

SILVERCREST®



MONSIEUR CUISINE CONNECT SKMC 1200 E5

CH IT

MONSIEUR CUISINE CONNECT

Manuale di istruzioni per l'uso

IAN 367850_2010

CH

Indice

1. Panoramica	4
2. Panoramica dei simboli	6
3. Uso conforme	7
4. Istruzioni per la sicurezza	8
5. Materiale in dotazione	10
6. Prima accensione collegamento a internet	10
7. Panoramica delle funzioni	12
8. Segnali luminosi, acustici e grafici	13
8.1 Regolazione del volume dei segnali acustici	13
8.2 Panoramica dei segnali	13
9. Disimballaggio e posizionamento	14
10. Utilizzare il recipiente miscelatore	14
10.1 Segni all'interno del recipiente miscelatore	14
10.2 Inserimento e smontaggio dell'inserto lame	15
10.3 Collocazione del recipiente miscelatore	15
10.4 Collocazione e smontaggio dell'accessorio mixer	16
10.5 Collocazione del coperchio del recipiente miscelatore	16
10.6 Misurino come coperchio dell'apertura di riempimento	16
10.7 Bollitura e cottura al vapore con il cestello di cottura	17
10.8 Utilizzo della spatola	17
10.9 Prelievo del recipiente miscelatore	17
11. Uso dell'apparecchio	18
11.1 Alimentazione di corrente	18
11.2 Accensione e spegnimento dell'apparecchio	18
11.3 Schermo	18
11.4 Uso di base	18
11.5 Impostazione del tempo	19
11.6 Impostazione della temperatura	20
11.7 Regolazione della velocità	20
11.8 Rotazione sinistrorsa	20
11.9 Funzione Turbo	21
11.10 Bilancia	21
11.11 Sfiatore	21
12. Menu più importanti	22
12.1 Panoramica dei menu	22
12.2 Menu di avvio	23
12.3 Programmi automatici	24
12.4 Ricette	25
13. Cottura al vapore	26
13.1 Informazioni generali sul programma	26
13.2 Preparazione dell'accessorio per la cottura a vapore	26
13.3 Avvio della cottura al vapore	27
13.4 Pausa e conclusione	27

13.5	Controllo del punto di cottura	27
13.6	Cottura al vapore con il cestello di cottura	27
13.7	Protezione contro il surriscaldamento	28
13.8	Suggerimenti per la cottura al vapore	28
13.9	Uso dell'accessorio per la cottura a vapore	28
13.10	Preparazione di menu	28
14.	Impastare	28
14.1	Informazioni generali sul programma	28
14.2	Avvio del programma	28
14.3	Pausa e conclusione	29
15.	Rosolare	29
15.1	Informazioni generali sul programma	29
15.2	Avvio del programma	29
15.3	Pausa e conclusione	29
16.	CookingPilot	29
16.1	Informazioni generali su CookingPilot	30
16.2	Funzioni dei pulsanti nel menu CookingPilot	30
16.3	Ricerca di ricette	31
16.4	Selezione e preparazione di una ricetta	31
16.5	Salvataggio di ricette preferite	31
17.	Altre funzioni	32
17.1	Informazioni	32
17.2	Impostazione di fabbrica	32
17.3	Aggiornamenti	32
17.4	Centro di assistenza	32
17.5	Collegamento a internet	32
17.6	Disattivazione del collegamento WLAN	33
17.7	Account di membro	33
17.8	Nuove ricette: come, quando, dove?	33
17.9	Cambiamento della lingua dei menu	34
18.	Pulizia e manutenzione dell'apparecchio	34
18.1	Pulizia della base	34
18.2	Pulizia in lavastoviglie	35
18.3	Pulizia degli accessori	35
18.4	Pulizia, controllo e sostituzione delle guarnizioni	35
18.5	Pulizia, controllo e sostituzione della spatola	36
18.6	Decalcificazione	36
18.7	Sostituzione della sede della lama	37
18.8	Conservazione	37
19.	Guasti, causa, eliminazione	38
20.	Smaltimento	39
21.	Dati tecnici	39
22.	Ordinazione di accessori	39
23.	Sito web	39
24.	Garanzia della HOYER Handel GmbH	40

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

non illustrato:

- 26** Copertura di silicone
- 27** Leva di sblocco

2. Panoramica dei simboli

Barra di navigazione	
	Menu di avvio
	Impostazioni
	Ricette (cottura guidata, CookingPilot)
	Programmi automatici
Menu di avvio	
	Tempo (regolabile da 00:00 a 99:00 minuti)
	Temperatura (regolabile: 37 - 130 °C)
	Velocità (regolabile: livello 1 - 10)
	Avvio
	Arresto
	Pausa
	Turbo Mantenere premuto il tasto per attivare Turbo . A una temperatura > 60 °C Turbo è disattivato.
	Rotazione sinistrorsa (regolazione massima della velocità fino al livello 3)
	Pesatura
	Regolatore dell'indicazione Pesatura/Tara (Funzione di taratura)
	Non utilizzare l'accessorio mixer. L'utilizzo dell'accessorio mixer è consentito soltanto nei livelli 1 - 4.
Programmi automatici	
	Impastare
	Cottura al vapore
	Rosolare/Tostare

Ricette / CookingPilot	
	Cambiamento della direzione di scorrimento: scorre il dito sullo schermo con un movimento su/giù o sinistra/destra.
	Ricerca (per ricetta o ingrediente)
	Info ricette (selezionare come ricetta preferita, consultare gli ingredienti, le operazioni o i valori nutrizionali durante la cottura con il CookingPilot)
	Ricette classificate in ordine alfabetico
	Ricette classificate per categoria
	Ricette preferite selezionate (Preferiti)
	Panoramica degli ingredienti della ricetta selezionata
	La ricetta in singole operazioni
	Valori nutrizionali
Impostazioni	
	Il mio profilo (area di Login per i membri / registrazione)
	Video / tutorial
	Impostazioni

NOTA: a causa degli sviluppi del prodotto e del software, i simboli potrebbero variare.

Vi ringraziamo per la vostra fiducia! **3. Uso conforme**

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo robot da cucina con funzione di cottura "Monsieur Cuisine connect".

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

- **Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima della prima messa in funzione.**
- **Attenersi soprattutto alle istruzioni per la sicurezza!**
- **È consentito usare l'apparecchio solo come descritto nel manuale d'uso.**
- **Conservare il manuale d'uso.**
- **Se si cede l'apparecchio a terzi, consegnare anche questo manuale d'uso. Il manuale d'uso è parte integrante del prodotto.**

Ci auguriamo che il robot da cucina con funzione di cottura "Monsieur Cuisine connect" possa darvi molte soddisfazioni!

Simboli presenti sull'apparecchio



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



Questo simbolo mette in guardia dal toccare la superficie rovente.



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

Il "Monsieur Cuisine connect" serve a mescolare, frullare, sbattere, montare, tritare, passare, tritare cubetti di ghiaccio, emulsionare, cuocere (delicatamente) al vapore, impastare, rosolare, cuocere e sottoporre a cottura guidata ricette memorizzate e pesare alimenti e nutrienti.

Il presente manuale d'uso spiega le funzioni di base come la miscelazione, la tritatura e la cottura al vapore.

L'apparecchio è stato ideato per l'uso domestico. Usare l'apparecchio solo al chiuso.

Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso indebito prevedibile

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

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

Prodotti estranei e i loro pericoli:

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

⊙ Accessori esterni, in particolare quelli che bloccano le funzioni di sicurezza del "Monsieur Cuisine connect", mettono a rischio la vostra salute e implicano automaticamente **l'estinzione del permesso di utilizzo**. I danni conseguenti risultanti (danni alle cose, patrimoniali o alle persone) sono quindi a carico del gestore. Noi, in qualità di produttori, in questo caso escludiamo qualsiasi responsabilità.

4. Istruzioni per la sicurezza

Avvertenze di sicurezza

Laddove necessario, nel presente manuale d'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:



PERICOLO! Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di danni a persone.

AVVERTENZA! Rischio medio: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni o gravi danni materiali.

CAUTELA: rischio minimo: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lievi lesioni o danni materiali.

NOTA: comportamenti e circostanze particolari da tenere in considerazione durante l'uso dell'apparecchio.

Istruzioni per un impiego sicuro

- ⊙ I bambini non possono usare l'apparecchio.
- ⊙ Conservare l'apparecchio e il suo cavo di collegamento lontano dalla portata dei bambini.
- ⊙ La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere svolte da bambini.
- ⊙ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo.
- ⊙  Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio diventano molto calde. Durante il funzionamento, toccare gli accessori per la cottura a vapore e il coperchio per gli accessori per la cottura a vapore solo con presine o guanti da cucina.
- ⊙ Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è sorvegliato e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- ⊙ Si tenga presente che le lame dell'inserimento lame sono molto affilate:
 - Non toccare mai le lame a mani nude per evitare di tagliarsi.
 - Quando si lava a mano, l'acqua dev'essere abbastanza limpida da poter vedere bene l'inserimento lame, in modo da non ferirsi con le lame, che sono molto affilate.
 - Quando si svuota il recipiente miscelatore, assicurarsi di non toccare le lame dell'inserimento lame.
 - Quando si toglie e si inserisce l'inserimento lame, assicurarsi di non toccare le lame.
- ⊙ Quando si utilizza la funzione Turbo, nel recipiente miscelatore non devono trovarsi ingredienti caldi. Potrebbero infatti venire espulsi causando scottature.
- ⊙ Dopo lo spegnimento, l'inserimento lame e l'accessorio mixer continuano a girare per inerzia. Attendere che si arrestino prima di sbloccare il recipiente miscelatore e aprire il coperchio.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato.
- ⊙ Se il cavo di collegamento di questo apparecchio è danneggiato, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
- ⊙ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
- ⊙ Assicurarsi di non riversare liquido sopra il connettore dell'apparecchio.
- ⊙ Considerare che la superficie dell'elemento riscaldante dispone ancora di calore residuo dopo l'applicazione.
- ⊙ Non immergere la base, il cavo di collegamento e la spina in acqua o altri liquidi.
- ⊙ Questo apparecchio è destinato all'impiego sia in casa che per usi di tipo domestico, ad esempio:
 - ... nelle cucine dei lavoratori in negozi, uffici e altri locali commerciali;
 - ... in tenute rurali;
 - ... da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
 - ... in pensioni con colazione.
- ⊙ Attenersi al capitolo sulla pulizia (vedere "Pulizia e manutenzione dell'apparecchio" a pagina 34).



PERICOLO per i bambini

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



PERICOLO per gli animali domestici e causato dagli animali domestici

- ⊙ Gli apparecchi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e da lavoro. Inoltre gli animali possono anche causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dagli apparecchi elettrici.



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità

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



PERICOLO di scossa elettrica

- ⊙ Inserire la spina in una presa di corrente solo dopo aver montato completamente l'apparecchio.
- ⊙ Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata, facilmente accessibile e dotata di contatto di terra, la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta di omologazione. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ⊙ Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi. Non avvolgere il cavo di collegamento intorno all'apparecchio.
- ⊙ Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete elettrica. Per farlo, estrarre la spina.
- ⊙ Assicurarsi che non sia possibile inciampare sul cavo di collegamento o che nessuno possa restarvi impigliato o calpestarlo.
- ⊙ Tenere il cavo di collegamento lontano dalle superfici calde (ad es. piastra di cottura).
- ⊙ Durante l'uso dell'apparecchio, assicurarsi che il cavo di collegamento non sia bloccato né schiacciato.
- ⊙ Per scollegare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre la spina, mai il cavo.
- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente, ...
 - ... se si verifica un guasto,
 - ... se non si usa il "Monsieur Cuisine connect",
 - ... prima di montare o smontare il "Monsieur Cuisine connect",
 - ... prima di pulire il "Monsieur Cuisine connect" e
 - ... in caso di temporali.

- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio se esso o il cavo di collegamento presentano danni visibili.
- ⊙ Per evitare rischi, non apportare alcuna modifica all'apparecchio.



PERICOLO di lesioni da taglio

- ⊙ L'apparecchio non va fatto funzionare in nessun caso senza recipiente.
- ⊙ Non toccare la lama in rotazione. Non mantenere cucchiai o oggetti simili sulle parti in rotazione. Tenere lontani dalle parti in rotazioni anche i capelli lunghi e l'abbigliamento non aderente al corpo. Unica eccezione: la struttura della spatola fornita è tale che, quando mescola in senso orario, non può entrare in contatto con l'inserito lame in funzione. Non usare la spatola con l'accessorio mixer.
- ⊙ Considerare che dopo lo spegnimento la lama continua ancora a ruotare per breve tempo. Ciò vale in particolare per le velocità di rotazione elevate. Introdurre le mani nella pentola solo quando la lama è ferma.



PERICOLO DI INCENDIO

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



PERICOLO di lesioni da scottature

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



PERICOLO di lesioni da scottatura

- ⊙ Se possibile, non aprire il coperchio degli accessori per la cottura a vapore durante la cottura al vapore, poiché esce vapore caldo.
- ⊙ Assicurarsi che dai fori del vapore del coperchio degli accessori per la cottura a vapore esca vapore caldo. Non chiudere mai queste aperture, altrimenti il vapore può accumularsi nell'apparecchio uscendo poi di colpo al momento dell'apertura.
- ⊙ Se si desidera aprire il coperchio degli accessori per la cottura a vapore, per prima cosa sollevarlo leggermente dalla parte posteriore in modo da non essere investiti dalla nube di vapore.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali

- ⊙ Collocare l'apparecchio solo su una superficie piana, asciutta, non scivolosa e resistente all'acqua, in modo che non possa ribaltarsi né cadere.
- ⊙ Non collocare l'apparecchio su superfici molto calde, ad es. piastre di cottura.
- ⊙ L'accessorio mixer va utilizzato solo ai livelli di velocità da 1 a 4.
- ⊙ La funzione Turbo non deve essere utilizzata quando si usa l'accessorio mixer.
- ⊙ Il recipiente miscelatore va usato solo con il coperchio, altrimenti potrebbe venire espulso del liquido.
- ⊙ Non spostare l'apparecchio finché al suo interno si trovano alimenti o impasto.
- ⊙ Non riempire eccessivamente il recipiente miscelatore, altrimenti il contenuto potrebbe venire espulso. Il liquido che straripa finisce sulla superficie di appoggio. Pertanto collocare l'apparecchio su una superficie resistente all'acqua.
- ⊙ Durante la cottura al vapore, assicurarsi che all'interno dell'apparecchio non si trovi mai troppa o troppo poca acqua.
- ⊙ Non collocare l'apparecchio direttamente sotto un mobiletto pensile, poiché il vapore esce verso l'alto e potrebbe danneggiare il mobile.
- ⊙ Per produrre il vapore usare esclusivamente acqua potabile pulita.
- ⊙ Non far funzionare l'apparecchio a vuoto, poiché il motore potrebbe surriscaldarsi e subire danni.
- ⊙ Utilizzare solo gli accessori originali.
- ⊙ Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo con ventose di plastica. Dato che i mobili sono rivestiti con un gran numero di vernici e materie plastiche e vengono trattati con prodotti diversi, non è possibile escludere del tutto che alcune di queste sostanze contengano componenti in grado di aggredire e indebolire i piedini di plastica con ventose. Eventualmente, collocare un piano di posa antiscivolo sotto l'apparecchio.

