

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



MONSIEUR CUISINE CONNECT SKMC 1200 A1

ES MONSIEUR CUISINE CONNECT
Instrucciones de servicio

HOYER Handel GmbH
Taschopstr. 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Estado de las informaciones:

03/2018 ID: SKMC_1200 A1_17_V1.13

IAN 290976

IAN 290976

ES

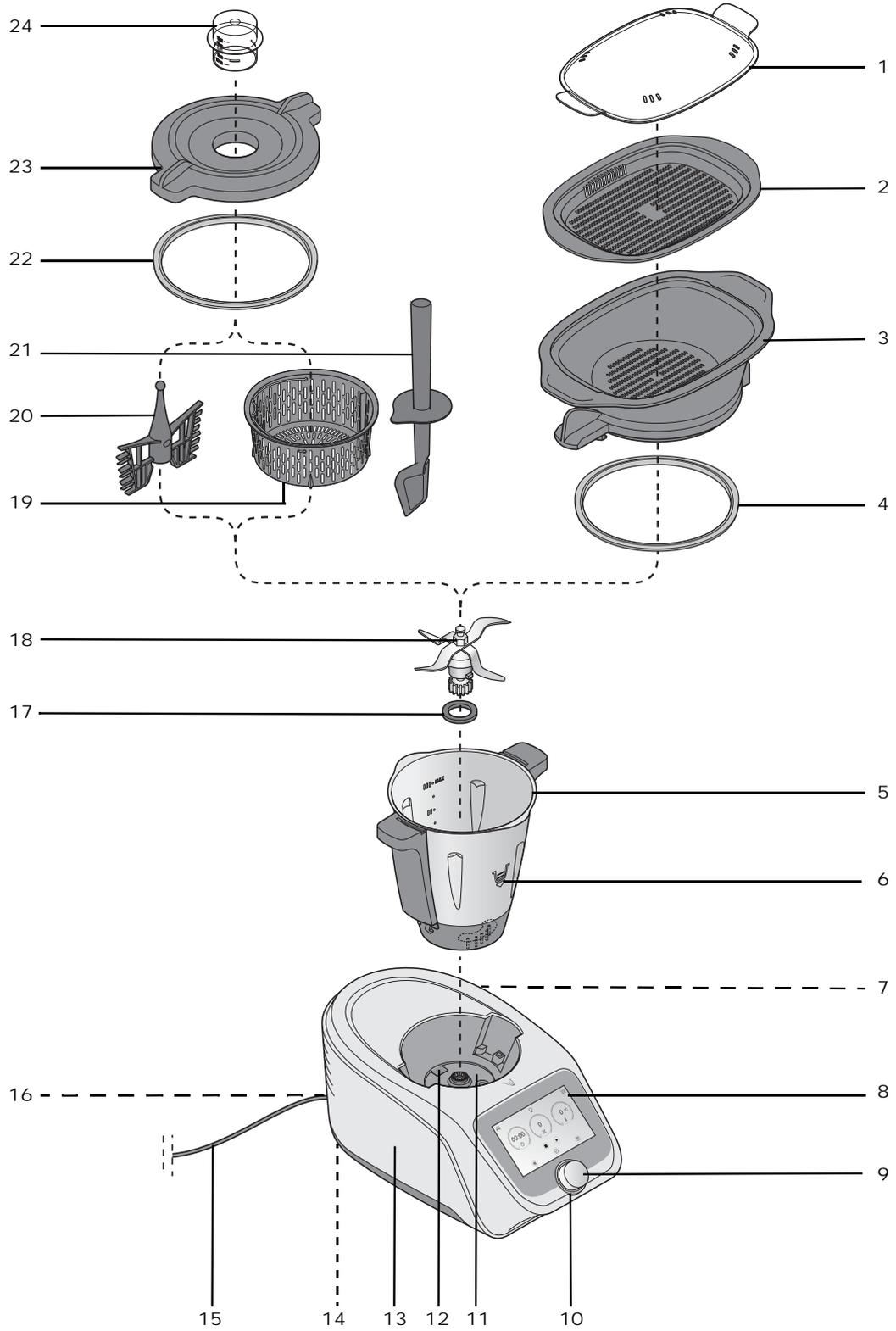
ES



***Español*** **2**



Vista general



Indice

1. Vista general	4
2. Uso adecuado	4
3. Indicaciones de seguridad	5
4. Volumen de suministro	7
5. Encender y conectar a Internet por primera vez	7
6. Resumen de las funciones	9
7. Señales de luz, acústicas y visuales	10
7.1 Ajustar el volumen de las señales acústicas	10
7.2 Vista general de las señales	10
8. Desembalaje e instalación	11
9. Uso del vaso mezclador	11
9.1 Marcas en el vaso mezclador	11
9.2 Insertar y extraer el accesorio con cuchillas	12
9.3 Insertar el vaso mezclador	12
9.4 Insertar y extraer el accesorio batidor	12
9.5 Colocar la tapa del vaso mezclador	13
9.6 Vaso medidor como tapa para el orificio de llenado	13
9.7 Cocer y rehogar con el accesorio de cocción	13
9.8 Uso de la espátula	14
9.9 Retirada del vaso mezclador	14
10. Manejo del aparato	14
10.1 Suministro de corriente	14
10.2 Encendido y apagado del aparato	14
10.3 Pantalla	14
10.4 Funcionamiento básico	15
10.5 Ajuste del tiempo	16
10.6 Ajuste de la temperatura	16
10.7 Ajuste de la velocidad	16
10.8 Marcha atrás	17
10.9 Función Turbo	17
10.10 Báscula	18
10.11 Salida de agua	18
11. Los menús más importantes	19
11.1 Vista general de los menús	19
11.2 El menú de inicio	20
11.3 Los programas automáticos	21
11.4 Recetas	22
12. Cocción al vapor	23
12.1 Información general sobre el programa	23
12.2 Preparación de los accesorios de cocción al vapor	23
12.3 Iniciar la cocción al vapor	23

12.4	Pausa y finalizar	24
12.5	Comprobar el punto de cocción.....	24
12.6	Cocción al vapor con el accesorio de cocción.....	24
12.7	Protección contra el sobrecalentamiento.....	24
12.8	Consejos para cocer al vapor.....	24
12.9	Uso de los accesorios de cocción al vapor.....	25
12.10	Preparación de menús	25
13.	Amasar masa	25
13.1	Información general sobre el programa	25
13.2	Inicio del programa.....	25
13.3	Pausa y finalizar	26
14.	Rehogar.....	26
14.1	Información general sobre el programa	26
14.2	Inicio del programa.....	26
14.3	Pausa y finalizar	27
15.	CookingPilot	27
15.1	Generalidades acerca de CookingPilot.....	27
15.2	Funcionamiento de los botones del menú CookingPilot.....	28
15.3	Buscar recetas	28
15.4	Seleccionar y cocinar una receta	28
15.5	Guardar las recetas favoritas.....	29
16.	Otras funciones.....	29
16.1	Información.....	29
16.2	Estado de fábrica.....	30
16.3	Actualizaciones	30
16.4	Centro de asistencia	30
16.5	Conectar a Internet.....	30
16.6	Desconectar la conexión WLAN	30
16.7	La cuenta de miembro	31
16.8	Cambiar el idioma del menú	31
17.	Limpieza y mantenimiento del aparato	31
17.1	Limpieza del aparato básico	31
17.2	Limpieza en el lavavajillas.....	31
17.3	Limpieza de los accesorios.....	32
17.4	Limpieza, comprobación y sustitución de las juntas	32
17.5	Descalcificación.....	32
17.6	Conservación	33
18.	Averías, causas, subsanación.....	33
19.	Eliminación	34
20.	Datos técnicos	34
21.	Solicitar accesorios.....	34
22.	Sitio web	34
23.	Garantía de HOYER Handel GmbH	35

1. Vista general

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

sin ilustración:

- 25 Palanca de desbloqueo

¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por la compra de su nuevo robot de cocina con función de cocción "Monsieur Cuisine connect".

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

- Antes de poner en marcha el aparato por primera vez, lea este manual de instrucciones detenidamente.
- ¡Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad!
- El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en este manual de instrucciones.
- Conserve este manual de instrucciones.
- En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte el manual de instrucciones. El manual de instrucciones forma parte del producto.

Esperamos que disfrute de su nuevo robot de cocina con función de cocción "Monsieur Cuisine connect".

2. Uso adecuado

El "Monsieur Cuisine connect" sirve para mezclar, batir, montar, remover, triturar, hacer puré, emulsionar, cocer al vapor, rehogar, amasar, freír, cocer, cocer guiándose por recetas guardadas y pesar alimentos y productos alimenticios. En este manual de instrucciones se describen las funciones básicas como mezclar, triturar y cocer al vapor. Para obtener indicaciones sobre cómo preparar platos especiales, consulte el libro de recetas incluido en el volumen de suministro.

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

Este aparato no es apto para el uso industrial.

Posible uso indebido

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!
No utilice el aparato para triturar alimentos especialmente duros como, p. ej., huesos o nueces moscadas.

Símbolos en el aparato



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



Este símbolo le advierte que no debe tocar las superficies calientes.



Este símbolo le advierte que no debe tocar el vapor de agua caliente.

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En este manual de instrucciones encontrará las siguientes indicaciones de advertencia:



¡PELIGRO! Riesgo elevado: la no observación del aviso puede causar lesiones mortales.

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

PRECAUCIÓN: riesgo reducido: la no observación del aviso puede causar lesiones o daños materiales leves.

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

Instrucciones para un funcionamiento seguro

- ⊙ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ⊙ Guarde el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños.
- ⊙ Los niños tampoco deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del aparato.
- ⊙ Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto.
- ⊙  Las superficies del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento. Toque los accesorios de cocción al vapor y la tapa para accesorios de cocción al vapor en funcionamiento solo con agarradores o guantes de cocina.
- ⊙ Desenchufe siempre el aparato de la red cuando no esté bajo supervisión y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
- ⊙ Tenga en cuenta que las cuchillas del accesorio con cuchillas están muy afiladas:
 - Nunca toque las cuchillas con las manos desnudas para evitar cortes.
 - Al lavar el aparato a mano utilice agua lo suficientemente clara como para poder ver fácilmente el accesorio con cuchillas y no herirse, ya que las cuchillas están muy afiladas.
 - Al vaciar el vaso mezclador procure no tocar las cuchillas del accesorio con cuchillas.
 - Al extraer e insertar el accesorio con cuchillas, procure no tocar las cuchillas.
- ⊙ Al emplear la función Turbo no debe haber ingredientes calientes en el vaso mezclador. Estos podrían salir disparados y provocar escaldaduras.
- ⊙ El accesorio con cuchillas y el accesorio batidor siguen girando por inercia tras la desconexión. Espere a que dejen de girar antes de desbloquear el vaso mezclador y abrir la tapa.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ Si el cable de conexión del aparato presenta desperfectos, deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio postventa u otras personas igualmente cualificadas, para evitar peligros.
- ⊙ Antes de sustituir accesorios o recambios que se muevan durante el funcionamiento, el aparato deberá estar apagado y desconectado de la red eléctrica.
- ⊙ Procure que no se derrame ningún líquido sobre la conexión enchufable del aparato.
- ⊙ No olvide que la superficie del elemento calefactor aún conserva calor residual después de su uso.
- ⊙ Este aparato está concebido para el uso doméstico y también en otros lugares similares, como en ...
 - ... comedores de empresa en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo;
 - ... fincas rústicas;
 - ... hoteles, moteles u otros alojamientos por parte de los huéspedes;
 - ... y en apartamentos rurales.
- ⊙ Tenga en cuenta el capítulo dedicado a la limpieza (véase "Limpieza y mantenimiento del aparato" en la página 31).

**PELIGRO para los niños**

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

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

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

**PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad**

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

**PELIGRO de descarga eléctrica**

- ⊙ Introduzca el enchufe en la toma de corriente solo cuando el aparato esté completamente montado.
- ⊙ Conecte el enchufe solo a una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada y fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por bordes afilados o superficies calientes. No enrolle el cable de conexión alrededor del aparato.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión nunca suponga un peligro de tropiezo y que nadie se pueda enredar con él o pisarlo.
- ⊙ Mantenga el cable de conexión alejado de superficies calientes (p. ej., placas de cocina).
- ⊙ Durante el uso del aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.
- ⊙ Para extraer el enchufe de la toma de corriente, tire siempre de la clavija, nunca del cable.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente, ...
 - ... si se produce una avería,
 - ... si no está utilizando el "Monsieur Cuisine connect",
 - ... antes de montar o desmontar el "Monsieur Cuisine connect",
 - ... antes de limpiar el "Monsieur Cuisine connect" y
 - ... en caso de tormenta.

