

## 12.7 Slow Cook

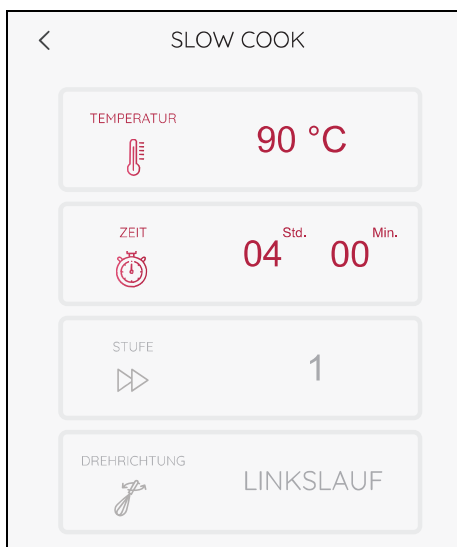
Mit dem Programm **SLOW COOK** kannst du Fleisch langsam schmoren, z. B. für Pulled Pork oder Gulasch. Es eignet sich besonders für nicht so edle Teile vom Tier.

Die Drehungen des Messers werden automatisch gesteuert.

### Allgemeine Programminformationen

- voreingestellte Zeit: 4 Std.  
(veränderbar 1 Min. - 8 Std.)
- voreingestellte Temperatur: 90 °C  
(veränderbar 37 - 95 °C)
- voreingestellte Geschwindigkeit: 1 (fest)

### Programm starten



1. Das Gerät ist eingeschaltet und zeigt das Programm-Menü.
2. Gib die Lebensmittel in den Mixbehälter **5**.
3. Schließe den Deckel **23** für den Mixbehälter.
4. Wähle das Programm **SLOW COOK**.
5. Stelle die Temperatur und die Zeit ein.
6. Tippe auf **START**.  
Die Uhr beginnt rückwärts zu laufen.
7. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein kurzer Signalton und im Bildschirm erscheint **FERTIG**.
8. Öffne vorsichtig den Deckel **23** des Mixbehälters **5** und entnimm die Lebensmittel.
9. Drücke den Ein-/Ausschalter **6**, um das Gerät auszuschalten oder gehe zum nächsten Rezeptschritt.

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

Produkt	Gewicht (ca. 4 Portionen)	Rezeptschritt	Taste <b>SLOW COOK</b>	
			Garzeit	Temperatur
<b>Fleisch</b>				
Rinderbraten/Tafelspitz	800 g am Stück	mit 1 Liter Fleischbrühe in den Mixbehälter geben	6 Std.	85 °C
Rindergulasch	800 g in 2 x 3 cm großen Würfeln	mit 500 ml Fleischbrühe in den Mixbehälter geben	4 Std.	85 °C
Schweinebraten	800 g am Stück	mit 1 Liter Fleischbrühe in den Mixbehälter geben	6 Std.	85 °C
Schweinegulasch	800 g in 2 x 3 cm großen Würfeln	mit 500 ml Fleischbrühe in den Mixbehälter geben	4 Std.	85 °C
Hähnchenschnetzeltes	800 g in Streifen, ca. 1 cm dick	mit 500 ml Fleischbrühe in den Mixbehälter geben	1 Std.	90 °C
<b>Fisch</b>				
Fischeintopf	1 kg geputztes, gewaschenes und in mundgerechte Stücke geschnittenes Gemüse, 500 g küchenfertiges Fischfilet ohne Haut in mundgerechten Stücken, Gewürze	Das Gemüse mit 1 Liter Gemüse- oder Fischbrühe in den Mixbehälter geben. Den Fisch dazugeben.	2 Std.	85 °C
		<b>HINWEIS:</b> Den Fisch beim Eintopf erst zum Schluss dazugeben. Er sollte nicht länger als 30 Min. mitgegart werden, um ein Zerfallen zu vermeiden.	max. 30 Min.	70 °C

<b>Produkt</b>	<b>Gewicht (ca. 4 Portio- nen)</b>	<b>Rezeptschritt</b>	<b>Taste SLOW COOK</b>	
<b>Gemüse</b>				
Gemüseein- topf	1 kg geputztes, gewaschenes und in mundge- rechte Stücke geschnittenes Gemüse, Ge- würze	Das Gemüse mit 1 Liter Gemüsebrühe in den Mixbehälter geben.	2 Std.	90 °C
<b>Obst</b>				
Kompott	800 g Obst, gewaschen, geputzt, ent- kernt und in max. 2 cm gro- ße Würfel ge- schnitten	Das Obst mit 100 ml Wasser und 3 EL Zu- cker in den Mixbe- hälter geben	2 Std.	90 °C
Apfelmus, Pflaumenmus	1,2 kg Obst, gewaschen, geputzt, ent- kernt und in max. 2 cm gro- ße Würfel ge- schnitten	Das Obst mit 200 ml passiertem Frucht- saft in den Mixbehäl- ter geben.	5 Std., an- schließend mit einge- setztem Messbecher 1 Min. auf Stufe 10 pü- rieren	80 °C

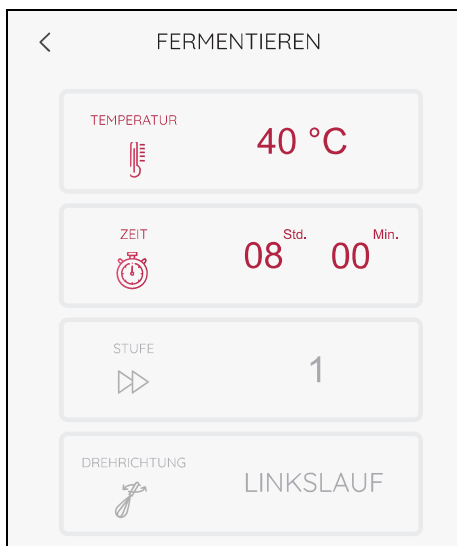
## 12.8 Fermentieren

Mit dem Programm **FERMENTIEREN** kannst du Joghurt und süß-sauer eingelegtes Gemüse wie z. B. Mixed Pickles herstellen.

### Allgemeine Programminformationen

- voreingestellte Zeit: 8 Std.  
(veränderbar 1 Min. - 12 Std.)
- voreingestellte Temperatur: 40 °C  
(veränderbar 37 - 65 °C)
- voreingestellte Geschwindigkeit: 1 (fest)
- Der Joghurt kann sowohl in Gläsern als auch direkt im Mixbehälter hergestellt werden.

### Programm starten



1. Das Gerät ist eingeschaltet und zeigt das Programm-Menü.
2. Gib die Lebensmittel in den Mixbehälter **5** oder Dampfaraufsatz **2 / 3**.
3. Schließe den entsprechenden Deckel **23 / 1**.
4. Wähle das Programm **FERMENTIEREN**.
5. Stelle die Temperatur und die Zeit ein.
6. Tippe auf **START**.  
Die Uhr beginnt rückwärts zu laufen. Die ersten 5 Minuten dreht der Messereinsatz **18**, danach nicht mehr.
7. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein kurzer Signalton und im Bildschirm erscheint **FERTIG**.
8. Öffne vorsichtig den Deckel **23 / 1** und entnimm die Lebensmittel.
9. Drücke den Ein-/Ausschalter **6**, um das Gerät auszuschalten oder gehe zum nächsten Rezeptschritt.

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

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

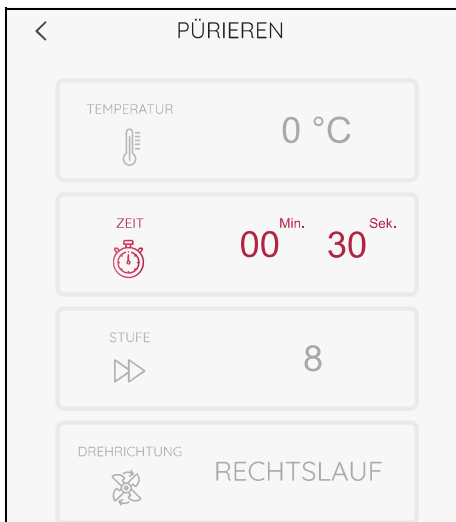
## 12.9 Pürieren

Mit dem Programm **PÜRIEREN** kannst du z. B. Suppen und Saucen pürieren.