5. Materiale in dotazione

- 1 robot da cucina con funzione di cottura "Monsieur Cuisine connect", base **14**
- 1 recipiente miscelatore **5** con:
 - inserto lame **19**
 - coperchio **24** del recipiente miscelatore
 - misurino **25**
- 1 cestello di cottura **20**
- 1 accessorio mixer **21**
- 1 spatola **22**
- 1 accessorio per la cottura a vapore costituito da:
 - accessorio per la cottura a vapore, fondo **3**
 - accessorio per la cottura a vapore, piano **2**
 - coperchio per gli accessori per la cottura a vapore **1**
- 1 manuale d'uso (online)
- 1 istruzioni brevi e istruzioni per la sicurezza (stampate)

6. Prima accensione collegamento a internet

"Monsieur Cuisine connect" può essere utilizzato in qualsiasi momento e senza limitazioni anche senza collegamento a internet. Il collegamento a internet serve unicamente ad ampliare la quantità di ricette dell'apparecchio e ad accedere al proprio account cliente.

Ecco come trovare informazioni sulla propria rete WLAN

Se non si è sicuri di come si chiami la propria rete WLAN o di quale sia la propria password, ecco alcuni suggerimenti su dove trovare queste informazioni.

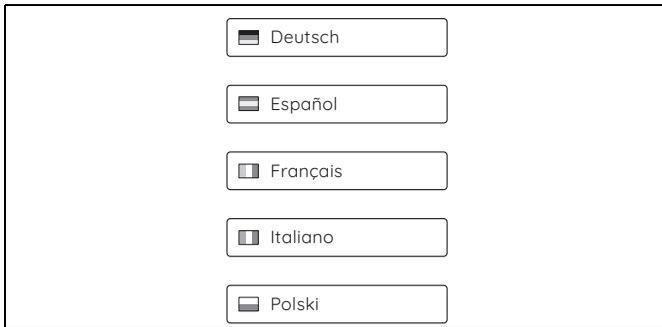
- Guardare sul lato posteriore o inferiore del proprio router. Di solito lì si trovano le informazioni necessarie.
- Consultare la documentazione ricevuta dal proprio provider.
- Nome della rete WLAN:
di solito è citato alla voce "Nome WLAN" o "Nome SSID" o in una voce combinata "Nome WLAN (SSID)". Il nome si trova accanto ad una di queste voci. Se il nome è presente nell'elenco di "Monsieur Cuisine connect", toccarlo.
- Password:
normalmente si trova in "Nome password WLAN" o "Codice WLAN". Di solito segue tra parentesi WPA, WPA2 o una denominazione simile; si tratta del tipo di codifica. Accanto si trova la password, costituita in genere da una combinazione di numeri e lettere o solo da numeri.

Informazioni generali sul collegamento WLAN

- La registrazione nella rete WLAN è necessario solo quando si stabilisce il collegamento per la prima volta o se si sono apportate modifiche alla propria rete WLAN.
- Il vostro "Monsieur Cuisine connect" ricorda le reti cui si è già collegato una volta e ristabilisce il collegamento automaticamente.
- Di solito, quando ci si collega per la prima volta bisogna immettere una password. Non sarà necessario immettere la password solo nel caso inconsueto in cui la propria rete non sia protetta.

Prima accensione

1. Collegare la spina **16** ad una presa di corrente adatta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile in ogni momento anche dopo il collegamento.
2. Estrarre dal vano cavi **17** solo la quantità di cavo necessaria.
3. Portare l'interruttore on/off **7** situato sul lato posteriore destro su **I**:
 - lo schermo **8** comincia a accendersi.
4. Compare la schermata in cui va selezionata la lingua. Premere il campo con la lingua desiderata.



5. Nella finestra successiva compare la nostra informativa sulla protezione dei dati personali. Spingerla con il dito verso l'alto per leggere il resto del testo. Dopo la lettura premere il tasto *Noto*.
6. Dopo qualche secondo compare una finestra in cui viene richiesto di collegarsi a internet.
 - Se non si desidera collegarsi a internet, toccare con il dito *Ignora* sullo schermo. Compare un tutorial che spiega le funzioni di base. È possibile avviarlo o interromperlo.
 - Premere *Avanti* per stabilire un collegamento a internet.



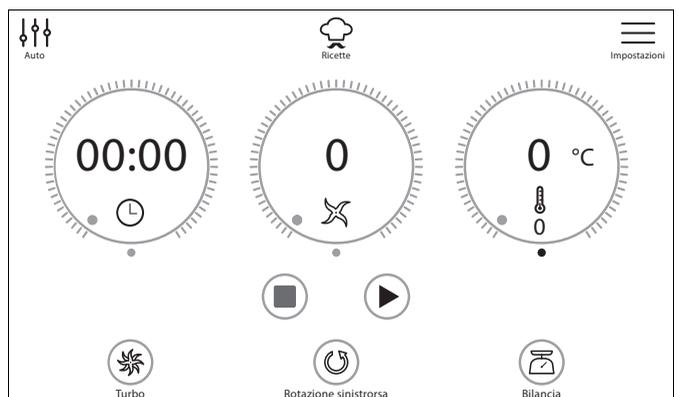
7. Compare un elenco di tutte le reti WLAN visibili.
 - Alla prima apertura avviene una ricerca automatica delle reti WLAN.
 - Le reti WLAN trovate sono riportate in un elenco.
 - Vengono mostrate tutte le reti WLAN visibili.
8. Per sfogliare l'elenco verso l'alto e verso il basso, fare scorrere il dito sullo schermo.
9. Toccare la propria rete WLAN con un dito.
10. Se la rete non è protetta, a questo punto viene stabilito il collegamento. Ma probabilmente si apre una piccola finestra in cui bisogna immettere la password WLAN (codice WLAN). Compare anche una tastiera che serve a immettere i dati.
11. Dopo aver immesso i dati richiesti, premere *Collega* nella finestra superiore. Inizia lo stabilimento del collegamento.
12. Una volta stabilito il collegamento, la rete WLAN attiva acquisisce uno sfondo colorato. Sotto il nome della rete compare a caratteri piccoli *Collegato*. Toccare *CHIUDI*.
13. Seguono ora 2 finestre in cui richiediamo il vostro consenso per poter ottenere, analizzare e inoltrare ad un partner i dati utente di MCC. Ulteriori informazioni sono disponibili nel link *informativa sulla prote-*

zione dei dati personali.

In qualsiasi finestra, premere:

- *Rifiutare*: i dati non vengono acquisiti
- *Autorizzare*: viene dato l'assenso alla raccolta dei dati nella misura descritta.

14. La finestra successiva riguarda il proprio account di membro. È possibile scegliere tra le seguenti opzioni:
 - *Utilizza un account esistente*: se si preme il tasto con il segno di spunta, si può effettuare l'accesso al proprio account già esistente. Immettere l'indirizzo e-mail e la password.
 - *Registra un nuovo account*: se si attiva questa voce, è possibile creare un nuovo account. Il programma guida l'utente nella registrazione. Al termine del processo si riceverà un'e-mail.
 - *Ignora*: compare un tutorial che presenta le funzioni di base.
15. Per poter attivare il nuovo account, fare clic sul link contenuto nell'e-mail.
16. Immettere l'e-mail e la password nell'apparecchio e premere *Login*. Si riceverà una conferma della registrazione.
 - Una volta stabilito il collegamento ed effettuato l'accesso al proprio account di membro, le nuove ricette verranno caricate automaticamente dal nostro sito web e memorizzate in "Monsieur Cuisine connect".
17. Premere *Avanti*. Compare un tutorial che presenta le funzioni di base. Avviarlo premendo *Start* o toccare *X* per interromperlo.
18. In basso compare il menu di avvio.



7. Panoramica delle funzioni

Tasto / strumento di lavoro	Funzione	Note
TARA / Pesatura 34	pesatura con precisione al grammo e funzione di tara (mettere su 0 per pesare ulteriori ingredienti)	- fino a 5.000 g - funziona solo in pausa, non durante il funzionamento
 Rotazione sinistrorsa 36	mescolatura delicata di alimenti che non vanno tritati	- velocità 1 - 3
Turbo 38	- premere il tasto per passare alla massima velocità, ad es. per tritare noci, piccole quantità di erbe aromatiche o cipolle - per mantenere attiva la funzione, bisogna mantenere premuto il tasto.	- la funzione è bloccata se la temperatura dell'alimento presente nel recipiente miscelatore è di oltre 60 °C - per i liquidi: fino a massimo 2,5 litri - non utilizzare con l'accessorio mixer 21
Inserito lame 19	- per tritare, spezzettare, passare - per tritare cubetti di ghiaccio - per il programma IMPASTARE - con la funzione ROTAZIONE SINISTRORSA per una mescolatura delicata	- deve essere sempre collocato per rendere ermetico il recipiente miscelatore 5 - eventualmente tritare prima gli alimenti a pezzi con un bordo di circa 3 - 4 cm
Accessorio mixer 21	per alimenti fluidi - montare la panna (minimo 200 g) - per battere albumi (minimo 4 unità) - emulsionare (ad es. maionese)	- va utilizzato solo ai livelli di velocità da 1 a 4 - non usare con la funzione Turbo
Cestello di cottura 20	per cuocere, anche al vapore	versare almeno 500 ml di acqua nel recipiente miscelatore 5
IMPASTARE 44	per lavorare impasti con l'inserito lame 19	- È possibile utilizzare massimo 500 g di farina per impasti pesanti. - È possibile utilizzare massimo 600 g di farina per impasti leggeri (ad es. impasti di base per dolci).
COTTURA AL VAPORE 43	programma per la cottura delicata al vapore con gli accessori per la cottura a vapore 2 e 3 , in particolare per verdure, pesce e carne	possibile anche con il cestello di cottura 20
ROSOLARE 42	per rosolare leggermente alimenti quali carne o cipolle	- piccole quantità, tagliate a pezzi - carne tritata fino a 1000 g (500 g per rosolarla - fino a 1000 g per mescolarla)
CookingPilot 31 (ricette per la cottura guidata)	Le singole fasi di una ricetta vengono mostrate passo per passo sullo schermo.	La funzione è possibile sia per le ricette già presenti nell'apparecchio che per quelle scaricate nell'apparecchio.

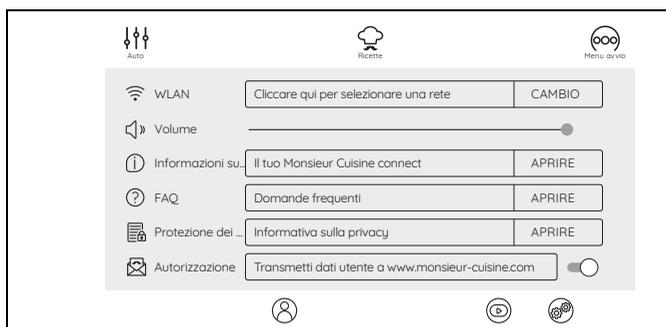
8. Segnali luminosi, acustici e grafici

Mediante diversi tipi di segnali, "Monsieur Cuisine connect" fornisce informazioni sullo stato dell'apparecchio e sulla conclusione di una funzione, nonché avvertenze in caso di possibili errori di utilizzo.

8.1 Regolazione del volume dei segnali acustici

Per regolare il volume o disattivare l'audio, procedere come segue.

1. Toccare il tasto  sullo schermo.
2. Se il menu illustrato sotto non compare subito, toccare .



3. Nella finestra successiva si vedrà la voce *Volume*. alla sua destra si trova un interruttore a scorrimento. Toccare la voce e spostarla verso sinistra o verso destra.
 - tutto a destra: volume massimo
 - verso sinistra: diminuisce l'audio
 - tutto a sinistra: audio disattivato

8.2 Panoramica dei segnali

Compare il segnale	Significato
Segnali acustici	
Quando si accende	Quando compare il menu principale viene emesso un segnale acustico che indica che l'apparecchio è pronto.
Rotazione del coperchio o dell'accessorio per la cottura a vapore	L'audio indica che l'interruttore di sicurezza è stato attivato o disattivato.
Indicazioni su schermo	Le indicazioni automatiche su schermo sono accompagnate da un segnale acustico.
Anello LED	
Spento	Apparecchio disattivato o in standby
resta acceso in bianco	L'apparecchio è acceso o l'operazione è in pausa
Bianco pulsante	Operazione di cottura attiva, riscaldamento attivo
Lampeggia 3 volte in verde	Operazione conclusa
Lampeggia 3 volte in rosso	Compare una finestra di dialogo su schermo
Indicazioni su schermo	
Prima del passaggio allo standby	Premere il tasto nello schermo per mantenere attivo l'apparecchio.
All'interruzione di un'operazione	Con i tasti su schermo si conferma o si annulla il comando precedente.

9. Disimballaggio e posizionamento

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

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

1. Togliere tutto il materiale di imballaggio.
2. Verificare che tutti i pezzi siano presenti e integri.
3. **Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta!** (vedere "Pulizia e manutenzione dell'apparecchio" a pagina 34).
4. Portare 3 litri d'acqua ad ebollizione nel recipiente miscelatore **5**, poi gettarla via (vedere "Impostazione della temperatura" a pagina 20).
5. Collocare l'apparecchio **14** su una superficie piana, asciutta, non scivolosa e resistente all'acqua, in modo che non possa ribaltarsi né cadere.

ATTENZIONE:

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

NOTA: Le quantità di alimenti indicate nelle ricette si riferiscono a quantità di alimenti non sbucciati o sgusciati.

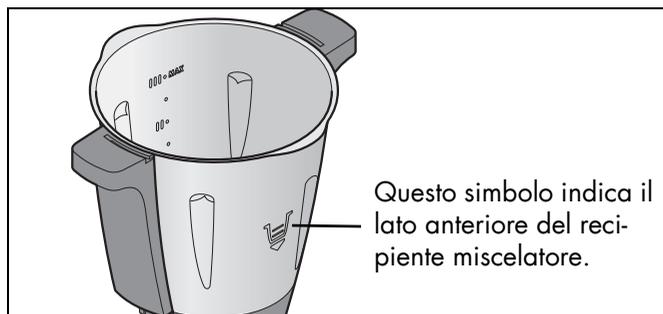
10. Utilizzare il recipiente miscelatore

Campo di applicazione:

Il recipiente miscelatore **5** si adatta per esempio alla miscelazione di liquidi per la produzione di frappè, per tritare cubetti di ghiaccio e noci, per passare verdure fermentate e morbide.

NOTA: il presente manuale d'uso spiega le funzioni di base come la miscelazione, la triturazione e la cottura al vapore.

10.1 Segni all'interno del recipiente miscelatore



Il recipiente miscelatore **5** presenta al suo interno segni relativi alla capienza:

- Segno può basso: circa 0,5 litri
- Segno I: circa 1 litro
- Segno intermedio: circa 1,5 litri
- Segno II: circa 2 litri
- Segno superiore: circa 2,5 litri
- Segno III: circa 3 litri, corrisponde alla capienza massima ammessa

ATTENZIONE:

- ⊙ Quando si mescolano liquidi con il livello di velocità 10 o con il tasto **Turbo 38**, nel recipiente miscelatore **5** possono trovarsi massimo 2,5 litri, altrimenti il liquido può venire espulso. Con livelli di velocità inferiori a 10, è possibile riempire il recipiente miscelatore **5** fino a un massimo di 3 litri.

NOTA: per alcuni lavori è preferibile che il liquido presente nel recipiente miscelatore **5** non sia troppo poco, in modo che l'apparecchio possa funzionare correttamente. Ad es., quando si monta panna è meglio utilizzare 200 ml e quando si sbattono gli albumi è meglio utilizzarne almeno 4.