- ⊙ No utilice el aparato si éste o el cable de conexión presentan daños visibles.
- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el aparato.

**PELIGRO de lesiones por cortes**

- ⊙ El aparato no debe utilizarse nunca sin el depósito.
- ⊙ No toque nunca las cuchillas en rotación. No introduzca ninguna cuchara o pieza similar en las partes en rotación. Mantenga también los cabellos largos o la ropa holgada lejos de las partes en rotación.

Excepción: la espátula incluida en el volumen de suministro está diseñada de tal forma que al remover en sentido horario no pueda entrar en contacto con el accesorio con cuchillas en funcionamiento. La espátula no debe usarse con el accesorio batidor.
- ⊙ Tenga en cuenta que las cuchillas continúan girando brevemente después de desconectar el aparato. Esto se aplica especialmente con velocidades de giro elevadas. No meta las manos en el vaso hasta que las cuchillas se hayan parado.

**PELIGRO DE INCENDIO**

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

**PELIGRO de lesiones por quemaduras**

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

**PELIGRO de lesiones por escaldaduras**

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

ADVERTENCIA sobre daños materiales

- ⊙ Coloque el aparato únicamente sobre una superficie lisa, seca, antideslizante e impermeable, de manera que no pueda caerse ni deslizarse hacia abajo.
- ⊙ No coloque el aparato sobre una superficie caliente, como p. ej., placas de cocina.
- ⊙ El accesorio batidor debe utilizarse únicamente con las velocidades 1 a 4.
- ⊙ La función Turbo no debe utilizarse al emplear el accesorio batidor.
- ⊙ Utilice el vaso mezclador únicamente con la tapa colocada, ya que de lo contrario el líquido podría salir disparado.
- ⊙ No cambie de sitio el aparato mientras aún haya alimentos o masa en su interior.
- ⊙ No llene en exceso el vaso mezclador, ya que de hacerlo el contenido puede salir disparado. El líquido que rebose se verterá sobre la base de apoyo. Por ese motivo, coloque el aparato sobre una base de apoyo impermeable.
- ⊙ Procure que durante la cocción al vapor nunca haya demasiada agua o demasiado poca en el aparato.
- ⊙ No coloque el aparato directamente debajo de un armario suspendido, ya que el vapor sale hacia arriba y podría dañar el mueble.
- ⊙ Utilice únicamente agua potable limpia para producir vapor.
- ⊙ No utilice el aparato en vacío, porque el motor podría sobrecalentarse y estropearse.
- ⊙ Utilice solo los accesorios originales.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.
- ⊙ El aparato descansa sobre soportes de ventosa de plástico antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, puede que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de ventosa de plástico. En caso necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.

4. Volumen de suministro

- 1 robot de cocina con función de cocción "Monsieur Cuisine connect", aparato básico 13
- 1 vaso mezclador 5 con:
 - Accesorio con cuchillas 18
 - Tapa 23 para el vaso mezclador
 - Vaso medidor 24
- 1 accesorio de cocción 19
- 1 accesorio batidor 20
- 1 espátula 21
- 1 accesorio de cocción al vapor, que se compone de:
 - Accesorio de cocción al vapor, hondo 3
 - Accesorio de cocción al vapor, llano 2
 - Tapa para accesorios de cocción al vapor 1
- 1 manual de instrucciones
- 1 libro de recetas

5. Encender y conectar a Internet por primera vez

También puede usar su "Monsieur Cuisine connect" en todo momento y sin limitaciones sin conexión a Internet. La conexión a Internet se usa únicamente para aumentar la cantidad de recetas guardadas en su aparato y para registrarse en su cuenta de cliente.

¡Así encontrará información sobre su red WLAN!

En el caso de que no esté seguro del nombre de su red WLAN o no recuerde su contraseña, aquí le ofrecemos algunos consejos sobre dónde encontrar esta información.

- Consulte la parte posterior o la parte inferior de su enrutador. Allí suele encontrarse la información que necesita.
- Consulte los documentos que ha recibido de su operador de red.
- Nombre de la red WLAN:
Normalmente se denomina como "nombre WLAN" o "nombre SSID" o una combinación de ambos "nombre WLAN (SSID)". El nombre se encuentra a continuación. Si lo encuentra en la lista del "Monsieur Cuisine connect", toque sobre él.
- Nombre de la contraseña:
por lo general está en "nombre de contraseña WLAN" o "clave WLAN". En la mayoría de los casos va seguido por WPA, WPA2 o algo similar entre paréntesis, se trata del tipo de cifrado. A continuación se encuentra la contraseña, por lo general, una combinación de números y letras o solo números.

Generalidades sobre la conexión WLAN

- El registro en su red WLAN solo es necesario la primera vez que se establece la conexión o si ha realizado cambios en su red WLAN.
- Su "Monsieur Cuisine connect" se acuerda de las redes con las que ha estado conectado alguna vez y se vuelve a conectar a ellas automáticamente.
- Por lo general, durante la primera conexión debe indicarse una contraseña. Solo en el improbable caso de que su red no esté asegurada no será necesario indicar una contraseña.

La primera conexión

1. Introduzca el enchufe 15 en una toma de corriente adecuada. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible en todo momento tras la conexión.
2. Extraiga del compartimento del cable 16 solo la cantidad de cable necesaria.
3. Ponga el interruptor de encendido/apagado 7 en la parte posterior derecha en I:
 - La pantalla 8 empieza a iluminarse.
4. Aparece la pantalla en la que se selecciona el idioma. Presione el campo con el idioma deseado.

5. Tras varios segundos aparecerá una ventana que le solicitará que se conecte a Internet.
 - Toque la pantalla con el dedo en *-Saltar* si no desea conectarse a Internet. Aparece un tutorial que le explicará las funciones básicas. Puede abrirlo o cancelarlo.
 - Presione *Siguiente* para establecer la conexión a Internet.
6. En la ventana siguiente puede ver y confirmar las disposiciones de protección de datos. Para confirmar desplace el interruptor hacia la derecha y pulse *Siguiente* a continuación.

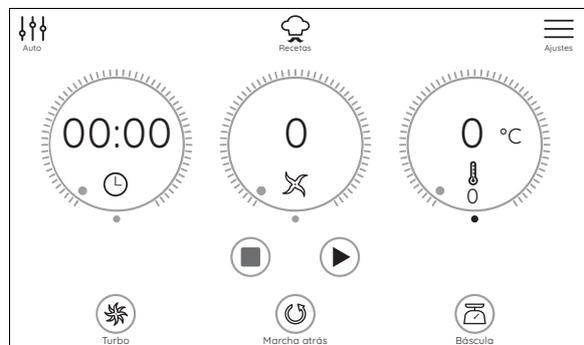


7. Aparece una lista con todas las redes WLAN visibles.
 - El interruptor deslizante debajo del punto del menú *WLAN* tiene un fondo de color. Eso significa que la función está activada. Al acceder por primera vez se buscan automáticamente las redes WLAN.
 - Las redes WLAN encontradas aparecerán en una lista.
 - Se mostrarán todas las redes WLAN visibles.
8. Pasando el dedo por la pantalla se puede subir y bajar por la lista.
9. Toque con un dedo sobre su red WLAN.
10. La conexión se establecerá en este momento si la red no está protegida. Pero, probablemente, aparecerá una pequeña ventana en la que se debe indicar la contraseña WLAN (clave WLAN). También aparecerá un teclado con el que podrá introducir los datos.
11. Una vez introducidos, pulse *Conectar* en la ventana superior. Se iniciará el establecimiento de la conexión.
12. Una vez concluida la conexión, la red WLAN activa aparece de color. Debajo del nombre de la red aparece *Conectada* en letras pequeñas. Toque con el dedo en *Siguiente*.
13. La ventana siguiente le permite acceder a su cuenta de miembro. Puede elegir entre:
 - *Utilizar cuenta existente*: puede registrarse en su cuenta existente pulsando la tecla con la marca de verificación. Indique el correo electrónico y la contraseña.
 - *Registrarse, crear una nueva cuenta*: si activa este punto, puede crear una cuenta nueva. El programa le guía por el proceso de registro. Al final del proceso recibirá un correo electrónico.
14. Haga clic en el enlace del correo electrónico para activar su cuenta nueva.

15. Introduzca en el aparato el correo electrónico y la contraseña y pulse *Iniciar sesión*. Recibirá una confirmación del registro.
 - Cuando se ha establecido la conexión y se ha registrado en la cuenta de miembro, las nuevas recetas de nuestro sitio web se cargarán automáticamente y se guardarán en el "Monsieur Cuisine connect".
16. Pulse *Siguiente*. En la ventana siguiente puede suscribirse al boletín informativo. Para ello desplace un interruptor deslizante o los dos hacia la derecha.

NOTA: si no desea suscribirse al boletín informativo, abandone el menú sin hacer nada más.

17. Pulse *Siguiente*. Aparecerá un tutorial donde se presentan las funciones básicas. Inícielo pulsando *Start* o toque *X* para cancelarlo.
18. El menú de inicio aparece abajo.



6. Resumen de las funciones

Tecla/ herramienta de trabajo	Función	Notas
TARA / Pesado 32	pesaje con exactitud al gramo y función de tara (ajustar a 0 para pesar ingredientes adicionales)	- hasta 5.000 g - trabaja solo cuando está inactivo, no durante el funcionamiento
☺ Marcha atrás 34	remover cuidadosamente alimentos que no deben triturarse	- Velocidad 1 - 3
Turbo 36	- Pulse la tecla para conmutar a la velocidad más alta para triturar, p. ej., frutos secos, pequeñas cantidades de hierbas o cebollas - La tecla debe permanecer pulsada durante todo el tiempo que debe estar activa	- La función está bloqueada si la temperatura de los alimentos en el vaso mezclador es superior a 60 °C - con líquidos: hasta máx. 2,5 litros - no utilizar con el accesorio batidor 20
Accesorio con cuchillas 18	- para triturar, picar, hacer puré - para el programa AMASAR - con la función MARCHA ATRÁS para remover cuidadosamente	- debe estar siempre incorporado para sellar el vaso mezclador 5 - si es necesario, trocear previamente los alimentos en trozos de aprox. 3 - 4 cm
Accesorio batidor 20	para alimentos muy fluidos - montar nata (mínimo 200 g) - montar claras de huevo (al menos 4 huevos) - emulsionar (p. ej., mayonesa)	- debe utilizarse únicamente con las velocidades 1 a 4 - no debe utilizarse con la función Turbo
Accesorio de cocción 19	para cocer y rehogar	añadir al menos 500 ml de agua al vaso mezclador 5
AMASAR 42	para amasar masa con el accesorio con cuchillas 18	- Para masas firmes se pueden procesar 500 g de harina como máximo - Para masas ligeras (p. ej. masa de bizcocho) se pueden procesar 600 g de harina como máximo
VAPORERA 41	Programa para cocer al vapor cuidadosamente con los accesorios de cocción al vapor 2 y 3, especial para verduras, pescado y carne	también posible con el accesorio de cocción 19
REHOGAR 40	para sofreír alimentos ligeramente, p. ej., carne o cebollas	- pequeñas cantidades, cortadas en trozos - carne picada bis 1.000 g (500 g al rehogar - hasta 1.000 g al remover)
CookingPilot 29 (recetas de cocina guiadas)	En la pantalla se describirá paso por paso cada uno de los pasos de trabajo de la receta.	Esta función se puede emplear tanto para las recetas del aparato como para las recetas que se ha descargado en el aparato.

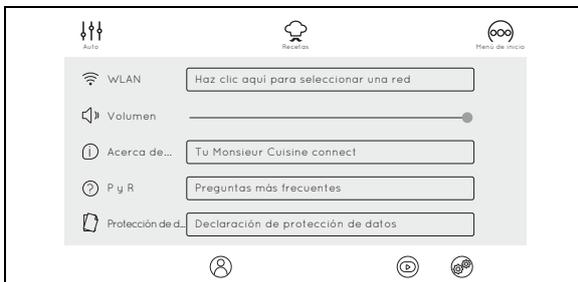
7. Señales de luz, acústicas y visuales

El "Monsieur Cuisine connect" le ofrece información sobre el estado del aparato, la finalización de una función así como advertencias sobre posibles procedimientos erróneos mediante diferentes tipos de señales.