### Allgemeine Programminformationen

- voreingestellte Zeit: 30 Sek.  
(veränderbar 1 Sek. - 2 Min.)
- voreingestellte Temperatur: 0 °C (fest)
- voreingestellte Geschwindigkeit: 8 (fest)

### Programm starten



1. Das Gerät ist eingeschaltet und zeigt das Programm-Menü.
2. Wähle das Programm **PÜRIEREN**.
3. Gib die Lebensmittel in den Mixbehälter **5**.
4. Schließe den Deckel **23** des Mixbehälters.
5. Tippe auf **START**.  
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein kurzer Signalton und im Bildschirm erscheint **FERTIG**.
6. Öffne vorsichtig den Deckel des Mixbehälters **5** und entnimm die Lebensmittel.
7. Drücke den Ein-/Ausschalter **6**, um das Gerät auszuschalten oder gehe zum nächsten Rezeptschritt.

## 12.10 Smoothie

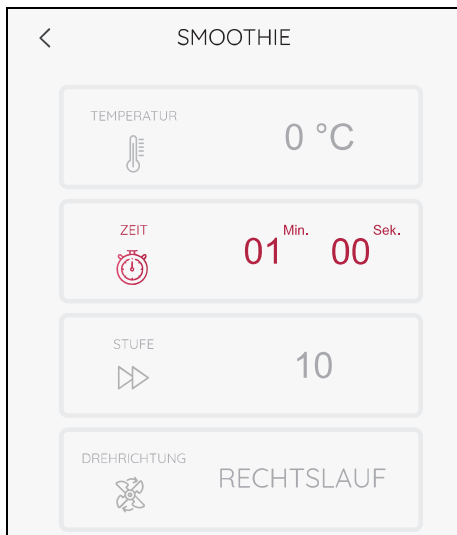
Mit dem Programm **SMOOTHIE** kannst du leckere und vitaminreiche Smoothies herstellen.

### Allgemeine Programminformationen

- voreingestellte Zeit: 1 Min. (veränderbar 1 Sek. - 2 Min.)
- voreingestellte Temperatur: 0 °C (fest)
- voreingestellte Geschwindigkeit: 10 (fest)

### Programm starten

1. Das Gerät ist eingeschaltet und zeigt das Programm-Menü.
2. Gib die Lebensmittel in den Mixbehälter **5**.
3. Schließe den Deckel **23** für den Mixbehälter.
4. Wähle das Programm **SMOOTHIE**.
5. Tippe auf **START**.  
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein kurzer Signalton und im Bildschirm erscheint **FERTIG**.
6. Öffne vorsichtig den Deckel des Mixbehälters **5** und entnimm die Lebensmittel.
7. Drücke den Ein-/Ausschalter **6**, um das Gerät auszuschalten oder gehe zum nächsten Rezeptschritt.



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

<b>Taste SMOOTHIE</b>			
	für einen Smoothie aus weichem Obst und Gemüse	<b>1 Minute 30 Sekunden</b> für einen Smoothie aus festerem Obst und Gemüse	<b>2 Minuten</b> für einen Smoothie aus hartem Obst und Gemüse
<b>OBST</b> (gewaschen, geputzt, geschält, entkernt und in grobe Stücke geschnitten)	Beeren, Bananen, Trauben, reife Kiwi, Zitrusfruchtfleisch, Melone, Passionsfrucht, Kirschen, Mirabellen, Pflaumen	Mango, festere Kiwi, Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen, Rhabarber, Nektarinen	festere Äpfel, festere Birnen, festere Nektarinen
<b>GEMÜSE</b> (gewaschen, geputzt, geschält, entkernt und in grobe Stücke geschnitten)	Tomaten, Avocado, Salatgurke, Salatblätter (ohne Stiel/Strunk)	Staudensellerie, Rote Bete (gekocht), Mais (aus der Dose), Paprika, Frühlingszwiebeln, Grünkohl (ohne Strunk), Fenchel, Paprikaschoten	Möhren, Radieschen, Zucchini, Kohlrabi, Sellerieknolle, Hokkaidokürbis, Salatblätter mit Stielen
<b>SONSTIGES</b>	Erdnussbutter, Kräuterblättchen, Gewürze (z. B. Zimt, Ingwer, Vanille), Süßungsmittel (z. B. Honig, Agavendicksaft)	Haferflocken, Speiseeis	Crushed Ice, Nüsse



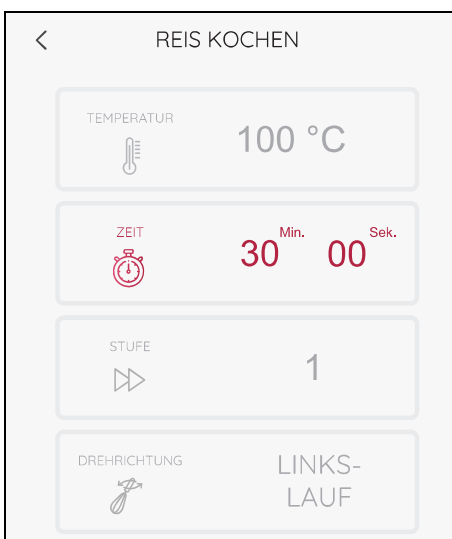
## 12.11 Reis kochen

Mit dem Programm **REIS KOCHEN** kochst du Reis.

### Allgemeine Programminformationen

- voreingestellte Zeit: 30 Min.  
(veränderbar 1 Sek. - 40 Min.)
- voreingestellte Temperatur: 100 °C (fest)
- voreingestellte Geschwindigkeit: 1 (fest)

### Programm starten



1. Das Gerät ist eingeschaltet und zeigt das Programm-Menü.
2. Wähle das Programm **REIS KOCHEN**.
3. Gib die Lebensmittel in den Mixbehälter **5**.
4. Schließe den Deckel **23** des Mixbehälters.
5. Tippe auf **START**.  
Nach Ablauf der eingestellten Zeit hört der LED Ring auf zu blinken, leuchtet weiß und im Bildschirm erscheint **FERTIG**.
6. Öffne vorsichtig den Deckel des Mixbehälters **5** und entnimm die Lebensmittel.
7. Drücke den Ein-/Ausschalter **6**, um das Gerät auszuschalten oder gehe zum nächsten Rezeptschritt.

## 12.12 Wasser erhitzen

Mit dem Programm **WASSER ERHITZEN** kannst du Wasser zum Kochen bringen.

### Allgemeine Programminformationen

- Nach dem Start läuft das Programm, bis das Wasser kocht.
- Mit diesem Programm kannst du maximal 1,5 Liter Wasser erhitzen.

### Programm starten



1. Das Gerät ist eingeschaltet und zeigt das Programm-Menü.
2. Wähle das Programm **WASSER ERHITZEN**.
3. Gib das Wasser in den Mixbehälter **5**.
4. Schließe den Deckel **23** des Mixbehälters.
5. Tippe auf **START**.  
Wenn das Wasser kocht, hört der LED Ring auf zu blinken und leuchtet weiß. Nach einigen Sekunden erscheint im Bildschirm **FERTIG**.
6. Öffne vorsichtig den Deckel des Mixbehälters **5** und entnimm das Wasser.
7. Drücke den Ein-/Ausschalter **6**, um das Gerät auszuschalten.

## 12.13 Schneiden und raspeln

Der Food Processor-Aufsatz ist ein Zubehör, das du extra kaufen kannst.

Mit dem Food Processor-Aufsatz und dem Programm **FOOD PROCESSOR** kannst du Lebensmittel schneiden und raspeln.

