 °C (modificable de 40 a 85 °C)
- Velocidad preajustada: 1 (fija)
- Las bolsas deben protegerse de las cuchillas del accesorio con cuchillas **18**. Para ello, introduce las bolsas en el accesorio de cocción **19**.

Inicio del programa

1. El aparato está encendido y muestra el menú de programa.
2. Introduce los alimentos al vacío en el accesorio de cocción **19** y colócalo en el vaso mezclador **5**.
3. Llena de agua el vaso mezclador **5** hasta que todos los alimentos queden cubiertos de agua.

NOTA: al hacerlo, ten en cuenta la cantidad de llenado máxima.

4. Coloca la tapa **23** sobre el vaso mezclador y ciérrala.



5. Selecciona el programa **COCCIÓN SOUS-VIDE**.
6. Ajusta la temperatura y el tiempo.
7. Toca en **INICIO**.
Una vez transcurrido el tiempo de precalentamiento a la temperatura ajustada, el reloj empezará a avanzar en cuenta atrás. Una vez transcurrido el tiempo ajustado se escuchará una señal breve y en la pantalla **7** aparecerá **LISTO**.
8. Abre cuidadosamente la tapa del vaso mezclador y retira el accesorio de cocción **19** con ayuda de la espátula **21**.
9. Pulsa el interruptor de encendido/apagado **6** para desconectar el aparato o avanza al siguiente paso de la receta.

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

Producto	Peso (aprox. 4 raciones)	Tiempo de cocción	Poco hecho	En su punto poco hecho	En su punto	Muy hecho
Carne						
Lomo de corzo, suelto	600 g	1 h	-	52 °C	55 °C	62 °C
Bistecs de ternera	4 piezas (180 g cada una, 2 - 3 cm de grosor)	1 h	52 °C	55 °C	58 °C	62 °C
Solomillo de ternera	800 g	2 h	-	54 °C	59 °C	-
Cuello de cerdo	800 g	2 h 30 min	-	60 °C	65 °C	72 °C
Solomillo de cerdo	600 - 800 g	1 h 30 min	-	56 °C	59 °C	63 °C
Pechuga de pollo	4 piezas (150 g cada una, 3 - 4 cm de grosor)	50 min	-	-	-	70 °C
Pechuga de pato	2 piezas (300 g cada una, 2 - 3 cm de grosor)	70 min	-	58 °C	60 °C	70 °C
Solomillo de corde- ro	500 g	45 min	-	62 °C	65 °C	70 °C
Pescado						
Filete de salmón	4 piezas (125 g cada una, 2 - 3 cm de grosor)	40 min	40 °C poco hecho	45 °C tierno	50 °C firme	65 °C muy hecho

Producto	Peso (aprox. 4 raciones)	Tiempo de cocción	Poco hecho	En su punto poco hecho	En su punto	Muy hecho
Langostinos	20 unidades	25 min	40 °C poco hecho	45 °C tierno	50 °C firme	56 °C muy hecho
Verdura						
Espárrago verde	400 g	20 min	-	-	-	85 °C
Zanahorias	400 g (cortar a la mitad y a lo largo las zanahorias gruesas)	1 h	-	-	-	85 °C
Judías verdes	400 g	1 h	-	-	-	85 °C
Fruta						
Piñas / melocotones / albaricoques / cerezas lavados, limpios, sin hueso y, si se desea, cortados en trozos	400 g	1 h	-	-	-	85 °C
Manzanas / peras lavadas, limpias, sin hueso y cortadas en rodajas	400 g	25 min	-	-	-	85 °C

12.7 COCCIÓN LENTA

Con el programa **COCCIÓN LENTA** podrás estofar carne lentamente, p. ej., para preparar pulled pork o gulash. Esto resulta especialmente adecuado para cortes menos nobles del animal. Los giros de las cuchillas se controlan automáticamente.

Información general sobre el programa

- Tiempo preajustado: 4 h (modificable de 1 min. a 8 h)
- Temperatura preajustada: 90 °C (modificable de 37 a 95 °C)
- Velocidad preajustada: 1 (fija)

Inicio del programa



1. El aparato está encendido y muestra el menú de programa.
2. Introduce los alimentos en el vaso mezclador **5**.
3. Cierra la tapa **23** para el vaso mezclador.
4. Selecciona el programa **COCCIÓN LENTA**.
5. Ajusta la temperatura y el tiempo.
6. Toca en **INICIO**.
El reloj empezará a avanzar en cuenta atrás.
7. Una vez transcurrido el tiempo ajustado se escuchará una señal breve y en la pantalla aparecerá **LISTO**.
8. Abre cuidadosamente la tapa **23** del vaso mezclador **5** y retira los alimentos.
9. Pulsa el interruptor de encendido/apagado **6** para desconectar el aparato o avanza al siguiente paso de la receta.

Con el programa **COCCIÓN LENTA**, el proceso de cocción tiene lugar dentro de un líquido. Según el gusto y en función del producto utilizado, este líquido

puede ser, p. ej., caldo, zumo, agua o vino. Pueden añadirse especias y alimentos adicionales si se desea.

Producto	Peso (aprox. 4 raciones)	Paso de la receta	Tecla COCCIÓN LENTA	
Carne			Tiempo de cocción	Temperatura
Asado de ternera/carne de ternera cocida	Pieza de 800 g	Añadir en el vaso mezclador con 1 litro de caldo de carne	6 h	85 °C
Gulash de ternera estofada	800 g en dados de 2 x 3 cm de tamaño	Añadir en el vaso mezclador con 500 ml de caldo de carne	4 h	85 °C
Asado de cerdo	Pieza de 800 g	Añadir en el vaso mezclador con 1 litro de caldo de carne	6 h	85 °C
Gulash de cerdo estofado	800 g en dados de 2 x 3 cm de tamaño	Añadir en el vaso mezclador con 500 ml de caldo de carne	4 h	85 °C
Pechuga de pollo frita en tiras	800 g en tiras, aprox. 1 cm de grosor	Añadir en el vaso mezclador con 500 ml de caldo de carne	1 h	90 °C
Pescado				
Potaje de pescado	1 kg de verdura limpia, lavada y cortada en trozos pequeños, 500 g de filete de pescado listo para cocinar y sin piel en trozos pequeños, especias	Añadir la verdura en el vaso mezclador con 1 litro de caldo de verdura o de pescado. Añadir el pescado.	2 h	85 °C
			máx. 30 min	70 °C
<p>NOTA: al preparar un potaje, no añadir el pescado hasta el final. El pescado no debería cocinarse en el potaje durante más de 30 min para evitar que se desintegre.</p>				