7.1 Ajustar el volumen de las señales acústicas

El volumen se regula o el sonido se desconecta de la siguiente forma:

1. Pulse la tecla  en la pantalla.
2. Pase el dedo por  si el menú de la ilustración inferior no aparece inmediatamente en la pantalla.



3. En la siguiente ventana aparece el punto *Volumen*. A su derecha hay un interruptor deslizante. Ponga el dedo sobre el punto y desplácelo hacia la izquierda o la derecha.
 - totalmente a la derecha: volumen máximo
 - hacia la izquierda: sonido más bajo
 - totalmente a la izquierda: sonido desconectado

7.2 Vista general de las señales

Aparece la señal	Significado
Señales acústicas	
Al encenderlo	Cuando aparece el menú principal se oye una señal donde se muestra la disponibilidad operacional.
Gire la tapa o el accesorio de cocción al vapor	El sonido muestra que se ha activado o desactivado el interruptor de seguridad.
Indicaciones de la pantalla	la aparición de indicaciones automáticas en la pantalla va acompañada de una señal acústica.
Anillo LED	
apagado	Aparato desconectado o en espera
se ilumina permanentemente de color blanco	El aparato se ha encendido o el proceso se ha ajustado a pausa
blanco, pulsante	Proceso de cocción activo, calentamiento activo
parpadea 3 veces en verde	Proceso finalizado
parpadea 3 veces en rojo	Aparece el diálogo de la pantalla
Indicaciones de la pantalla	
antes de conmutar a espera	Pulse la tecla de la pantalla para que el aparato permanezca activo.
al cancelar un proceso	Confirmar o descartar su comando anterior con las teclas de la pantalla.

8. Desembalaje e instalación

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

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

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Compruebe que estén todas las partes y que no presenten daños.
3. ¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez! (véase "Limpieza y mantenimiento del aparato" en la página 31).
4. Vierta 3 litros de agua en el vaso mezclador 5 para hervirla y deséchela a continuación (véase "Ajuste de la temperatura" en la página 16).
5. Coloque el aparato 13 sobre una superficie lisa, seca, antideslizante e impermeable, de manera que no pueda caerse ni deslizarse hacia abajo.

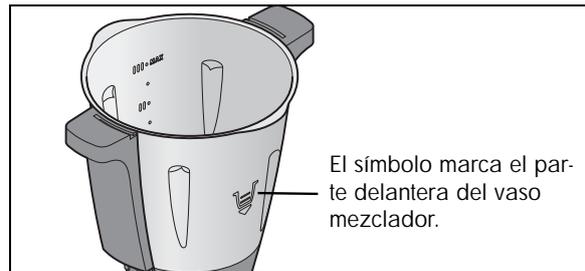
PRECAUCIÓN:

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

9. Uso del vaso mezclador

NOTA: en este manual de instrucciones se describen las funciones básicas como mezclar, triturar y cocer al vapor. Para obtener indicaciones sobre cómo preparar platos especiales, consulte el libro de recetas incluido en el volumen de suministro y el software del aparato.

9.1 Marcas en el vaso mezclador



El vaso mezclador 5 presenta marcas por la parte interior relativas a la cantidad de llenado:

- Marca inferior: aprox. 0,5 litros
- Marca I: aprox. 1 litro
- Marca intermedia: aprox. 1,5 litros
- Marca II: aprox. 2 litros
- Marca superior: aprox. 2,5 litros
- Marca III: aprox. 3 litros, corresponde a la cantidad de llenado máxima permitida

PRECAUCIÓN:

- ⊙ Al mezclar líquidos en el nivel 10 o con la tecla Turbo 36, el contenido del vaso mezclador 5 debe ser como máximo 2,5 litros, ya que de lo contrario el líquido puede salir disparado. A velocidades inferiores a 10, el vaso mezclador 5 puede llenarse como máximo hasta 3 litros.

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

9.2 Insertar y extraer el accesorio con cuchillas

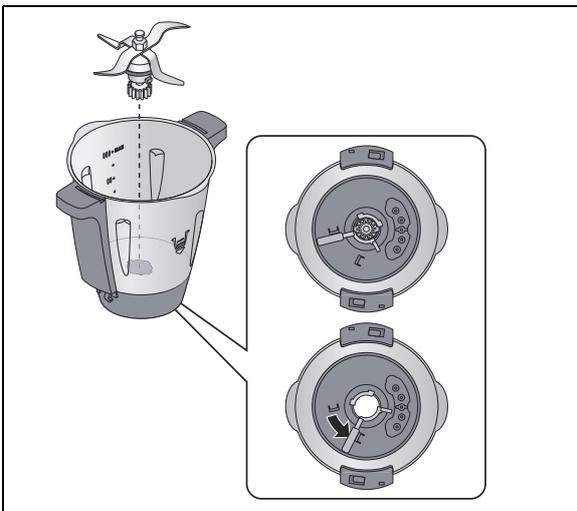
El accesorio con cuchillas 18 sirve para triturar alimentos. El vaso mezclador 5 nunca debe utilizarse sin el accesorio con cuchillas 18, ya que el accesorio 18 tapona el vaso mezclador 5 por la parte inferior.



¡PELIGRO de lesiones por cortes!

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

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



1. Coloque el vaso mezclador 5 en posición horizontal.
2. Presione la palanca de desbloqueo 25 en la parte inferior del vaso mezclador 5 para que coincida con el símbolo del candado abierto. 
3. Extraiga cuidadosamente el accesorio con cuchillas 18 tirando de ellas hacia arriba.

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

4. Coloque el vaso mezclador 5 en posición horizontal.
5. Coloque el accesorio con cuchillas 18 desde arriba. Tenga en cuenta que las dos levas de la base del accesorio con cuchillas 18 deben encajarse en las dos muescas de la parte inferior del vaso mezclador 5.

PRECAUCIÓN:

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

6. Para bloquear el accesorio con cuchillas 18, accione la palanca de desbloqueo 25 en la parte inferior del vaso mezclador 5 para que coincida con el símbolo del candado cerrado. 

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

9.3 Insertar el vaso mezclador

1. Coloque el vaso mezclador 5 en el alojamiento 11. La parte frontal con la marca del vaso señala hacia usted.
2. Presione ligeramente el vaso mezclador 5 hacia abajo hasta que la rueda dentada del accesorio con cuchillas 18 engrane en la corona dentada del alojamiento 11.

NOTAS:

- Si el vaso mezclador 5 no se puede presionar hacia abajo, debe "bambolearlo" un poco para que la rueda dentada del accesorio con cuchillas 18 del vaso mezclador 5 se introduzca en la corona dentada del alojamiento 11.
- Si el vaso mezclador 5 no está correctamente insertado, un mecanismo de seguridad impide el funcionamiento del aparato.

9.4 Insertar y extraer el accesorio batidor

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

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

- Las alas del accesorio batidor 20 están situadas en los espacios intermedios de las cuchillas.
- Para más indicaciones: siehe „Resumen de las funciones“ auf Seite 9.

PRECAUCIÓN:

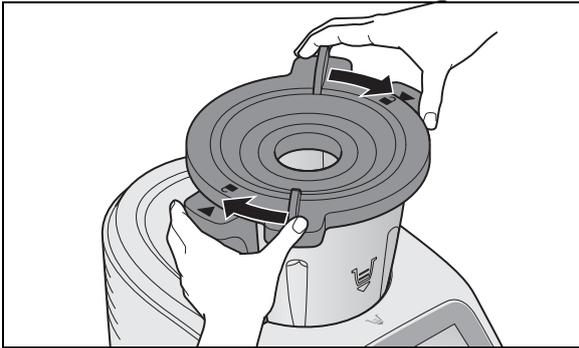
- ⊙ El accesorio batidor 20 debe utilizarse únicamente con las velocidades 1 a 4.
- ⊙ La tecla Turbo 36 no debe utilizarse cuando se esté usando el accesorio batidor 20.
- ⊙ Cuando se utilice el accesorio batidor 20 no debe usarse la espátula 21, ya que podría engancharse en el accesorio batidor 20.
- ⊙ Al añadir alimentos procure que estos no bloqueen el accesorio batidor 20.

Para extraer el accesorio batidor 20 retírelo tirando de él hacia arriba. Gírelo un poco si se atasca.

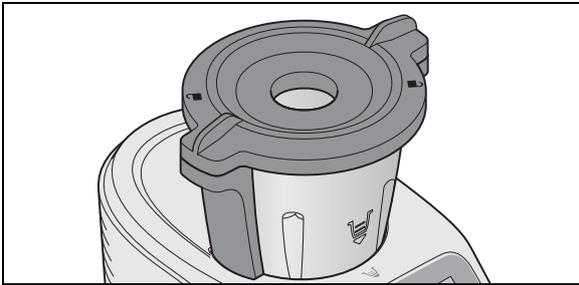
9.5 Colocar la tapa del vaso mezclador

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

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



2. Presione y gire la tapa 23 con ambas manos en sentido horario. Tan solo cuando la tapa 23 esté correctamente cerrada es posible iniciar el aparato. Una señal acústica indica que el aparato está listo para el funcionamiento.



NOTAS:

- Para que sea un poco más fácil cerrar la tapa, humedezca un paño con unas cuantas gotas de aceite y frote con él la junta 22.
- El aparato solamente se puede iniciar cuando la tapa 23 esté correctamente colocada.

9.6 Vaso medidor como tapa para el orificio de llenado

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

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

PRECAUCIÓN:

- Antes de retirar el vaso medidor 24 debe reducir la velocidad al nivel 1, 2 o 3 de manera que no pueda salir disparado ningún alimento.
- El vaso medidor 24 puede retirarse brevemente para introducir ingredientes.
- Para dosificar ingredientes, gire el vaso medidor 24 e introduzca los alimentos. Los valores pueden leerse en ml.

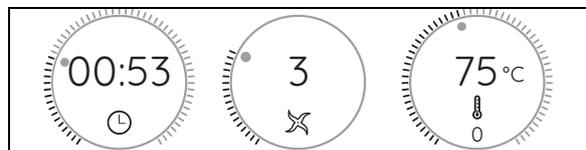
9.7 Cocer y rehogar con el accesorio de cocción

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

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

3. Coloque el accesorio de cocción 19 en el vaso mezclador 5.
4. Cierre el vaso mezclador 5 con la tapa 23 y el vaso medidor 24.
5. Conecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado 7.
6. Ajuste el tiempo deseado con el regulador de indicación 27.
7. Seleccione la temperatura deseada con el regulador de indicación 30, p. ej., 100 °C para cocer.

En la pantalla 8 se indicarán el tiempo ajustado y la temperatura seleccionada.



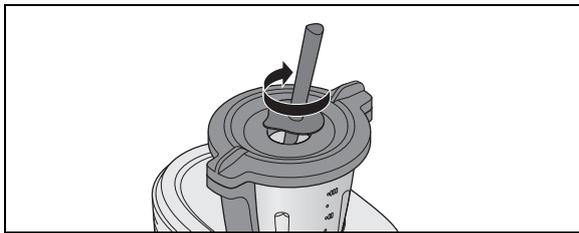
8. Seleccione la velocidad 1 para una distribución uniforme del calor en el agua.
9. Pulse la tecla ► 33. El aparato empieza a funcionar.
10. Una vez transcurrido el tiempo ajustado se escuchará una señal.
11. Pulse el interruptor de encendido/apagado 7 para desconectar el aparato.

9.8 Uso de la espátula

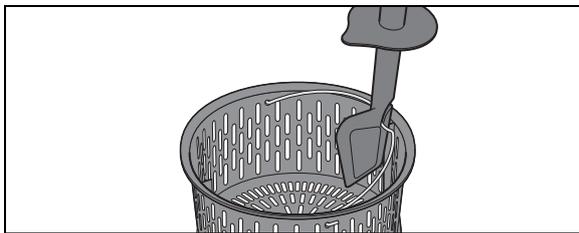
La espátula 21 sirve para remover los ingredientes y para extraer el accesorio de cocción 19.