---

**HINWEIS:** Beachte die Bedienungsanleitung des Food Processors.

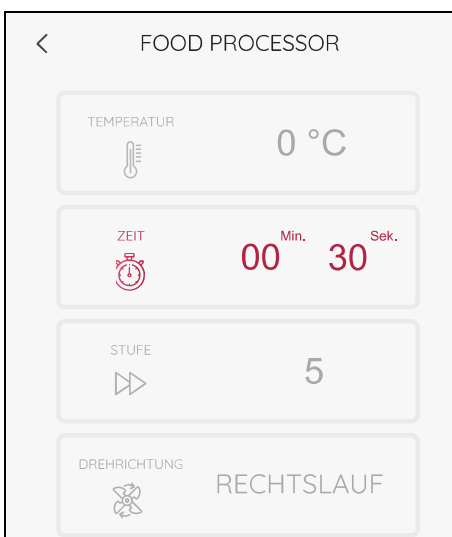
---

### Allgemeine Programminformationen

- voreingestellte Zeit: 30 Sek. (veränderbar 1 Sek. - 5 Min.)
- voreingestellte Temperatur: 0 °C (fest)
- voreingestellte Geschwindigkeit: 5 (fest)

### Programm starten

1. Platziere den Food Prozessor-Aufsatz im Mixbehälter und setze den Deckel des Aufsatzes auf den Mixbehälter **5**. Er wird wie der Deckel des Mixbehälters aufgesetzt.
2. Das Gerät ist eingeschaltet und zeigt das Programm-Menü.
3. Wähle das Programm **FOOD PROCESSOR**.
4. Tippe auf **START**.
5. Gib die Lebensmittel in den Einfüllschacht. Drücke sie mit dem Stopfer herunter. Nach Ablauf der eingestellten Zeit hört der LED Ring auf zu blinken, leuchtet weiß und im Bildschirm erscheint **FERTIG**.
6. Nimm den Food Processor-Aufsatz vorsichtig ab und entnimm die Lebensmittel.
7. Drücke den Ein-/Ausschalter **6**, um das Gerät auszuschalten oder gehe zum nächsten Rezeptschritt.



# 13. Rezepte

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

## 13.1 Die wichtigsten Schaltflächen

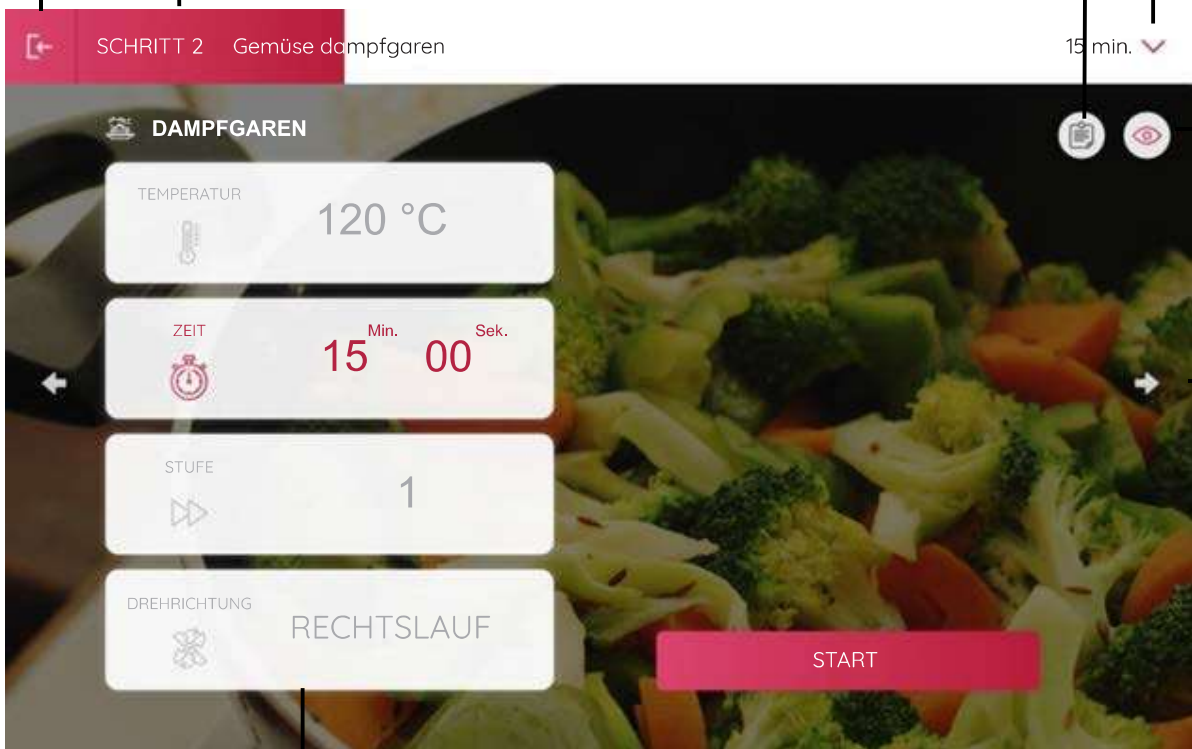
Zurück an den Anfang des Rezeptes. Der aktuelle Schritt kann gespeichert werden. Wenn hier ein X steht und du es drückst, erscheint das Rezept-Menü.

Dieser Balken zeigt dir den Fortschritt beim Kochen des Rezeptes an.

blendet die Bildschirm-Infos ein und aus

öffnet ein Fenster mit allen Arbeitsschritten

öffnet ein Fenster für deine Notizen



Anzeige für den aktuellen Arbeitsschritt. Die grauen Felder können nicht verändert werden.

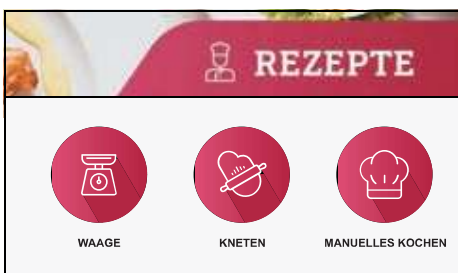
Die Pfeiltasten rufen den vorherigen/nächsten Arbeitsschritt auf.

Tippe auf *START*, *STOP* oder *PAUSE*, um den entsprechenden Befehl zu geben.

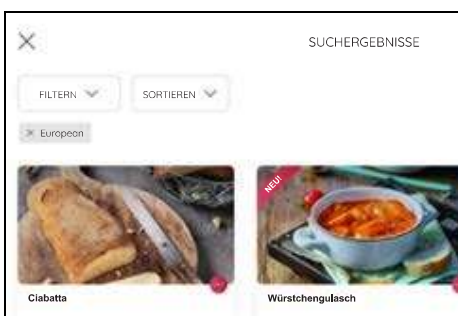
## 13.2 Allgemeines zu Rezepten

- Bei der Auslieferung hat der *Monsieur Cuisine smart* viele Rezepte in seinem Speicher.
- Bei Verbindung mit dem Internet und deinem Mitgliedskonto werden weitere Rezepte in den Speicher geladen. Vergiss nicht, dich ggf. einzuloggen.
- Du kannst durch Ändern der Temperatur, der Zeit oder der Rühr-/Mixgeschwindigkeit von den Vorgaben abweichen. Das ist dann sinnvoll, wenn du ein Rezept schon mehrfach gekocht hast und etwas verändern möchtest.
- Bei den angegebenen Lebensmittelmengen in den Rezepten handelt es sich um die Mengen der noch ungeschälten Lebensmittel.

### Aufrufen des Menüs



- Drücke die Taste **REZEPTE**, um das Menü zu öffnen. Es erscheint eine Reihe mit Fotos von Rezepten. Du kannst in dieser Liste blättern. Wische dazu einfach mit einem Finger nach oben oder unten über den Bildschirm.
- Um ein Rezept zu öffnen, tippe auf das Foto.



## Rezepte verlassen

- Wenn Du ein Rezept verlassen willst, gehst du so vor:
  - Drücke oben links auf die Taste [←]. Im nächsten Fenster kannst du den aktuellen Arbeitsschritt des Rezeptes speichern.
  - Es erscheint die Startseite des Rezeptes. Drücke auf die Pfeiltaste < oben links, um das Hauptmenü der Rezepte aufzurufen.

## Basisangaben zu den Rezepten



Am unteren Rand eines Rezeptbildes findest du jeweils 4 Basisinformationen.