10.2 Inserimento e smontaggio dell'inserto lame

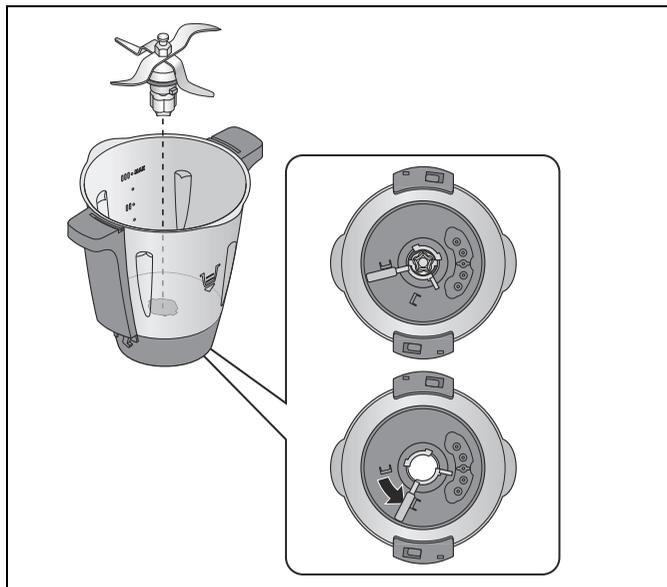
L'inserto lame **19** serve a tritare alimenti. Non utilizzare mai il recipiente miscelatore **5** senza inserto lame **19**, poiché l'inserto lame **19** assicura la chiusura ermetica della recipiente miscelatore **5** in basso.



PERICOLO di lesioni da taglio!

- Si tenga presente che le lame dell'inserto lame **19** sono molto affilate. Non toccare mai le lame a mani nude per evitare di tagliarsi.

Per togliere l'inserto lame **19**, procedere come segue:



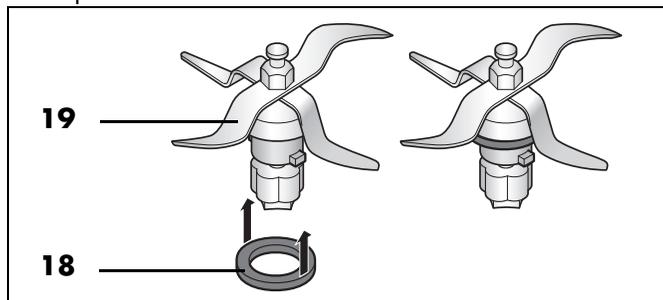
- Collocare il recipiente miscelatore **5** in posizione orizzontale.
- Premere la leva di sblocco **27** situata sul lato inferiore del recipiente miscelatore **5** in modo che sia rivolta verso il simbolo del lucchetto aperto. 
- Premere con attenzione l'inserto lame **19** verso l'alto.

Per inserire l'inserto lame **19**, procedere come segue:

- Collocare il recipiente miscelatore **5** in posizione orizzontale.
- Inserire l'inserto lame **19** dall'alto. Si tenga presente che le due sporgenze sulla base dell'inserto lame **19** devono inserirsi nei due incavi presenti sul fondo del recipiente miscelatore **5**.

ATTENZIONE:

- Assicurarsi che la guarnizione **18** dell'inserto lame **19** sia correttamente in sede, altrimenti il contenuto potrebbe fuoriuscire.



- Per bloccare l'inserto lame **19**, azionare la leva di sblocco **27** situata sul lato inferiore del recipiente miscelatore **5** in modo che sia rivolta verso il simbolo del lucchetto chiuso. 

NOTA: tritare i pezzi grandi in pezzi più piccoli con bordi di circa 3 - 4 cm di lunghezza prima di versarli nel recipiente miscelatore. In caso contrario i pezzi più grandi potrebbero incastrarsi tra le lame.

10.3 Collocazione del recipiente miscelatore

- Collocare il recipiente miscelatore **5** nella sede **11**. Il lato anteriore con il segno della pentola è rivolto verso di sé.
- Premere la caraffa **5** leggermente verso il basso, finché il mozzo a forma di fiore dell'inserto lame **19** non s'incastra nella sede della lama **12**.

NOTE:

- Qualora non fosse possibile spingere la caraffa **5** verso il basso, bisognerà "scuoterlo" un po' in modo che il mozzo a forma di fiore dell'inserto lame **19** presente nella caraffa **5** scivoli nella sede della lama **12**.
- Se il recipiente miscelatore **5** non è collocato correttamente, il meccanismo di sicurezza impedisce il funzionamento dell'apparecchio.

10.4 Collocazione e smontaggio dell'accessorio mixer

L'accessorio mixer **21** serve a mescolare alimenti fluidi, ad es. per montare panna, sbattere albumi, emulsionare (ad es. maionese).

L'accessorio mixer **21** va collocato sull'inserto lame **19**:

- Le alette dell'accessorio mixer **21** si trovano negli spazi intermedi tra le lame.
- Per ulteriori informazioni: vedere "Panoramica delle funzioni" a pagina 12.

ATTENZIONE:

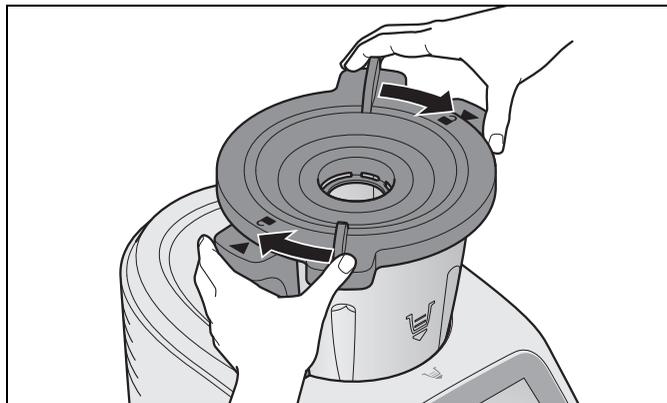
- ⊙ L'accessorio mixer **21** va utilizzato solo ai livelli di velocità da 1 a 4.
- ⊙ Non è consentito servirsi del tasto Turbo **38** quando si usa l'accessorio mixer **21**.
- ⊙ Quando si utilizza l'accessorio mixer **21**, non usare la spatola **22**, altrimenti potrebbe finire nell'accessorio mixer **21**.
- ⊙ Quando si inseriscono gli alimenti, assicurarsi che non blocchino l'accessorio mixer **21**.

Per togliere l'accessorio mixer **21**, tirarlo verso l'alto. Se resta agganciato, girarlo un poco.

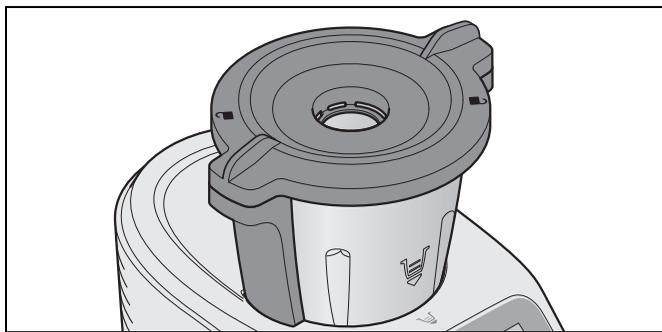
10.5 Collocazione del coperchio del recipiente miscelatore

NOTA: il coperchio **24** del recipiente miscelatore può essere collocato solo se il recipiente miscelatore **5** è stato posizionato correttamente nella base **14**. Se si colloca dapprima il coperchio, non è più possibile inserire il recipiente miscelatore nella base.

1. Collocare il coperchio **24** del recipiente miscelatore in modo tale che i simboli del lucchetto vengano a trovarsi di fronte alle frecce del recipiente miscelatore **5**.



2. Premere e girare il coperchio **24** con entrambe le mani in senso orario. L'apparecchio può avviarsi solo se il coperchio **24** è chiuso correttamente. Un segnale acustico indica che l'apparecchio è pronto per l'uso.



NOTE:

- Per agevolare un poco la chiusura del coperchio, applicare qualche goccia d'olio a uno straccio e usarlo per strofinare la guarnizione **23**.
- È possibile avviare l'apparecchio solo se il coperchio **24** è collocato correttamente.

10.6 Misurino come coperchio dell'apertura di riempimento

Il misurino **25** funge contemporaneamente da chiusura per il recipiente miscelatore **5** e da strumento per misurare gli ingredienti (da 20 ml a 100 ml).

- Per chiudere il recipiente miscelatore **5**, inserire il misurino **25** nel coperchio **24** con l'apertura verso il basso e bloccarlo girandolo in senso orario. Si innesta in modo udibile.

ATTENZIONE:

- ⊙ Prima di togliere il misurino **25**, ridurre la velocità al livello 1, 2 o 3 in modo da evitare che vengano espulsi degli alimenti.
- È possibile togliere brevemente il misurino **25** per introdurre gli alimenti.
- Per misurare gli alimenti, capovolgere il misurino **25** e introdurre gli alimenti. I valori possono essere letti in ml.

10.7 Bollitura e cottura al vapore con il cestello di cottura

1. Versare almeno 500 ml d'acqua nel recipiente miscelatore **5**. Versare nel recipiente miscelatore **5** come massimo una quantità d'acqua tale che, quando si aggiungono gli alimenti, non venga superata la capienza massima di 3 litri.
 - Se tutti gli alimenti sono coperti dall'acqua, vengono bolliti.
 - Se gli alimenti non sono completamente coperti dall'acqua, vengono cotti al vapore.
2. Introdurre gli alimenti nel cestello di cottura **20**.

NOTA: assicurarsi che il livello di riempimento non superi il segno **MAX**.

3. Inserire il cestello di cottura **20** nel recipiente miscelatore **5**.
4. Chiudere il recipiente miscelatore **5** con il coperchio **24** e con il misurino **25**.
5. Accendere l'apparecchio con l'interruttore on/off **7**.
6. Impostare il tempo desiderato con il regolatore dell'indicazione **29**.
7. Impostare la temperatura desiderata con il regolatore dell'indicazione **32**, ad es. 100 °C per la bollitura.

Sullo schermo **8** sono indicati il tempo impostato e la temperatura selezionata.



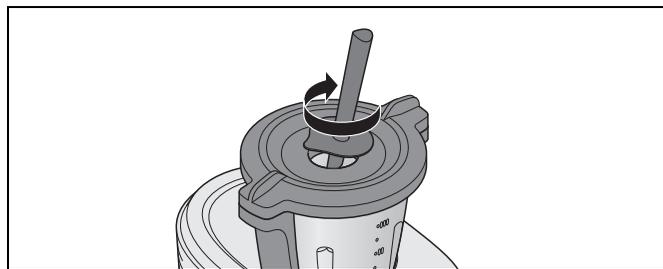
8. Selezionare il livello di velocità 1 per una distribuzione uniforme del calore nell'acqua.
9. Premere il tasto ► **35**. L'apparecchio inizia a lavorare.
10. Allo scadere del tempo impostato viene emesso un segnale acustico.
11. Premere l'interruttore on/off **7** per spegnere l'apparecchio.

10.8 Utilizzo della spatola

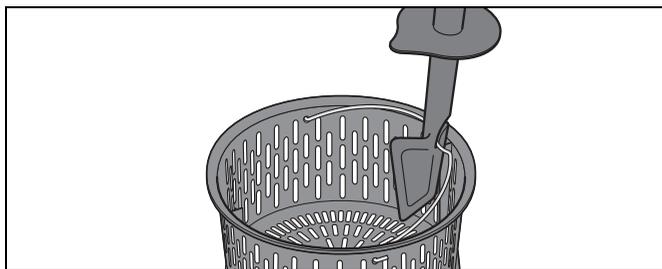
La spatola **22** serve a mescolare gli ingredienti e a togliere il cestello di cottura **20**.

ATTENZIONE:

- ⊗ Non usare la spatola **22** se è inserito l'accessorio mixer **21**. In caso contrario la spatola **22** potrebbe incastrarsi nell'accessorio mixer **21**.
 - ⊗ Non usare nessun altro utensile da cucina per mescolare gli ingredienti. L'utensile potrebbe finire contro le lame causando dei danni.
- In linea di principio, mescolare **in senso orario**. La struttura della spatola **22** è tale che, quando si mescola in senso orario, non può entrare in contatto con l'inserito lame **19** neppure quando questo è in funzione.



- Il gancio situato sul lato posteriore della spatola **22** consente di estrarre il cestello di cottura **20** caldo senza doverlo toccare direttamente. Basta agganciarvi l'archetto metallico del cestello di cottura **20** ed estrarre il cestello verso l'alto.



Indicazioni sulla sostituzione della punta e sulla pulizia, (vedere "Pulizia, controllo e sostituzione della spatola" a pagina 36).

10.9 Prelievo del recipiente miscelatore

⚠ **PERICOLO di lesioni da scottature!**

- ⊗ Se il contenuto del recipiente miscelatore **5** è molto caldo, aprire il coperchio **24** lentamente e con cautela.
- ⊗ Subito dopo la frullatura, la massa all'interno del recipiente miscelatore è ancora in movimento e, se si apre il coperchio troppo velocemente, potrebbe formare un'onda riversandosi all'esterno. Dopo la frullatura attendere quindi per circa 10 secondi prima di aprire il coperchio.

1. Premere e girare il coperchio **24** in senso antiorario con entrambe le mani, quindi toglierlo.
2. Estrarre il recipiente miscelatore **5** verso l'alto.

11. Uso dell'apparecchio

Per motivi di sicurezza, le impostazioni descritte in questo capitolo possono essere selezionate solo se l'apparecchio è completamente montato.

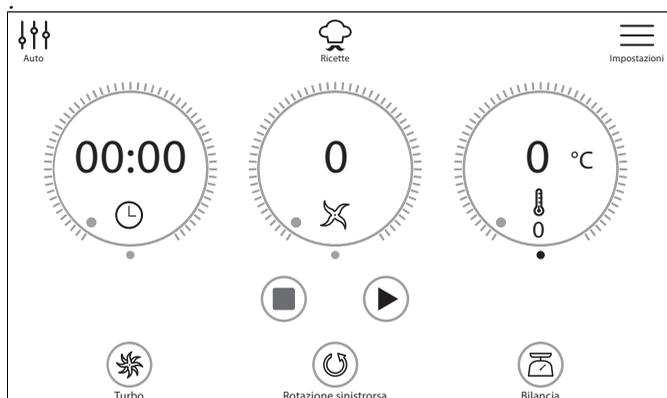
11.1 Alimentazione di corrente

- Collegare la spina **16** ad una presa di corrente adatta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile in ogni momento anche dopo il collegamento.
- Estrarre dal vano cavi **17** solo la quantità di cavo necessaria.

11.2 Accensione e spegnimento dell'apparecchio

NOTA: la prima accensione è descritta nel capitolo "Prima accensione collegamento a internet" a pagina 10.

- Portare l'interruttore on/off **7** situato sul lato posteriore destro su **I**:
 - lo schermo **8** comincia a accendersi.
 - Poco dopo viene emesso un segnale acustico e sullo schermo compare il menu di avvio.



- Portare l'interruttore on/off **7** situato sul lato posteriore su **0** per spegnere l'apparecchio.

11.3 Schermo

Sullo schermo **8** vengono mostrate tutte le impostazioni e tutti i valori d'esercizio.

In modalità standby lo schermo è scuro e consuma meno energia. L'apparecchio è tuttavia acceso con l'interruttore on/off **7**.

Se non è attiva nessuna funzione e l'apparecchio non viene usato per circa 5 minuti, viene emesso un segnale acustico. Inoltre sullo schermo **8** compare un campo di dialogo che mostra il conto alla rovescia fino al passaggio alla modalità standby.

- Premere il tasto del campo di dialogo per mantenere attivo l'apparecchio.

- Se l'apparecchio si trova in modalità standby, premere o girare semplicemente la manopola di regolazione **9** per svegliare l'apparecchio.

11.4 Uso di base

In questo paragrafo si spiega l'uso generale. La descrizione esatta verrà presentata laddove opportuno, nei singoli capitoli.