PRECAUCIÓN:

- ⊙ La espátula 21 no debe utilizarse cuando el accesorio batidor 20 esté insertado. De hacerlo, la espátula 21 podría trabarse en el accesorio batidor 20.
 - ⊙ No use ningún otro utensilio de cocina para remover los ingredientes. Cualquier otro utensilio podría engancharse con las cuchillas y provocar daños.
-
- Remueva por regla general en sentido horario. La espátula 21 está diseñada de tal forma que al remover en sentido horario no pueda entrar en contacto con el accesorio con cuchillas 18 en funcionamiento.



- Con el gancho de la parte posterior de la espátula 21 es posible retirar el accesorio de cocción 19 caliente sin tener que tocarlo directamente. Simplemente enganche la varilla metálica del accesorio de cocción 19 y tire de él hacia arriba para sacarlo.



9.9 Retirada del vaso mezclador



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ Si el contenido del vaso mezclador 5 está caliente, la tapa 23 debe abrirse siempre despacio y con cuidado.
- ⊙ Directamente después de triturar, la masa del vaso mezclador sigue estando en movimiento y podría salir gran cantidad si la tapa se abre con rapidez. Por eso, espere aprox. 10 segundos después de triturar antes de abrir la tapa.

1. Presione y gire la tapa 23 con ambas manos en sentido antihorario y retírela.
2. Retire el vaso mezclador 5 hacia arriba.

10. Manejo del aparato

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

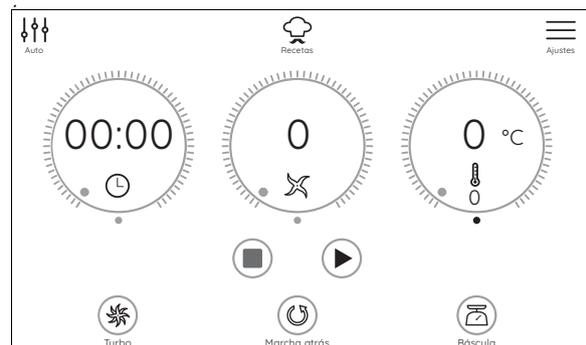
10.1 Suministro de corriente

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

10.2 Encendido y apagado del aparato

NOTA: la primera conexión se describe en el capítulo "Encender y conectar a Internet por primera vez" en la página 7.

- Ponga el interruptor de encendido/apagado 7 en la parte posterior derecha en I:
 - La pantalla 8 empieza a iluminarse.
 - Al cabo de algún tiempo se escuchará una señal y aparecerá el menú de inicio en la pantalla.



- Ponga el interruptor de encendido/apagado 7 de la parte posterior en 0 para desconectar el aparato.

10.3 Pantalla

En la pantalla 8 se indican todos los ajustes y valores de funcionamiento.

En el modo de espera la pantalla permanece oscura y se consume menos energía. El aparato se conecta con el interruptor de encendido/apagado 7.

Si no hay ninguna función activa y no se ejecuta ningún manejo durante aprox. 5 minutos, sonará una señal acústica. Además aparece también en la pantalla 8 un cuadro de diálogo en el que se cuenta de forma regresiva el tiempo hasta la conmutación al modo de espera.

- Pulse la tecla del cuadro de diálogo para que el aparato permanezca activo.

- Si el aparato se encuentra en el modo de espera, solo tiene que pulsar o girar el regulador giratorio 9 para activar el aparato.

10.4 Funcionamiento básico

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

El control y el ajuste de los valores se realizan con la pantalla táctil 8 y el regulador giratorio 9.

La pantalla

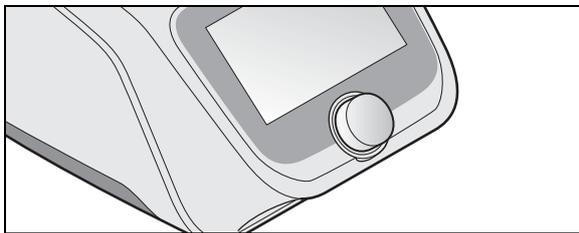
El panel táctil de la pantalla 8 reacciona exactamente igual que, p. ej., un smartphone al tocar la superficie. El control no puede realizarse con guantes.

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



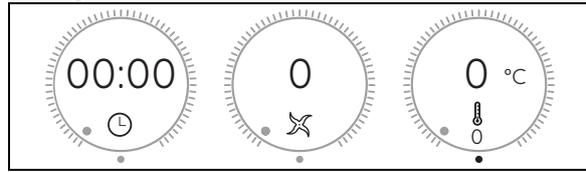
- Realice los ajustes tocando las teclas o pasando el dedo.

El regulador giratorio



- Realice los ajustes con el regulador giratorio 9. Por lo general, los ajustes aparecen inmediatamente en la pantalla 8. Girando el regulador giratorio podrá, p. ej., pasar de una lista a otra o marcar puntos del menú.
- Los ajustes se realizarán siempre únicamente para la función activada (p. ej. tiempo, temperatura o velocidad del programa).
- La función marcada se activa presionando el regulador giratorio.

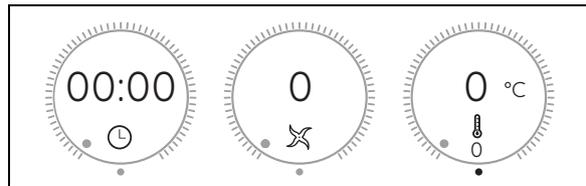
El regulador de indicación



En estas instrucciones los tres círculos de la parte superior de la ilustración se denominan reguladores de indicación. Se trata de botones/teclas así como superficies de visualización y reguladores, de ahí el nombre de reguladores de indicación.

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

- Los reguladores de indicación se componen de tres partes diferentes, respectivamente:
 - 00:00: este y otros indicadores muestran el valor actual o el ajustado.
 - Indicador de estado: el indicador de estado del regulador de indicación muestra el tamaño relativo de un ajuste.
 - Símbolos: los símbolos (p. ej.   ) indican qué función básica tiene el regulador de indicación.

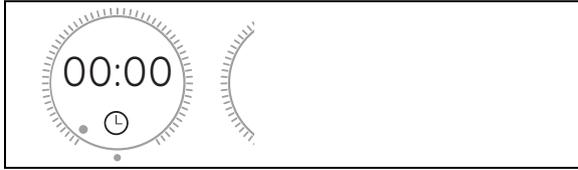


- Los reguladores de indicación tienen diferentes funciones:
 - pulsar y girar: para ello imite con el dedo el borde exterior con un movimiento circular. Los valores se modificarán y mostrarán.
 - Indicadores de los valores correspondientes. En la ilustración de arriba eran el tiempo, la velocidad y la temperatura.



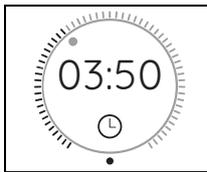
- Presionando estas tres teclas se conmuta a la función mencionada bajo las teclas.

10.5 Ajuste del tiempo



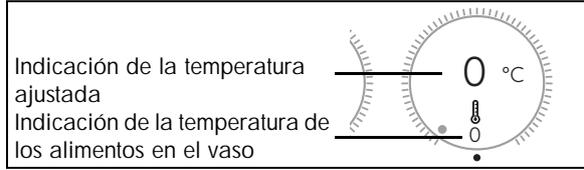
Girando el regulador de indicación puede ajustar la duración del proceso de cocción o la preparación:

- Girar el regulador de tiempo en sentido horario: aumentar el tiempo
- Girar el regulador de tiempo en sentido antihorario: reducir el tiempo
- El tiempo puede ajustarse entre 1 segundo y 99 minutos.
- El ajuste se efectúa en los siguientes intervalos:
 - hasta 1 minuto en intervalos de un segundo,
 - de 1 a 5 minutos en intervalos de 10 segundos,
 - de 5 a 20 minutos en intervalos de 30 segundos,
 - de 20 a 99 minutos en intervalos de un minuto.
- El tiempo ajustado se muestra en la pantalla 8.



- Una vez iniciada la función, el tiempo avanzará de forma regresiva en la parte superior mientras en la parte inferior se muestra el tiempo ajustado.
- Si no se ha seleccionado previamente ningún tiempo, el indicador de tiempo empezará a contar de 0 segundos (00:00) hasta 99 minutos (99:00). A continuación, el aparato dejará de funcionar.
- Durante el funcionamiento se puede modificar el tiempo.
- Una vez transcurrido el tiempo ajustado,
 - el aparato dejará de funcionar,
 - se escuchará una señal acústica,
 - parpadeará el anillo LED brevemente en verde y se iluminará a continuación en blanco.

10.6 Ajuste de la temperatura



Indicación de la temperatura ajustada
Indicación de la temperatura de los alimentos en el vaso

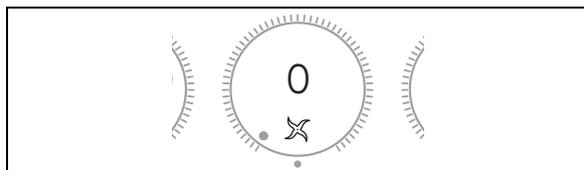
Girando este regulador de indicación puede ajustar la temperatura de cocción:

- La temperatura puede ajustarse entre 37 °C y 130 °C. Se pueden elegir las siguientes temperaturas en °C: 37, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 85, 90, 95, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130.
- La temperatura ajustada se muestra en el centro del regulador de indicación.
- La temperatura real se muestra abajo en el regulador de indicación.
- Para iniciar el proceso de calentamiento se debe seleccionar una velocidad y efectuar un ajuste de tiempo.
- Durante el calentamiento es posible que la temperatura indicada de los alimentos oscile en gran medida.
- Durante el funcionamiento se puede modificar la temperatura.

NOTAS:

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

10.7 Ajuste de la velocidad



Girando este regulador de indicación puede ajustar la velocidad:

- La velocidad puede ajustarse en 10 niveles:
 - Nivel 1 - 4: para el accesorio batidor 20;
 - Nivel 1 - 10: para el accesorio con cuchillas 18.
- Para la velocidad aplican 2 rangos de tiempo:
 - Nivel 1 - 6: para estas velocidades se puede elegir el tiempo de 1 segundo a 99 minutos.
 - Nivel 7 - 10: para estas velocidades se puede elegir el tiempo de 1 segundo a 15 minutos.

PRECAUCIÓN:

- ⦿ El accesorio batidor 20 debe utilizarse únicamente con las velocidades 1 a 4. En la pantalla 8 aparecerá una indicación correspondiente.
- ⦿ Al mezclar líquidos en el nivel 10, el contenido del vaso mezclador 5 debe ser como máximo 2,5 litros, ya que de lo contrario el líquido puede salir disparado (véase "Cocción al vapor" en la página 23). A velocidades inferiores a 10, el vaso mezclador 5 puede llenarse como máximo hasta 3 litros.

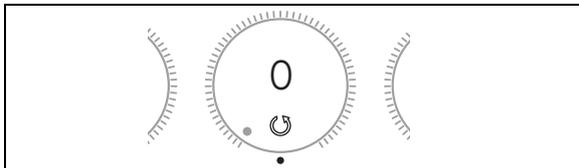
- Para más indicaciones: siehe „Resumen de las funciones“ auf Seite 9.
- La velocidad ajustada se muestra en la pantalla 8.
- Durante el funcionamiento se puede modificar la velocidad.
- En el programa Cocción al vapor no se puede elegir la velocidad.
- Si durante el funcionamiento modifica la velocidad a 0, el aparato se detendrá. Para seguir trabajando, seleccione una velocidad y pulse la tecla ► 33.
- Si se ha seleccionado una temperatura, tan solo las velocidades 1 - 3 estarán disponibles.

Arranque suave

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

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

10.8 Marcha atrás



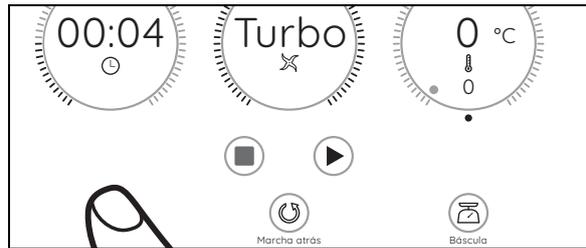
La marcha atrás sirve para remover cuidadosamente alimentos que no deben triturarse.