Producto	Peso (aprox. 4 raciones)	Paso de la receta	Tecla COCCIÓN LENTA	
Verdura				
Potaje de verduras	1 kg de verdura limpia, lavada y cortada en trozos pequeños, especias	Añadir la verdura en el vaso mezclador con 1 litro de caldo de verdura.	2 h	90 °C
Fruta				
Compota	800 g de fruta lavada, limpia, sin hueso y cortada en dados de 2 cm de tamaño máx.	Añadir la fruta en el vaso mezclador con 100 ml de agua y 3 cucharadas de azúcar.	2 h	90 °C
Puré de manzana, puré de ciruela	1,2 kg de fruta lavada, limpia, sin hueso y cortada en dados de 2 cm de tamaño máx.	Añadir la fruta en el vaso mezclador con 200 ml de zumo de frutas tamizado.	5 h, a continuación hacer puré con el vaso medidor insertado durante 1 min al nivel 10	80 °C

12.8 Fermentar

Con el programa **FERMENTAR** podrás preparar yogur y verdura agri dulce en conserva, como p. ej., encurtidos mixtos.

Información general sobre el programa

- Tiempo preajustado: 8 h (modificable de 1 min. a 12 h)
- Temperatura preajustada: 40 °C (modificable de 37 a 65 °C)
- Velocidad preajustada: 1 (fija)
- El yogur se puede preparar tanto en tarros como directamente en el vaso mezclador.

Inicio del programa



1. El aparato está encendido y muestra el menú de programa.
2. Introduce los alimentos en el vaso mezclador **5** o el accesorio de cocción al vapor **2 / 3**.
3. Cierra la tapa **23 / 1** correspondiente.
4. Selecciona el programa **FERMENTAR**.
5. Ajusta la temperatura y el tiempo.
6. Toca en **INICIO**.
El reloj empezará a avanzar en cuenta atrás. Durante los primeros 5 minutos el accesorio con cuchillas **18** gira, después dejará de hacerlo.
7. Una vez transcurrido el tiempo ajustado se escuchará una señal breve y en la pantalla aparecerá **LISTO**.
8. Abre cuidadosamente la tapa **23 / 1** y retira los alimentos.
9. Pulsa el interruptor de encendido/apagado **6** para desconectar el aparato o avanza al siguiente paso de la receta.

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

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

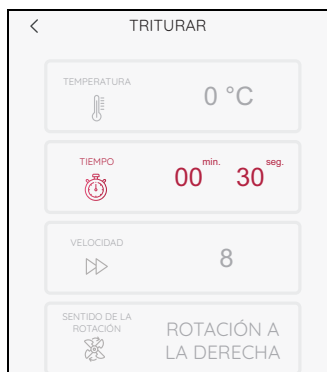
12.9 Triturar

Con el programa **TRITURAR** podrás triturar alimentos, p. ej., para sopas y salsas.

Información general sobre el programa

- Tiempo preajustado: 30 s (modificable de 1 s a 2 min.)
- Temperatura preajustada: 0 °C (fija)
- Velocidad preajustada: 8 (fija)

Inicio del programa



1. El aparato está encendido y muestra el menú de programa.
2. Selecciona el programa **TRITURAR**.
3. Introduce los alimentos en el vaso mezclador **5**.
4. Cierra la tapa **23** del vaso mezclador.
5. Toca en **INICIO**.
Una vez transcurrido el tiempo ajustado se escuchará una señal breve y en la pantalla aparecerá **LISTO**.
6. Abre cuidadosamente la tapa del vaso mezclador **5** y retira los alimentos.
7. Pulsa el interruptor de encendido/apagado **6** para desconectar el aparato o avanza al siguiente paso de la receta.

12.10 Smoothie

Con el programa **SMOOTHIE** podrás preparar deliciosos batidos ricos en vitaminas.

Información general sobre el programa

- Tiempo preajustado: 1 min. (modificable de 1 s a 2 min.)
- Temperatura preajustada: 0 °C (fija)
- Velocidad preajustada: 10 (fija)

Inicio del programa



1. El aparato está encendido y muestra el menú de programa.
2. Introduce los alimentos en el vaso mezclador **5**.
3. Cierra la tapa **23** del vaso mezclador.
4. Selecciona el programa **SMOOTHIE**.
5. Toca en **INICIO**.
Una vez transcurrido el tiempo ajustado se escuchará una señal breve y en la pantalla aparecerá **LISTO**.
6. Abre cuidadosamente la tapa del vaso mezclador **5** y retira los alimentos.
7. Pulsa el interruptor de encendido/apagado **6** para desconectar el aparato o avanza al siguiente paso de la receta.

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

Tecla SMOOTHIE			
	Para un batido de fruta y verdura blandas	1 minuto y 30 segundos para un batido de fruta y verdura más firmes	2 minutos para un batido de fruta y verdura duras
FRUTA (lavada, limpia, pelada, sin hueso y cortada en trozos gruesos)	Bayas, plátanos, uvas, kiwi maduro, pulpa de cítricos, melón, maracuyá, cerezas, ciruelas, ciruelas amarillas	Mango, kiwi más firme, manzanas, peras, melocotones, albaricoques, ruibarbo, nectarinas	Manzanas más firmes, peras más firmes, nectarinas más firmes
VERDURA (lavada, limpia, pelada, sin hueso y cortada en trozos gruesos)	Tomates, aguacate, pepino, hojas de lechuga (sin tallo/tronco)	Apio, remolacha (cocida), maíz (de lata), pimiento, cebolletas, col rizada (sin tronco), hinojo, pimientos morrones	Zanahorias, rabanitos, calabacín, colinabo, raíz de apio, calabaza Hokkaido, hojas de lechuga con tallos
OTROS	Manteca de cacahuete, hojitas de hierbas, especias (p. ej., canela, jengibre, vainilla), edulcorantes (p. ej., miel, zumo espeso de agave)	Copos de avena, helado	Hielo triturado, frutos secos

12.11 Hervir arroz

Con el programa **COCER ARROZ** puedes hervir arroz.

Información general sobre el programa

- Tiempo preajustado: 30 min. (modificable de 1 s a 40 min.)
- Temperatura preajustada: 100 °C (fija)
- Velocidad preajustada: 1 (fija)

Inicio del programa



1. El aparato está encendido y muestra el menú de programa.
2. Selecciona el programa **COCER ARROZ**.
3. Introduce los alimentos en el vaso mezclador **5**.
4. Cierra la tapa **23** para el vaso mezclador.
5. Toca en **INICIO**.
Una vez transcurrido el tiempo ajustado, el anillo LED dejará de parpadear, se iluminará en blanco y en la pantalla aparecerá **LISTO**.
6. Abre cuidadosamente la tapa del vaso mezclador **5** y retira los alimentos.
7. Pulsa el interruptor de encendido/apagado **6** para desconectar el aparato o avanza al siguiente paso de la receta.