- den Namen des Rezeptes
- die ungefähre Dauer der Zubereitung
- den Schwierigkeitsgrad
- wie viele Sterne das Rezept von anderen Nutzern bekommen hat







Diese Informationen sind fest und können nicht verändert werden.

## Arbeiten im Menü Rezepte

- Wische mit einem Finger über die Rezeptliste, um darin zu blättern. Dasselbe gilt auch für andere Listen oder für das Einstellen von Werten wie Zeit oder Temperatur.
- Wische mit dem Finger über den Bildschirm
  - rauf/runter (um z. B. weitere Rubriken anzuzeigen)
  - oder links/rechts (um z. B. mehr Rezepte einer Rubrik anzuzeigen).
- Drücke auf eine Taste (Schaltfläche), um die entsprechende Funktion, z. B. ein Rezept, zu starten.

## 13.3 Rezepte: Wichtige Schaltflächen

Die Symbole erscheinen nicht alle gleichzeitig, sondern nur, wenn sie benötigt werden.

Schaltfläche	Aktion
X	Rezept abbrechen und zurück zur Übersicht der Rezepte
< >	Durch Drücken auf die Pfeiltasten rufst du den vorherigen oder den nächsten Rezeptschritt auf.
	Du kannst das Rezept in den Wochenplaner laden oder, wenn es dort schon ist, aus dem Wochenplaner entfernen. Vorhandene Videos können hier geladen werden. Wenn es keine gibt, fehlt der Menüpunkt. Tippe einfach auf die Schaltfläche.
	Das Rezept ist nicht in der Favoritenliste gespeichert. Einmal antippen, und das Rezept wird der Favoritenliste hinzugefügt.
	Das Rezept ist in der Favoritenliste gespeichert. Einmal antippen, und das Rezept wird aus der Favoritenliste gelöscht.
	Nach dem Antippen kannst du wählen, ob du das Rezept auf Facebook oder Twitter teilen möchtest. Drücke einfach auf die entsprechende Taste und folge dann den Anweisungen auf dem Bildschirm.
	Die Informationen zum aktuellen Rezeptschritt aus- und einblenden. Beim nächsten Schritt werden die Informationen automatisch wieder eingeblendet.
	Nach dem Antippen geht ein Fenster auf. Dort kannst du deine Notizen für das aktuelle Rezept eintragen. Tippe in das Feld, gib deinen Text ein und speichere die Notiz.

## 13.4 Nach Rezepten suchen



1. Tippe im Rezept-Menü auf das Feld **SUCHE**.
2. Im nächsten Fenster tippst du im Balken oben auf das Wort **Suche**. Eine Tastatur erscheint auf dem Bildschirm.
3. Nun gibst du ein, wonach du suchst, z. B. nach einem Rezeptnamen oder nach einer Zutat.
4. Schon während der Eingabe erscheinen Vorschläge im Feld unten. Tippe auf einen der Vorschläge oder auf die Lupe und dann auf einen Vorschlag in der Liste.
5. Mit dem Antippen des Rezeptes öffnet sich das Rezept. Du kannst nun wie gewohnt damit kochen.

Du kannst auch auf anderen Wegen nach einem Rezept suchen.

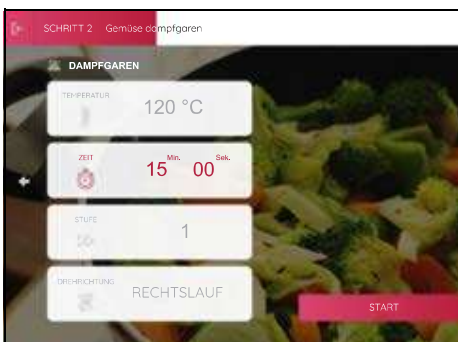
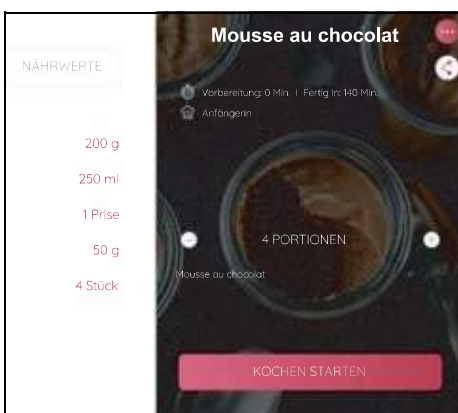
Du kannst:

- einfach im Rezept-Menü blättern,
- die Auswahl der Rezepte durch die Verwendung der Filterfunktion eingrenzen,
- du kannst über die App und die Webseite in den Rezepten suchen.



## 13.5 Ein Rezept auswählen und kochen

1. Wenn du ein Rezept kochen möchtest, klicke auf das Foto oder den Namen des Rezeptes. Es erscheint ein Bild mit den Basisangaben zu dem Rezept.
2. Im neuen Fenster kannst du wählen zwischen der Anzeige für die Zutaten, den einzelnen Arbeitsschritten und den Nährwerten. Tippe einfach auf die entsprechende Taste.



3. Klicke auf die Schaltfläche unten, um den Vorgang zu starten. Der erste Arbeitsschritt wird angezeigt.
4. Erledige den ersten Arbeitsschritt und rufe dann den nächsten auf. Dazu hast du mehrere Möglichkeiten:
  - Drücke auf dem Bildschirm die Taste >
  - drehe den Drehregler nach rechts
  - oder wische mit einem Finger seitlich über den Bildschirm.
5. Wenn der Bildschirm die Anzeige für Temperatur, Zeit, Geschwindigkeit und Drehrichtung zeigt, kannst du den Vorgang direkt starten. Drücke dazu auf **START**.
  - Die Werte sind bereits vorgegeben, du kannst sie aber auch anpassen. Tippe dazu einfach auf das Feld und nimm anschließend die Einstellungen vor.

---



**HINWEIS:** Felder, die grau dargestellt werden, können nicht geändert werden.

---

6. So gehst du nun Schritt für Schritt durch das Rezept.
7. Nach dem letzten Arbeitsschritt ertönt eine Melodie und es erscheint **GUTEN APPETIT**.

## 13.6 Lieblingsrezepte speichern

In der Übersicht mit den Rezepten oder auf der Startseite eines Rezeptes siehst du ein Herzsymbol.

	<p>Das Rezept ist nicht in der Favoritenliste gespeichert. Einmal antippen und das Rezept wird der Favoritenliste hinzugefügt. Es wird nach dem Einloggen automatisch in dein Mitgliedskonto geladen und kann von allen Geräten gesehen und gesteuert werden. Dies gilt nur für die Rezepte für den <i>Monsieur Cuisine smart</i>.</p>
	<p>Das Rezept ist in der Favoritenliste gespeichert. Einmal antippen und das Rezept wird aus der Favoritenliste gelöscht.</p>

---

**HINWEIS:** Wenn du die Anmeldung bei deinem Mitgliedskonto nicht beim ersten Einschalten (Kapitel „Erstes Einschalten und Verbinden mit dem Internet“ auf Seite 14) vorgenommen hast, kannst du das jederzeit nachholen (siehe „Benutzerkonto - im Lidl-Konto anmelden“ auf Seite 26).

---

## 13.7 Neue Rezepte: Wie, Wann, Wo?

### Wie bekommst du neue Rezepte?

Die neuen Rezepte werden automatisch auf den *Monsieur Cuisine smart* aufgespielt. Ein manuelles Aufspielen neuer Rezepte ist nicht möglich.

Voraussetzungen für den Erhalt neuer Rezepte sind folgende Punkte:

- Dein Gerät muss mit dem Internet und unserem Server verbunden sein.
- Du benötigst ein Mitgliedskonto, mit dem du auf dem *Monsieur Cuisine smart* eingeloggt bist (siehe „Benutzerkonto - im Lidl-Konto anmelden“ auf Seite 26).
- Das Gerät darf nicht mit dem Hauptschalter ausgeschaltet sein.