La gestione e l'impostazione dei valori avvengono mediante lo schermo tattile **8** e la manopola di regolazione **9**.

Schermo

La superficie tattile dello schermo **8** reagisce quando viene toccata, esattamente come avviene ad esempio in uno smartphone. Non è possibile usare lo schermo con i guanti.

Per lavorare correttamente è necessario che lo schermo sia pulito. Pertanto non toccare lo schermo con le dita bagnate o appiccicose.

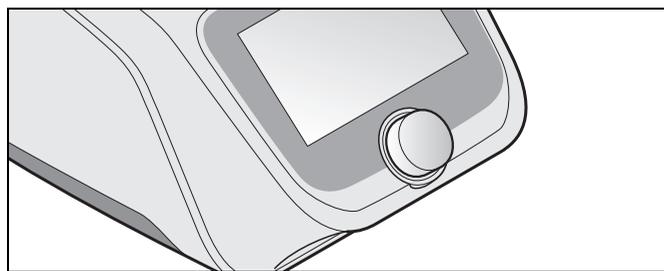


- Per procedere alle impostazioni, toccare i tasti o fare scorrere le dita.

NOTA:

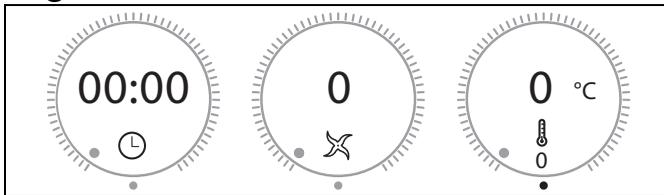
- È possibile che lo schermo reagisca anche al contatto con determinati materiali. Pertanto non pulirlo mentre è in corso un programma. Si potrebbero modificare accidentalmente valori.

Manopola di regolazione



- La manopola di regolazione **9** serve ad effettuare impostazioni. Normalmente le impostazioni vengono mostrate subito sullo schermo **8**. Girando la manopola di regolazione è possibile ad es. scorrere elenchi o selezionare voci di menu.
- Le impostazioni si riferiscono sempre e soltanto alla funzione attivata (ad es. tempo, temperatura o velocità del programma).
- Premendo la manopola di regolazione si attiva la funzione selezionata.

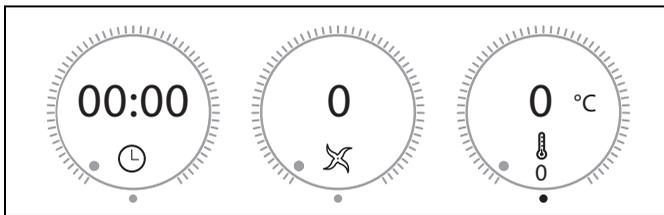
Regolatore dell'indicazione



In queste istruzioni, i tre cerchi della figura in alto si chiamano regolatori dell'indicazione. Si tratta di pulsanti/tasti nonché di superfici di indicazione, da qui il nome regolatori dell'indicazione.

I regolatori dell'indicazione dipendono dalla velocità: una rotazione veloce della manopola di regolazione ha l'effetto di modificare i valori mostrati più velocemente, progressivamente.

- Ciascun regolatore dell'indicazione è costituito da tre parti:
 - 00:00: questa e altre indicazioni mostrano il valore attuale o impostato.
 - Indicazione di stato: l'indicazione di stato intorno al regolatore dell'indicazione mostra la grandezza relativa di un'impostazione.
 - Simboli: i simboli (ad es.   ) indicano qual è la funzione di base dei regolatori dell'indicazione.

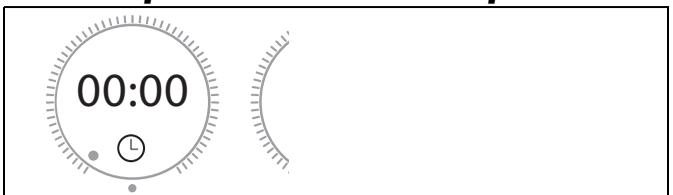


- I regolatori dell'indicazione hanno diverse funzioni:
 - Pressione e rotazione: con il dito si segue il tracciato circolare del bordo esterno. I valori vengono modificati e mostrati.
 - Indicazione dei vari valori. Nella figura in alto sarebbero il tempo, la velocità e la temperatura.



- Premendo questi tre tasti si passa alla funzione indicata sotto i tasti.

11.5 Impostazione del tempo



Con questo regolatore dell'indicazione, girando è possibile impostare la durata della cottura o della preparazione:

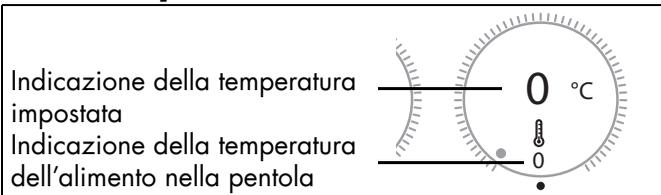
- Rotazione del selettore del tempo in senso orario: aumentare il tempo
- Rotazione del selettore del tempo in senso antiorario: ridurre il tempo

- È possibile impostare una durata compresa tra 1 secondo e 99 minuti.
- L'impostazione avviene nei seguenti passi:
 - fino a 1 min. a passi di un secondo
 - da 1 min. a 5 min. a passi di 10 secondi
 - da 5 min. a 20 min. a passi di 30 secondi
 - da 20 min. a 99 min. a passi di un minuto
- Il tempo impostato viene indicato sullo schermo **8**.



- Dopo l'avvio della funzione il tempo viene contato alla rovescia in alto, mentre in basso viene indicato il tempo impostato.
- Se non si è impostata una durata, l'indicazione del tempo va da 0 (00:00) a 99 minuti (99:00). Poi l'apparecchio si arresta.
- Durante il funzionamento è possibile modificare la durata.
- Quando il tempo impostato è trascorso,
 - l'apparecchio si arresta,
 - viene emesso un segnale acustico,
 - l'anello LED lampeggia brevemente in verde, poi resta acceso in bianco.

11.6 Impostazione della temperatura



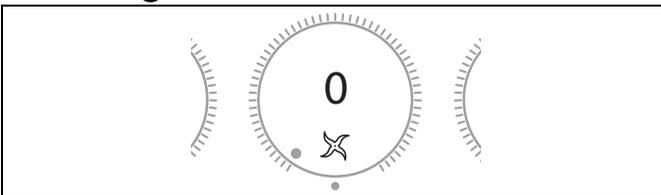
Girando questo regolatore dell'indicazione si regola la temperatura di cottura:

- È possibile impostare una temperatura compresa tra 37 °C e 130 °C.
È possibile selezionare le seguenti temperature in °C: 37, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 85, 90, 95, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130.
- La temperatura impostata viene indicata al centro del regolatore dell'indicazione.
- La temperatura effettiva è indicata in basso, nel regolatore dell'indicazione.
- Per avviare la fase di riscaldamento è preferibile selezionare un livello di velocità ed eseguire un'impostazione del tempo.
- Durante il riscaldamento l'indicazione della temperatura dell'alimento può subire forti variazioni.
- Durante il funzionamento è possibile modificare la temperatura.

NOTE:

- Non appena si imposta una temperatura, la velocità torna eventualmente al livello 3.
- Se si desidera passare l'alimento subito dopo la cottura (ad es. di una zuppa), per prima cosa portare la temperatura su 0, poi impostare la velocità.

11.7 Regolazione della velocità



Girando questo regolatore dell'indicazione si regola la velocità:

- Si possono impostare 10 livelli di velocità:
 - livelli 1 - 4: per l'accessorio mixer **21**;
 - livelli 1 - 10: per l'inserto lame **19**.
- Alla velocità si applicano 2 ambiti temporali:
 - Livello 1 - 6: per queste velocità si può scegliere il tempo compreso tra 1 secondo e 99 minuti.
 - Livello 7 - 10: per queste velocità si può scegliere il tempo compreso tra 1 secondo e 15 minuti.

ATTENZIONE:

- ⊙ L'accessorio mixer **21** va utilizzato solo ai livelli di velocità da 1 a 4. Sullo schermo **8** compare un'apposita indicazione.
- ⊙ Quando si mescolano liquidi con il livello di velocità 10, nel recipiente miscelatore **5** possono trovarsi massimo 2,5 litri, altrimenti il liquido può venire espulso (vedere "Funzione Turbo" a pagina 21). Con livelli di velocità inferiori a 10, è possibile riempire il recipiente miscelatore **5** fino a un massimo di 3 litri.

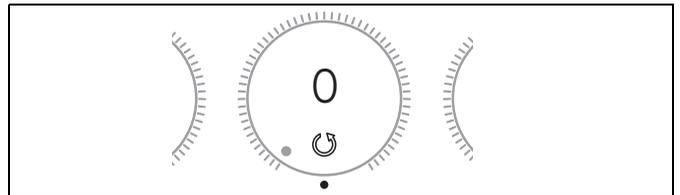
- Per ulteriori informazioni: vedere "Panoramica delle funzioni" a pagina 12.
- Il livello di velocità impostato è indicato sullo schermo **8**.
- Durante il funzionamento è possibile modificare il livello di velocità.
- Nel programma Cottura al vapore non è possibile selezionare la velocità.
- Se durante il funzionamento si porta la velocità a 0, l'apparecchio si arresta. Per continuare a lavorare, selezionare una velocità e premere il tasto ► **35**.
- Se si è selezionata una temperatura, sono disponibili solo i livelli di velocità da 1 a 3.

Avviamento dolce

Per evitare che un'accelerazione improvvisa causi l'espulsione di alimenti caldi dal recipiente miscelatore **5** o che l'apparecchio inizi a traballare, per tutte le impostazioni, esclusa la funzione Turbo, esiste un avviamento dolce automatico:

- L'avviamento dolce è attivo quando le temperature degli alimenti sono superiori a 60 °C.

11.8 Rotazione sinistrorsa



La rotazione sinistrorsa serve a mescolare delicatamente alimenti che non vanno tritati.

- Durante il funzionamento normale, premendo il tasto ◻ **36** è possibile cambiare in qualsiasi momento il senso di rotazione dell'inserto lame **19**.
- La rotazione sinistrorsa è disponibile solo a velocità bassa, livello da 1 a 3.
- Nei programmi **IMPASTARE** e **ROSOLARE** la rotazione sinistrorsa è gestita dal programma.



- ◻ Premere **36** per attivare la rotazione sinistrorsa. Finché la funzione è attivata, nella parte inferiore del regolatore dell'indicazione compare un simbolo.
- ✕ Premere **36** per disattivare la rotazione sinistrorsa.

11.9 Funzione Turbo



ATTENZIONE:

- ⊙ Quando si mescolano liquidi, nel recipiente miscelatore **5** possono trovarsi massimo 2,5 litri, altrimenti il liquido può venire espulso.
- ⊙ Non usare in nessun caso questa funzione quando si utilizza l'accessorio mixer **21**.

La funzione Turbo consente di selezionare per breve tempo il livello di velocità 10 (massimo). Ciò serve ad es. a tritare velocemente noci, piccole quantità di erbe aromatiche o cipolle.

- ✨ **38** è selezionato: la funzione è possibile.
- ✨ **38** è in grigio: il tasto è bloccato, la funzione non è possibile (ad es. perché la temperatura degli alimenti nel recipiente miscelatore supera i 60 °C).
- Premere e tenere premuto il tasto **Turbo 38** finché si ha bisogno della funzione. Per ripetere rilasciare il tasto e premerlo di nuovo.

NOTE:

- La funzione Turbo funziona solo
 - se l'inserto lame **19** non gira.
 - se la temperatura degli alimenti all'interno del recipiente miscelatore **5** è inferiore a 60 °C.
- La velocità viene aumentata di colpo al livello 10 (massimo).

11.10 Bilancia

La bilancia da cucina incorporata consente di pesare fino a 5 kg a passi di 5 grammi.

La bilancia è facile da usare ed è pronta per l'uso quando non è in corso nessuna operazione.

Pesatura semplice

1. L'apparecchio è acceso ma non vi sono operazioni in corso.
2. Premere il tasto  **34**. Lo schermo **8** indica la funzione di pesatura e 0 g.



3. Collocare l'alimento da pesare nel recipiente miscelatore **5**. Sullo schermo **8** viene indicato il peso in grammi fino a 5 chilogrammi.
4. Se si aggiunge un altro ingrediente al recipiente miscelatore, il suo peso viene sommato all'indicazione.
5. Premere il tasto  per terminare la funzione di pesatura. Compare nuovamente il menu di avvio.

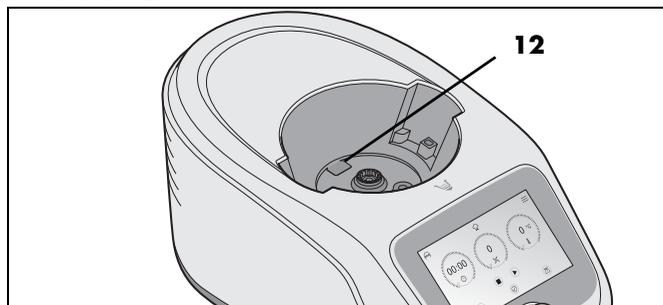
Pesatura con la funzione di tara

La funzione di tara consente di impostare nuovamente su 0 g l'indicazione della bilancia e poi di aggiungere nuovi oggetti da pesare.

1. L'apparecchio è acceso ma non vi sono operazioni in corso.
2. Premere il tasto  **34**. Lo schermo **8** indica 0 g.
3. Collocare l'alimento da pesare nel recipiente miscelatore **5**. Sullo schermo **8** viene indicato il peso in grammi fino a 5 chilogrammi.
4. Premere il regolatore dell'indicazione per impostare l'indicazione del peso su 0 g.
5. Aggiungere i nuovi oggetti da pesare all'oggetto presente. Sullo schermo **8** compare ora solo il peso del nuovo oggetto da pesare in grammi.
6. Eventualmente ripetere l'operazione con nuovi oggetti da pesare.
7. Premere il tasto  per terminare la funzione di pesatura. Compare nuovamente il menu di avvio.

11.11 Sfiatore

Nella sede della recipiente miscelatore **11** si trova uno sfiatore **13**.



Se dal recipiente miscelatore **5** esce del liquido, esso non si accumula nella base **14** e può invece finire sulla superficie di lavoro attraverso lo sfiatore **13**.