- Pulsando la tecla ⌚ 34 es posible modificar en cualquier momento la dirección de rotación del accesorio con cuchillas 18 en el funcionamiento normal.
- La marcha atrás solamente puede emplearse a una velocidad baja (nivel 1 a 3).
- En los programas AMASAR y REHOGAR, la marcha atrás está controlada por el programa.



- Pulsar ⌚ 34 para activar la marcha atrás. Mientras la función esté activada, aparecerá el símbolo en la parte inferior en el regulador de indicación.
- Pulsar ⌘ 34 para desactivar la marcha atrás.

10.9 Función Turbo



PRECAUCIÓN:

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

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

- ✨ 36 aparece con fondo: la función es posible.
- ✨ 36 aparece atenuado: la tecla está bloqueada y la función no es posible (p. ej., porque la temperatura de los alimentos en el vaso mezclador es superior a 60 °C).
- Pulse y mantenga pulsada la tecla Turbo 36 mientras la función sea necesaria. Para repetir, suelte la tecla y vuelva a pulsarla.

NOTAS:

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

10.10 Báscula

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

La báscula es fácil de utilizar y está lista para el uso cuando no haya ninguna operación en curso.

Pesaje fácil

1. El aparato está conectado, pero sin ninguna operación en curso.
2. Pulse la tecla  32. La pantalla 8 muestra la función de pesaje y 0 g.



3. Coloque los alimentos para pesar en el vaso mezclador 5. En la pantalla 8 se indicará el peso en gramos, hasta 5 kilos.
4. Si introduce otro ingrediente en el vaso mezclador, se añadirá el peso en la indicación.
5. Pulse la tecla  para finalizar la función de pesaje. Volverá a aparecer el menú de inicio.

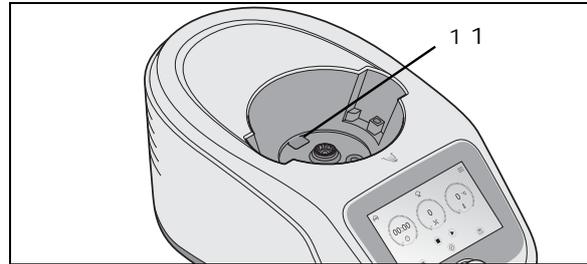
Pesaje con la función de tara

Mediante la función de tara puede poner a 0 g la indicación de la báscula y a continuación añadir nuevos alimentos para pesar.

1. El aparato está conectado, pero sin ninguna operación en curso.
2. Pulse la tecla  32. La pantalla 8 muestra 0 g.
3. Coloque los alimentos para pesar en el vaso mezclador 5. En la pantalla 8 se indicará el peso en gramos, hasta 5 kilos.
4. Pulse el regulador de indicación para poner la indicación de peso a 0 g.
5. Añada los nuevos alimentos para pesar a los ya presentes.
En la pantalla 8 aparece ahora solo el peso del nuevo alimento para pesar en gramos.
6. Repita el proceso con el nuevo alimento para pesar si es necesario.
7. Pulse la tecla  para finalizar la función de pesaje. Volverá a aparecer el menú de inicio.

10.11 Salida de agua

En el alojamiento para el vaso mezclador 11 se encuentra una salida de agua 12.



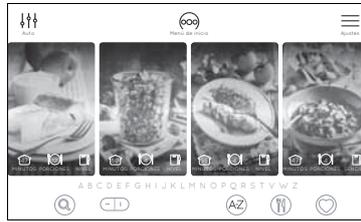
Si sale líquido del vaso mezclador 5, este no se acumula en el aparato básico 13, sino que puede salir hasta la superficie de trabajo a través de la salida de agua 12.

11. Los menús más importantes

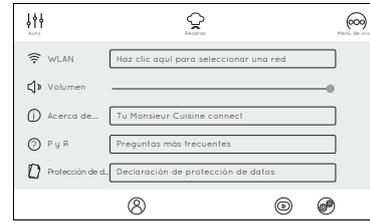
11.1 Vista general de los menús



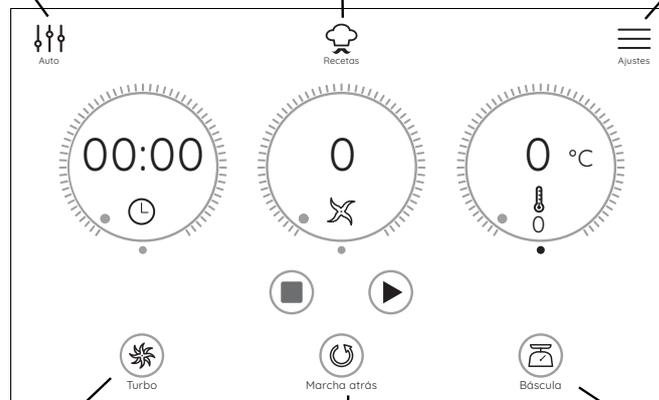
Menú de los programas automáticos



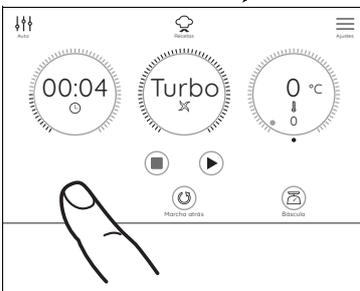
CookingPilot: (recetas de cocina guiadas)



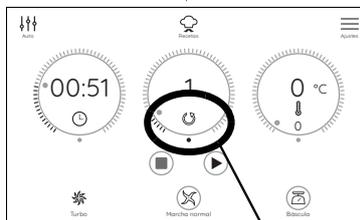
Ajustes



Menú de inicio



Mantener la tecla pulsada. Función Turbo activada. Se muestra el tiempo actual.



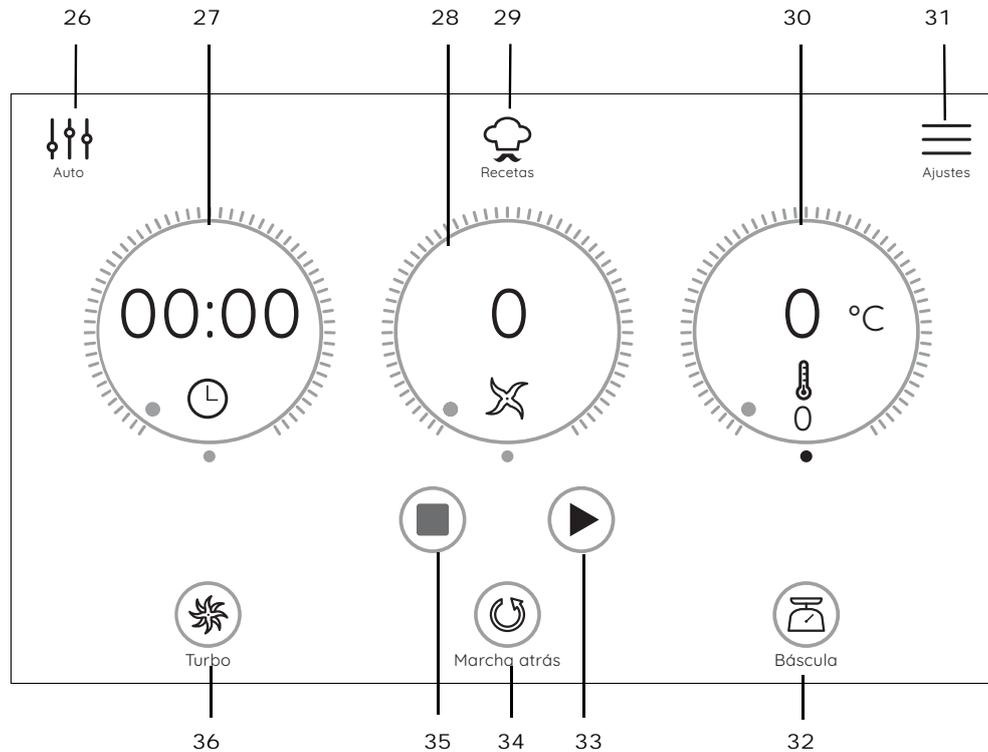
Marcha atrás: si el símbolo  aparece en el regulador de indicación de la velocidad, la marcha atrás está activada.



Báscula: la báscula se activa después de pulsar la tecla . La báscula trabaja solo cuando está inactivo, no durante el funcionamiento.

11.2 El menú de inicio

Este menú aparece después de encender el "Monsieur Cuisine connect". En este menú se ajustan automáticamente los valores del tiempo, la velocidad, la marcha atrás y la temperatura deseada. Además, podrá acceder a la báscula e iniciar Turbo.



- 26 ↓↓↓ Acceso al menú de los programas automáticos (AMASAR, VAPORERA, REHOGAR)
- 27 ⌚ Ajuste e indicación del tiempo (de 1 segundo a 99 minutos)
- 28 ⚙ Ajuste de la velocidad // indicaciones para
- Velocidad: 1 - 10
 - Turbo: en el indicador aparece Turbo
 - Marcha atrás: ↻
 - Prohibido usar la unidad para remover: ✖
 - Báscula: el peso en gramos de 0 a 5.000 g y de Tara
- 29 🍳 Acceso a CookingPilot (recetas de cocina guiadas)
- 30 🌡 Ajuste de temperatura nominal y visualización de la temperatura real/nominal (temperatura: 37 °C - 130 °C)
- 31 ≡ Acceso al menú de ajustes
- 32 ⚖ Activación de la báscula - indicación hasta 5.000 g con función de tara
- 33 ▶ Inicio de la función o del programa
- Pausa activa. Pulsar la tecla para volver a iniciar el proceso
- 34 ↻ ✖ Marcha atrás o marcha normal (cuchillas) ajustada
- 35 ■ Finalización de la función en marcha y visualización de los ajustes previos
- 36 🌀 Tecla Turbo; debe permanecer pulsada, inicia de inmediato la velocidad máxima (siempre que sea posible)

11.3 Los programas automáticos

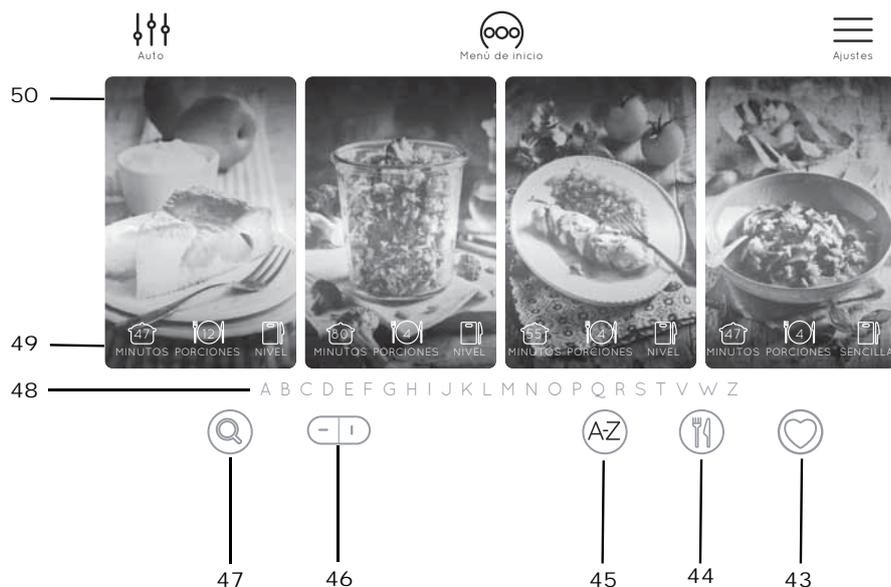
En este menú se puede acceder a 3 programas automáticos diferentes. Después de acceder al submenú, puede modificar algunas especificaciones de los programas automáticos o iniciar el programa directamente.



- | | | |
|----|----------|--|
| 37 | | Volver al menú de inicio |
| 38 | | Acceder al menú del programa automático marcado |
| 39 | | Indicación de los valores preajustados del programa automático marcado |
| 40 | REHOGAR | Programa para rehogar |
| 41 | VAPORERA | Programa para cocer al vapor |
| 42 | AMASAR | Programa para amasar masa |

11.4 Recetas

En este menú se puede acceder a diferentes recetas. En la pantalla aparecerán automáticamente todos los pasos de trabajo de la receta seleccionada. Lea y siga las indicaciones en la pantalla: cocinar nunca ha sido tan fácil.