### Wann bekommst du neue Rezepte?

- Sobald neue Rezepte verfügbar sind, werden sie automatisch aufgespielt.
- Wegen der großen Anzahl an Geräten wird ein neues Set an Rezepten nicht an einem Tag auf alle Geräte aufgespielt. Es kann einige Tage dauern, bis neue Rezepte auf allen *Monsieur Cuisine smart* aufgespielt sind. Also, nicht nervös werden, wenn Freunde schon neue Rezepte bekommen haben.
- Ist dein Gerät mit dem Hauptschalter ausgeschaltet oder nicht mit dem Stromnetz verbunden, werden keine neuen Rezepte aufgespielt. Nach dem Einschalten, dem Verbinden mit dem Internet und dem Einloggen in dein Mitgliedskonto werden wieder neue Rezepte aufgespielt.

## **Wo sind die neuen Rezepte?**

- Alle neuen Rezepte sind in der Kategorie **NEUE REZEPTE** zusammengefasst. Dort verbleiben Sie ca. 4 Wochen.
  - Das Glockensymbol bekommt rechts oben einen Punkt, wenn neue Rezepte zu Verfügung stehen.
1. Tippe auf die Glocke.
  2. Es erscheint eine Liste mit den neuen Rezepten.
  3. Tippe auf eines der Rezepte und das Menü **NEUE REZEPTE** geht auf.
  4. Tippe auf das Rezept, dass du verarbeiten willst.
- Die neuen Rezepte sind ca 4 Wochen als neue Rezepte gekennzeichnet.
  - Rezepte, die du einmal aufgerufen hast, werden nicht mehr als neu gekennzeichnet.
  - Außerdem sind alle neuen Rezepte sofort nach dem Laden auch in allen anderen Listen enthalten.

## 13.8 Rezepte filtern

Bei der Vielzahl von Rezepten hilft es manchmal, die Auswahl einzuschränken. Bevor du das nächste Mal durch die Rezepte blätterst, probiere es doch einfach mal aus.

1. Rufe das Menü Rezepte auf.
2. Tippe auf das Feld **FILTERN**. Es öffnet sich ein Fenster mit den unterschiedlichen Filtern.
3. Tippe nun auf ein oder mehrere Tasten oder bewege die Schieberegler der Kochzeit. Es werden dann nur noch Rezepte gezeigt, die deiner Auswahl entsprechen.
4. Tippe auf **ANWENDEN** und es erscheint die Übersicht mit den passenden Rezepten.

---

**HINWEIS:** Wenn kein Rezept angezeigt wird, kann es sein, dass du ein oder zwei Filter wieder löschen musst. Dann gibt es kein Rezept mit dieser Kombination. Es ist auch möglich, dass es zu nur einem Filter kein Rezept gibt.

---

5. Um einen/alle Filter wieder auszuschalten:
  - Tippe erneut auf die Schaltfläche.
  - Wenn du mehrere Filter gesetzt hast, tippe auf **ZURÜCKSETZEN**, um alle Filter auszuschalten.
  - Wird das Gerät ausgeschaltet, werden auch die Einstellungen für die Filter gelöscht.

## 13.9 Rezepte sortieren

Wähle eine der vorgegebenen Menüpunkte, um die Reihenfolge bei der Anzeige der Rezepte zu verändern.

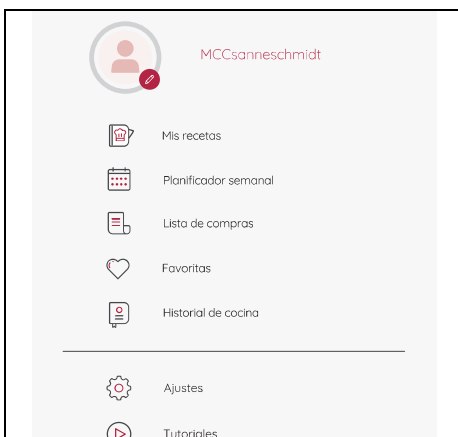
1. Rufe das Rezept-Menü auf.
2. Tippe auf das Feld **SORTIEREN**.
3. Tippe nun auf eines der Felder und die Rezepte werden in einer neue Reihenfolge angezeigt.
  - **Beliebtste zuerst**: Die Rezepte, die am meisten aufgerufen werden, werden zuerst angezeigt. Diese Auswahl ist voreingestellt.
  - **Neueste zuerst**: Die neuen Rezepte werden dir zuerst angezeigt.
  - **Bestbewertete zuerst**: Die Rezepte mit den höchsten Bewertungen werden dir zuerst angezeigt.
4. Durch Ausschalten des Gerätes wird die Voreinstellung wieder aktiv.

## 13.10 Der Wochenplaner für Rezepte

Für eine optimale Planung kannst du verschiedene Rezepte einem Wochenplaner hinzufügen. Für diese Funktion meldest du dich bei deinem Lidl Konto an.

Die Daten werden mit deiner App auf dem Smartphone synchronisiert.

### Rezepte hinzufügen



1. Tippe auf das Symbol  $\equiv$ , um das Informationsmenü aufzurufen.
2. Tippe auf **Wochenplaner**. Der Wochenplaner öffnet sich.
3. Tippe auf **Rezepte durchsuchen**. Die Rezeptliste öffnet sich.
4. Tippe bei dem gewünschten Rezept auf  $\dots$ . Ein Fenster geht auf.
5. Tippe auf **Zum Wochenplaner hinzufügen**, um das Rezept in der Wochenliste zu speichern.
6. Markiere den gewünschten Tag und tippe auf **ZUM WOCHENPLANER HINZUFÜGEN**. Das Speichern wird kurz bestätigt.

---

**HINWEIS:** Du kannst auch an anderen Stellen auf die Schaltfläche **Zum Wochenplaner hinzufügen** stoßen. Tippe darauf und das Rezept wird in den Wochenplaner aufgenommen.

---

### Rezept aus Wochenplaner starten

Tippe auf das Bild des gewünschten Rezeptes und das Rezept wird geöffnet.

## **Datum für das Rezept ändern**

1. Tippe auf das Symbol  $\equiv$  , um das Informationsmenü aufzurufen.
2. Tippe auf *Wochenplaner*. Der Wochenplaner öffnet sich.
3. Auf dem Foto des Rezeptes drückst du rechts oben auf  $\dots$ .
4. Tippe auf *DATUM ÄNDERN*, um das Rezept für einen anderen Tag der Wochenliste zu speichern.
5. Markiere den Wochentag und drücke dann *SPEICHERN*. Das Rezept erscheint an der neuen Stelle des Planers.

## **Rezept aus dem Wochenplaner löschen**

1. Tippe auf das Symbol  $\equiv$  , um das Informationsmenü aufzurufen.
2. Tippe auf *Wochenplaner*. Der Wochenplaner öffnet sich.
3. Auf dem Foto des Rezeptes drückst du rechts oben auf  $\dots$ .
4. Tippe auf *Entfernen*, um das Rezept aus dem Wochenplaner zu löschen. Das Löschen wird bestätigt und das Rezept wird nicht mehr im Wochenplaner angezeigt.

## **Weitere Funktionen**

Tippe auf den Pfeil oben neben Monat/Jahr, um zwischen der Wochen- und der Monatsansicht zu wechseln.

Nach oben und unten wischen, um in den Wochen zu blättern.



# 14. Sprachsteuerung mit Google Assistant

---

**HINWEIS:** Aus Gründen der Sicherheit kann der *MC smart* weder ein- oder ausgeschaltet noch ein Kochvorgang über die Sprachsteuerung gestartet werden.

---

Dein *MC smart* kann über die App Google Home auch sprachgesteuert werden.

## Voraussetzungen

- Ein Smartphone oder Tablett ist mit deinem *MC smart* verbunden.
- Auf deinem Smartphone/Tablett hast du die App Google Home installiert und aktiviert.
- Dein *MC smart* ist eingeschaltet.

## Allgemeines

Es können verschiedene aber nicht alle Funktionen über die Sprachsteuerung von Google Home ausgeführt werden.

