

Lebensmittel zerkleinern

Lebensmittel	Menge	Stufe	Zeit
Apfel (in Stücken)	600 g	5	6 Sekunden
Brötchen	1 Stück	8	20 Sekunden
Buchweizen	250 g	10	1 Minute
Dinkel	250 g	10	1:30 Minuten
Eiswürfel	250 g	Turbo	3 x 1 Sekunde
Fleisch (angefroren)	100 g	8	16 Sekunden
Gewürze	20 g	10	20 Sekunden
Hafer	250 g	10	1:30 Minuten
Kaffeebohnen	100 g	10	45 Sekunden
Kartoffeln (in Stücken)	1 kg	5	10 Sekunden
Knoblauch	1 Zehe	8	5 Sekunden
Kohl (rot/weiß)	500 g	6	8 Sekunden
Kräuter	20 g	6	8 Sekunden
Leinsaat	100 g	10	15 Sekunden
Mandelkerne	200 g	10	10 Sekunden
Mohn	250 g	9	35 Sekunden
Möhren (geschnitten, 5 cm)	500 g	6	8 Sekunden
Nüsse	200 g	10	10 Sekunden
Pfefferkörner	20 g	10	20 Sekunden
Roggen	250 g	10	1:30 Minuten
Schokolade/Kuvertüre	200 g	8	15 Sekunden
Sesam	50 g	10	10 Sekunden
Weizen	250 g	10	1:30 Minuten
Weizen	500 g	10	2 Minuten
Zucker	100 g	10	20 Sekunden
Zwiebeln	1 Stück	6	8 Sekunden

11. Gerät bedienen

Die in diesem Kapitel beschriebenen Einstellungen können aus Sicherheitsgründen nur dann gewählt werden, wenn das Gerät komplett zusammengebaut ist.

11.1 Stromversorgung

- Verbinde den Netzstecker **15** mit einer geeigneten Steckdose. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.
- Ziehe nur so viel Kabel wie notwendig aus dem Kabelfach **16**.

11.2 Gerät ein- und ausschalten

HINWEIS: Das erste Einschalten ist im Kapitel „Erstes Einschalten und Verbinden mit dem Internet“ auf Seite 14 beschrieben.



- Stelle den Ein-/Ausschalter **6** hinten rechts auf **I**:
 - Der Bildschirm **7** beginnt zu leuchten.
 - Nach einiger Zeit ertönt ein Signal und es erscheint das Startmenü auf dem Bildschirm.

Stelle den Ein-/Ausschalter **6** auf der Rückseite auf **0**, um das Gerät auszuschalten.

11.3 Bildschirm

Im Bildschirm **7** werden alle Einstellungen und Betriebswerte angezeigt.

In Standby ist der Bildschirm dunkel und verbraucht weniger Energie. Das Gerät ist aber mit dem Ein-/Ausschalter **6** eingeschaltet.



Wenn keine Funktion aktiv ist und ca. 5 Minuten keine Bedienung erfolgt, erscheint im Bildschirm **7** ein Dialogfeld, in dem die Zeit bis zum Umschalten in Standby herunter gezählt wird.

- Drücke die Taste des Dialogfeldes oder den Drehregler **8**, damit das Gerät aktiv bleibt.

Befindet sich das Gerät in Standby, drücke oder drehe einfach den Drehregler **8**, um das Gerät zu „wecken“.

11.4 Grundbedienung

In diesem Abschnitt wird die allgemeine Bedienung erklärt. Die genaue Beschreibung erfolgt dann da, wo es darauf ankommt: In den einzelnen Kapiteln.

Die Steuerung und das Einstellen von Werten erfolgt über den Touchscreen-Bildschirm **7** und den Drehregler **8**. In vielen Fällen sind beide Arten der Bedienung möglich.

Der Bildschirm

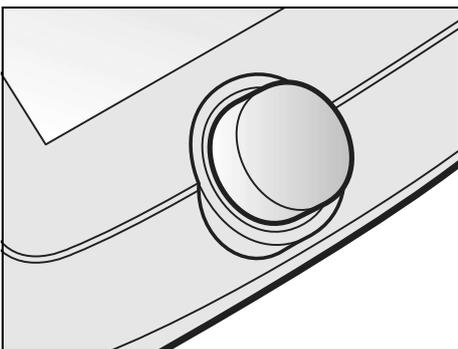


Der Touchscreen des Bildschirms **7** reagiert, genau wie z. B. ein Smartphone, auf Berührungen der Oberfläche. Ein Steuern mit Handschuhen ist in der Regel nicht möglich.

Für ein einwandfreies Arbeiten ist ein sauberer Bildschirm notwendig. Fasse den Bildschirm deshalb nicht mit nassen oder klebrigen Fingern an.

- Einstellungen nimmst du durch Berühren von Tasten oder Wisch- und Drehbewegungen vor.