- | | | |
|----|----------|--|
| 43 | ♥ | Acceder a la lista propia de favoritos |
| 44 | 🍴 | Mostrar recetas por categorías |
| 45 | A-Z | Mostrar las recetas clasificadas por orden alfabético |
| 46 | [-] | Pantalla de vista horizontal / vertical |
| 47 | 🔍 | Abrir ventana de búsqueda - puede buscar recetas o ingredientes |
| 48 | ABCD.... | Barra alfabética - pulse una letra para visualizar las recetas que empiezan con esta letra |
| 49 | | Datos de la duración de la preparación, las raciones y el grado de dificultad |
| 50 | | Nombre de la receta |

12. Cocción al vapor



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

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

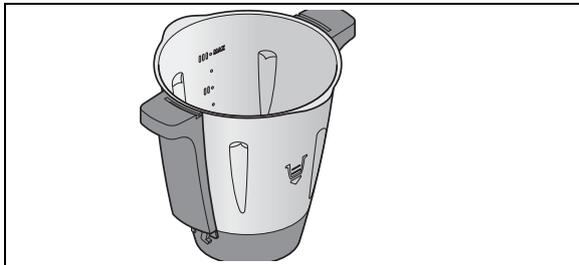
NOTA: en este manual de instrucciones se describen las funciones básicas como mezclar, triturar y cocer al vapor. Para obtener indicaciones sobre cómo preparar platos especiales, consulte el libro de recetas incluido en el volumen de suministro y en el aparato.

12.1 Información general sobre el programa

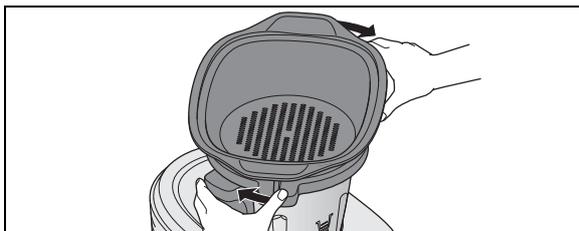
- Tiempo preajustado: 20 minutos (modificable), tiempo máximo: 60 minutos
- Temperatura preajustada: 120 °C (fija)
- Velocidad: desconecta, no seleccionable
 - *calentamiento* se muestra en el regulador de indicación intermedio.
 - El tiempo de calentamiento se puede saltar.
- La cocción al vapor ha comenzado:
 - *calentamiento* se ha apagado.
 - En el indicador de tiempo se muestra en la parte inferior 20 minutos o el tiempo seleccionado.

12.2 Preparación de los accesorios de cocción al vapor

1. Coloque el vaso mezclador 5 en el alojamiento 11.



2. Llene el vaso mezclador 5 con 1 litro de agua. Esto corresponde a la segunda marca empezando por abajo (I).
3. Compruebe que la junta 4 del accesorio de cocción al vapor hondo 3 esté correctamente colocada.
4. Coloque el accesorio de cocción al vapor hondo 3 un poco ladeado sobre el vaso mezclador 5.



5. Gire el accesorio de cocción al vapor hondo 3 de forma que se encaje claramente y suene la señal acústica.

El programa solo se puede iniciar si el accesorio de cocción al vapor 3 se ha colocado correctamente.

NOTA: para que sea un poco más fácil colocar el accesorio de cocción al vapor 3, humedezca un paño con unas cuantas gotas de aceite y frote con él la junta 4.

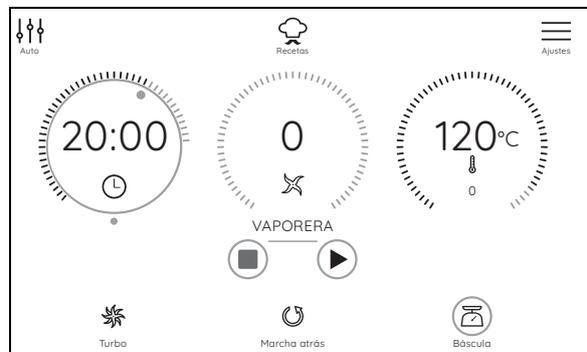
6. Introduzca los alimentos en el accesorio de cocción al vapor 3 y (si es necesario) 2.

NOTAS:

- Aunque utilice solamente el accesorio de cocción al vapor llano 2, siempre deben insertarse los dos accesorios de cocción al vapor 3 y 2 para que no salga vapor lateralmente.
 - Notas acerca de la junta selladora 4: (véase "Accesorio de cocción al vapor hondo 3" en la página 32).
7. Coloque el accesorio de cocción al vapor 2 lleno sobre el accesorio de cocción al vapor 3.
 8. Cierre los accesorios de cocción al vapor con la tapa para accesorios de cocción al vapor 1.

12.3 Iniciar la cocción al vapor

1. El aparato está encendido y muestra el menú de inicio.
2. Pulse la tecla \updownarrow para acceder al menú de los programas automáticos y a continuación la tecla VAPORERA 41 y \rightarrow . Los valores del programa se mostrarán en los reguladores de indicación.



NOTA: los valores del tiempo pueden cambiarse. Toque con el dedo el regulador de indicación del tiempo y realice el ajuste directamente con el regulador de indicación o el regulador giratorio.

3. Pulse la tecla \blacktriangleright 33. El tiempo de calentamiento se inicia.

Durante este tiempo

 - se muestra *calentamiento* en el regulador de indicación intermedio.
 - Pulse *saltar* si desea saltar el tiempo de calentamiento.

4. Inicie el programa una vez transcurrido el tiempo de calentamiento.
 - *calentamiento* se ha apagado y se muestra la velocidad 0.
 - En el indicador de tiempo se muestra en la parte inferior 20 minutos o el tiempo seleccionado.
5. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, suena una breve señal, el anillo LED 10 se ilumina en verde y en la pantalla 8 vuelven a mostrarse los valores iniciales del programa.
6. Pulse el interruptor de encendido/apagado 7 para desconectar el aparato o avance al siguiente paso de la receta.



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

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

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

12.4 Pausa y finalizar

- Para interrumpir un programa en curso pulse:
 - II: la cuenta atrás del tiempo se detendrá.
 - Finalizar la pausa pulsando ► 33.
- Para finalizar un programa en curso pulse:
 - la tecla ■ 35. Los reguladores de indicación vuelven a mostrar el ajuste previo del programa.
 - Pulse ↓↓↓ para acceder al menú de los programas automáticos.

12.5 Comprobar el punto de cocción

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



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

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

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

1. Abra la tapa para accesorios de cocción al vapor 1 cuidadosamente.

Al abrir la tapa 1 procure que no salga un chorro de vapor caliente en dirección a usted. Deje que el vapor salga por el lado contrario al que se encuentra antes de abrir la tapa completamente.
2. Quite la tapa 1 completamente.
3. Compruebe mediante una varilla larga o un tenedor el estado de los alimentos cocinados:
 - Si los alimentos cocinados están listos, pulse la tecla ■ 35 y a continuación el interruptor de encendido/apagado 7 para desconectar el aparato.

- Si los alimentos aún no están listos, coloque de nuevo la tapa 1 y deje que el aparato siga funcionando.

12.6 Cocción al vapor con el accesorio de cocción

NOTA: también puede utilizar el programa de cocción al vapor con el accesorio de cocción 19. No obstante, si abre la tapa 23 para comprobar el punto de cocción, aparece un aviso que le indica que los ajustes pasan al modo de pausa. Una vez colocada la tapa, inicie el programa restante pulsando ► 33.

1. Llene el vaso mezclador 5 con 500 ml de agua.
2. Introduzca los alimentos en el accesorio de cocción 19.
3. Coloque el accesorio de cocción 19 en el vaso mezclador 5.
4. Cierre el vaso mezclador 5 con la tapa 23 y el vaso medidor 24.
5. Inicie el programa (véase "Iniciar la cocción al vapor" en la página 23).
6. Una vez finalizado el programa, abra la tapa 23 y retire el accesorio de cocción 19 (véase "Uso de la espátula" en la página 14).
7. Pulse el interruptor de encendido/apagado 7 para desconectar el aparato o avance al siguiente paso de la receta.

12.7 Protección contra el sobrecalentamiento

El aparato dispone de una protección contra el sobrecalentamiento. En cuanto deje de haber agua en el vaso mezclador 5 y eso haga que la temperatura sea demasiado elevada, el aparato se apagará automáticamente. En ese caso, retire el enchufe 15 de la red y deje que el aparato se enfríe.

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

12.8 Consejos para cocer al vapor

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

12.9 Uso de los accesorios de cocción al vapor

Según sea necesario, puede utilizar solamente el accesorio de cocción al vapor hondo 3 o bien ambos accesorios de cocción al vapor (2 y 3).

El accesorio de cocción al vapor llano 2 no puede utilizarse sin el accesorio de cocción al vapor hondo 3.

12.10 Preparación de menús

Si prepara un menú completo y por ello utiliza ambos accesorios de cocción al vapor uno sobre otro, tenga en cuenta lo siguiente:

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

13. Amasar masa

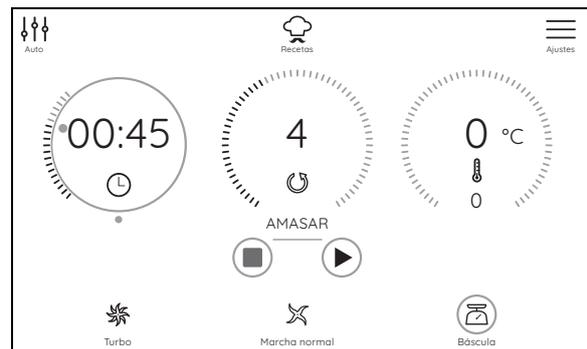
Con el aparato se puede procesar un máximo de 500 g de harina para masas firmes y 600 g de harina para masas ligeras. El programa funciona únicamente con el accesorio con cuchillas 18.

13.1 Información general sobre el programa

- Tiempo preajustado: 45 segundos (modificable)
- Tiempo máximo: 2 minutos
- Temperatura preajustada: 0 °C (fija)
- Velocidad preajustada: 4 (fija)
- Marcha atrás/marcha normal: controlada por el programa

13.2 Inicio del programa

1. Introduzca los alimentos en el vaso mezclador 5.
2. Cierre el vaso mezclador 5 con la tapa 23.
3. El aparato está encendido y muestra el menú de inicio.
4. Pulse la tecla \updownarrow para acceder al menú de los programas automáticos y a continuación la tecla AMASAR 42 y \rightarrow . Los valores del programa se mostrarán en los reguladores de indicación.



NOTA: los valores del tiempo pueden cambiarse. Toque con el dedo el regulador de indicación correspondiente y realice el ajuste.

5. Pulse la tecla \blacktriangleright 33. El programa se inicia. El tiempo ajustado avanza en cuenta atrás en la pantalla 8. El programa controla la marcha atrás/marcha normal automáticamente.
6. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, suena una breve señal, el anillo LED 10 alrededor del regulador giratorio 9 se ilumina en verde y en la pantalla 8 vuelven a mostrarse los valores iniciales del programa.
7. Pulse el interruptor de encendido/apagado 7 para desconectar el aparato o avance al siguiente paso de la receta.

13.3 Pausa y finalizar

- Para interrumpir un programa en curso pulse:
 - II: la cuenta atrás del tiempo se detendrá.
 - Finalizar la pausa pulsando ► 33.
- Para finalizar un programa en curso pulse
 - la tecla ■ 35. Los reguladores de indicación vuelven a mostrar el ajuste previo del programa.
 - Pulse ⏏ para acceder al menú de los programas automáticos.

14. Rehogar

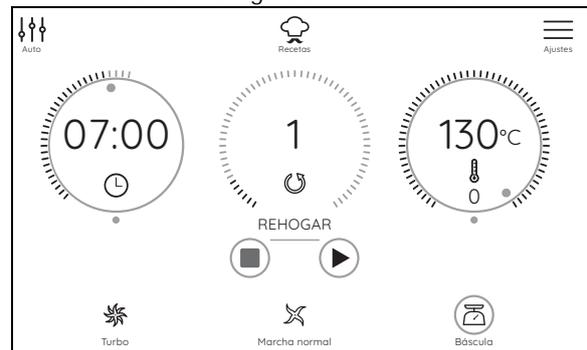
Con este programa puede rehogar ligeramente hasta 500 g de carne, pescado, verdura y especias, p. ej., para liberar aromas tostados. Los trozos grandes deben triturarse un poco previamente.