12.12 Calentar agua

Con el programa **CALENTAR AGUA** puedes poner a hervir agua.

Información general sobre el programa

- Tras el inicio, el programa funciona hasta que el agua hierva.
- Con este programa puedes calentar como máximo 1,5 litros de agua.

Inicio del programa



1. El aparato está encendido y muestra el menú de programa.
2. Selecciona el programa **CALENTAR AGUA**.
3. Vierte el agua en el vaso mezclador **5**.
4. Cierra la tapa **23** para el vaso mezclador.
5. Toca en **INICIO**.
Cuando el agua hierva, el anillo LED dejará de parpadear y se iluminará en blanco. Pasados unos segundos aparecerá en la pantalla **LISTO**
6. Abre cuidadosamente la tapa del vaso mezclador **5** y retira el agua.
7. Pulsa el interruptor de encendido/apagado **6** para desconectar el aparato.

13. Recetas

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

13.1 Los botones más importantes

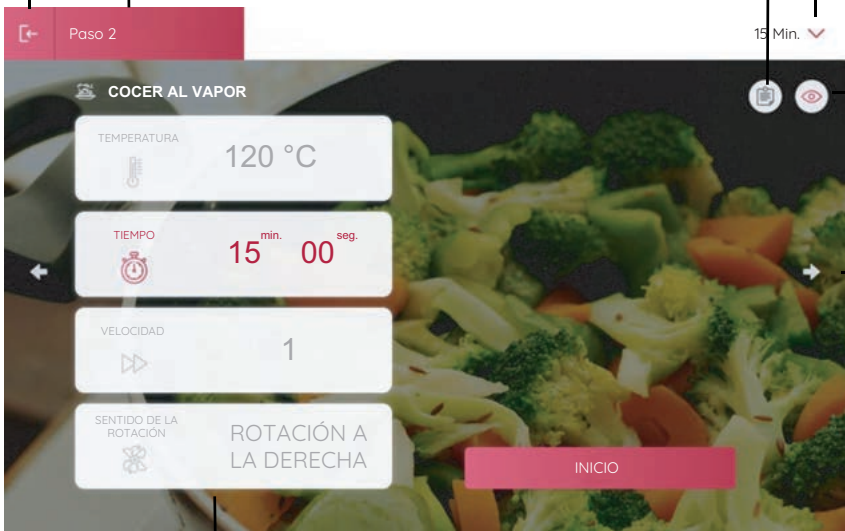
Volver al principio de la receta. El paso actual puede guardarse. Si aquí se muestra una X y tú la pulsas, aparecerá el menú de recetas.

Esta barra te indica el progreso en la preparación de la receta.

Muestra y oculta la información de pantalla

Abre una ventana con todos los pasos de trabajo

Abre una ventana para tus notas



Indicador del paso de trabajo actual. Los campos en gris no pueden modificarse.

Las teclas de flecha llevan al paso de trabajo anterior/siguiente.

Toca en **INICIO**, **DETENER** o **PAUSA** para dar la orden correspondiente.

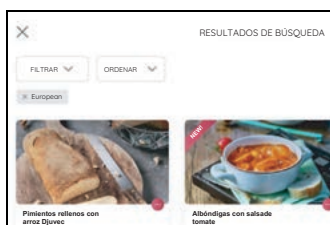
13.2 Generalidades sobre las recetas

- Cuando se entrega el *Monsieur Cuisine smart* tiene muchas recetas almacenadas en la memoria.
- Mediante la conexión a Internet y tu cuenta de miembro se cargarán nuevas recetas en la memoria. No te olvides de iniciar sesión, si es necesario.
- Puedes variar el proceso modificando la temperatura, el tiempo o la velocidad de removido y mezcla. En este caso será útil haber cocinado la receta antes varias veces si deseas cambiar algo.
- La cantidad de alimentos indicada en el libro de recetas se refiere a la cantidad de alimentos todavía sin pelar.

Acceso al menú



- Pulsa la tecla **RECETAS** para abrir el menú. Aparecerá una serie de fotos de recetas. Puedes hojear la lista. Para ello, simplemente pasa el dedo hacia arriba o hacia abajo por la pantalla.
- Para abrir una receta, toca la foto.

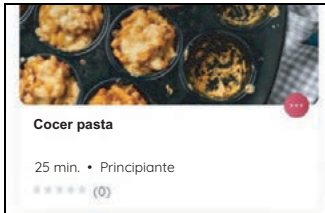


Salir de una receta

- Si deseas salir de una receta, esto es lo que debes hacer:
 - Pulsa arriba a la izquierda la tecla [←]. En la siguiente ventana, puedes guardar el paso de trabajo actual de la receta.
 - Aparece la página de inicio de la receta. Pulsa arriba a la izquierda la tecla de flecha < para acceder al menú principal de las recetas.

Datos básicos de las recetas

Encontrarás 4 datos básicos de información en el borde inferior de la ilustración de la receta.



- el nombre de la receta
- la duración aproximada de la preparación
- el grado de dificultad
- cuántas estrellas ha recibido la receta de otros usuarios







Esta información no puede modificarse.

Trabajo con el menú Recetas

- Pasa un dedo por la lista de recetas para pasar de una a otra. Lo mismo se aplica también para otras listas o para ajustar valores como el tiempo o la temperatura.
- Pasa el dedo por la pantalla
 - hacia arriba/abajo (p. ej., para mostrar más categorías)
 - o a la izquierda/derecha (p. ej., para mostrar más recetas de una categoría).
- Presiona una tecla (botón) para iniciar la función correspondiente, p. ej., una receta.

13.3 Recetas: botones importantes

Los símbolos no aparecen todos al mismo tiempo, sino solo cuando son necesarios.