Der Drehregler



- Mit dem Drehregler **8** nimmst du Einstellungen vor. Die Einstellungen werden in der Regel sofort im Bildschirm **7** angezeigt. So kannst du durch Drehen des Drehreglers z. B. durch Listen blättern oder Menüpunkte markieren.
- Einstellungen werden immer nur für die aktivierte Funktion (z. B. Zeit, Temperatur oder Geschwindigkeit des Programmes) vorgenommen.

11.5 Klassische Darstellung

In dieser Anleitung heißen die drei Kreise im Bild Anzeigeregler.



Diese Art der Anzeige erscheint nur dann, wenn im Menü *Einstellungen* -> *Ansicht* die Darstellung *KLASSISCH* gewählt wurde.

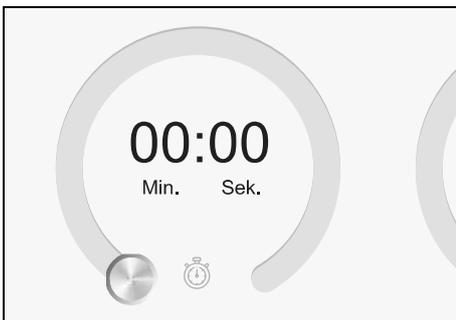
Diese Darstellungsart wird hier einmal erklärt. In dieser Anleitung wird die Bedienung mit der Darstellung *MODERN* beschrieben.

Es handelt sich dabei um Schaltflächen/Tasten sowie Anzeigeflächen und Regler - daher der Name Anzeigeregler.

Die Anzeigeregler sind geschwindigkeitsabhängig; schnelles Drehen des Drehreglers bewirkt eine schnellere - überproportionale - Veränderung der angezeigten Werte.

Die Anzeigeregler bestehen jeweils aus drei verschiedenen Teilen:

- *00:00*: Diese und andere Anzeigen geben den aktuellen oder den eingestellten Wert an.
- Statusanzeige: Die Statusanzeige um den Anzeigeregler zeigt die relative Größe einer Einstellung an.
- Symbole: Die Symbole (z. B. ) geben an, welche Grundfunktion der Anzeigeregler hat.

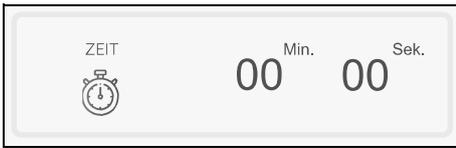


- Die Anzeigeregler haben verschiedene Funktionen:

- Drücken und Drehen: Dabei zeichnest du mit dem Finger den äußeren Rand kreisförmig nach. Die Werte werden verändert und angezeigt.
- Anzeigen der jeweiligen Werte: Im Bild links wären das die Zeit, die Geschwindigkeit und die Temperatur.



11.6 Zeit einstellen



Hier stellst du durch Blättern in der Zeitanzeige die gewünschte Zeit für den Kochprozess ein.

Wische einfach mit dem Finger über den Bildschirm.

- Die einstellbare Zeit variiert, je nachdem, welches Programm du gewählt hast (siehe „Schnell-Check“ auf Seite 35).
- Die eingestellte Zeit wird im Bildschirm **7** angezeigt.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist,
 - stoppt das Gerät,
 - ertönt ein Signalton,
 - blinkt der LED-Ring kurz grün und leuchtet dann weiß.
 - Nach Funktionsstart wird links im Bildschirm die Zeit rückwärts gezählt und darunter wird die eingestellte Zeit angezeigt.
 - Wurde keine Zeit vorgegeben, läuft die Zeitanzeige von 0 Sekunden (00:00) bis 99 Minuten (99:00) hoch und kann während des Betriebes nicht verändert werden. Danach stoppt das Gerät.

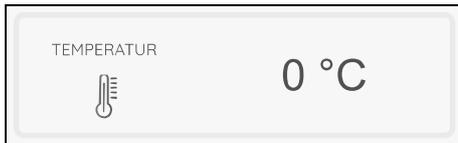
Du kannst auch den Drehregler **8** für die Einstellung verwenden:

- im Uhrzeigersinn drehen: Zeit erhöhen
- gegen den Uhrzeigersinn drehen: Zeit verringern

Bei Verwendung des Drehreglers erfolgt die Einstellung in folgenden Schritten:

- bis 1 Min. in Sekundenschritten,
 - ab 1 Min. bis 5 Min. in 10-Sekundenschritten,
 - ab 5 Min. bis 20 Min. in 30-Sekundenschritten,
 - ab 20 Min. bis 99 Min. in Minutenschritten.
- Wurde zu Beginn eine Zeit eingestellt, kann diese während des Betriebes verändert werden.
Tippe auf das Feld *ZEIT* und nimm die Änderung vor. Bestätige die Änderung durch Tippen auf *BESTÄTIGEN*.

11.7 Temperatur einstellen



Hier stellst du durch Streichen über den Anzeige-regler oder durch Drehen des Drehreglers **8** die Gartemperatur ein:

- im Uhrzeigersinn: Temperatur erhöhen
- gegen den Uhrzeigersinn: Temperatur verringern
- Während des Betriebes kann die Temperatur geändert werden.
 - Drücke auf das Feld *TEMPERATUR* und nimm die Änderungen vor.
 - Bestätige deine Änderungen durch Tippen auf *BESTÄTIGEN* oder verwirf sie durch Tippen auf *Abbrechen*.