14.1 Información general sobre el programa

- Tiempo preajustado: 7 minutos (modificable)
- Tiempo máximo: 14 minutos
- Temperatura preajustada: 130 °C (modificable)
- Velocidad preajustada: 1 (fija)
- Marcha atrás/marcha normal: controlada por el programa

14.2 Inicio del programa

1. Eche un poco de grasa (p. ej., aceite) en el vaso mezclador 5.
2. Introduzca los alimentos en el vaso mezclador 5.
3. Cierre el vaso mezclador 5 con la tapa 23.
4. El aparato está encendido y muestra el menú de inicio.
5. Pulse la tecla ⏏ para acceder al menú de los programas automáticos y a continuación la tecla REHOGAR 40 y →. Los valores del programa se mostrarán en los reguladores de indicación.



NOTA: los valores del tiempo y la temperatura pueden cambiarse. Toque con el dedo el regulador de indicación correspondiente y realice el ajuste con el regulador giratorio.

6. Pulse la tecla ► 33. El programa se inicia. El tiempo ajustado avanza en cuenta atrás en la pantalla 8. El programa controla la marcha atrás automáticamente. En un intervalo fijo, el accesorio con cuchillas 18 arranca con un breve movimiento de marcha atrás.
7. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, suena una breve señal, el anillo LED 10 alrededor del regulador giratorio 9 se ilumina en verde y en la pantalla 8 vuelven a mostrarse los valores iniciales del programa.

8. Pulse el interruptor de encendido/apagado 7 para desconectar el aparato o avance al siguiente paso de la receta.

14.3 Pausa y finalizar

- Para interrumpir un programa en curso pulse:
 - II: la cuenta atrás del tiempo se detendrá.
 - Finalizar la pausa pulsando ► 33.
- Para finalizar un programa en curso pulse:
 - la tecla ■ 35. Los reguladores de indicación vuelven a mostrar el ajuste previo del programa.
 - Pulse ↓↑ para acceder al menú de los programas automáticos.

15. CookingPilot

El CookingPilot del "Monsieur Cuisine connect" le guía paso a paso por la receta seleccionada, de ahí el nombre de CookingPilot (cocina guiada).

15.1 Generalidades acerca de CookingPilot

- Cuando se entrega el "Monsieur Cuisine connect" tiene muchas recetas almacenadas en la memoria.
- Mediante la conexión a Internet y su cuenta de miembro se cargarán nuevas recetas en la memoria. No olvide iniciar la sesión.
- Puede variar el proceso modificando la temperatura, el tiempo o la velocidad de removido y mezcla. En este caso será útil haber cocinado la receta antes varias veces si desea cambiar algo.

Acceso al menú

- Pulse la tecla ☰ para abrir el menú del CookingPilot. Aparecerá una serie de fotos de recetas. Para abrir una receta, toque sobre la foto.



- Si está en una receta, pulse ☰ para volver a acceder al menú de inicio CookingPilot.

Datos básicos de las recetas

Encontrará 3 informaciones básicas en el borde inferior de la ilustración de la receta.



- : duración aproximada de la preparación en minutos
- : número de raciones
- : grado de dificultad

Esta información no puede modificarse.

Trabajo con el menú Recetas

- Pase un dedo por la lista de recetas para pasar de una a otra. Lo mismo tiene validez para otras listas como la alfabética o de categorías de recetas.
- Pase el dedo de arriba a abajo o a la izquierda o la derecha por la pantalla dependiendo de la estructura de la lista. Puede cambiarla pulsando la tecla ◀▶ 46 una vez.
- Presione una tecla (botón) para iniciar la función correspondiente. Es decir, p. ej., para acceder a una categoría con recetas o iniciar una receta.

15.2 Funcionamiento de los botones del menú CookingPilot

En CookingPilot aparecen los botones que puede ver a continuación. Abajo encontrará su significado.

NOTA: los símbolos no aparecen todos al mismo tiempo, sino solo cuando son necesarios.

Botones	Acción
	<ul style="list-style-type: none"> - Corazón vacío: la receta no se ha guardado todavía como favorita. - Corazón relleno: la receta ya se ha guardado como favorita.
	<ul style="list-style-type: none"> - Abre una ventana de búsqueda en la que puede buscar recetas o ingredientes con el teclado.
	Al paso anterior o posterior de la receta se accede pulsando las flechas.
	Después de pulsar esta tecla aparecerán los siguientes submenús <ul style="list-style-type: none"> - Marca de receta favorita - Acceso a la lista de ingredientes - Pasos de trabajo como puntos individuales (solo en forma de texto) - Tabla de valores nutricionales
	Cambiar entre dos vistas de la colección de recetas o Si hay una barra de tareas, podrá navegar por la receta subiendo y bajando por ella. Si la barra de tareas está oculta, podrá navegar por la receta con movimientos a la izquierda y a la derecha.
	El CookingPilot se inicia y aparece el primer paso de trabajo de la receta seleccionada.
	Acceso a la lista de ingredientes.
	Acceder a los pasos de trabajo de la receta (solo texto). Pulse <i>Siguiente</i> o <i>comenzar</i> para poder cocinar de nuevo la receta.
	Tabla de valores nutricionales con datos sobre el valor calórico (kcal/kJ), las proteínas, los hidratos de carbono y la grasa.

15.3 Buscar recetas

Existen diferentes formas de buscar una receta.

Tipo de búsqueda	Pulsar el teclado	En la pantalla
Alfabética	A-Z	Debajo de las recetas aparecen letras. Pulse una letra para visualizar las recetas correspondientes.
Por categorías		Debajo de las recetas aparecen categorías (p. ej. sopa). Pulse una categoría para visualizar las recetas correspondientes.
Favoritos / receta favorita		Esta lista deberá rellenarla usted mismo. Aquí se accede a las recetas que ha guardado como favoritas.
Búsqueda directa		Abre una ventana de búsqueda en la que puede buscar recetas o ingredientes con el teclado.

15.4 Seleccionar y cocinar una receta

1. Si desea cocinar una receta, haga clic en la foto o el nombre de la receta en una lista. Aparecerá una ilustración con los datos básicos de la receta.
2. Haga clic en el botón *comenzar* y aparecerá el primer paso de trabajo.
3. Realice el primer paso de trabajo y acceda a continuación al siguiente. Para ello existen varias posibilidades.
 - presione en la pantalla la tecla *->*,
 - gire el regulador giratorio a la derecha,
 - o pase el dedo por la pantalla (en vertical u horizontal, cambie con la tecla 46).
4. Si en la pantalla aparece el regulador de indicación del tiempo, la velocidad y la temperatura, solo tendrá que iniciar el proceso.
 - Los valores ya han sido predeterminados, pero podrá adaptarlos, en el caso de que así lo desee.



5. Pulse la tecla ► 33 para iniciar el proceso.
6. Una vez finalizado el proceso, la máquina deja de trabajar y el anillo LED 10 se ilumina en verde.
7. Acceda al siguiente paso de trabajo.
8. Al final de la receta aparece una foto del plato con el nombre y un corazón.



-  43 Corazón vacío: la receta no se ha guardado todavía como favorita.
 -  43 Corazón relleno: la receta ya se ha guardado como favorita.
9. Pulse en el corazón para guardar la receta como favorita o para borrarla de las favoritas.
 10. ¡Que aproveche!

15.5 Guardar las recetas favoritas

Si al final de una receta ha pulsado en el símbolo del corazón  43 para guardarla como favorita, esta se cargará automáticamente en su cuenta de miembro una vez que haya iniciado la sesión y podrá visualizarse y controlarse desde todos los aparatos. Esto aplica únicamente a las recetas de Monsieur Cuisine Connect.

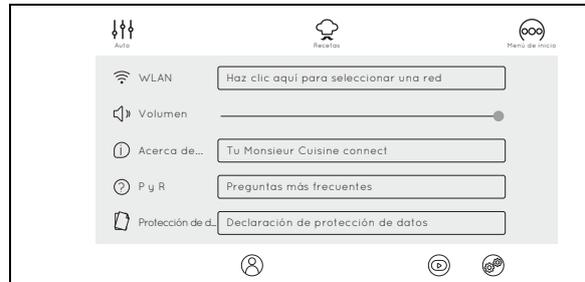
NOTA: si no ha iniciado la sesión en su cuenta de miembro al conectarse por primera vez (capítulo "Encender y conectar a Internet por primera vez" en la página 7), podrá hacerlo en cualquier momento en capítulo "La cuenta de miembro" en la página 31.

16. Otras funciones

16.1 Información

Podrá acceder a la información sobre los números del software y del equipo como se expone a continuación.

1. Pulse la tecla ≡ en la pantalla.
2. Pulse  si es necesario.



3. En la siguiente ventana verá los puntos *Acerca de...*, *P y R*, *Protección de datos*, *Newsletter* y *Ajustes de fábrica*. Pulse en el campo derecho junto al punto del menú.
 - *Acerca de...*: aquí encontrará todos los números del software y del equipo. Necesitará esta información, p. ej., para el servicio postventa. Además con el punto *Buscar actualizaciones* podrá buscar e instalar actualizaciones. Por lo general, esto no es necesario ya que las actualizaciones se buscan automáticamente.
 - *P y R*: aquí encontrará una lista con las preguntas más frecuentes. Presione + para ver la respuesta.
 - *Protección de datos*: aquí podrá leer y confirmar las disposiciones de protección de datos.
 - *Newsletter*: aquí podrá activar cada uno de los puntos del submenú por separado. Para ello desplace un interruptor deslizante hacia la derecha. El boletín informativo se enviará a la dirección de correo electrónico que haya indicado durante el registro. Un campo de color indica que la función se ha activado. Para darse de baja, solo tiene que desplazar el interruptor deslizante hacia la izquierda. La baja puede tardar algunos días en hacerse efectiva. *Suscribirse al boletín informativo de Monsieur Cuisine*: recibirá los últimos consejos de Monsieur Cuisine. El boletín informativo es completamente gratuito para usted y podrá darse de baja del mismo en cualquier momento. *Suscribirse al boletín informativo de Lidl*: recibirá el último boletín informativo de Lidl. El boletín informativo es completamente gratuito para usted y podrá darse de baja del mismo en cualquier momento.
4. Presione **CERRAR** para cerrar la lista.



16.2 Estado de fábrica

El ajuste de fábrica devuelve todos los ajustes como, p. ej., recetas favoritas o el código de identificación WLAN al estado de fábrica. Esto no afectará a su cuenta.

1. Pulse la tecla en la pantalla.
2. Toque con el dedo en si es necesario.
3. Desplace el menú con un dedo hacia arriba y presione a continuación en *Restablecer al estado de fábrica*.
4. En la ventana siguiente, pulse la tecla *Restablecer* para iniciar el proceso.
5. La pantalla se apagará durante unos segundos y a continuación aparecerá la pantalla para la primera conexión (véase "Encender y conectar a Internet por primera vez" en la página 7).

16.3 Actualizaciones

Una actualización del software puede, p. ej., contener mejoras del software existente.

Si hay actualizaciones, estas se cargan automáticamente en segundo plano, si el aparato está conectado con WLAN.

16.4 Centro de asistencia

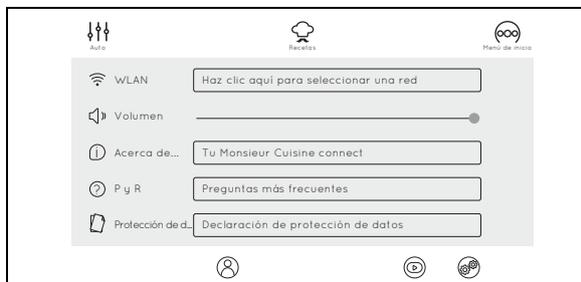
En el centro de asistencia encontrará todos los archivos de ayuda como, p. ej., tutoriales animados.

1. Pulse la tecla en la pantalla.
2. Toque con el dedo en .
3. En la siguiente ventana aparecerán los archivos de ayuda. Toque con el dedo sobre ellos para abrirlos. Deberá iniciar el proceso si es necesario.