Botón	Acción
X	Cancela la receta y vuelve a la vista general de recetas.
< >	Pulsando las teclas de flecha se accede al paso anterior o posterior de la receta.
	Puedes cargar la receta en la agenda semanal o, si ya está allí, eliminarla de la agenda semanal. Aquí se pueden cargar los vídeos disponibles. Si no hay ninguno, el punto del menú no se mostrará. Simplemente toca el botón.
	La receta no está guardada en la lista de favoritas. Basta con tocarla y la receta se añadirá a la lista de favoritas.
	La receta está guardada en la lista de favoritas. Basta con tocarla y la receta se borrará de la lista de favoritas.
	Después de tocar puedes escoger si deseas compartir la receta en Facebook o Twitter. Simplemente pulsa la tecla correspondiente y sigue las instrucciones en la pantalla.
	Oculto y muestra la información sobre el paso actual de la receta. En el siguiente paso la información se vuelve a mostrar automáticamente.
	Después de tocar aparece una ventana. En ella puedes introducir tus notas para la receta actual. Toca en el campo, introduce tu texto y guarda la nota.

13.4 Buscar recetas



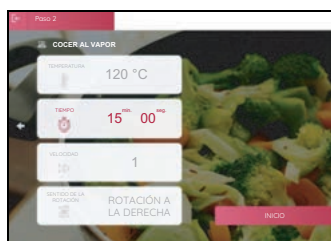
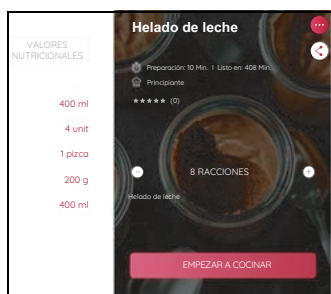
1. En el menú de recetas, toca en el campo **BÚSQUEDA**.
2. En la siguiente ventana, toca en la barra de arriba en la palabra **Buscar recetas por nombre**. En la pantalla aparece un teclado.
3. Introduce ahora lo que estás buscando, p. ej., un nombre de receta o un ingrediente.
4. Mientras introduces los datos, aparecerán sugerencias en el campo de abajo. Toca en una de las sugerencias o toca en la lupa y después en una sugerencia de la lista.
5. Al tocar la receta, esta se abrirá. Ahora ya podrás cocinar con ella como de costumbre.

Existen también otras formas de buscar una receta.

Puedes:

- simplemente hojear el menú de recetas,
- delimitar la selección de recetas utilizando la función de filtro,
- buscar en las recetas a través de la aplicación y del sitio web.

13.5 Seleccionar y cocinar una receta



1. Si deseas cocinar una receta, pulsa en la foto o el nombre de la receta. Aparecerá una ilustración con los datos básicos de la receta.
2. En la nueva ventana podrás elegir entre la indicación de los ingredientes, los pasos de trabajo individuales y los valores nutricionales. Simplemente toca la tecla correspondiente.



3. Pulsa el botón de abajo para iniciar el proceso. Se mostrará el primer paso de trabajo.
4. Realiza el primer paso de trabajo y accede a continuación al siguiente. Para ello tienes varias posibilidades.
 - Pulsa en la pantalla la tecla **>**,
 - gira el regulador giratorio a la derecha,
 - o pasa el dedo por la pantalla de un lado a otro.
5. Cuando la pantalla muestre la indicación de temperatura, tiempo, velocidad y dirección de rotación, podrás iniciar directamente el proceso. Para ello, pulsa en **INICIO**.
 - Los valores ya están predeterminados, pero también podrás adaptarlos. Para ello, toca simplemente en el campo y a continuación efectúa los ajustes.

NOTA: los campos que aparecen en gris no pueden modificarse.

6. Ahora avanza paso a paso por la receta.
7. Después del último paso de trabajo, se escuchará una melodía y aparecerá el texto **¡QUE APROVECHE!**.

13.6 Guardar las recetas favoritas

En la vista general de las recetas o en la página de inicio de una receta verás un símbolo de corazón.

	<p>La receta no está guardada en la lista de favoritas. Basta con tocarla y la receta se añadirá a la lista de favoritas. Esta se cargará automáticamente en tu cuenta de miembro una vez que hayas iniciado sesión y podrá visualizarse y controlarse desde todos los aparatos. Esto se aplica únicamente a las recetas de Monsieur Cuisine smart.</p>
	<p>La receta está guardada en la lista de favoritas. Basta con tocarla y la receta se borrará de la lista de favoritas.</p>

NOTA: si no has iniciado sesión en tu cuenta de miembro al conectarte por primera vez (Capítulo "Encender y conectar a Internet por primera vez" en la página 14), podrás hacerlo en cualquier momento (véase "Cuenta de usuario: iniciar sesión en la cuenta Lidl" en la página 26).

13.7 Nueva receta: ¿Cómo, cuándo, dónde?

¿Cómo puedo recibir nuevas recetas?

Las nuevas recetas se cargan automáticamente en el *Monsieur Cuisine smart*. No es posible cargar manualmente nuevas recetas.

Los requisitos previos para recibir nuevas recetas son los siguientes:

- Tu aparato debe estar conectado a Internet y a nuestro servidor.
- Necesitarás una cuenta de miembro con la que hayas iniciado sesión en el *Monsieur Cuisine smart* (véase "Cuenta de usuario: iniciar sesión en la cuenta Lidl" en la página 26).
- El aparato no debe apagarse con el interruptor de encendido/apagado.

¿Cuándo recibiré nuevas recetas?

- En cuanto haya nuevas recetas disponibles, estas se cargarán automáticamente.
- Debido a la gran cantidad de aparatos no se cargará en todos ellos un nuevo juego de recetas en un día. Es posible que pasen algunos días para que las nuevas recetas se carguen en todos los *Monsieur Cuisine smart*. Así que nada de ponerse nervioso a si hay amigos o amigas que ya han recibido nuevas recetas.
- Si tu aparato está apagado con el interruptor de encendido/apagado o no está conectado a la red eléctrica, no se cargarán nuevas recetas. Después de encender, conectarte a Internet e iniciar sesión en tu cuenta de miembro se vuelven a añadir nuevas recetas.

¿Dónde están las nuevas recetas?

- Todas las recetas nuevas se agrupan en la categoría **NUEAVAS RECETAS**. Allí permanecen aprox. cuatro semanas.
 - En el símbolo de la campana arriba a la derecha aparece un punto cuando hay nuevas recetas disponibles.
1. Toca en la campana.
 2. Aparece una lista con las nuevas recetas.
 3. Toca en una de las recetas y se abrirá el menú **NUEAVAS RECETAS**.
 4. Toca en la receta que desees preparar.
- Las nuevas recetas están marcadas como recetas nuevas durante aprox. cuatro semanas.
 - Las recetas a las que ya hayas accedido dejarán de estar marcadas como nuevas.
 - Además, todas las recetas nuevas se incluyen inmediatamente después de cargarlas en todas las demás listas.