12. Menu più importanti

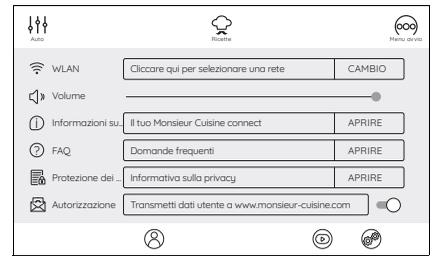
12.1 Panoramica dei menu



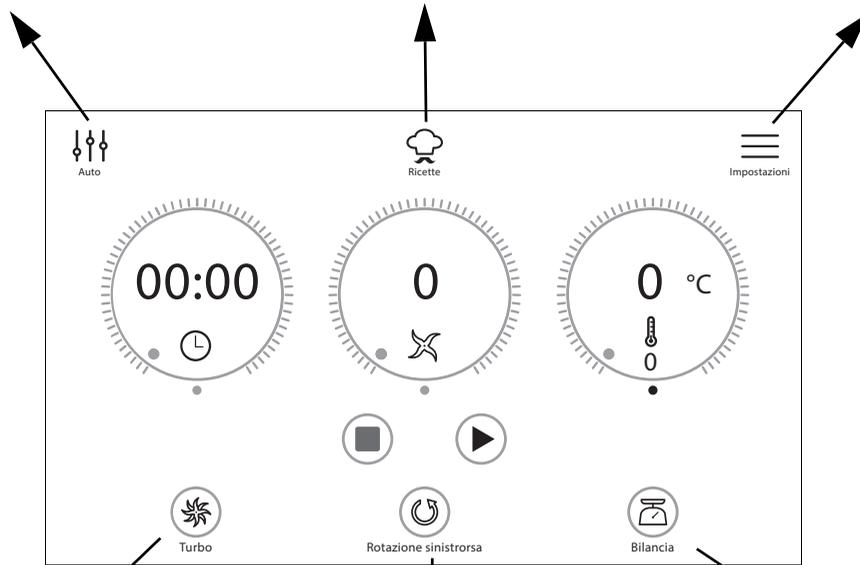
Menu dei programmi automatici



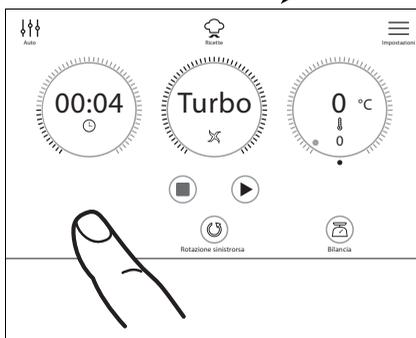
CookingPilot (ricette per la cottura guidata)



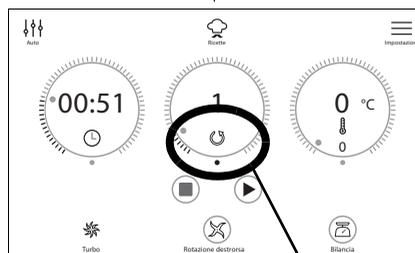
Impostazioni



Menu di avvio



Mantenere premuto il tasto. Funzione Turbo attiva. Viene indicato il trascorrere del tempo.



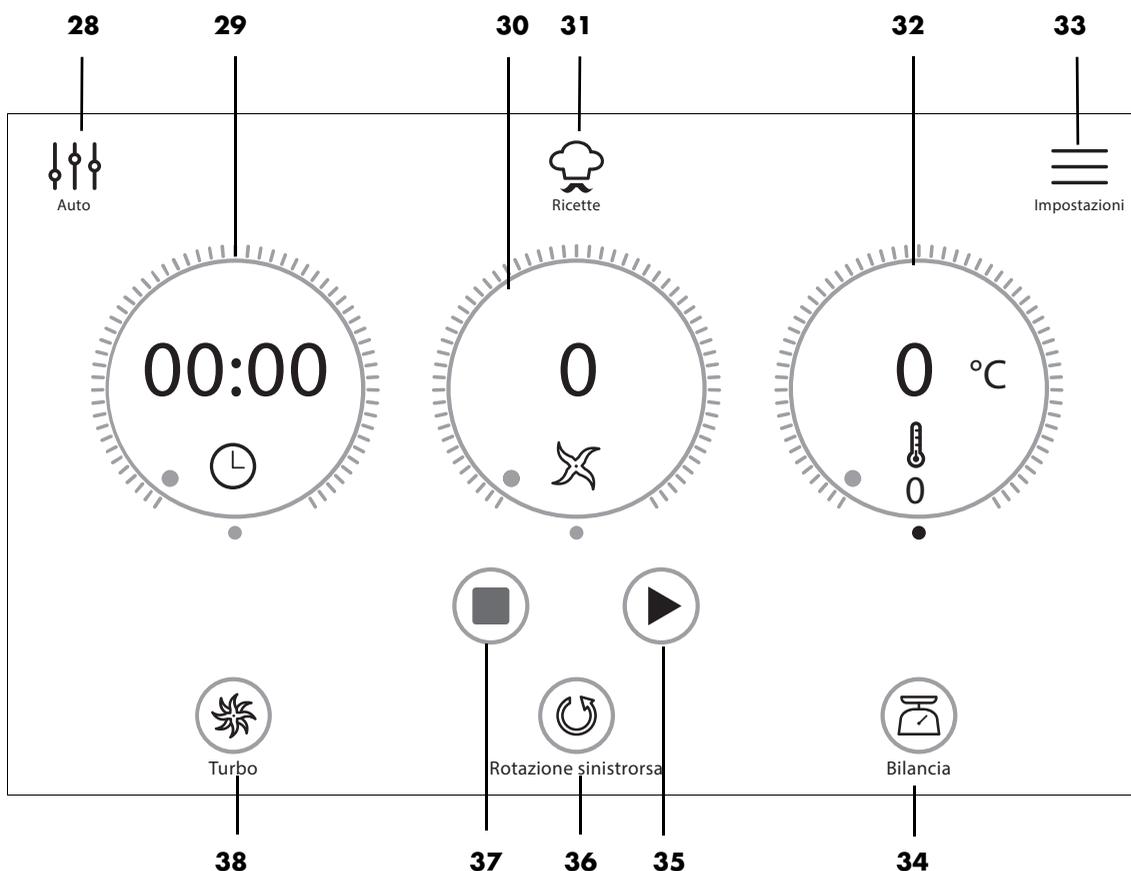
Rotazione sinistrorsa: se nel regolatore dell'indicazione della velocità compare il simbolo , è attivata la rotazione sinistrorsa.



Bilancia: dopo aver premuto il tasto , la bilancia è attivata. La bilancia funziona solo in pausa, non durante il funzionamento.

12.2 Menu di avvio

Questo menu compare dopo l'accensione di "Monsieur Cuisine connect". In questo menu si impostano i valori del tempo, la velocità, la rotazione sinistrorsa e la temperatura desiderata. Inoltre è possibile accedere alla bilancia e avviare il turbo.



- 28** ⚙️ Accedere al menu Programmi automatici (**IMPASTARE, COTTURA AL VAPORE, ROSOLARE**)
- 29** 🕒 Impostazione e indicazione del tempo (da 1 secondo a 99 minuti)
- 30** ⚙️ Regolazione della velocità // indicazioni per
 - Velocità: 1 - 10
 - Turbo: nell'indicazione compare Turbo
 - Rotazione sinistrorsa: ↺
 - Uso del miscelatore vietato: 🚫
 - Bilancia: peso in grammi da 0 a 5.000 g e Tara
- 31** 🍷 Accesso a CookingPilot (ricette per la cottura guidata)
- 32** 🌡️ Impostazione della temperatura nominale e indicazione delle temperatura effettiva/nominale (temperatura: 37 °C - 130 °C)
- 33** ☰ Accesso al menu Impostazioni
- 34** ⚖️ Attivazione della bilancia - indicazione fino a 5.000 g con funzione di tara
- 35** ▶️ Avvio della funzione o del programma
- Pausa attiva. Premere il tasto per riavviare la sequenza
- 36** ↺ ↻ Rotazione sinistrorsa o rotazione destrorsa impostata (lama)
- 37** ■ Conclusione della funzione in corso e indicazione delle impostazioni preliminari
- 38** 🌪️ Tasto **Turbo**; deve restare premuto, avvia subito la massima velocità (se possibile)

12.3 Programmi automatici

In questo menu si può accedere a 3 diversi programmi automatici. Dopo aver aperto il sottomenu è possibile modificare alcune impostazioni predefinite dei programmi automatici o avviare direttamente il programma.

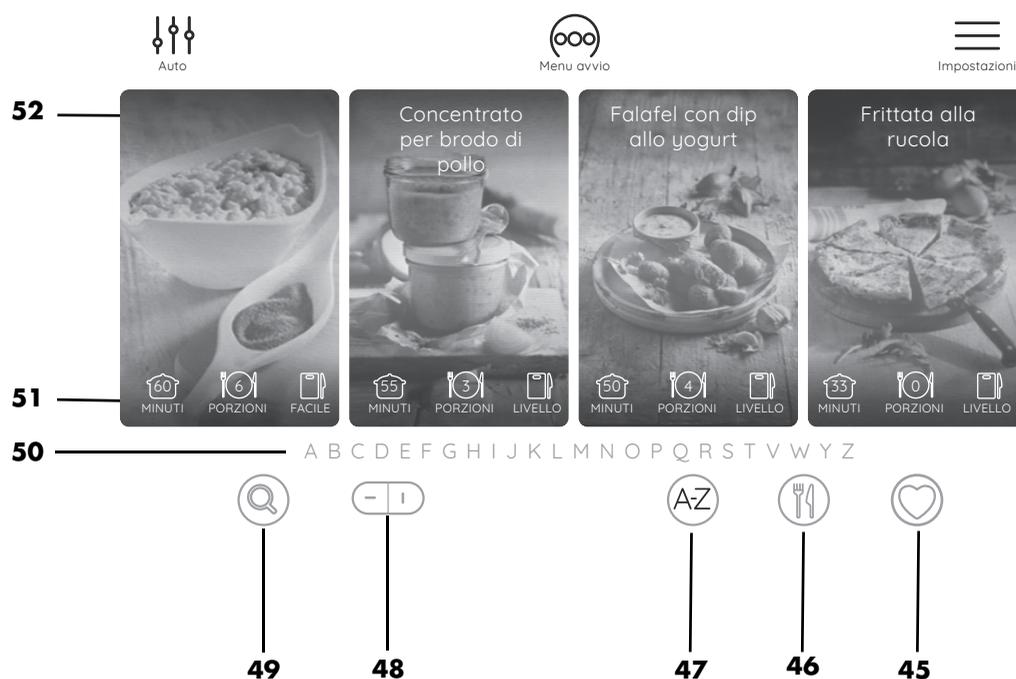


- | | | |
|----|--------------------------|--|
| 39 | | Ritorno al menu di avvio |
| 40 | | Apertura del menu del programma automatico selezionato |
| 41 | | Indicazione dei valori preimpostati del programma automatico selezionato |
| 42 | ROSOLARE | Programma per rosolare |
| 43 | COTTURA AL VAPORE | Programma per la cottura al vapore |
| 44 | IMPASTARE | Programma per impastare |

12.4 Ricette

In questo menu si possono scegliere diverse ricette. L'utente viene guidato automaticamente sullo schermo attraverso tutte le fasi di lavoro della ricetta selezionata. Basta leggere e seguire le istruzioni sullo schermo: cucinare non è mai stato così facile.

NOTA: Le quantità di alimenti indicate nelle ricette si riferiscono a quantità di alimenti non sbucciati o sgusciati.



- 45**  Aprire il proprio elenco dei preferiti
- 46**  Visualizzare le ricette in categorie
- 47**  Visualizzare le ricette in ordine alfabetico
- 48**  Vista del display orizzontale / verticale
- 49**  Apertura della finestra di ricerca - è possibile cercare ricette o ingredienti
- 50** **ABCD....** Elenco alfabetico - toccare una lettera per visualizzare ricette con questa lettera iniziale
- 51** Indicazione della durata della preparazione, delle porzioni e del grado di difficoltà
- 52** Nome della ricetta

13. Cottura al vapore



PERICOLO di lesioni da scottatura!

- ⊙ Quando si apre il coperchio **1** o **24** durante il funzionamento, può fuoriuscire del vapore caldo.

NOTA:

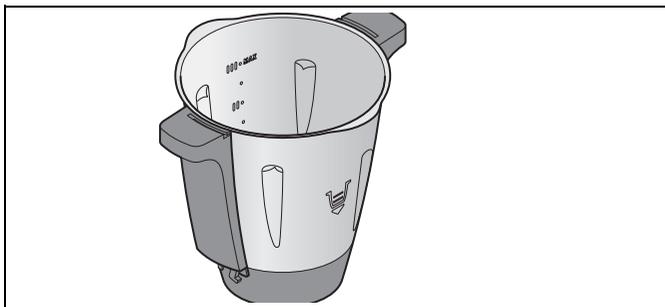
- Quando si dispongono gli alimenti, prestare attenzione al fatto che alcune fessure nel cestello per la cottura a vapore **2 / 3** o nel cestello di cottura **20** rimangano libere. Soltanto così il vapore può distribuirsi liberamente e gli ingredienti vengono cotti in modo uniforme.
- Durante la cottura al vapore la lama ruota per assicurare una distribuzione ottimale del calore.

13.1 Informazioni generali sul programma

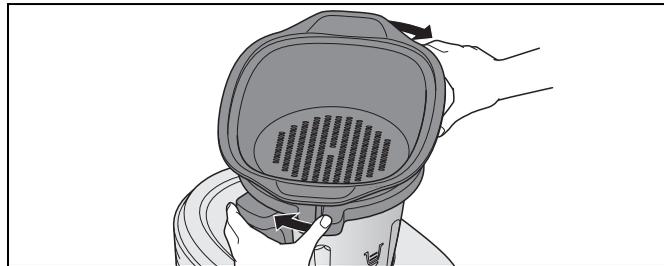
- tempo preimpostato: 20 minuti (modificabile), tempo massimo: 60 minuti
- temperatura preimpostata: 120 °C (fissa)
- Velocità: off, non selezionabile
 - *riscaldamento* compare nel regolatore dell'indicazione centrale.
 - È possibile saltare il tempo di riscaldamento.
- La cottura al vapore è iniziata:
 - *riscaldamento* è spento.
 - L'indicazione del tempo mostra 20 minuti o il tempo selezionato.

13.2 Preparazione dell'accessorio per la cottura a vapore

1. Collocare il recipiente miscelatore **5** nella sede **11**.



2. Versare 1 litro d'acqua nel recipiente miscelatore **5**. Ciò corrisponde al secondo segno dal basso (II).
3. Controllare se la guarnizione **4** dell'accessorio per la cottura a vapore fondo **3** è collocata correttamente.
4. Collocare l'accessorio per la cottura a vapore fondo **3** sul recipiente miscelatore **5** girandolo un poco.



5. Girare l'accessorio per la cottura a vapore fondo **3** in modo che scatti chiaramente in posizione e venga emesso un segnale acustico. Il programma si può avviare solo se l'accessorio per la cottura a vapore **3** è collocato correttamente.

NOTA: per rendere più semplice l'applicazione dell'accessorio per la cottura a vapore **3**, applicare qualche goccia d'olio a un panno e passarlo sulla guarnizione **4**.

6. Introdurre gli alimenti nell'accessorio per la cottura a vapore **3** e (se necessario) **2**.

NOTE:

- Quando si dispongono gli alimenti, prestare attenzione al fatto che alcune fessure nel cestello per la cottura a vapore **2 / 3** o nel cestello di cottura **20** rimangano libere. Soltanto così il vapore può distribuirsi liberamente e gli ingredienti vengono cotti in modo uniforme.
- Durante la cottura al vapore la lama ruota per assicurare una distribuzione ottimale del calore.
- Anche se si ha bisogno solo dell'accessorio per la cottura a vapore piano **2**, bisogna collocare sempre entrambi gli accessori per la cottura a vapore **3** e **2**, in modo che non fuoriesca vapore dai lati.
- Note sulla guarnizione anulare **4**: (vedere "Accessorio per la cottura a vapore fondo **3**" a pagina 35).

7. Collocare l'accessorio per la cottura a vapore pieno **2** sul accessorio per la cottura a vapore **3**.
8. Chiudere gli accessori per la cottura a vapore con il coperchio per gli accessori per la cottura a vapore **1**.

13.3 Avvio della cottura al vapore

1. L'apparecchio è acceso e mostra il menu di avvio.
2. Premere il tasto **28** per aprire il menu dei programmi automatici e poi il tasto **COTTURA AL VAPORE 43** e **→**. I valori del programma compaiono nei tre regolatori dell'indicazione.



NOTA: è possibile modificare i valori del tempo. Toccare il regolatore dell'indicazione relativo al tempo ed eseguire l'impostazione direttamente con il regolatore dell'indicazione o con la manopola di regolazione.