## Funktionen für deine Sprachbefehle

- Öffnen von Kochprogrammen
- Einstellen der Zeit in den Kochprogrammen
- Einstellen der Temperatur in den Kochprogrammen
- Einstellen der Geschwindigkeitsstufe in den Kochprogrammen
- Abfragen der verbliebenen Zeit eines Kochvorgangs
- Stoppen eines Kochvorgangs
- Nach Rezeptkategorien filtern
- Nach Zutatenkategorien filtern

## **So verbindest du den MC smart und die Google-App**

1. Falls noch nicht geschehen:  
Melde deinen *MC smart* und die *Monsieur Cuisine* App auf deinem Handy/Tablett bei dem selben Lidl-Konto an.
2. Lade die Google Home App im App Store deines Smartphones herunter.
3. Öffne die App.
4. Melde dich mit deinem Google-Konto an.
5. Du hast noch kein anderes Gerät in der Google Home App hinzugefügt? Dann klicke auf **+** (Plus) in der Mitte des Bildschirms. Solltest du bereits Geräte in der App angezeigt bekommen, befindet sich das **+**-Symbol oben links.
6. Klicke auf *Gerät einrichten*.
7. Wähle *Mit Geräten von Google kompatibel* aus.
8. Tippe auf das Lupen-Symbol und gib *Monsieur Cuisine* in die Suchleiste ein.
9. Klicke in der Liste auf *Monsieur Cuisine*, um diesen Dienst hinzuzufügen.

---

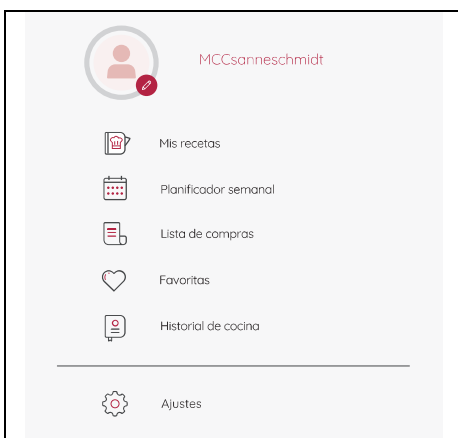
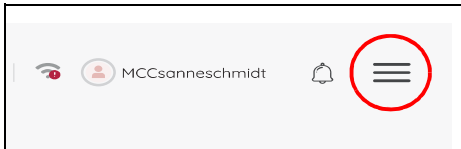
**HINWEIS:** Wenn *Monsieur Cuisine* nicht in der Liste angezeigt wird, prüfe bitte ob dein *MC smart* und die App *Monsieur Cuisine* auf deinem Handy/Tablett bei dem **selben** Lidl Konto angemeldet sind.

---

10. Melde dich mit deinem Lidl-Account an, der auch auf dem *Monsieur Cuisine smart* hinterlegt ist.
11. Folge den Anweisungen in der App.

# 15. Informationsmenü

**HINWEIS:** Die Informationen für das Menü *Einstellungen* findest du in dem Kapitel „Grundeinstellungen der Software“.



1. Das Symbol ≡ siehst du in unterschiedlichen Menüs. Unter anderem im
  - Startbildschirm,
  - im Hauptmenü der *PROGRAMME*,
  - im Hauptmenü der *REZEPTE*.

Tippe auf das Symbol ≡, um das Informationsmenü aufzurufen.

## 15.1 Meine Rezepte

Unter diesem Punkt kannst du deine eigenen Rezepte aufrufen. Die Rezepte erstellst du auf der Webseite von *Monsieur Cuisine*. Deine Rezepte werden auf deinen *MC smart* übertragen, wenn dieser auch in diesem Konto angemeldet ist. Es kann eine Weile dauern, bis dein Rezept auf dem *MC smart* angezeigt wird.

1. Rufe die Webseite [www.monsieur-cuisine.com](http://www.monsieur-cuisine.com) auf.
2. Melde dich mit deinem Lidl Konto an.
3. Gib dein eigenes Rezept ein und speichere es.
4. Tippe auf *Meine Rezepte*. Es öffnet sich ein Fenster mit deinen eigenen Rezepten. Tippe auf ein Rezept, um es zu starten.

## 15.2 Kochverlauf

Hier kannst du in der Liste der zuletzt verwendeten Rezepte blättern und die Rezepte zum erneuten Kochen öffnen.

Wenn du mehrere Rezepte löschen willst, gehst du so vor:

1. Tippe auf *Bearbeiten*.
2. Tippe auf alle Rezepte, die du löschen willst.
3. Tippe auf *Entfernen* und bestätige das Löschen im nächsten Fenster.

## 15.3 Favoriten

Hier findest du alle Rezepte, die du als Favorit gespeichert hast. Du kannst in der Liste blättern und die Rezepte direkt aufrufen.

Um ein Rezept aus den Favoriten zu entfernen, drückst du auf .

## 15.4 Tutorials

Hier findest du Video-Tutorials mit genialen Life-Hacks rund um deinen *MC smart*.

1. Tippe auf *Tutorials*.
2. Tippe auf ein Bild, um das Tutorial zu starten.
3. Zum Anhalten tippst du einmal kurz auf das Display.
4. Um das Tutorial zu schließen tippst du auf *<*. Du siehst wieder das Tutorial-Fenster.

## 16. Gerät reinigen und warten

---



### **GEFAHR durch Stromschlag!**

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



### **GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!**

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

### **VORSICHT!**

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

### **HINWEIS:**

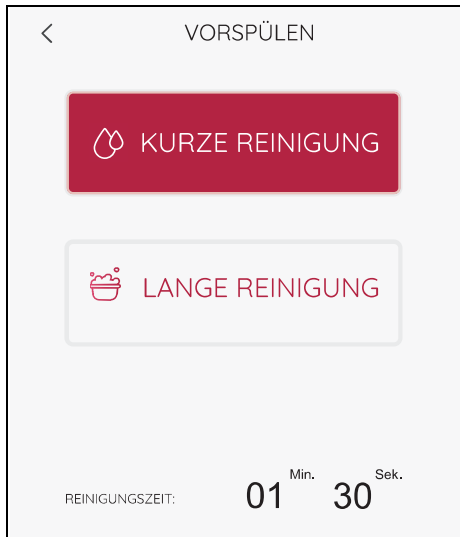
Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze (z. B. Curry) können den Kunststoff verfärben. Dies ist kein Gerätefehler und gesundheitlich unbedenklich.

---

### 16.1 Aufbewahren

- Bewahre das Gerät geschützt vor Staub und Schmutz und unerreichbar für Kinder auf.

## 16.2 Vorspülen



1. Setze den Mixbehälter **5** in das Gerät.
2. Fülle 0,5 l Wasser in den Mixbehälter. Du kannst dem Wasser ein wenig mildes Spülmittel hinzufügen.
3. Setze den Deckel **23** auf den Mixbehälter.
4. Wähle das Programm **VORSPÜLEN**.
5. Wähle nun zwischen:
  - **KURZE REINIGUNG** (1 Min. 30 Sek.) oder
  - **LANGE REINIGUNG** (1 Min. 45 Sek.)
6. Drücke **START**. Das Programm beginnt mit dem Spülvorgang und die Zeit läuft rückwärts.

---

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

---

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

## 16.3 Grundgerät reinigen

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

## 16.4 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet:

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

**Keinesfalls** dürfen folgende Teile in einer Spülmaschine gereinigt werden:

- Grundgerät **13**

---

### HINWEISE:

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

## 16.5 Zubehör reinigen

1. Spüle den Mixbehälter **5** mit warmem Wasser aus und kippe das Wasser weg.
2. Entnimm den Messereinsatz **18** (siehe „Messereinsatz einsetzen und entnehmen“ auf Seite 42) und nimm die Dichtung **17** ab (siehe „Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen“ auf Seite 111).
3. Reinige sämtliches Zubehör von Hand in einem Spülbecken mit Spülwasser oder in der Spülmaschine.
4. Bei der Reinigung von Hand spüle alle Teile mit klarem Wasser nach.
5. Lasse alle Teile vollständig trocknen, bevor du sie erneut benutzt.
6. Setze vor der nächsten Nutzung den Messereinsatz **18** wieder in den Mixbehälter **5** ein.