Allgemeine Informationen

- Die einstellbare Temperatur variiert, je nachdem, welches Programm du gewählt hast (siehe „Schnell-Check“ auf Seite 35).
- Die maximale Temperatur beträgt 130 °C.
- Die eingestellte Temperatur wird links im Bildschirm angezeigt.
Die Ist-Temperatur wird darunter angezeigt.
- Zum Starten des Aufheizvorganges sollte eine Geschwindigkeitsstufe gewählt und eine Zeiteinstellung vorgenommen werden.
- Während des Aufheizens kann die Anzeige der Lebensmitteltemperatur stark schwanken.

HINWEISE:

- Sobald du eine Temperatur einstellst, wird die Geschwindigkeit ggf. auf Stufe 3 zurückgestellt.
 - Wenn du direkt nach dem Kochen (z. B. einer Suppe) pürieren willst, drehe zuerst die Temperatur auf 0 und stelle dann die Geschwindigkeit ein.
-

11.8 Pause und beenden

- Um ein laufendes Programm zu unterbrechen, drücke:
 - *PAUSE*: Die Zeit wird nicht mehr heruntergezählt.
 - Die Pause kannst du beenden durch Drücken von *FORTSETZEN*.
- Um ein laufendes Programm zu beenden, drücke:
 - *PAUSE* und anschließend die Taste *STOP*.

11.9 Geschwindigkeit (*STUFE*) einstellen



Hier stellst du durch Drehen des Drehreglers **8** die Geschwindigkeit (*STUFE*) ein.

Die Geschwindigkeit ist in 10 Stufen einstellbar:

- Stufe 1 - 4: für Rühraufsatz **20**
- Stufe 1 - 10: für Messereinsatz **18**

Für die Geschwindigkeit gelten 2 Zeitbereiche:

- Stufe 1 - 6: Für diese Geschwindigkeiten kann die Zeit von 1 Sekunde bis 99 Minuten gewählt werden.
- Stufe 7 - 10: Für diese Geschwindigkeiten kann die Zeit von 1 Sekunde bis 10 Minuten gewählt werden.

VORSICHT!

- ⊙ Der Rühraufsatz **20** darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden. Im Bildschirm **7** erscheint eine entsprechende Anzeige.
- ⊙ Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 dürfen sich maximal 2,5 Liter im Mixbehälter **5** befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden kann.

- ⊙ Bei kleineren Geschwindigkeitsstufen als 10 darf der Mixbehälter **5** bis zum Maximum von 3 Litern gefüllt sein.
-

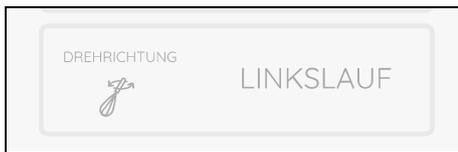
- Die eingestellte Geschwindigkeitsstufe wird links im Bildschirm **7** angezeigt.
- Während des Betriebes kann die Geschwindigkeitsstufe geändert werden.
- In einigen Programmen kann keine Geschwindigkeit gewählt werden z. B. beim Dampfgaren.
- Wenn du während des Betriebes die Geschwindigkeit auf *0* änderst, hält das Gerät an. Um weiterzuarbeiten, nimm alle Einstellungen erneut vor und drücke auf *START*.
- Wenn eine Temperatur gewählt wurde, stehen nur die Geschwindigkeitsstufen 1 - 3 zur Verfügung.

Softstart

Um zu verhindern, dass beim plötzlichen Beschleunigen Flüssigkeit von heißem Gargut aus dem Mixbehälter **5** geschleudert wird oder das Gerät ins Wackeln kommt, gibt es einen automatischen Softstart für alle Einstellungen außer der Turbo-Funktion:

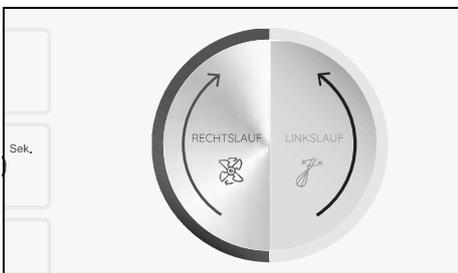
- Softstart ist aktiv bei Lebensmittel-Temperaturen ab 60 °C.

11.10 Linkslauf - Drehrichtung ändern



Der Linkslauf dient dem schonenden Rühren von Lebensmitteln, die nicht zerkleinert werden sollen.

- Durch Drücken der Taste *DREHRICHTUNG* kann die Drehrichtung des Messereinsatzes **18** jederzeit im Normalbetrieb geändert werden.
- Der Linkslauf ist nur bei niedriger Geschwindigkeit - Stufe 1 bis 3 - einsetzbar.
- Bei den Programmen *KNETEN* und *ANBRATEN* wird der Linkslauf durch das Programm gesteuert.