3. Premere il tasto **▶ 35**. Inizia il tempo di riscaldamento.
Mentre trascorre questo tempo,
 - nel regolatore dell'indicazione centrale compare *riscaldamento*.
 - Premere *ignora* se si desidera saltare il tempo di riscaldamento.
4. Al termine del tempo di riscaldamento si avvia il programma.
 - *riscaldamento* è spento e compare il livello di velocità **1**.
 - L'indicazione del tempo mostra 20 minuti o il tempo selezionato.
5. Allo scadere del tempo selezionato viene emesso un breve segnale acustico, l'anello LED **10** si accende con luce verde e sullo schermo **8** compaiono nuovamente i valori iniziali del programma.
6. Premere l'interruttore on/off **7** per spegnere l'apparecchio o passare alla fase successiva della ricetta.



PERICOLO di lesioni da scottatura!

⊙ Quando si apre il coperchio **1** o **24** durante il funzionamento, può fuoriuscire del vapore caldo.

7. Prelevare gli alimenti dagli accessori per la cottura a vapore **2/3**.

13.4 Pausa e conclusione

- Per interrompere un programma in corso, premere:
 - **II**: si arresta il conto alla rovescia del tempo.
 - Concludere la pausa premendo **▶ 35**.
- Per concludere un programma in corso, premere:
 - il tasto **■ 37**. I regolatori dell'indicazione mostrano nuovamente la preimpostazione del programma.
 - Premere **28** per aprire il menu dei programmi automatici.

13.5 Controllo del punto di cottura

Bisognerebbe fare attenzione a non cuocere gli alimenti troppo a lungo, altrimenti le verdure possono ammorbidirsi troppo e la carne e il pesce possono diventare troppo asciutti e duri.



PERICOLO di lesioni da scottatura!

⊙ Quando si apre il coperchio **1** durante il funzionamento, può fuoriuscire del vapore bollente.

Per controllare di tanto in tanto lo stato degli alimenti, procedere come segue:

1. Aprire con cautela il coperchio per gli accessori per la cottura a vapore **1**.
Quando si apre il coperchio **1**, fare attenzione a non venire investiti da un'ondata di vapore bollente. Lasciar fuoriuscire il vapore dal lato opposto a sé prima di aprire completamente il coperchio.
2. Togliere completamente il coperchio **1**.
3. Controllare lo stato degli alimenti con una bacchetta lunga o una forchetta:
 - Se gli alimenti sono pronti, premere il tasto **■ 37** e poi l'interruttore on/off **7** per spegnere l'apparecchio.
 - Se gli alimenti non sono ancora pronti, ricollocare il coperchio **1** e lasciare che l'apparecchio continui a lavorare.

13.6 Cottura al vapore con il cestello di cottura

NOTA: è possibile utilizzare il programma di cottura al vapore anche con il cestello di cottura **20**. Se si apre il coperchio **24** per controllare il punto di cottura, compare l'indicazione che è attiva la modalità di pausa. Dopo aver collocato il coperchio, avviare il resto del programma premendo **▶ 35**.

1. Versare 500 ml d'acqua nel recipiente miscelatore **5**.
2. Introdurre gli alimenti nel cestello di cottura **20**.
3. Inserire il cestello di cottura **20** nel recipiente miscelatore **5**.
4. Chiudere il recipiente miscelatore **5** con il coperchio **24** e con il misurino **25**.
5. Avviare il programma (vedere "Avvio della cottura al vapore" a pagina 27).

- Al termine del programma, aprire il coperchio **24** ed estrarre il cestello di cottura **20** (vedere "Utilizzo della spatola" a pagina 17).
- Premere l'interruttore on/off **7** per spegnere l'apparecchio o passare alla fase successiva della ricetta.

13.7 Protezione contro il surriscaldamento

L'apparecchio è dotato di una protezione contro il surriscaldamento. Non appena non si trova più acqua nel recipiente miscelatore **5** e di conseguenza la temperatura sale troppo, l'apparecchio si spegne automaticamente. In questo caso staccare la spina **16** e lasciare raffreddare l'apparecchio.

Poi è possibile rimettere in funzione l'apparecchio con acqua.

13.8 Suggerimenti per la cottura al vapore

La cottura al vapore è una delle possibilità più sane di cuocere lentamente gli alimenti. Oltre al mantenimento di gran parte delle sostanze nutrienti e del colore degli alimenti, per la gioia dei buongustai anche il sapore e la consistenza restano naturali. Di conseguenza si possono usare con parsimonia sale, grasso e spezie.

13.9 Uso dell'accessorio per la cottura a vapore

A seconda dei casi è possibile usare solo l'accessorio per la cottura a vapore fondo **3** o entrambi gli accessori per la cottura a vapore (**2** e **3**).

Non è possibile usare l'accessorio per la cottura a vapore piano **2** senza l'accessorio per la cottura a vapore fondo **3**.

13.10 Preparazione di menu

Se si prepara un intero menu e dunque si utilizzano i due accessori per la cottura a vapore uno sopra l'altro, tenere conto di quanto segue:

- È preferibile cuocere la carne e il pesce sempre nell'accessorio per la cottura a vapore inferiore **3**, in modo che il succo che sgocciola non finisca sugli altri alimenti;
- Se possibile, gli alimenti più pesanti andrebbero cotti nell'accessorio per la cottura a vapore inferiore **3**.

14. Impastare

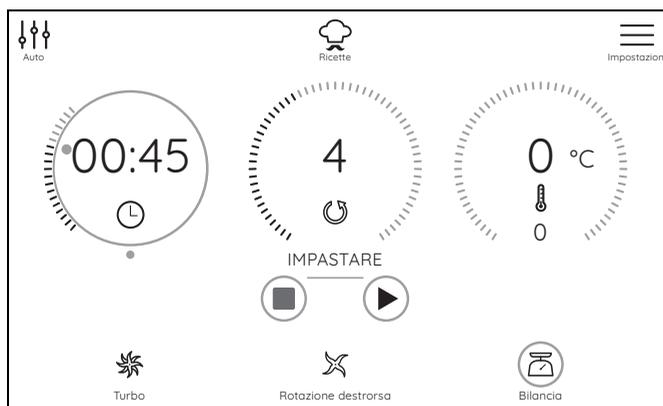
L'apparecchio consente di lavorare massimo 500 g di farina per impasti pesanti e 600 g di farina per impasti leggeri. Il programma richiede solo l'inserito lame **19**.

14.1 Informazioni generali sul programma

- tempo preimpostato: 45 secondi (modificabile)
- tempo massimo: 2 minuti
- temperatura preimpostata: 0 °C (fissa)
- velocità preimpostata: 4 (fissa)
- rotazione destrorsa/sinistrorsa: viene gestita dal programma

14.2 Avvio del programma

- Introdurre gli alimenti nel recipiente miscelatore **5**.
- Chiudere il recipiente miscelatore **5** con il coperchio **24**.
- L'apparecchio è acceso e mostra il menu di avvio.
- Premere il tasto $\downarrow\uparrow\downarrow$ **28** per aprire il menu dei programmi automatici e poi il tasto **IMPASTARE 44** e \rightarrow . I valori del programma compaiono nei tre regolatori dell'indicazione.



NOTA: è possibile modificare i valori del tempo. Toccare il regolatore dell'indicazione corrispondente e procedere all'impostazione.

- Premere il tasto \blacktriangleright **35**. Il programma viene avviato. Il tempo impostato viene contato alla rovescia sullo schermo **8**. Il programma gestisce automaticamente la rotazione sinistrorsa/destrorsa.
- Allo scadere del tempo impostato viene emesso un breve segnale acustico, l'anello LED **10** e la manopola di regolazione **9** si accendono con luce verde e sullo schermo **8** compaiono nuovamente i valori iniziali del programma.
- Premere l'interruttore on/off **7** per spegnere l'apparecchio o passare alla fase successiva della ricetta.

14.3 Pausa e conclusione

- Per interrompere un programma in corso, premere:
 - **II**: si arresta il conto alla rovescia del tempo.
 - Concludere la pausa premendo ► **35**.
- Per concludere un programma in corso, premere
 - il tasto ■ **37**. I regolatori dell'indicazione mostrano nuovamente la preimpostazione del programma.
 - Premere ↓↑↑ **28** per aprire il menu dei programmi automatici.

15. Rosolare

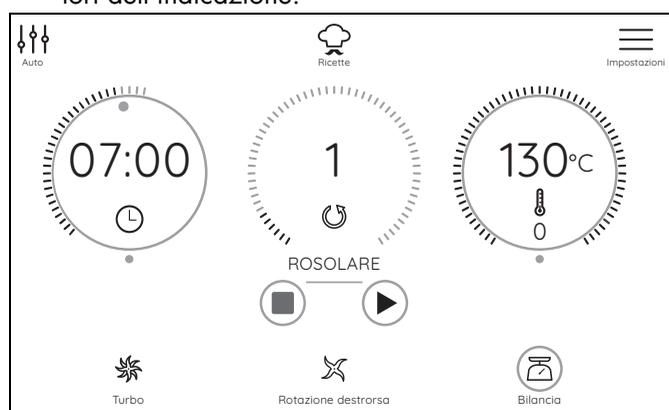
Questo programma consente di rosolare leggermente fino a 500 g di carne, pesce, verdura e spezie, ad esempio per liberare gli aromi. Precedentemente occorre frantumare i pezzi grandi.

15.1 Informazioni generali sul programma

- tempo preimpostato: 7 minuti (modificabile)
- tempo massimo: 14 minuti
- temperatura preimpostata: 130 °C (modificabile)
- velocità preimpostata: 1 (fissa)
- rotazione destrorsa/sinistrorsa: viene gestita dal programma

15.2 Avvio del programma

1. Versare un poco di grasso (ad es. olio) nel recipiente miscelatore **5**.
2. Introdurre gli alimenti nel recipiente miscelatore **5**.
3. Chiudere il recipiente miscelatore **5** con il coperchio **24**.
4. L'apparecchio è acceso e mostra il menu di avvio.
5. Premere il tasto ↓↑↑ **28** per aprire il menu dei programmi automatici e poi il tasto **ROSOLARE 42** e ►. I valori del programma compaiono nei tre regolatori dell'indicazione.



NOTA: è possibile modificare i valori del tempo e della temperatura. Toccare il regolatore dell'indicazione corrispondente e procedere all'impostazione con la manopola di regolazione.

6. Premere il tasto ► **35**. Il programma viene avviato. Il tempo impostato viene contato alla rovescia sullo schermo **8**. Il programma gestisce automaticamente la rotazione sinistrorsa. Ad intervalli fissi l'inserto lame **19** si avvia con una breve rotazione sinistrorsa.
7. Allo scadere del tempo impostato viene emesso un breve segnale acustico, l'anello LED **10** e la manopola di regolazione **9** si accendono con luce verde e sullo schermo **8** compaiono nuovamente i valori iniziali del programma.
8. Premere l'interruttore on/off **7** per spegnere l'apparecchio o passare alla fase successiva della ricetta.

15.3 Pausa e conclusione

- Per interrompere un programma in corso, premere:
 - **II**: si arresta il conto alla rovescia del tempo.
 - Concludere la pausa premendo ► **35**.
- Per concludere un programma in corso, premere:
 - il tasto ■ **37**. I regolatori dell'indicazione mostrano nuovamente la preimpostazione del programma.
 - Premere ↓↑↑ **28** per aprire il menu dei programmi automatici.

16. CookingPilot

CookingPilot di "Monsieur Cuisine connect" fornisce una guida passo a passo per la ricetta selezionata, da qui il nome CookingPilot (cottura guidata).

16.1 Informazioni generali su CookingPilot

- Alla consegna, nella memoria di "Monsieur Cuisine connect" sono presenti molte ricette.
- Collegandosi a internet e al proprio account di membro, nella memoria vengono caricate ulteriori ricette. Non dimenticarsi di effettuare il login.
- È possibile deviare dalle impostazioni predefinite modificando la temperatura, il tempo o la velocità di frullatura/miscelazione. Ciò risulta utile quando si è già preparata una ricetta diverse volte e si desidera cambiare qualcosa.
- Le quantità di alimenti indicate nelle ricette si riferiscono a quantità di alimenti non sbucciati o sguosciati.

Apertura del menu

- Premere il tasto  **31** per aprire il menu di CookingPilot. Compare un riga con fotografie e ricette. Per aprire una ricetta, toccare la fotografia.



- Quando ci si trova in una ricetta, premere  **31** per tornare al menu di avvio di CookingPilot.

Indicazioni di base sulle ricette

Sul bordo inferiore dell'immagine della ricetta si trovano 3 informazioni di base.



-  : durata approssimativa della cottura in minuti
-  : numero di porzioni
-  : grado di difficoltà

Queste informazioni sono fisse e non possono essere modificate.

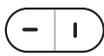
Lavoro nel menu Ricette

- Far scorrere il dito sull'elenco delle ricette per sfogliarlo. Lo stesso vale per altri elenchi quali lettere o rubriche di ricette.
- A seconda della struttura dell'elenco, far scorrere il dito sullo schermo dall'alto in basso o da sinistra a destra. È possibile alternare la modalità premendo il tasto  **48**.
- Premere un tasto (pulsante) per avviare la funzione corrispondente. Inoltre, ad esempio anche per aprire una rubrica con ricette o avviare una ricetta.

16.2 Funzioni dei pulsanti nel menu CookingPilot

CookingPilot presenta pulsanti visibili solo qui. Leggere in basso cosa significano.

NOTA: i simboli non compaiono tutti insieme, bensì solo quando sono necessari.

Pulsante	Azione
 	<ul style="list-style-type: none"> - Cuore vuoto: la ricetta non è stata ancora salvata come ricetta preferita. - Cuore pieno: la ricetta è stata già salvata come ricetta preferita.
	- Apre una finestra di ricerca nella quale è possibile cercare ricette o ingredienti usando la tastiera.
	Premendo i tasti a freccia si accede al passo precedente o successivo della ricetta.
	Dopo aver premuto questo tasto compaiono i seguenti sottomenu <ul style="list-style-type: none"> - Segno ricetta preferita - Apertura dell'elenco degli ingredienti - Fasi di lavoro come punti singoli (solo in formato testo) - Tabella dei valori nutrizionali
	Alternanza tra due viste della raccolta di ricette <p>oppure</p> Se è presente la barra degli strumenti, si può sfogliare la ricetta con movimenti verso l'alto e verso il basso. Se la barra degli strumenti è nascosta, si può sfogliare la ricetta con movimenti verso sinistra e verso destra.
	CookingPilot viene avviato e compare la prima fase di lavoro della ricetta selezionata.
	Apertura dell'elenco degli ingredienti.
	Apertura dell'elenco degli ingredienti della ricetta (solo testo). Premere <i>Avanti</i> o <i>iniziare</i> per tornare alla preparazione della ricetta.
	Tabella dei valori nutrizionali con indicazioni su valore calorico (kcal / kj), proteine, carboidrati e grassi.

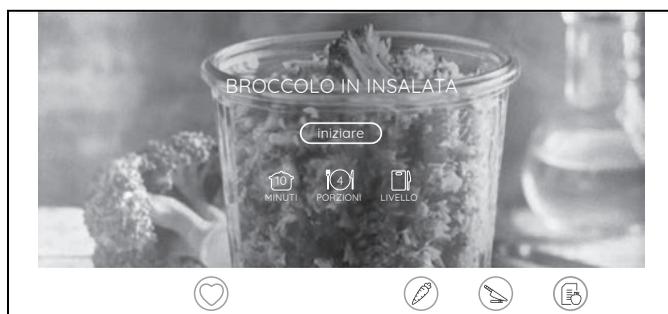
16.3 Ricerca di ricette

È possibile cercare una ricetta in diversi modi.