13.8 Filtrar recetas

Debido a la gran cantidad de recetas, a veces resulta útil limitar la selección. La próxima vez que vayas a hojear las recetas, prueba antes simplemente a filtrarlas.

1. Accede al menú de las recetas.
2. Toca en el campo **FILTRAR**. Se abrirá una ventana con los distintos filtros.
3. Toca ahora una o varias teclas o desplaza los reguladores deslizables del tiempo de cocción. Tan solo se mostrarán las recetas que correspondan a tu selección.
4. Toca en **APLICAR** y aparecerá la vista general con las recetas que se ajusten.

NOTA: si no aparece ninguna receta, es posible que debas borrar uno o dos filtros. Esto se debe a que no había ninguna receta para esa combinación. También es posible que no haya ninguna receta para un solo filtro.

5. Para volver a desactivar un filtro/todos los filtros:
 - Toca de nuevo el botón.
 - Si has establecido varios filtros, toca en **RESTABLECER** para desactivar todos los filtros.
 - Si se apaga el aparato, se borrarán también los ajustes para los filtros.

13.9 Ordenar las recetas

Selecciona uno de los puntos del menú predeterminados para modificar el orden de visualización de las recetas.

1. Accede al menú de recetas.
2. Toca en el campo **ORDENAR**.
3. Toca ahora en uno de los campos y las recetas se mostrarán en un nuevo orden.
 - **Favoritas**: las recetas a las que se ha accedido más veces se muestran en primer lugar. Esta selección está preajustada.
 - **Más recientes**: las nuevas recetas se muestran en primer lugar.
 - **Las mejor valoradas primero**: las recetas con las valoraciones más altas se muestran en primer lugar.
4. Al apagar el aparato, el ajuste previo volverá a activarse.

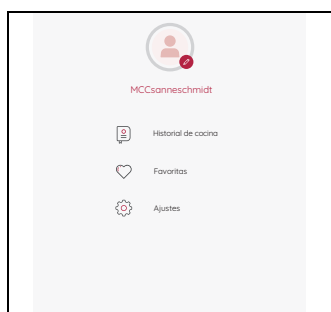
13.10 La agenda semanal de recetas

Para una planificación óptima, puedes añadir distintas recetas a una agenda semanal.

Para usar esta función, inicia sesión con tu cuenta Lidl.

Los datos se sincronizan con la aplicación en tu smartphone.

Añadir recetas





1. Toca en el símbolo ☰ para acceder al menú de información.
2. Toca en *Planificador semanal*. Se abrirá la agenda semanal.
3. Toca en *Explorar recetas*. Se abrirá la lista de recetas.
4. Toca en la receta deseada ⋯. Se abrirá una ventana.
5. Toca en *Añadir al planificador semanal* para guardar la receta en la lista semanal.
6. Marca el día deseado y toca en **AÑADIR AL PLANIFICADOR SEMANAL**. Se confirma brevemente el guardado.

NOTA: también puedes pulsar en otros lugares el botón *Añadir al Planificador semanal*. Tócalo y la receta se añadirá a la agenda semanal.



Iniciar receta de la agenda semanal

Toca en la ilustración de la receta deseada y se abrirá la receta.

Modificar fecha para la receta

1. Toca en el símbolo  para acceder al menú de información.
2. Toca en *Planificador semanal*. Se abrirá la agenda semanal.
3. En la foto de la receta, pulsa arriba a la derecha en .
4. Toca en *CAMBIAR FECHA* para guardar la receta para otro día en la lista semanal.
5. Marca el día de la semana y pulsa a continuación en *GUARDAR*. La receta aparecerá en el nuevo lugar de la agenda.

Borrar receta de la agenda semanal

1. Toca en el símbolo  para acceder al menú de información.
2. Toca en *Planificador semanal*. Se abrirá la agenda semanal.
3. En la foto de la receta, pulsa arriba a la derecha en .
4. Toca en *Eliminar* para borrar la receta de la agenda semanal. Se confirma el borrado y la receta ya no se mostrará en la agenda semanal.

Funciones adicionales

Toca en la flecha de la parte superior junto al mes/año para cambiar entre la vista de semana y mes.

Pasa el dedo hacia arriba y abajo para hojear las semanas.

14. Control de voz con Google Assistant

NOTA: por motivos de seguridad, el *MC smart* no puede encenderse ni apagarse, ni es posible iniciar un proceso de cocción a través del control de voz.

Tu *MC smart* también puede controlarse por voz a través de la aplicación Google Home.

Requisitos

- Hay un smartphone o una tablet conectados a tu *MC smart*.
- En tu smartphone/tablet está instalada y activada la aplicación Google Home.
- Tu *MC smart* está encendido.

Generalidades

A través del control de voz de Google Home es posible ejecutar distintas funciones, pero no todas.

Funciones de tus comandos de voz

- Apertura de programas de cocción
- Ajuste del tiempo en los programas de cocción
- Ajuste de la temperatura en los programas de cocción
- Ajuste de la velocidad en los programas de cocción
- Consulta del tiempo restante de un proceso de cocción
- Parada de un proceso de cocción
- Filtrar por categorías de recetas
- Filtrar por categorías de ingredientes

Puedes conectar tu MC smart y la aplicación de Google de la siguiente forma

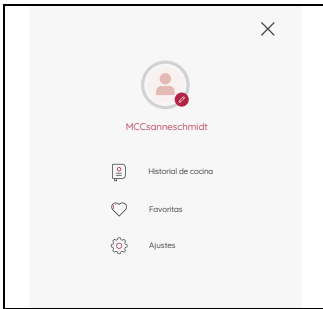
1. Si todavía no lo has hecho:
Registra tu MC smart y la aplicación *Monsieur Cuisine* en tu móvil/tablet en la misma cuenta Lidl.
2. Descarga la aplicación Google Home de la App Store de tu smartphone.
3. Abre la aplicación.
4. Identifícate con tu cuenta de Google.
5. ¿Todavía no has añadido ningún aparato a la aplicación Google Home? Entonces haz clic en **+** (más) en el centro de la pantalla. Si la aplicación ya te muestra aparatos, el símbolo **+** se encuentra en la parte superior izquierda.
6. Haz clic en *Configurar dispositivo*.
7. Selecciona *Funciona con Google*.
8. Toca en el símbolo de la lupa e introduce *Monsieur Cuisine* en la barra de búsqueda.
9. Haz clic en la lista en *Monsieur Cuisine*, para añadir este servicio.

NOTA: si *Monsieur Cuisine* no aparece en la lista, comprueba si tu *MC smart* y la aplicación *Monsieur Cuisine* están registrados en tu móvil/tablet en la **misma** cuenta Lidl.