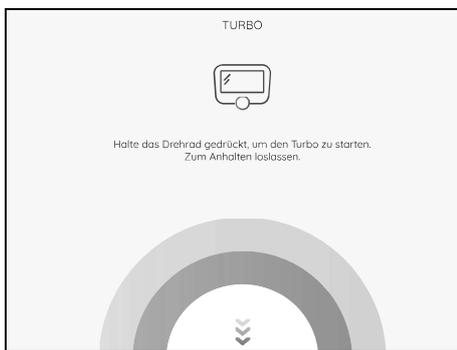


1. Drücke auf *DREHRICHTUNG*. Rechts im Bildschirm werden die beiden Drehrichtungen angezeigt.
2. Wähle die jeweilige Drehrichtung durch Tippen auf *RECHTSLAUF* oder *LINKSLAUF*. Du kannst die Einstellung auch über den Drehregler **8** vornehmen.

11.11 Turbo-Funktion

VORSICHT!

- ⊙ Beim Mixen von Flüssigkeiten dürfen sich maximal 2,5 Liter im Mixbehälter **5** befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden kann.
 - ⊙ Verwende diese Funktion keinesfalls, wenn der Rühraufsatz **20** verwendet wird.
-



Mit der Turbo-Funktion kannst du kurzfristig die Geschwindigkeitsstufe **10 (Maximum)** wählen. Dies dient z. B. dazu, Nüsse, kleine Mengen Kräuter oder Zwiebeln schnell zu zerkleinern.

1. Drücke auf die Taste **TURBO**. Es erscheint ein neues Fenster.
2. Halte den Drehregler **8** gedrückt, solange du die Funktion benötigst. Nach 20 Sekunden wird die Funktion automatisch beendet.
3. Zum Wiederholen lasse die Taste los und drücke sie erneut.

HINWEISE:

- Die Turbo-Funktion funktioniert nur,
 - wenn der Messereinsatz **18** sich nicht dreht,
 - wenn die Temperatur der Lebensmittel im Mixbehälter **5** unter 60 °C liegt.
 - Die Geschwindigkeit wird schlagartig auf Stufe **10 (Maximum)** erhöht.
-

11.12 Waage

Die eingebaute Küchenwaage wiegt in Schritten von 5 Gramm bis zu 5 kg.

Die Waage ist einfach zu bedienen. Sie ist einsatzbereit, wenn kein Arbeitsgang läuft.

Einfaches Wiegen



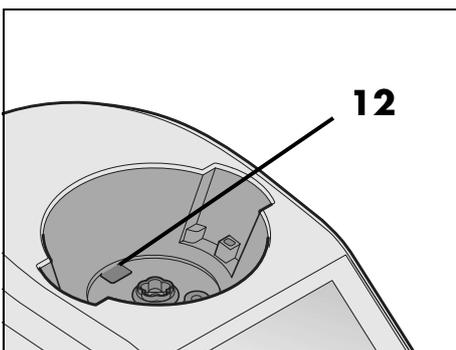
1. Das Gerät ist eingeschaltet, es läuft aber kein Arbeitsgang.
2. Drücke die Taste **WAAGE**. Der Bildschirm **7** zeigt die Waagefunktion und **0 g** an.
3. Lege das Wiegegut in den Mixbehälter **5**. Im Bildschirm **7** wird das Gewicht bis 5 Kilogramm in Gramm angezeigt.
4. Wenn du eine weitere Zutat in den Mixbehälter **5** gibst, wird das Gewicht in der Anzeige addiert.
5. Drücke oben links im Bildschirm auf die Pfeiltaste **<**, um die Waagefunktion zu beenden. Es erscheint wieder das Startmenü.

Wiegen mit der Tara-Funktion

Mit der Tara-Funktion kannst du die Anzeige der Waage wieder auf 0 Gramm stellen und dann neues Wiegegut dazugeben.

1. Das Gerät ist eingeschaltet, es läuft aber kein Arbeitsgang.
2. Drücke die Taste **WAAGE**. Der Bildschirm **7** zeigt **0 g**.
3. Lege das Wiegegut in den Mixbehälter **5**. Im Bildschirm **7** wird das Gewicht bis 5 Kilogramm in Gramm angezeigt.
4. Drücke auf **TARA**, um die Gewichtsanzeige auf **0 g** zu stellen.
5. Gib das neue Wiegegut zu dem vorhandenen Wiegegut dazu.
Im Bildschirm **7** erscheint nun nur das Gewicht des neuen Wiegegutes in Gramm.
6. Wiederhole den Vorgang ggf. mit neuem Wiegegut.
7. Drücke oben links im Bildschirm auf die Pfeiltaste **<**, um die Waagefunktion zu beenden. Es erscheint wieder das Startmenü.

11.13 Überlauf



In der Aufnahme für den Mixbehälter **10** befindet sich ein Überlauf **12**.

Sollte Flüssigkeit aus dem Mixbehälter **5** austreten, sammelt sich diese nicht im Grundgerät **13**, sondern kann über den Überlauf **12** auf die Arbeitsfläche austreten.

12. Kochprogramme

12.1 Kneten

VORSICHT!