Tipo di ricerca	Pressione di un tasto	Sullo schermo
Alfabetica	A-Z	Sotto le ricette compaiono lettere. Toccare una lettera per visualizzare le ricette corrispondenti.
Per rubriche		Sotto le ricette compaiono rubriche (ad es. Zuppa). Toccare una rubrica per visualizzare le ricette corrispondenti.
Preferiti / ricetta preferita		Questo elenco deve essere creato dall'utente. Qui si aprono le ricette memorizzate come ricette preferite.
Ricerca diretta		Aprire una finestra di ricerca nella quale è possibile cercare ricette o ingredienti usando la tastiera.

16.4 Selezione e preparazione di una ricetta

- Se si desidera preparare una ricetta, fare clic sulla fotografia o sul nome della ricetta in un elenco. Compare una figura con le indicazioni di base sulla ricetta.
- Facendo clic sul pulsante *iniziare* compare la prima fase di lavoro.
- Concludere la prima fase di lavoro, poi aprire quella successiva. Per farlo esistono diverse possibilità.
 - premere sullo schermo il tasto \rightarrow ,
 - girare la manopola di regolazione verso destra
 - o far scorrere un dito sullo schermo (se in senso verticale o orizzontale, lo si decide con il tasto $\leftarrow \rightarrow$ **48**).
- Se lo schermo mostra il regolatore dell'indicazione relativo a tempo, velocità e temperatura, basta semplicemente avviare l'operazione.
 - I valori sono già preimpostati ma se lo si desidera è possibile modificarli.



5. Premere \blacktriangleright **35** per avviare l'operazione.

6. Una volta conclusa l'operazione, la macchina smette di lavorare e l'anello LED **10** si accende con luce verde.
7. Passare alla fase di lavoro successiva.
8. Al termine della ricetta compare una foto della pietanza con il nome e un cuore.



-  **45** Cuore vuoto: la ricetta non è stata ancora salvata come ricetta preferita.
 -  **45** Cuore pieno: la ricetta è stata già salvata come ricetta preferita.
9. Toccare il cuore per salvare la ricetta come ricetta preferita o per eliminarla dalle ricette preferite.
 10. Buon Appetito!

16.5 Salvataggio di ricette preferite

Se al termine di una ricetta si è toccato il simbolo del cuore  **45** per salvare la ricetta come ricetta preferita, dopo aver effettuato il login essa verrà caricata automaticamente nel proprio account di membro e potrà essere consultata e gestita da tutti gli apparecchi. Ciò non si applica solo alle ricette per "Monsieur Cuisine connect".

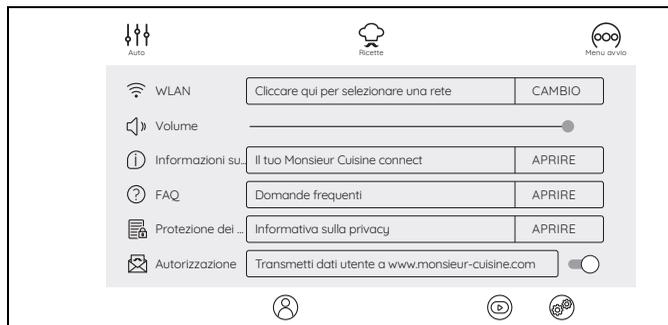
NOTA: se non si è effettuato il login al proprio account di membro alla prima accensione (capitolo "Prima accensione collegamento a internet" a pagina 10), è possibile farlo in qualsiasi momento in capitolo "Account di membro" a pagina 33.

17. Altre funzioni

17.1 Informazioni

Per ottenere informazioni sui numeri di software e hardware, procedere come segue.

1. Toccare il tasto **≡ 33** sullo schermo.
2. Toccare eventualmente .



3. Nella finestra successiva si vedranno le voci *Informazioni su...*, *FAQ*, *Protezione dei dati*, *Autorizzazioni*, *Icone* e *Ripristina impostazioni di fabbrica*. Toccare il campo a destra della voce di menu.
 - *Informazioni su...*: qui si trovano tutti i numeri di software e hardware. Sono necessari ad es. come informazione per il servizio clienti. Inoltre, mediante la voce *Cerca aggiornamenti* è possibile cercare e installare gli aggiornamenti. Di solito non è però necessario, poiché gli aggiornamenti vengono cercati automaticamente.
 - *FAQ*: qui si trova un elenco di domande frequenti. Toccare **+** per vedere la risposta.
 - *Protezione dei dati*: qui è possibile consultare e confermare l'informativa sulla privacy.
 - *Autorizzazioni*:
... *Trasmetti dati utente a www.monsieur-cuisine.com* : per attivare l'opzione spingere l'interruttore a scorrimento verso destra, per disattivarla verso sinistra.
 - *Icone*: con *SÌ* compare la scritta sotto le icone, con *NO* si nasconde la scritta.
4. Premere **CHIUDI** per chiudere gli elenchi.



17.2 Impostazione di fabbrica

L'impostazione di fabbrica azzerà tutte le impostazioni, ad es. le ricette preferite o l'identificazione della WLAN. Gli account non ne sono interessati.

1. Toccare il tasto **≡ 33** sullo schermo.
2. Toccare eventualmente .
3. Con un dito, far scorrere il menu verso l'alto e poi premere *Ripristina impostazioni di fabbrica*.
4. Nella finestra successiva toccare il tasto *Ripristina* per avviare l'operazione.
5. Lo schermo diventa scuro per qualche secondo, poi compare la schermata della prima accensione (vedere "Prima accensione collegamento a internet" a pagina 10).

17.3 Aggiornamenti

Un aggiornamento del software può contenere ad es. miglioramenti del software esistente.

Se sono disponibili aggiornamenti, essi vengono caricati automaticamente sullo sfondo quando l'apparecchio è collegato alla WLAN.

17.4 Centro di assistenza

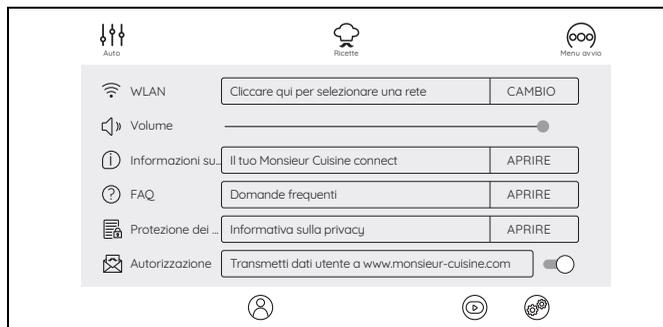
Nel centro di assistenza si trovano tutti i file di aiuto, ad es. i tutorial animati.

1. Toccare il tasto **≡ 33** sullo schermo.
2. Toccare .
3. Nella finestra successiva si vedranno i file di aiuto. Toccarli per aprirli. Eventualmente sarà necessario avviare il ciclo.

17.5 Collegamento a internet

Se alla prima accensione non si è stabilito un collegamento WLAN, lo si può fare ora.

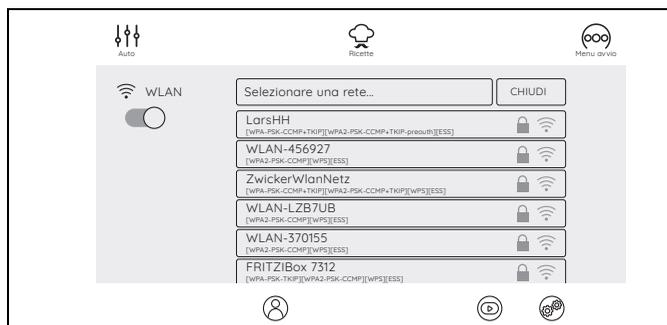
1. Toccare il tasto **≡** nel menu di avvio.
2. Toccare eventualmente .
3. Nella finestra successiva, **WLAN** è la prima voce di menu. Toccare il campo accanto a **WLAN**.



Compare un elenco di tutte le reti WLAN visibili.

- L'interruttore a scorrimento sotto la voce di menu **WLAN** presenta uno sfondo colorato. Ciò significa che la funzione è attivata. Alla prima apertura avviene una ricerca automatica delle reti WLAN.

- Le reti WLAN trovate sono riportate in un elenco.
 - Vengono mostrate tutte le reti WLAN visibili. Toccare **CHIUDI** per chiudere l'elenco.
- Per sfogliare l'elenco verso l'alto e verso il basso, fare scorrere il dito sullo schermo.
 - Toccare la propria rete WLAN con un dito.



- Se la rete non è protetta, a questo punto viene stabilito il collegamento. Ma probabilmente si apre una piccola finestra in cui bisogna immettere la password WLAN (codice WLAN).

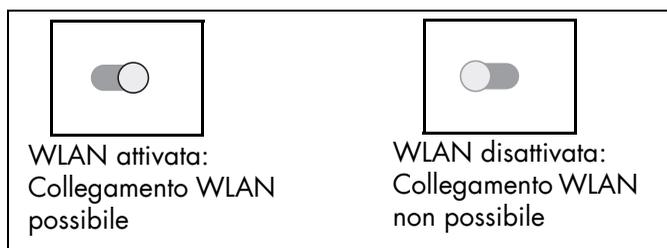
Compare anche una tastiera che serve a immettere i dati.

- Dopo aver immesso i dati richiesti, premere *Collega* nella finestra superiore. Inizia lo stabilimento del collegamento.

Una volta stabilito il collegamento ed effettuato l'accesso al proprio account di membro, le nuove ricette verranno caricate automaticamente dal nostro sito web e memorizzate in "Monsieur Cuisine connect".

17.6 Disattivazione del collegamento WLAN

- Per interrompere il collegamento a internet, spostare l'interruttore a scorrimento colorato del menu WLAN verso sinistra. L'interruttore diventa grigio. La WLAN è disattivata.



17.7 Account di membro

Se si è effettuato il login al proprio account di membro, nell'apparecchio vengono caricate automaticamente nuove ricette. Inoltre è possibile gestire e valutare le ricette e leggere in ogni momento le ultime informazioni.

- Toccare il tasto **≡ 33** nel menu di avvio.
- Toccare .
- Nella finestra successiva specificare se si dispone già di un account o se si desidera creare un nuovo account.

Se si dispone già di un account, toccare il campo ed effettuare il login.
- Se si desidera creare un nuovo account, toccare il campo corrispondente e immettere i valori. Al termine del processo si riceverà un'e-mail.
- Per poter attivare il nuovo account, fare clic sul link contenuto nell'e-mail.
- Immettere l'e-mail e la password nell'apparecchio. Se i dati immessi sono corretti, si verrà inviati subito al proprio account.

17.8 Nuove ricette: come, quando, dove?

Come si ottengono nuove ricette?

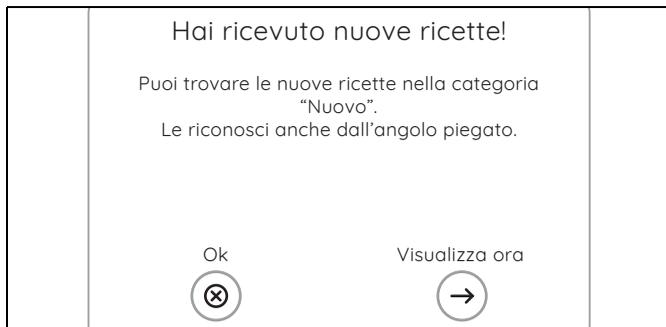
Le nuove ricette vengono caricate automaticamente in "Monsieur Cuisine connect". Non è possibile caricare nuove ricette manualmente.

Questi sono i presupposti per ottenere nuove ricette:

- L'apparecchio deve essere collegato a internet e al nostro server.
- È necessario un account di membro con il quale si sia effettuato l'accesso a "Monsieur Cuisine connect" (vedere "Account di membro" a pagina 33).
- L'apparecchio non deve essere spento con l'interruttore principale.

Quando si ricevono nuove ricette?

- Non appena sono disponibili nuove ricette, vengono caricate automaticamente.
- Dato l'elevato numero di apparecchi, una nuova serie di ricette non viene caricata in un solo giorno in tutti gli apparecchi. Per caricare le nuove ricette in tutti gli "Monsieur Cuisine connect" può volerci qualche giorno.
- Se il proprio apparecchio è spento con l'interruttore principale o non è collegato alla rete elettrica, non vengono caricate nuove ricette. Dopo l'accensione, il collegamento a internet e l'accesso con il proprio account di membro, vengono nuovamente caricate nuove ricette.
- Quando vengono caricate nuove ricette, si riceve il messaggio sottostante. Se si desidera conoscere le ricette, basta premere *Visualizza ora* per aprire una finestra con tutte le ricette nuove.



Dove sono le nuove ricette?

- Tutte le nuove ricette sono riunite nella categoria *Nuovo*, dove rimangono per circa 4 settimane.
- Inoltre, subito dopo essere state caricate, le nuove ricette sono disponibili anche in tutti gli altri elenchi, dove sono contrassegnate da un angolo in alto a sinistra.



17.9 Cambiamento della lingua dei menu

Se lo si desidera, è possibile cambiare la lingua dei menu.

1. Toccare il tasto **≡ 33** sullo schermo.
2. Toccare eventualmente .
3. Con un dito, far scorrere il menu verso l'alto e poi premere la riga *Lingua* nel campo *CAMBIA*.
4. Toccare il campo della lingua desiderata e confermare la selezione.
Lo schermo diventa scuro e dopo qualche secondo ricompare con la nuova lingua.

18. Pulizia e manutenzione dell'apparecchio



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Prima di qualsiasi intervento di pulizia, staccare la spina **16** dalla presa di corrente.
- ⊙ Non immergere mai la base **14** in acqua.



PERICOLO di lesioni da taglio!

- ⊙ Si tenga presente che le lame dell'inserto lame **19** sono molto affilate. Non toccare mai le lame a mani nude per evitare di tagliarsi.
- ⊙ Prima di togliere l'inserto lame **19**, sciacquare il recipiente miscelatore **5** con acqua e togliere dalle lame eventuali resti di alimenti, in modo da poter estrarre in sicurezza l'inserto lame **19**.
- ⊙ Quando si lava a mano, l'acqua dev'essere abbastanza limpida da poter vedere bene l'inserto lame **19**, in modo da non ferirsi con le lame, che sono molto affilate.

ATTENZIONE:

- ⊙ Non utilizzare in nessun caso detersivi corrosivi, abrasivi o graffianti. L'apparecchio potrebbe subire dei danni.

NOTA: alcuni alimenti o alcune spezie (ad es. il curry) possono causare alterazioni del colore della plastica. Non si tratta di un errore dell'apparecchio ed è un fenomeno innocuo.

18.1 Pulizia della base

1. Pulire la base **14** con un panno umido. Si può usare anche un poco di detersivo per piatti.
2. Quindi passarvi uno straccio pulito e leggermente inumidito con acqua senza detersivo.
3. Riutilizzare la base **14** solo quando è completamente asciutto.
4. È inoltre possibile pulire lo schermo con una pezzuola per occhiali o con speciali detersivi per monitor.

18.2 Pulizia in lavastoviglie

Le parti seguenti sono adatte al lavaggio in lavastoviglie:

- recipiente miscelatore **5**
- misurino **25**
- coperchio del recipiente miscelatore **24**
- guarnizione del recipiente miscelatore **23**
- inserto lame **19**
- Guarnizione dell'inserto lame **18**
- cestello di cottura **20**
- accessorio mixer **21**
- spatola **22**
- accessorio per la cottura a vapore, fondo **3**
- guarnizione dell'accessorio per la cottura a vapore **4**
- accessorio per la cottura a vapore, piano **2**
- coperchio per gli accessori per la cottura a vapore **1**

Non pulire i seguenti pezzi **in nessun caso** in lavastoviglie:

- Base **14**

NOTA: prima di lavare il recipiente miscelatore **5** in lavastoviglie, rimuovere assolutamente l'inserto lame **19**.