10. Identifícate con la cuenta Lidl en la que tengas también el *Monsieur Cuisine smart*.
11. Sigue las instrucciones de la aplicación.

15. Menú de información

NOTA: Encontrarás la información sobre el menú *Ajustes* en el capítulo „Ajustes básicos del software“.



1. El símbolo ☰ puede verse en distintos menús. Entre otros, en
 - la pantalla de inicio,
 - el menú principal de *PROGRAMAS*,
 - el menú principal de *RECETAS*.
2. Toca en el símbolo ☰ para acceder al menú de información.

15.1 Mis recetas

En este punto puedes acceder a tus propias recetas. Puedes crear las recetas en el sitio web de *Monsieur Cuisine*. Tus recetas se transfieren a tu *MC smart* si este también está registrado en esta cuenta. Es posible que tu receta tarde algún tiempo en aparecer en el *MC smart*.

1. Accede al sitio web www.monsieur-cuisine.com.
2. Identifícate con tu cuenta Lidl.
3. Introduce tu propia receta y guárdala.
4. Toca en *Mis recetas*. Se abrirá una ventana con tus propias recetas. Toca en una receta para iniciarla.

15.2 Historial de cocina


Aquí podrás hojear la lista de las últimas recetas utilizadas y abrir las recetas para volver a prepararlas.

Si deseas borrar varias recetas, esto es lo que debes hacer:

1. Toca en *Editar*.
2. Toca en todas las recetas que desees borrar.
3. Toca en *Eliminar* y confirma la eliminación en la siguiente ventana.

15.3 Favoritas

Aquí encontrarás todas las recetas que hayas guardado como favoritas. Puedes hojear la lista y acceder directamente a las recetas.

Para eliminar una receta de las favoritas, pulsa en .

15.4 Tutoriales

Aquí encontrarás tutoriales de vídeo con trucos geniales para usar con tu *MC smart*.

1. Toca en *Tutoriales*.
2. Toca en una ilustración para iniciar el tutorial.
3. Para detener, toca brevemente en la pantalla.

Para cerrar el tutorial, toca en *<*. Verás de nuevo la ventana de tutoriales.

16. Limpieza y mantenimiento del aparato



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

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



¡PELIGRO de lesiones por cortes!

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

¡PRECAUCIÓN!

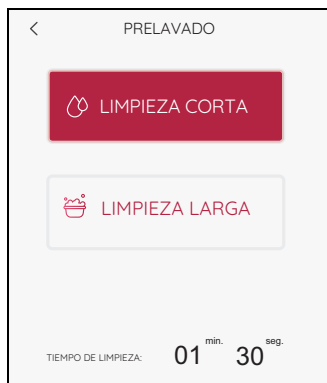
- ⊙ No utilices en ningún caso detergentes abrasivos o que produzcan arañazos. De esta manera se podría dañar el aparato.

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

16.1 Conservación

- Guarda el aparato protegido del polvo y la suciedad y fuera del alcance de los niños.

16.2 Prelavado



1. Coloca el vaso mezclador **5** en el aparato.
2. Llena el vaso mezclador con 0,5 l de agua. Puedes añadir al agua un poco de detergente suave.
3. Coloca la tapa **23** sobre el vaso mezclador.
4. Selecciona el programa **PRELAVADO**.
5. Escoge ahora entre:
 - **LIMPIEZA CORTA** (1 min. 30 s) o
 - **LIMPIEZA LARGA** (1 min. 45 s)
6. Pulsa en **INICIO**. El programa comienza con el proceso de enjuague y el tiempo avanza en cuenta atrás.

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

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

16.3 Limpieza del aparato básico

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

16.4 Limpieza en el lavavajillas

Las siguientes piezas son aptas para el lavavajillas:

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

En ningún caso deben limpiarse en el lavavajillas las siguientes piezas:

- Aparato básico **13**

NOTA: asegúrate de retirar el accesorio con cuchillas **18** antes de poner a lavar el vaso mezclador **5** en el lavavajillas.

16.5 Limpieza de los accesorios

1. Enjuaga el vaso mezclador **5** con agua caliente y tira el agua.
2. Retira el accesorio con cuchillas **18** (véase "Insertar y extraer el accesorio con cuchillas" en la página 42) y quita la junta **17** (véase "Limpieza, comprobación y sustitución de las juntas" en la página 112).
3. Limpia a mano el accesorio completo en el fregadero con agua de lavado o en el lavavajillas.
4. Si lo limpias a mano, enjuaga todas las partes con agua limpia.
5. Deja secar completamente todas las piezas antes de volver a usarlas.
6. Vuelve a insertar el accesorio con cuchillas **18** en el vaso mezclador **5** antes del siguiente uso.

16.6 Limpieza, comprobación y sustitución de las juntas

Retira las juntas **17**, **22** y **4** para limpiarlas y comprueba que no presentan daños. Fíjate en posibles alteraciones (p. ej., porosidad del material o desgarros).

- Las juntas retiradas **17**, **22** y **4** pueden lavarse en el lavavajillas.
- Las juntas dañadas **17**, **22** y **4** deben sustituirse por otras nuevas. Puedes solicitar nuevas juntas de forma suplementaria (véase "Solicitar accesorios" en la página 121).

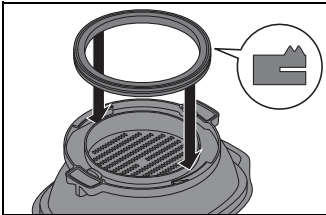
¡PRECAUCIÓN!

- ⊗ Las juntas retiradas **17**, **22** y **4** deben volver a insertarse antes del siguiente uso o sustituirse por otras nuevas. No se permite el funcionamiento sin insertar las juntas **17**, **22** y **4**.
-

Accesorio con cuchillas

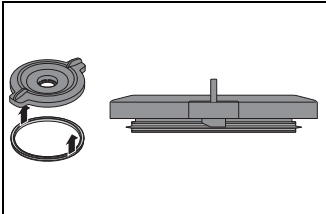
1. Extrae el accesorio con cuchillas **18** del vaso mezclador **5** (véase "Insertar y extraer el accesorio con cuchillas" en la página 42).
2. Retira la junta **17** del accesorio con cuchillas **18**.
3. Coloca de nuevo la junta **17** limpia o una nueva.
4. Vuelve a insertar el accesorio con cuchillas **18** antes del siguiente uso.