- Das Programm darf bei festen und weichen Teigen maximal 4 Minuten laufen, bei flüssigen Teigen sind maximal 6 Minuten ununterbrochene Laufzeit möglich.
Danach gilt:
Für eine erneute Verwendung des Programmes Kneten warte bitte ca. 30 Minuten.
Andere Funktionen kannst du direkt nach dem Kneten verwenden.
-

Das Programm wird nur mit dem Messereinsatz **18** betrieben.

Schwerer Teig	leichter, eher flüssiger Teig
<ul style="list-style-type: none">• max 1.000 g Mehl für maximal 1.750 g Teig	<ul style="list-style-type: none">• max. 1.000 g Mehl Achte darauf, dass die Teigmasse die MAX Markierung nicht übersteigt.

Allgemeine Programminformationen

- voreingestellte Zeit: 2 Minuten.
(veränderbar von 1 Sek. - 4 bzw. 6 Min.)
- voreingestellte Temperatur: 0 °C (fest)
- voreingestellte Geschwindigkeit: 4 (fest)
- Rechts-/Linkslauf: wird vom Programm gesteuert

Programm starten



1. Gib die Lebensmittel in den Mixbehälter **5**.
2. Schließe den Mixbehälter **5** mit dem Deckel **23**.
3. Das Gerät ist eingeschaltet und zeigt das Programm-Menü.
4. Drücke die Taste *KNETEN*.
5. Links im Bildschirm erscheinen 3 Knetprogramme. Je eines für festen, weichen und flüssigen Teig.

HINWEIS: Du kannst die Werte für die Zeit ändern. Tippe unten im Bildschirm auf *ZEIT* und nimm die gewünschte Einstellung vor.

6. Durch Antippen wählst du das gewünschte Knetprogramm.
7. Tippe auf *START*. Die eingestellte Zeit wird im Bildschirm **7** heruntergezählt.
8. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erscheint rechts im Bildschirm **7** *FERTIG*.
9. Drücke den Ein-/Ausschalter **6**, um das Gerät auszuschalten oder gehe zum nächsten Rezeptschritt.

HINWEIS: Bei der Verarbeitung von Hefe denk bitte daran, dass du diese erst in der lauwarmen Flüssigkeit (z. B. Wasser oder Milch) auflöst. Erst danach gibst du weitere Zutaten hinzu.

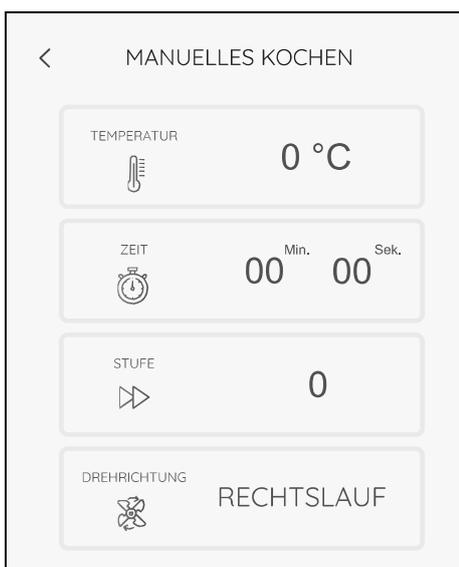
12.2 Manuelles Kochen

Dieses Programm ist eigentlich gar keines, denn hier machst du selbst die Vorgaben. Du stellst alle Werte selbst ein.

HINWEIS:

- Es kann passieren, dass von dir eingestellte Werte automatisch geändert werden. Das ist immer dann der Fall, wenn deine Werte im Widerspruch zu anderen Einstellungen stehen. Dann werden deine Einstellungen automatisch angepasst.
-

Programm starten



1. Gib die Lebensmittel in den Mixbehälter **5**.
2. Schließe den Mixbehälter **5** mit dem Deckel **23**.
3. Das Gerät ist eingeschaltet und zeigt das Programm-Menü.
4. Drücke die Taste *MANUELLES KOCHEN*. Die Werte für das Programm erscheinen links im Bildschirm.

HINWEIS: Du kannst alle Werte (*TEMPERATUR / ZEIT / STUFE / DREHRICHTUNG*) manuell eingeben.

5. Tippe links im Bildschirm **7** auf das jeweilige Feld und nimm die Einstellungen vor.
6. Tippe auf *START*. Die eingestellte Zeit wird im Bildschirm **7** heruntergezählt.
7. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein kurzer Signalton und rechts im Bildschirm **7** erscheint *FERTIG*.
8. Öffne vorsichtig den Deckel des Mixbehälters **5** und entnimm die Lebensmittel.
9. Drücke den Ein-/Ausschalter **6**, um das Gerät auszuschalten oder gehe zum nächsten Rezeptschritt.