18.3 Pulizia degli accessori

1. Sciacquare il recipiente miscelatore **5** con acqua calda e ribaltarlo per farne scolare l'acqua.
2. Rimuovere l'inserto lame **19** (vedere "Inserimento e smontaggio dell'inserto lame" a pagina 15) e prelevare la guarnizione **18** (vedere "Pulizia, controllo e sostituzione delle guarnizioni" a pagina 35).
3. Pulire tutti gli accessori a mano in un lavello con acqua di rigovernatura e detergente per stoviglie o in lavastoviglie.
4. In caso di pulizia a mano sciacquare tutti i pezzi con acqua pulita.
5. Far asciugare completamente tutti i pezzi prima di riutilizzarli.
6. Prima di riutilizzare l'apparecchio, inserire nuovamente l'inserto lame **19** nel recipiente miscelatore **5**.

18.4 Pulizia, controllo e sostituzione delle guarnizioni

Per pulire le guarnizioni **18**, **23** e **4**, toglierle e controllare se sono intatte. Prestare attenzione ad eventuali alterazioni (ad es. materiale poroso o strappi).

- Una volta tolte, le guarnizioni **18**, **23** e **4** possono essere pulite in lavastoviglie.
- Se danneggiate, le guarnizioni **18**, **23** e **4** devono essere sostituite con guarnizioni nuove. È possibile ordinare delle guarnizioni nuove (vedere "Ordinazione di accessori" a pagina 39).

ATTENZIONE:

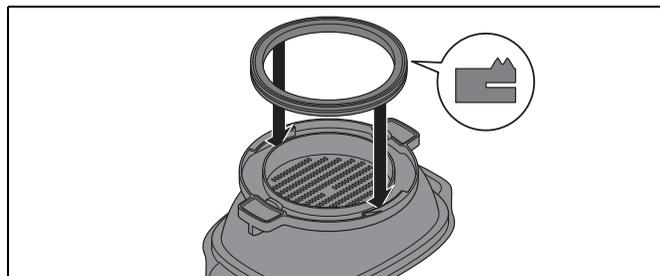
- ⊙ se si sono rimosse le guarnizioni **18**, **23** e **4**, reinserirle o sostituirle con guarnizioni nuove prima di riutilizzare l'apparecchio. Non è consentito utilizzare l'apparecchio se le guarnizioni **18**, **23** e **4** non sono collocate.

Inserto lame 19

1. Togliere l'inserto lame **19** dal recipiente miscelatore **5** (vedere "Inserimento e smontaggio dell'inserto lame" a pagina 15).
2. Staccare la guarnizione **18** dall'inserto lame **19**.
3. Inserire la stessa guarnizione pulita o una guarnizione nuova.
4. Prima di riutilizzare l'apparecchio, inserirvi nuovamente l'inserto lame **19**.

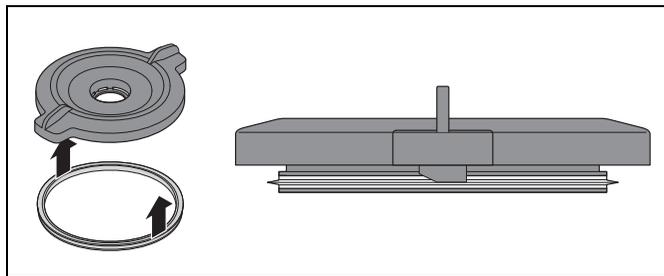
Accessorio per la cottura a vapore fondo 3

1. Staccare la guarnizione **4** dal lato inferiore dell'accessorio per la cottura a vapore fondo **3**.
2. Inserire la stessa guarnizione pulita o una nuova guarnizione **4** nell'accessorio per la cottura a vapore fondo **3**. Dopo l'inserimento la superficie rialzata deve essere visibile, vedere la figura in basso. Assicurarsi che la guarnizione poggia piana su tutta la superficie e non presenti rughe.



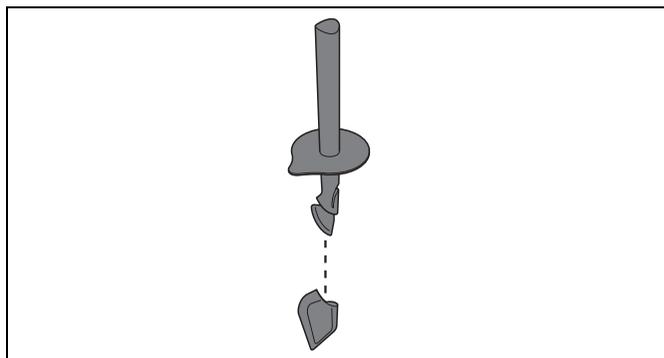
Coperchio del recipiente miscelatore 24

1. Staccare la guarnizione **23** dal lato inferiore del coperchio del recipiente miscelatore **24**.
2. Inserire la stessa guarnizione pulita o una nuova guarnizione **23** nel coperchio del recipiente miscelatore **24**.



18.5 Pulizia, controllo e sostituzione della spatola

La spatola **22** presenta un raschietto di silicone amovibile.



Per pulire il raschietto di silicone rimuoverlo e verificare che sia intatto. Prestare attenzione ad eventuali alterazioni (ad es. materiale poroso o strappi).

- Entrambi i pezzi possono essere puliti in lavastoviglie.
- È possibile ordinare un nuovo raschietto di silicone (vedere "Ordinazione di accessori" a pagina 39).

18.6 Decalcificazione

Quando si cucina al vapore con acqua contenente calcare, può accumularsi del calcare sui pezzi, in particolare sul recipiente miscelatore **5**.

Pulizia normale

Nella maggior parte dei casi è possibile eliminare i depositi di calcare con una pulizia manuale o in lavastoviglie.

Depositi di calcare leggeri

1. I depositi di calcare leggeri che non è possibile eliminare con una normale pulizia a mano o in lavastoviglie possono essere rimossi con un panno imbevuto di un poco di aceto.
2. Risciacquare con acqua pulita.

Forti incrostazioni di calcare

ATTENZIONE:

- ⊙ Non utilizzare prodotti anticalcare comuni né acido acetico o essenza d'aceto. Servirsi del seguente metodo delicato.

1. Creare una miscela composta per il 50 % da aceto chiaro e per il 50 % da acqua in ebollizione.
2. Versare questa miscela nel recipiente miscelatore **5** o collocare altri pezzi incrostati di calcare in un recipiente riempito con questa miscela.
3. lasciare agire la miscela per 30 minuti.

NOTA: tempi di azione più lunghi non migliorano l'operazione di eliminazione del calcare ma possono causare danni duraturi ai pezzi.

4. Risciacquare con acqua pulita.
5. Far asciugare completamente tutti i pezzi prima di riutilizzarli.

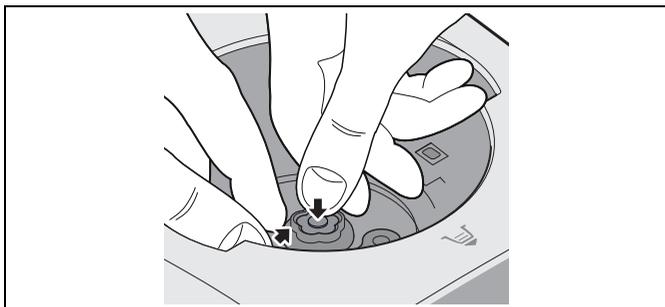
18.7 Sostituzione della sede della lama

Qualora le quantità lavorate siano superiori rispetto a quanto indicato nelle presenti istruzioni (ad es. un impasto con più di 600 g di farina), è possibile che la sede della lama **12** si usuri, impedendo così all'inserto lame **19** di girare correttamente.

In questo caso, sostituire la sede della lama **12** con una nuova. Queste possono essere riordinate incluse una copertura di silicone **26** (vedere "Ordinazione di accessori" a pagina 39).

In futuro, attenersi alle quantità massime indicate.

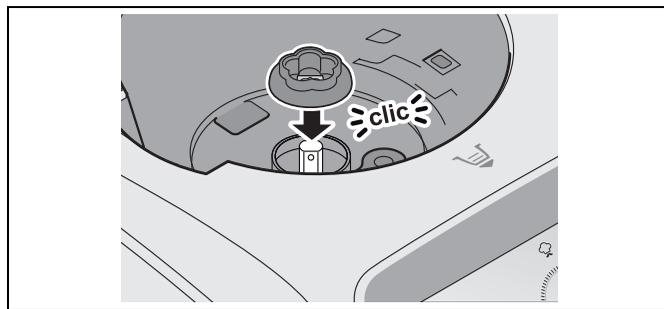
Rimozione della sede della lama vecchia



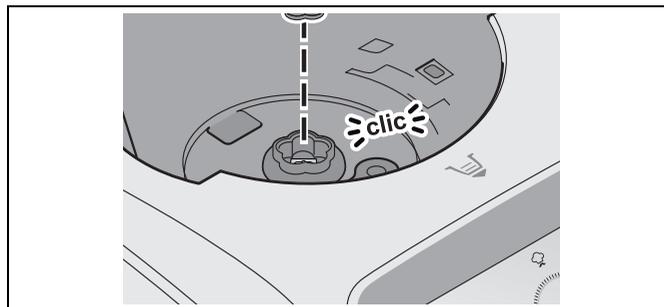
1. Premere con il pollice sulla copertura di silicone **26** afferrando contemporaneamente il bordo della sede della lama **12** vecchia. Estrarre verso l'alto la sede della lama **12** vecchia.

Potrebbe essere necessario tirare con un po' di vigore per poter estrarre la sede **12**.

Inserire una nuova sede della lama



2. Collocare la nuova sede della lama **12** sull'asse motore. L'incavo della sede della lama **12** deve essere posizionato in modo che s'infilo perfettamente sui lati piatti dell'asse motore. La sede della lama **12** s'incastra sull'asse motore con un "click".



3. Inserire la copertura di silicone **26** nella sede della lama **12**.

18.8 Conservazione

Conservare l'apparecchio al riparo da polvere e sporcizia e fuori della portata dei bambini.

19. Guasti, causa, eliminazione

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere il seguente elenco di controllo, poiché l'anomalia di funzionamento potrebbe essere dovuta a un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.



PERICOLO di scossa elettrica!

⊗ Non tentare in nessun caso di riparare il dispositivo da soli.

Guasto	Causa	Eliminazione
L'apparecchio non si avvia.	Recipiente miscelatore 5 non inserito correttamente.	Inserire correttamente il recipiente miscelatore 5 (vedere "Collocazione del recipiente miscelatore" a pagina 15).
	Il coperchio 24 o l'accessorio per la cottura a vapore fondo 3 non sono collocati correttamente sul recipiente miscelatore 5 .	Collocare correttamente il coperchio 24 o l'accessorio per la cottura a vapore fondo 3 .
	Assenza di alimentazione di corrente	Controllare la spina 16 , l'interruttore on/off 7 ed eventualmente il fusibile.
Liquido sotto l'apparecchio.	L'inserto lame 19 non è inserito correttamente e di conseguenza il recipiente miscelatore 5 perde.	Inserire correttamente l'inserto lame 19 (vedere "Inserimento e smontaggio dell'inserto lame" a pagina 15).
	La guarnizione 18 dell'inserto lame è difettosa.	Inserire una nuova guarnizione 18 (vedere "Pulizia, controllo e sostituzione delle guarnizioni" a pagina 35).
	Dal recipiente miscelatore 5 è fuoriuscito del liquido che è finito sulla superficie di lavoro (vedere "Sfioratore" a pagina 21) attraverso lo sfioratore 13 della base 14 .	Quando si mescolano liquidi con il livello di velocità 10 o con il tasto Turbo 38 , nel recipiente miscelatore 5 possono trovarsi massimo 2,5 litri, altrimenti il liquido può venire espulso. Con livelli di velocità inferiori a 10, è possibile riempire il recipiente miscelatore 5 fino a un massimo di 3 litri.
Dal coperchio 24 del recipiente miscelatore 5 esce del liquido.	Guarnizione 23 non inserita correttamente.	Inserire correttamente la guarnizione 23 (vedere "Pulizia, controllo e sostituzione delle guarnizioni" a pagina 35).
	La guarnizione 23 è difettosa.	Inserire una nuova guarnizione 23 (vedere "Pulizia, controllo e sostituzione delle guarnizioni" a pagina 35).
Non è possibile impostare la temperatura.	È stato selezionato un livello di velocità da 4 a 10.	Selezionare un livello di velocità da 0 a 3 (vedere "Regolazione della velocità" a pagina 20).
L'inserto lame 19 non gira.	La sede della lama 12 è usurata? Potrebbe essere per esempio che abbiate lavorato una quantità di impasto troppo grande.	In questo caso, sostituire la sede della lama 12 con una nuova (vedere "Sostituzione della sede della lama" a pagina 37) e in futuro attenersi alle quantità massime indicate.
Il colore di alcune parti dell'apparecchio è alterato.	Alcuni alimenti o alcune spezie (ad es. il curry) possono causare alterazioni del colore della plastica. Non si tratta di un errore dell'apparecchio.	Non è necessario alcun rimedio poiché il fenomeno è innocuo.
Non è possibile selezionare un livello di velocità maggiore di 3.	È impostata una temperatura.	Portare la temperatura a 0.
Segnalazioni d'errore o indicazioni sullo schermo.	Avvertenza: uso erraneo.	Seguire le indicazioni sullo schermo.

20. Smaltimento

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



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



Confezione

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

21. Dati tecnici

Modello:	SKMC 1200 E5
Tensione di rete:	230 V ~ 50/60 Hz
Classe di protezione:	I
Potenza:	1.200 watt Frullatore: 800 watt Bollire: 1000 Watt
WIFI:	
Gamma di frequenze:	2400 Mhz - 2483,5 Mhz
Potenza di trasmissione:	< 20 dBm
Capienza massima del recipiente miscelatore 5 :	3 litri
Portata massima della bilancia:	5 kg

NOTA: non è necessaria alcuna azione da parte dell'utente per convertire il prodotto tra 50 e 60 Hz. Il prodotto si adatta sia a 50 sia a 60 Hz.

Note sulla dichiarazione di conformità UE

Con la presente, la HOYER Handel GmbH dichiara che questo prodotto è conforme ai requisiti fondamentali della Direttiva RED 2014/53/UE e della direttiva RoHS 2011/65/UE + 2015/863/EU. Una dichiarazione di conformità UE completa è disponibile in Internet alla pagina <http://qr.hoyerhandel.com/d/367850>

Simboli utilizzati

	Geprüfte Sicherheit (sicurezza verificata). Gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Materiali riciclabili: cartone (tranne il cartone ondulato)
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.

Con riserva di modifiche tecniche.

22. Ordinazione di accessori

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

Ordinazione online



1. Scansionare il codice QR con lo smartphone/tablet.
2. Con il codice QR si apre un sito web dove è possibile effettuare gli ordini.

23. Sito web

Sito web: www.monsieur-cuisine.com



24. Garanzia della HOYER Handel GmbH

Gentile cliente, questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

Sono escluse dalla garanzia i pezzi soggetti a normale usura e i danni a parti fragili quali interruttori, batterie, lampadine o altri pezzi realizzati in vetro.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 367850_2010** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.
- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.

- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **367850_2010** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza

CH Assistenza Svizzera
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 367850_2010



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza**. Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANIA

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Versione delle informazioni:

02/2021 ID: SKMC 1200 E5_21_V1.1

IAN 367850_2010