Accesorio de cocción al vapor hondo



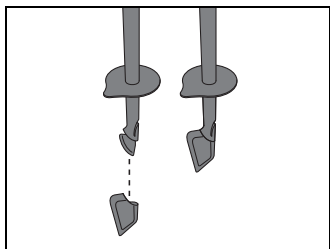
1. Retira la junta **4** de la parte inferior del accesorio de cocción al vapor hondo **3**.
2. Coloca la junta **4** limpia o una nueva en el accesorio de cocción al vapor hondo **3**. La superficie elevada debe quedar visible al colocarse, véase la ilustración. Procura que la junta esté ajustada en plano sobre toda la superficie y no presente ondulaciones.

Tapa del vaso mezclador



1. Retira la junta **22** de la parte inferior de la tapa para el vaso mezclador **23**.
2. Coloca la junta **22** limpia o una nueva en la tapa para el vaso mezclador **23**.

16.7 Limpieza, comprobación y sustitución de la espátula



La espátula **21** tiene una rasqueta de silicona extraíble. Retira la rasqueta de silicona para limpiarla y comprueba que no presenta daños. Fíjate en posibles alteraciones (p. ej., porosidad del material o desgarros).

- Ambas piezas se pueden lavar en el lavavajillas.
- Puedes solicitar una nueva rasqueta de silicona de forma suplementaria (véase "Solicitar accesorios" en la página 121).

16.8 Descalcificación

Al cocer al vapor con agua que contiene cal pueden formarse depósitos de cal en las partes utilizadas, en especial en el vaso mezclador **5**.

Limpieza normal

En la mayoría de los casos, los depósitos de cal pueden eliminarse limpiándolos a mano o en el lavavajillas.

Depósitos de cal ligeros

1. Los depósitos de cal ligeros que no puedan eliminarse mediante una limpieza normal a mano o en el lavavajillas pueden limpiarse con un paño impregnado con un poco de vinagre doméstico.
2. Enjuaga a continuación con agua limpia.

Depósitos de cal importantes

¡PRECAUCIÓN!

- ⊗ No utilices ningún producto descalcificador de venta habitual en comercios, ni tampoco ácido acético o vinagre concentrado. Emplea el siguiente método cuidadoso.

1. Prepara una mezcla de 50 % de vinagre doméstico claro y 50 % de agua hirviendo.
2. Vierte esta mezcla en el vaso mezclador **5** o coloca otras partes con depósitos de cal en un recipiente lleno de esta mezcla.
3. Deja actuar la mezcla durante 30 minutos.

NOTA: dejarlo actuar más tiempo no mejora la descalcificación, pero puede dañar las partes a largo plazo.

4. Enjuaga a continuación con agua limpia.
5. Deja secar completamente las piezas antes de volver a usarlas.

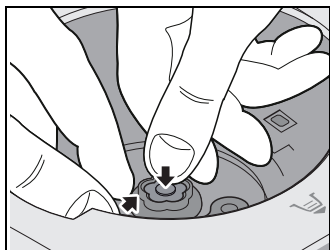
16.9 Reemplazo del alojamiento de las cuchillas

Si procesas cantidades mayores a las indicadas en estas instrucciones (p. ej., masa con más de 1000 g de harina), el alojamiento de las cuchillas **11** puede desgastarse de tal forma que el accesorio con cuchillas **18** deje de girar correctamente.

En ese caso, sustituye el alojamiento de las cuchillas **11** por otro nuevo. Este puede solicitarse de forma suplementaria, con una tapa de silicona **25** incluida (véase "Solicitar accesorios" en la página 121).

En el futuro, ten en cuenta las cantidades máximas indicadas.

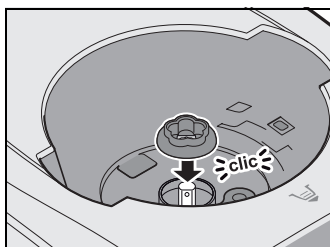
Retirar el alojamiento de las cuchillas viejo



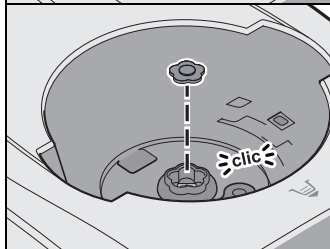
1. Presiona con el pulgar la tapa de silicona **25** agarrando al mismo tiempo por debajo del borde del alojamiento de las cuchillas **11** viejo. Extrae el alojamiento de las cuchillas **11** viejo tirando hacia arriba.

Es posible que debas "sacudir" un poco para que el alojamiento de las cuchillas **11** se pueda sacar.

Insertar un alojamiento de las cuchillas nuevo



2. Coloca el alojamiento de las cuchillas **11** nuevo sobre el eje motor. La muesca del alojamiento de las cuchillas **11** debe colocarse de forma adecuada sobre los lados aplanados del eje motor. El alojamiento de las cuchillas **11** encaja con un "clic" en el eje motor.



3. Coloca la tapa de silicona **25** en el alojamiento de las cuchillas **11**.

17. Averías, causas, subsanación

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



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

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

Averías	Causas	Subsanación
El aparato no arranca.	El vaso mezclador 5 no está insertado correctamente.	Insertar correctamente el vaso mezclador 5 (véase "Insertar el vaso mezclador" en la página 43).
	La tapa 23 o el accesorio de cocción al vapor hondo 3 no están colocados correctamente sobre el vaso mezclador 5 .	Colocar correctamente la tapa 23 o el accesorio de cocción al vapor hondo 3 .
	No hay suministro de corriente.	Comprobar el enchufe 15 , el interruptor de encendido/apagado 6 y, en su caso, el fusible.
La WLAN no se muestra	Tu <i>MC smart</i> solo funciona con una red WLAN con una frecuencia de 2,4 GHz, pero tu enrutador está ajustado a 5 GHz.	Activa la WLAN de 2,4 GHz junto a la WLAN de 5 GHz en el menú de ajustes de tu enrutador y conecta el <i>MC smart</i> con ella.