12.3 Anbraten

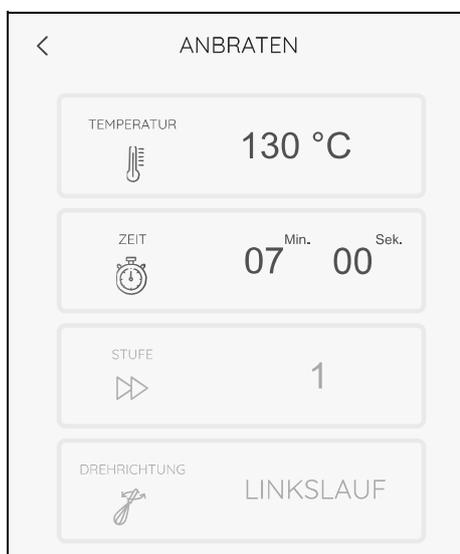
Mit diesem Programm kannst du bis zu 500 g Fleisch, Fisch, Gemüse und Gewürze leicht anbraten, z. B. um Röstaromen freizusetzen. Große Stücke müssen zuvor grob zerkleinert werden.

Allgemeine Programminformationen

- voreingestellte Zeit: 7 Min.
(veränderbar von 0 Sek. - 14 Min.)
- voreingestellte Temperatur: 130 °C
(veränderbar von 0 - 130 °C)
- voreingestellte Geschwindigkeit: 1 (fest)
- Rechts-/Linkslauf: wird vom Programm gesteuert

Programm starten

1. Gib etwas Fett (z. B. Öl) in den Mixbehälter **5**.
2. Gib die Lebensmittel in den Mixbehälter **5**.
3. Schließe den Mixbehälter mit dem Deckel **23**.
4. Das Gerät ist eingeschaltet und zeigt das Programm-Menü.
5. Drücke die Taste *ANBRATEN*. Die Werte erscheinen links im Bildschirm.



HINWEIS: Du kannst die Werte für die Temperatur und die Zeit ändern.

6. Tippe links im Bildschirm **7** auf das jeweilige Feld und nimm die Einstellungen vor.
7. Tippe auf *START*.
Die eingestellte Zeit wird im Bildschirm heruntergezählt.
8. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein kurzer Signalton und rechts im Bildschirm erscheint *FERTIG*.
9. Drücke den Ein-/Ausschalter **6**, um das Gerät auszuschalten oder gehe zum nächsten Rezeptschritt.

12.4 Dampfgaren



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Beim Öffnen des Deckels **1** bzw. **23** während des Betriebes kann heißer Dampf austreten.

HINWEIS: Achte beim Platzieren der Lebensmittel darauf, dass einige Schlitze im Dampfgareinsatz **2 / 3** oder im Kocheinsatz **19** frei bleiben. Nur so kann der Dampf sich frei verteilen und die Zutaten werden gleichmäßig gegart.

Allgemeine Programminformationen

- voreingestellte Zeit: 20 Min. (veränderbar von 0 Sek. - 60 Min.)
- voreingestellte Temperatur: 120 °C (fest)
- Geschwindigkeit: 1, nicht wählbar
- Nach Drücken auf *START* erscheint ein Fenster, in dem du auswählen kannst, ob der Mixbehälter **5** erst vorgeheizt werden soll. Wähle *JA* oder *NEIN*.
- Wenn du *JA* gewählt hast, wird der Mixbehälter vorgeheizt. Im Bildschirm **7** wird *VORHEIZEN...* angezeigt.
- Bei ca. 1,5 Litern Wasser im Mixbehälter **5** beträgt die Vorheizzeit ca. 10 Minuten.
- Ist die Temperatur erreicht, erlischt *VORHEIZEN...* und das Dampfgaren beginnt. Die Zeit wird heruntergezählt.
- Es erscheint auch ein Fenster, dass das Ende der Vorheizzeit anzeigt. Drücke auf *OK*, um das Fenster zu schließen.

Tipps zum Dampfgaren

Dampfgaren ist eine der gesündesten Möglichkeiten, Lebensmittel zu garen. Es bleiben nicht nur Nährstoffe und Farbe der Lebensmittel weitgehend erhalten, auch natürlicher Geschmack und Biss erfreuen den Genießer. Dadurch kann mit Salz, Fett und Gewürzen sparsam umgegangen werden.

Dampfgaraufsätze verwenden

Du kannst je nach Bedarf entweder nur den tiefen Dampfgaraufsatz **3** oder beide Dampfgaraufsätze (**2** und **3**) verwenden.

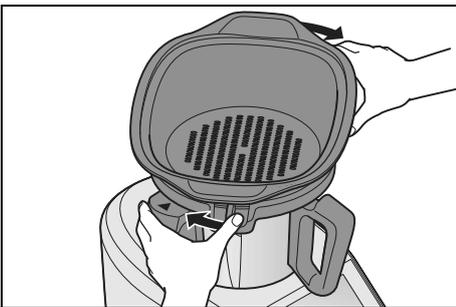
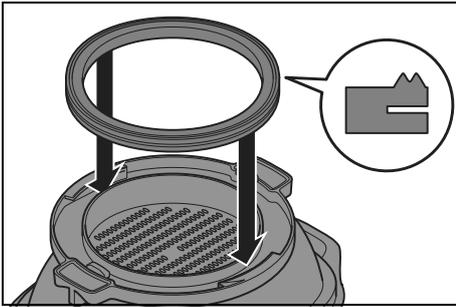
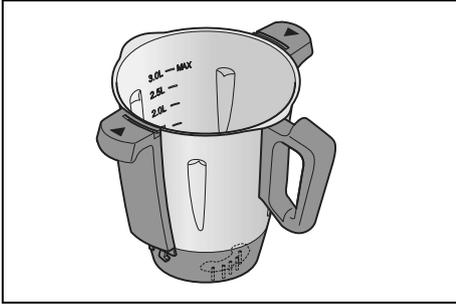
Der flache Dampfgaraufsatz **2** kann nicht ohne den tiefen Dampfgaraufsatz **3** verwendet werden.