## 16.6 Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen

Nimm die Dichtungen **17**, **22** und **4** zum Reinigen ab und prüfe, ob diese unbeschädigt sind. Achte auf Veränderungen (z. B. poröses Material oder Einrisse).

- Die entfernten Dichtungen **17**, **22** und **4** können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Beschädigte Dichtungen **17**, **22** und **4** müssen durch neue ersetzt werden. Neue Dichtungen kannst du nachbestellen (siehe „Zubehör bestellen“ auf Seite 120).

---

### VORSICHT!

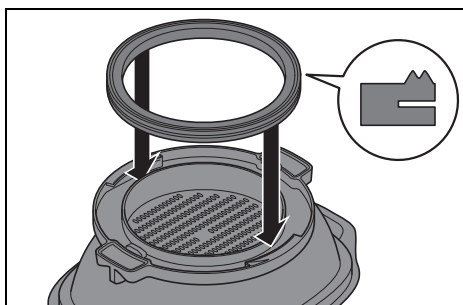
- ⊙ Entfernte Dichtungen **17**, **22** und **4** müssen vor dem nächsten Gebrauch wieder eingesetzt oder durch neue ersetzt werden. Ein Betrieb ohne eingesetzte Dichtungen **17**, **22** und **4** ist nicht gestattet.
-



## Messereinsatz

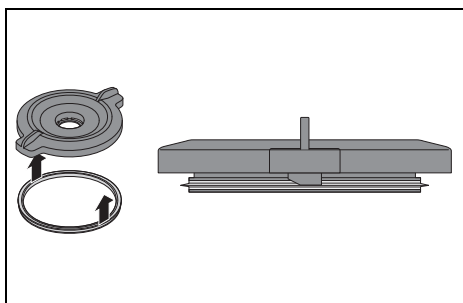
1. Entnimm den Messereinsatz **18** aus dem Mixbehälter **5** (siehe „Messereinsatz einsetzen und entnehmen“ auf Seite 42).
2. Ziehe die Dichtung **17** vom Messereinsatz **18** ab.
3. Setze die gereinigte Dichtung **17** oder eine neue wieder auf.
4. Setze vor der nächsten Nutzung den Messereinsatz **18** wieder ein.

## Tiefer Dampfgaraufsatz



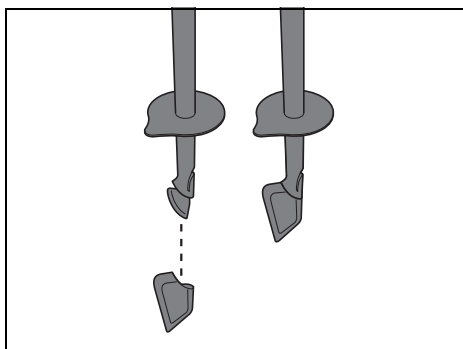
1. Ziehe die Dichtung **4** von der Unterseite des tiefen Dampfgaraufsatzes **3** ab.
2. Setze die gereinigte oder eine neue Dichtung **4** in den tiefen Dampfgaraufsatz **3** ein. Die erhöhte Fläche muss nach dem Einsetzen sichtbar sein, siehe Bild. Achte darauf, dass die Dichtung auf der gesamten Fläche glatt anliegt und keine Wellen hat.

## Deckel des Mixbehälters



1. Ziehe die Dichtung **22** von der Unterseite des Deckels für den Mixbehälter **23** ab.
2. Setze die gereinigte oder eine neue Dichtung **22** in den Deckel für den Mixbehälter **23** ein.

## 16.7 Spatel reinigen, prüfen und austauschen



Der Spatel **21** hat einen abnehmbaren Silikon-Schaber. Nimm den Silikon-Schaber zum Reinigen ab und prüfe, ob dieser unbeschädigt ist. Achte auf Veränderungen (z. B. poröses Material oder Einrisse).

- Beide Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Einen neuen Silikon-Schaber kannst du nachbestellen (siehe „Zubehör bestellen“ auf Seite 120).

## 16.8 Entkalken

Beim Dampfgaren mit kalkhaltigem Wasser kann sich an den verwendeten Teilen, insbesondere im Mixbehälter **5**, Kalk ablagern.

### **Normale Reinigung**

In den meisten Fällen werden die Kalkablagerungen durch die Reinigung in der Spülmaschine oder von Hand beseitigt.

### **Leichte Kalkablagerungen**

1. Leichte Kalkablagerungen, die nicht durch die normale Reinigung von Hand oder in der Spülmaschine beseitigt werden können, entfernst du mit einem Tuch, auf das du etwas Haushaltsessig gegeben hast.
2. Spüle mit klarem Wasser nach.

### **Größere Kalkablagerungen**

---

#### **VORSICHT!**

- ⊙ Verwende keine handelsüblichen Entkalkungsmittel, auch keinen Eisessig oder Essigessenz. Verwende die folgende schonende Methode.

- 
1. Stelle eine Mischung aus 50 % hellem Haushaltsessig und 50 % kochendem Wasser her.
  2. Fülle diese Mischung in den Mixbehälter **5** bzw. lege andere verkalkte Teile in ein Gefäß mit dieser Mischung.
  3. Lasse die Mischung 30 Minuten einwirken.

---

**HINWEIS:** Längere Einwirkzeiten verbessern nicht die Entkalkung, können aber die Teile auf Dauer beschädigen.

- 
4. Spüle mit klarem Wasser nach.
  5. Lasse die Teile vollständig trocknen, bevor du sie erneut benutzt.

## 16.9 Messeraufnahme auswechseln

Wenn du größere Mengen verarbeitest als in dieser Anleitung angegeben (z. B. Teig mit mehr als 1000 g Mehl), kann die Messeraufnahme **11** so abgenutzt werden, dass der Messereinsatz **18** nicht mehr richtig dreht.

In diesem Fall tausche die Messeraufnahme **11** gegen eine neue aus. Diese kannst du inklusive einer Silikon-Abdeckung **25** nachbestellen (siehe „Zubehör bestellen“ auf Seite 120).

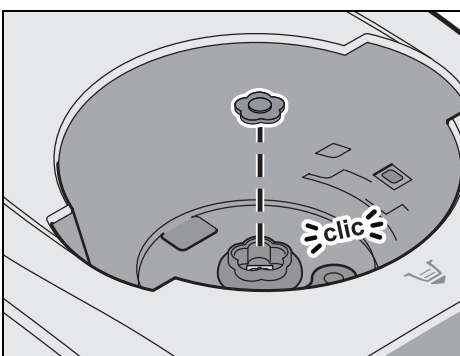
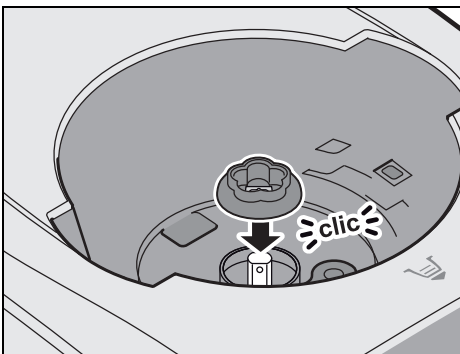
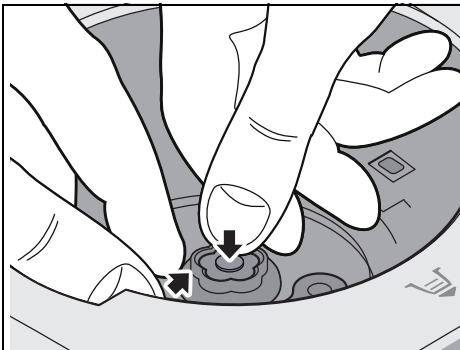
Beachte zukünftig die angegebenen Maximalmengen.

### Alte Messeraufnahme entfernen

1. Drücke mit dem Daumen auf die Silikon-Abdeckung **25** und greife gleichzeitig unter den Rand der alten Messeraufnahme **11**. Ziehe die alte Messeraufnahme **11** nach oben heraus.  
Eventuell musst du ein bisschen „ruckeln“, damit sich die Messeraufnahme **11** herausziehen lässt.