Averías	Causas	Subsanación
El aparato no puede conectarse a la WLAN.	Tu <i>MC smart</i> solo funciona con una red WLAN con una frecuencia de 2,4 GHz, pero tu enrutador intenta establecer una conexión de 5 GHz.	Pon un nombre nuevo a la WLAN de 2,4 GHz en los ajustes de tu enrutador que se distinga del de la WLAN de 5 GHz. Añade sencillamente, p. ej., «2,4 GHz" al nombre existente y conecta el MC con esta red WLAN. Los otros dispositivos que funcionen con la WLAN de 2,4 GHz y hayan estado conectados con ella anteriormente deberán conectarse de nuevo.
	La frecuencia de 2,4 GHz se ha desconectado en el enrutador.	Vuelve a conectar la frecuencia de 2,4 GHz en el menú del enrutador.
		Comprobar el enchufe 15 , el interruptor de encendido/apagado 6 y, en su caso, el fusible.
Hay líquido por debajo del aparato.	El accesorio con cuchillas 18 no está correctamente insertado y por ello el vaso mezclador 5 tiene fugas.	Insertar correctamente el accesorio con cuchillas 18 (véase "Insertar y extraer el accesorio con cuchillas" en la página 42).
	La junta 17 del accesorio con cuchillas está defectuosa.	Insertar una junta 17 (véase "Limpieza, comprobación y sustitución de las juntas" en la página 112) nueva.
	Ha salido líquido del vaso mezclador 5 y se ha derramado a través de la salida de agua 12 del aparato básico 13 sobre la superficie de trabajo (véase "Salida de agua" en la página 63).	Al mezclar líquidos en el nivel 10 o con la tecla TURBO , el contenido del vaso mezclador 5 debe ser como máximo 2,5 litros, ya que de lo contrario el líquido puede salir disparado. A velocidades inferiores a 10, el vaso mezclador 5 puede llenarse como máximo hasta 3 litros.

Averías	Causas	Subsanación
Por la tapa 23 del vaso mezclador 5 sale líquido.	La junta 22 no está insertada correctamente.	Insertar correctamente la junta 22 (véase "Limpieza, comprobación y sustitución de las juntas" en la página 112).
	La junta 22 está defectuosa.	Insertar una junta 22 (véase "Limpieza, comprobación y sustitución de las juntas" en la página 112) nueva.
No se puede ajustar ninguna temperatura.	Se ha seleccionado una velocidad entre 4 - 10.	Seleccionar una velocidad entre 0 - 3 (véase "Ajuste de la velocidad (NIVEL)" en la página 58).
Los datos que introduzco se modifican continuamente.	Has introducido un dato que no es posible con el programa actual.	Fíjate en la información en la pantalla o en las instrucciones.
El accesorio con cuchillas 18 no gira.	¿Está desgastado el alojamiento de las cuchillas 11 ? Esto puede suceder, p. ej., si acabas de procesar una cantidad demasiado grande de masa.	Sustituye el alojamiento de las cuchillas 11 por otro nuevo (véase "Reemplazo del alojamiento de las cuchillas" en la página 116) y, en el futuro, ten en cuenta las cantidades máximas indicadas.
Hay partes del aparato que se manchan.	Determinados alimentos o especias (p. ej., el curry) pueden manchar el plástico. No se trata de un fallo del aparato.	No es necesario remediarlo, ya que no supone ningún peligro para la salud.
No se puede seleccionar ninguna velocidad superior a 3.	Se ha ajustado una temperatura.	Pon la temperatura a 0 .
Mensajes de error o notas en la pantalla.	Advertencia sobre manejo erróneo.	Sigue las indicaciones en la pantalla.

18. Eliminación

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



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



Embalaje

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

Borrar datos

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

19. Datos técnicos

Modelo:	SKMS 1200 A1
Tensión de la red:	230 V ~ 50 Hz
Clase de protección:	I
Potencia:	1.200 W Batidora: 1.000 W Cocinar: 1.050 W
WIFI:	
Gama de frecuencia:	2.400 Mhz - 2.483,5 Mhz
Potencia de emisión:	< 20 dBm
Cantidad de llenado máxima del vaso mezclador 5 :	3 litros
Carga de peso máxima de la báscula:	5 kg

Notas relativas a la Declaración de conformidad de la UE

Por el presente documento la empresa Butterfly Trading S.à r.l. declara que este producto cumple los requisitos básicos de la Directiva RED 2014/53/UE y de la Directiva RoHS 2011/65/UE + 2015/863/UE.

Puedes encontrar una declaración de conformidad de la UE completa en Internet en la dirección:

<http://butterfly-trading.com/d/389506>

Símbolos empleados

	Seguridad Pr obada. Los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (ProdSG).
	Mediante el marcado CE, Butterfly Trading S.à r.l. declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Los materiales reciclables están marcados con el símbolo de reciclaje (3 flechas). El material puede especificarse mediante el número de reciclaje en el centro (aquí: 21) y/o una abreviatura (aquí: PAP).
	Tensión alterna
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.
	El producto no contiene bisfenol A (BPA).

Queda reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.

Debido al continuo desarrollo del software y del producto, los símbolos pueden cambiar.

20. Solicitar accesorios

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

Solicitar en línea



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

21. Sitio web

Sitio web:

www.monsieur-cuisine.com



22. Garantía de Butterfly Trading S.à r.l.

Estimado cliente,

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

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, conserve su recibo de compra original para futuras referencias. Este documento es necesario como prueba de compra.

Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita o le reembolsaremos el precio de compra. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales

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

Cobertura de la garantía

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

Quedan excluidas de la garantía las piezas de desgaste que están expuestas al desgaste normal y los daños en piezas frágiles, p. ej., interruptores, baterías, lámparas u otras piezas fabricadas en vidrio.

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.

El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

Tramitación de la garantía

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

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo **IAN: 389506_2201** y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.

- Si aparece algún fallo en el funcionamiento o algún otro defecto, póngase en contacto **por teléfono** o por **correo electrónico** con el servicio técnico que figura más abajo.
- Puede enviar el producto defectuoso de forma gratuita a la dirección del servicio técnico proporcionada, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la descripción de la deficiencia, especificando cuándo se ha producido.

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



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **389506_2201**.

Periodo de final de vida útil: 2 años después de la expiración de la garantía

Tras expirar la garantía, el fabricante sigue ofreciendo asistencia técnica durante un periodo de 2 años. Todas las piezas de desgaste y el repuesto de las mismas están disponibles para el cliente sujetos a gastos. Si durante el periodo de garantía y el periodo de final de vida útil se produce un problema de seguridad debido a la ausencia de la función de actualización OTA del firmware, todos los costes por las piezas de repuesto afectadas y la reparación serán asumidos

por el fabricante. Además de ello, se facilitará una solución para el firmware. No se asumirá responsabilidad por daños patrimoniales ni consecuentes.



Servicio técnico

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

IAN: 389506_2201



Distribuidor

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

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

Butterfly Trading S.à r.l.

53 Bd Royal
2449 Luxembourg
LUXEMBOURG

Estado de las informaciones:

09/2022 ID: SKMS 1200 A1_22_V1.2

IAN 389506_2201