Menüs zubereiten

Wenn du ein ganzes Menü zubereiten möchtest und daher beide Dampfgaraufsätze übereinander verwendest, beachte bitte:

- Fleisch und Fisch sollten immer im unteren Dampfgaraufsatz **3** gegart werden, damit heruntertropfender Saft nicht über die anderen Lebensmittel läuft.
- Das Gargut mit dem größten Gewicht sollte möglichst in dem unteren Dampfgaraufsatz **3** gegart werden.

Vorbereitung der Dampfgaraufsätze

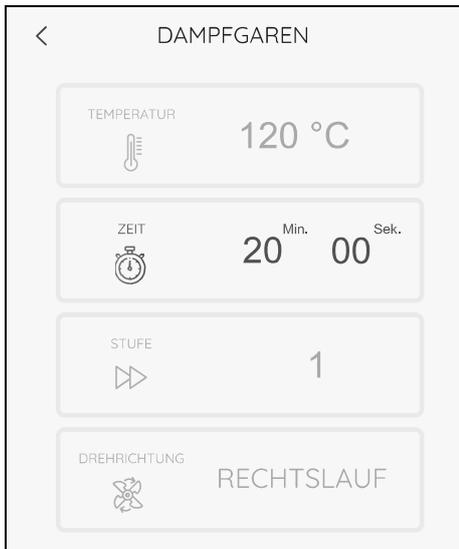


1. Setze den Mixbehälter **5** in die Aufnahme **10**.
2. Fülle 1 Liter Wasser in den Mixbehälter **5** ein (1.0L).
3. Überprüfe, dass die Dichtung **4** des tiefen Dampfgaraufsatzes **3** korrekt sitzt.
4. Setze den tiefen Dampfgaraufsatz **3** etwas verdreht auf den Mixbehälter **5**.
 - Drehe den tiefen Dampfgaraufsatz **3** so, dass er deutlich einrastet und ein Signalton ertönt.
 - Das Programm lässt sich nur starten, wenn der Dampfgaraufsatz **3** korrekt aufgesetzt ist.
5. Gib die Lebensmittel in den Dampfgaraufsatz **3** und (falls erforderlich) **2**.

HINWEIS: Achte beim Platzieren der Lebensmittel darauf, dass einige Schlitze im Dampfgaraufsatz **2** / **3** oder im Kocheinsatz **19** frei bleiben. Nur so kann der Dampf sich frei verteilen und die Zutaten werden gleichmäßig gegart.

6. Falls du ihn brauchst, setze den befüllten Dampfgaraufsatz **2** auf den Dampfgaraufsatz **3**.
7. Setze den Deckel **1** auf den obersten Dampfgaraufsatz.

Dampfgaren starten



1. Das Gerät ist eingeschaltet und zeigt das Programm-Menü.
2. Drücke die Taste *DAMPFGAREN*. Die Werte für das Programm erscheinen links im Bildschirm.

HINWEIS: Du kannst die Werte für die Zeit ändern. Tippe auf *ZEIT* und nimm die Einstellung vor.

3. Drücke die Taste *START*.
4. Wähle, ob das Gerät aufheizen soll oder nicht (siehe „Allgemeine Programm-Informationen“ auf Seite 68).
 - In der Zeitanzeige links wird *20 Min* oder die gewählte Zeit angezeigt.
5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein kurzes Signal und rechts im Bildschirm **7** erscheint *FERTIG*.
6. Drücke den Ein-/Ausschalter **6**, um das Gerät auszuschalten oder gehe zum nächsten Rezeptschritt.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Beim Öffnen des Deckels **1** bzw. **23** während des Betriebes kann heißer Dampf austreten.

-
7. Entnimm die Lebensmittel aus den Dampfgaraufsätzen **2/3**.