16.5 Conectar a Internet

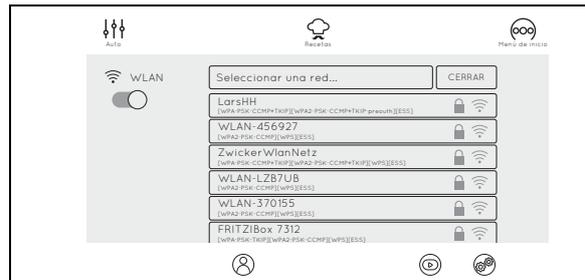
Si durante la primera conexión no ha establecido ninguna conexión WLAN, podrá hacerlo aquí en cualquier momento.

1. Pulse la tecla en el menú de inicio.
2. Pulse si es necesario.
3. En la siguiente ventana aparecerá *WLAN* como primer punto del menú. Pulse en el campo derecho junto a *WLAN*.



Aparece una lista con todas las redes WLAN visibles.

- El interruptor deslizante debajo del punto del menú *WLAN* tiene un fondo de color. Eso significa que la función está activada. Al acceder por primera vez se buscan automáticamente las redes WLAN.
 - Las redes WLAN encontradas aparecerán en una lista.
 - Se mostrarán todas las redes WLAN visibles. Toque con el dedo en *CERRAR* para cerrar la lista.
4. Pasando el dedo por la pantalla se puede subir y bajar por la lista.
 5. Toque con un dedo sobre su red WLAN.

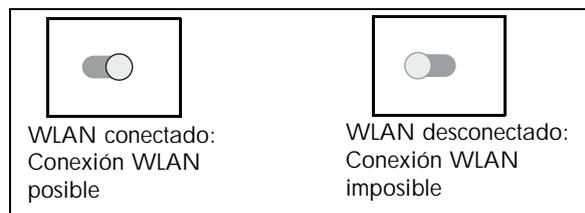


6. La conexión se establecerá en este momento si la red no está protegida. Pero, probablemente, aparecerá una pequeña ventana en la que se debe indicar la contraseña WLAN (clave WLAN). También aparecerá un teclado con el que podrá introducir los datos.

- Una vez introducidos, pulse *Conectar* en la ventana superior. Se iniciará el establecimiento de la conexión. Si se ha establecido la conexión y se ha registrado en la cuenta de miembro, las nuevas recetas de nuestro sitio web se cargarán automáticamente y se guardarán en el "Monsieur Cuisine connect".

16.6 Desconectar la conexión WLAN

- Para interrumpir la conexión a Internet, desplace el interruptor deslizante de color del menú WLAN hacia la izquierda. El interruptor se pondrá de color gris. WLAN se ha desconectado.



16.7 La cuenta de miembro

Si se ha registrado en su cuenta de miembro, las recetas nuevas se cargarán automáticamente en su aparato. Además, también podrá administrar y valorar las recetas y leer las últimas informaciones en todo momento.

1. Pulse la tecla  en el menú de inicio.
2. Toque con el dedo en .
3. En la ventana siguiente, indique si ya tiene una cuenta o si desea crear una nueva.
Si ya posee una cuenta, toque el campo con el dedo y regístrese a continuación.
4. Si desea crear una cuenta nueva, toque con el dedo en crear cuenta nueva e indique los valores. Al final del proceso recibirá un correo electrónico.
5. Haga clic en el enlace del correo electrónico para activar su cuenta nueva.
6. Introduzca en el aparato el correo electrónico y la contraseña. Si los datos son correctos, accederá de inmediato a su cuenta.

16.8 Cambiar el idioma del menú

El idioma de los menús se puede cambiar si se desea.

1. Pulse la tecla  en la pantalla.
2. Toque con el dedo en  si es necesario.
3. Desplace el menú con un dedo hacia arriba y presione a continuación en la línea *Idioma* del campo *MODIFICAR*.
4. Toque con el dedo en el campo del idioma deseado y confirme la selección.
La pantalla se oscurecerá y aparecerá a continuación en los idiomas nuevos transcurridos algunos segundos.

17. Limpieza y mantenimiento del aparato



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Antes de cada limpieza desconecte el enchufe 15.
- ⊙ Nunca sumerja el aparato básico 13 en agua.



¡PELIGRO de lesiones por cortes!

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

PRECAUCIÓN:

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

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

17.1 Limpieza del aparato básico

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

17.2 Limpieza en el lavavajillas

Las siguientes partes son aptas para el lavavajillas:

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

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

- Aparato básico 13

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

17.3 Limpieza de los accesorios

1. Enjuague el vaso mezclador 5 con agua caliente y tire el agua.
2. Retire el accesorio con cuchillas 18 (véase "Insertar y extraer el accesorio con cuchillas" en la página 12) y quite la junta 17 (véase "Limpieza, comprobación y sustitución de las juntas" en la página 32).
3. Limpie a mano el accesorio completo en el fregadero con agua de lavado o en el lavavajillas.
4. Si lo limpia a mano, enjuague todas las partes con agua limpia.
5. Deje secar completamente todas las partes, antes de volver a usarlas.
6. Vuelva a insertar el accesorio con cuchillas 18 en el vaso mezclador 5 antes del siguiente uso.

17.4 Limpieza, comprobación y sustitución de las juntas

Retire las juntas 17, 22 y 4 para limpiarlas y compruebe que no presentan daños. Fíjese en posibles alteraciones (p. ej., porosidad del material o desgarros).

- Las juntas retiradas 17, 22 y 4 pueden lavarse en el lavavajillas.
- Las juntas dañadas 17, 22 y 4 deben sustituirse por otras nuevas. Puede solicitar nuevas juntas de forma suplementaria (véase "Solicitar accesorios" en la página 34).

PRECAUCIÓN:

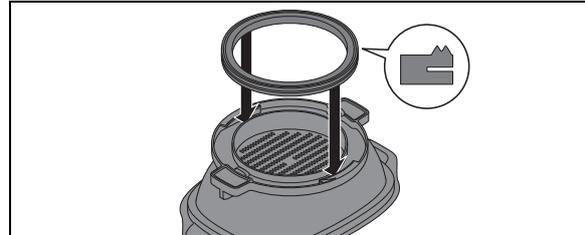
- ⊕ Las juntas retiradas 17, 22 y 4 deben volver a insertarse antes del siguiente uso o sustituirse por otras nuevas. No se permite el funcionamiento sin insertar las juntas 17, 22 y 4.

Accesorio con cuchillas 18

1. Extraiga el accesorio con cuchillas 18 del vaso mezclador 5 (véase "Insertar y extraer el accesorio con cuchillas" en la página 12).
2. Retire la junta 17 del accesorio con cuchillas 18.
3. Coloque de nuevo la junta limpia o una nueva.
4. Vuelva a insertar el accesorio con cuchillas 18 antes del siguiente uso.

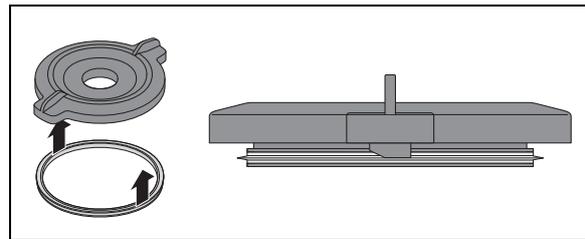
Accesorio de cocción al vapor hondo 3

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



Tapa del vaso mezclador 23

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



17.5 Descalcificación

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

Limpieza normal

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

Depósitos de cal ligeros

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

Depósitos de cal importantes

PRECAUCIÓN:

- ⊕ No utilice ningún producto descalcificador de venta habitual en comercios, ni tampoco ácido acético o vinagre concentrado. Emplee el siguiente método cuidadoso.

1. Prepare una mezcla de 50% de vinagre doméstico claro y 50% de agua hirviendo.
2. Vierta esta mezcla en el vaso mezclador 5 o coloque otras partes con depósitos de cal en un recipiente lleno de esta mezcla.
3. Deje actuar la mezcla durante 30 minutos.

17.6 Conservación

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

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

4. Enjuague a continuación con agua limpia.
5. Deje secar completamente las partes, antes de volver a usarlas.

18. Averías, causas, subsanación

Averías	Causas	Subsanación
El aparato no arranca.	El vaso mezclador 5 no está insertado correctamente.	Insertar correctamente el vaso mezclador 5 (véase "Insertar el vaso mezclador" en la página 12).
	La tapa 23 o el accesorio de cocción al vapor hondo 3 no están colocados correctamente sobre el vaso mezclador 5.	Colocar correctamente la tapa 23 o el accesorio de cocción al vapor hondo 3.
	No hay suministro de corriente.	Comprobar el enchufe 15, el interruptor de encendido/apagado 7 y, en su caso, el fusible.
Hay líquido por debajo del aparato.	El accesorio con cuchillas 18 no está correctamente insertado y por ello el vaso mezclador 5 tiene fugas.	Insertar correctamente el accesorio con cuchillas 18 (véase "Insertar y extraer el accesorio con cuchillas" en la página 12).
	La junta 17 del accesorio con cuchillas está defectuosa.	Insertar una junta 17 (véase "Limpieza, comprobación y sustitución de las juntas" en la página 32) nueva.
	Ha salido líquido del vaso mezclador 5 y se ha derramado a través de la salida de agua 12 del aparato básico 13 sobre la superficie de trabajo (véase "Salida de agua" en la página 18).	Al mezclar líquidos en el nivel 10 o con la tecla Turbo 36, el contenido del vaso mezclador 5 debe ser como máximo 2,5 litros, ya que de lo contrario el líquido puede salir disparado. A velocidades inferiores a 10, el vaso mezclador 5 puede llenarse como máximo hasta 3 litros.
Por la tapa 23 del vaso mezclador 5 sale líquido.	La junta 22 no está insertada correctamente.	Insertar correctamente la junta 22 (véase "Limpieza, comprobación y sustitución de las juntas" en la página 32).
	La junta 22 está defectuosa.	Insertar una junta 22 (véase "Limpieza, comprobación y sustitución de las juntas" en la página 32) nueva.
No se puede ajustar ninguna temperatura.	Se ha seleccionado una velocidad entre 4 - 10.	Seleccionar una velocidad entre 0 - 3 (véase "Ajuste de la velocidad" en la página 16).
Hay partes del aparato que se manchan.	Determinados alimentos o especias (p. ej., el curry) pueden manchar el plástico. No se trata de un fallo del aparato.	No es necesario remediarlo, ya que no supone ningún peligro para la salud.
No se puede seleccionar ninguna velocidad superior a 3.	Se ha ajustado una temperatura.	Ponga la temperatura a 0.
Mensajes de error o notas en la pantalla.	Advertencia sobre manejo erróneo.	Siga las notas de la pantalla.

19. Eliminación

Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva Europea 2012/19/UE.

El símbolo del cubo de basura con ruedas tachado significa que en la Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. El reciclado ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente. Obtendrá información sobre la eliminación y la situación del centro de reciclaje más cercano, p. ej. en el servicio de limpieza de su municipio o en las páginas amarillas.



Embalaje

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

20. Datos técnicos

Modelo:	SKMC 1200 A1
Tensión de la red:	230 V ~ 50/60 Hz
Clase de protección:	I
Potencia:	1.200 W Batidora: 800 W Cocinar: 1.000 W
Cantidad de llenado máxima del vaso mezclador 5:	3 litros
Carga de peso máxima de la báscula:	5 kg

Notas relativas a la Declaración de conformidad de la UE

Por el presente documento la empresa HOYER Handel GmbH declara que este producto cumple los requisitos básicos de la Directiva RE 2014/53/UE y de la Directiva RoHS 2011/65/UE. Puede encontrar una declaración de conformidad de la UE completa en Internet en la dirección: <http://qr.hoyerhandel.com/d/290976>

Símbolos empleados

	Seguridad probada. Los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (ProdSG).
	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Materiales reciclables: cartón (excepto cartón ondulado)

Queda reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.

21. Solicitar accesorios

En nuestro sitio web servicio encontrará información sobre los accesorios que puede solicitar de forma suplementaria.

Solicitar en línea



1. Escanee el código QR con su smartphone/tablet.
2. Con el código QR accederá a un sitio web en la que puede efectuar el pedido suplementario.

22. Sitio web

Sitio web: www.monsieur-cuisine.com



23. Garantía de HOYER Handel GmbH

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

Condiciones de garantía

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

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

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

Periodo de garantía y reclamaciones legales

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

Cobertura de la garantía

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

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

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

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

Tramitación de la garantía

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

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo IAN: 290976 y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.

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



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



Servicio técnico

 Servicio España
Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))
E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 290976



Distribuidor

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
ALEMANIA