### Neue Messeraufnahme einsetzen

2. Setze die neue Messeraufnahme **11** auf die Antriebsachse. Die Aussparung in der Messeraufnahme **11** muss dabei passend auf die abgeflachten Seiten der Antriebsachse gesetzt werden. Die Messeraufnahme **11** rastet mit einem „Klick“ auf der Antriebsachse ein.
3. Setze die Silikon-Abdeckung **25** in die Messeraufnahme **11**.



# 17. Störungen, Ursache, Beseitigung

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



## GEFAHR durch Stromschlag!

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

Störung	Ursache	Beseitigung
Gerät startet nicht.	Mixbehälter <b>5</b> nicht korrekt eingesetzt.	Mixbehälter <b>5</b> korrekt einsetzen (siehe „Mixbehälter einsetzen“ auf Seite 43).
	Deckel <b>23</b> oder tiefer Dampfaraufsatz <b>3</b> sind nicht korrekt auf den Mixbehälter <b>5</b> aufgesetzt.	Deckel <b>23</b> oder tiefen Dampfaraufsatz <b>3</b> korrekt aufsetzen.
	Keine Stromversorgung	Netzstecker <b>15</b> , Ein-/Ausschalter <b>6</b> und evtl. Sicherung überprüfen.
WLAN wird nicht angezeigt	Dein <i>MC smart</i> arbeitet nur in einem WLAN mit einer Frequenz von 2,4 GHz. Dein Router ist aber auf 5 GHz eingestellt.	Aktiviere im Einstellungsmenü deines Routers neben dem 5 GHz-WLAN das 2,4 GHz-WLAN und verbinde den <i>MC smart</i> damit.

Störung	Ursache	Beseitigung
Gerät kann nicht mit dem WLAN verbunden werden.	Dein <i>MC smart</i> arbeitet nur in einem WLAN mit einer Frequenz von 2,4 GHz. Dein Router versucht aber eine 5 GHz Verbindung aufzubauen.	Gib dem 2,4 GHz WLAN in den Einstellungen deines Routers einen neuen Namen, der sich vom 5 GHz WLAN unterscheidet. Hänge zum Beispiel einfach „2,4 GHz“ an den bestehenden Namen ran und verbinde den <i>MC smart</i> mit diesem WLAN. Andere Geräte, die im 2,4 GHz WLAN arbeiten und früher mit diesem verbunden waren, müssen damit erneut verbunden werden.
	Die 2,4 GHz wurde am Router ausgeschaltet.	Schalte die 2,4 GHz Frequenz im Menü des Router wieder ein.
		Netzstecker <b>15</b> , Ein-/Ausschalter <b>6</b> und evtl. Sicherung überprüfen.
Flüssigkeit unter dem Gerät	Messereinsatz <b>18</b> ist nicht korrekt eingesetzt und Mixbehälter <b>5</b> dadurch undicht.	Messereinsatz <b>18</b> korrekt einsetzen (siehe „Messereinsatz einsetzen und entnehmen“ auf Seite 42).
	Dichtung <b>17</b> des Messereinsatzes ist defekt.	Neue Dichtung <b>17</b> einsetzen (siehe „Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen“ auf Seite 111).
	Flüssigkeit ist aus dem Mixbehälter <b>5</b> ausgetreten und durch den Überlauf <b>12</b> im Grundgerät <b>13</b> auf die Arbeitsfläche geflossen (siehe „Überlauf“ auf Seite 63).	Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 oder mit der Taste <i>TURBO</i> dürfen sich maximal 2,5 Liter im Mixbehälter <b>5</b> befinden, da sonst Flüssigkeit herausschleudert werden kann. Bei kleineren Geschwindigkeitsstufen als 10 darf der Mixbehälter <b>5</b> bis zum Maximum von 3 Litern gefüllt sein.

<b>Störung</b>	<b>Ursache</b>	<b>Beseitigung</b>
Am Deckel <b>23</b> des Mixbehälters <b>5</b> tritt Flüssigkeit aus.	Dichtung <b>22</b> ist nicht korrekt eingesetzt.	Dichtung <b>22</b> korrekt einsetzen (siehe „Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen“ auf Seite 111).
	Dichtung <b>22</b> ist defekt.	Neue Dichtung <b>22</b> einsetzen (siehe „Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen“ auf Seite 111).
Es lässt sich keine Temperatur einstellen.	Es wurde eine Geschwindigkeitsstufe 4 - 10 gewählt.	Geschwindigkeitsstufe 0 - 3 wählen (siehe „Geschwindigkeit (STUFE) einstellen“ auf Seite 58).
Meine Eingaben werden ständig geändert.	Du hast eine Eingabe gemacht, die mit dem aktuellen Programm nicht möglich ist.	Achte auf Informationen im Display oder in der Anleitung.
Messereinsatz <b>18</b> dreht sich nicht.	Ist die Messeraufnahme <b>11</b> abgenutzt? Dies kann z. B. dann passieren, wenn Du eine zu große Menge Teig verarbeitet hast.	Tausche die Messeraufnahme <b>11</b> gegen eine neue aus (siehe „Messeraufnahme auswechseln“ auf Seite 114) und beachte zukünftig die angegebenen Maximalmengen.
Teile des Gerätes sind verfärbt.	Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze (z. B. Curry) können den Kunststoff verfärben. Dies ist kein Gerätefehler.	Abhilfe nicht notwendig, da gesundheitlich unbedenklich.
Es lässt sich keine größere Geschwindigkeitsstufe als 3 wählen.	Es ist eine Temperatur eingestellt.	Temperatur auf 0 stellen.
Fehlermeldungen oder Hinweise im Bildschirm	Warnung vor Fehlbedienung	Folge den Hinweisen am Bildschirm.

## 18. Entsorgung

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile.



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



### **Verpackung**

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

### **Daten löschen**

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

### **Gerät entsorgen in Deutschland**

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

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

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

Bitte lösche vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

# 19. Technische Daten

Modell:	SKMS 1200 B1
Netzspannung:	230 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1.200 Watt Mixer: 1.000 Watt Kochen: 1.050 Watt
WIFI Frequenzbereich:	2.400 Mhz - 2.483,5 Mhz
Sendeleistung:	< 20 dBm
Maximale Füllmenge Mixbehälter <b>5</b> :	3 Liter
Maximale Gewichtsbelastbarkeit der Waage:	5 kg

## Hinweise zur EU-Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die HOYER Handel GmbH, dass dieses Produkt den grundlegenden Anforderungen der RED 2014/53/EU, sowie der ROHS-Richtlinie 2011/65/EU + 2015/863/EU entspricht. Eine vollständige EU-Konformitätserklärung findest du im Internet unter: <http://qr.hoyerhandel.com/d/453346>

## Verwendete Symbole

	<b>G</b> eprüfte <b>S</b> icherheit. Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung
	Das Symbol steht für eine Spülmaschineneignung der Zubehöreile. Die Information, welche Teile in der Spülmaschine gereinigt werden können, entnehmen Sie dieser Bedienungsanleitung.
	Das Produkt enthält kein Bisphenol A.

Technische Änderungen vorbehalten.

Aufgrund von Produkt- und Softwareweiterentwicklungen können sich Symbole ändern.



## 20. Zubehör bestellen

Auf unserer Webseite findest du Informationen darüber, welche Zubehörteile nachbestellt werden können.

### Online bestellen



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

## 21. Webseite

**Webseite:**

**[www.monsieur-cuisine.com](http://www.monsieur-cuisine.com)**



## 22. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

### Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

## Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

## Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 453346\_2301** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **453346\_2301** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



## **Service-Center**

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

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

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

**IAN: 453346\_2301**



## **Lieferant**

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift  
**keine Serviceanschrift** ist.

Kontaktieren Sie zunächst das genannte  
Service-Center.

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
DEUTSCHLAND

**HOYER Handel GmbH**

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

GERMANY

Stand der Informationen:

10/2023 ID: SKMS 1200 B1\_23\_V1.1

**IAN 453346\_2301**