Garpunkt überprüfen

Du solltest darauf achten, die Lebensmittel nicht zu lange zu garen, da Gemüse sonst zu weich und Fleisch und Fisch zu trocken und zäh werden können.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Beim Öffnen des Deckels **1** während des Betriebes kann heißer Dampf austreten.
-

Um zwischendurch den Zustand des Gargutes zu überprüfen, gehe so vor:

1. Drücke im Bildschirm auf *PAUSE*.
2. Öffne vorsichtig den Deckel **1** für Dampfgaraufsätze.
Achte beim Öffnen des Deckels **1** darauf, dass du nicht von einem Schwall heißen Dampfes getroffen wirst. Lass den Dampf auf der von dir abgewandten Seite entweichen, bevor du den Deckel vollständig öffnest.
3. Überprüfe mit einem längeren Stab oder einer Gabel den Zustand des Gargutes:
 - Wenn das Gargut fertig ist, drücke die Taste *STOP*.
 - Wenn das Gargut noch nicht fertig ist, setze den Deckel wieder auf und drücke die Taste *FORTSETZEN*.
4. Um das Gerät auszuschalten, drücke den Ein-/Ausschalter **6** oder gehe zum nächsten Rezeptschritt.

Dampfgaren mit dem Kocheinsatz

HINWEIS: Du kannst das Programm *DAMPFGAREN* auch mit dem Kocheinsatz **19** benutzen.

1. Fülle 500 ml Wasser in den Mixbehälter **5**.
2. Gib die Lebensmittel in den Kocheinsatz **19**.
3. Setze den Kocheinsatz **19** in den Mixbehälter **5**.
4. Verschließe den Mixbehälter **5** mit dem Deckel **23** und mit dem Messbecher **24**.
5. Starte das Programm (siehe „Dampfgaren starten“ auf Seite 71).
6. Nach Ablauf des Programmes öffne den Deckel **23** und nimm den Kocheinsatz **19** mit dem Spatel aus dem Mixbehälter.
7. Drücke den Ein-/Ausschalter **6**, um das Gerät auszuschalten oder gehe zum nächsten Rezeptschritt.

Überhitzungsschutz

Das Gerät besitzt einen Überhitzungsschutz. Sobald sich kein Wasser mehr im Mixbehälter **5** befindet und dadurch die Temperatur zu hoch wird, schaltet das Gerät automatisch ab.

Ziehe in diesem Falle den Netzstecker **15** und lasse das Gerät abkühlen.

Danach kannst du das Gerät wieder mit Wasser in Betrieb nehmen.

Wenn der Mixbehälter **5** heiß (60 °C) oder auch zu heiß wird, erscheint jeweils ein Fenster mit der entsprechenden Meldung im Bildschirm **7**. Drücke auf **OK** und folge ggf. den Anweisungen im Bildschirm.

Solange der LED-Ring blinkt ist der Mixbehälter **5** überhitzt.

Richtwerte für das Dampfgaren

- Achte beim Platzieren der Lebensmittel darauf, dass einige Schlitze im Dampfeinsatz **2 / 3** oder dem Kocheinsatz **19** frei bleiben. Nur so kann der Dampf sich frei verteilen und die Zutaten werden gleichmäßig gegart. Da der Kocheinsatz kleiner ist, können weniger Lebensmittel in einem Vorgang verarbeitet werden.

Lebensmittel	Menge	Garzeit
Gemüse		
Blumenkohl, in Röschen	500 g	15 Minuten
Bohnen, grün, ganz	500 g	10 Minuten
Brokkoli, in Röschen	500 g	12 Minuten
Champignons, in Scheiben	250 g	15 Minuten
Erbsen, TK	250 g	8 Minuten
Fenchel (1 cm breite Stücke)	500 g	12 Minuten
Kartoffeln, geschält, geviertelt	800 g	15 Minuten
Kartoffeln, klein, mit Schale	800 g	15 Minuten
Kohlrabi (1 cm breite Stücke)	500 g	15 Minuten
Kohl, in Streifen	500 g	12 Minuten
Lauch (1 cm breite Ringe)	500 g	6 Minuten
Möhren (3 mm dicke Scheiben)	500 g	12 Minuten
Möhren, ganz, sehr dünn	500 g	12 Minuten
Paprika (1 cm breite Streifen)	500 g	10 Minuten
Rosenkohl, ganz	500 g	12 Minuten
Spargel, ganze Stangen	500 g	18 Minuten
Spinat, frisch	250 g	7 Minuten
Zucchini (5 mm dicke Scheiben)	500 g	12 Minuten
Zuckerschoten, ganz	200 g	8 Minuten

Lebensmittel	Menge	Garzeit
Obst		
Äpfel, geviertelt	500 g	12 Minuten
Aprikosen, halbiert	500 g	10 Minuten
Birnen, geviertelt	500 g	12 Minuten
Pfirsiche, halbiert	500 g	10 Minuten
Pflaumen, halbiert	500 g	12 Minuten
Fleisch		
Hackbällchen und Klopse	500 g	15 Minuten
Hähnchenfilet, ganz	150 g	15 Minuten
Hähnchenfilet, in Portionsstücken	500 g	12 Minuten
Putenfilet, ganz	150 g	15 Minuten
Putenfilet, in Portionsstücken	500 g	12 Minuten
Fisch		
Forelle, ganz	2 Stück à 250 g	15 Minuten
Garnelen, roh	250 g	10 Minuten
Lachsfilet	1 - 4 Stück à 300 g, 3 - 4 cm dick	12 Minuten
Muscheln	1 kg	15 Minuten
Seelachsfilet	1 - 4 Stück à 200 g, 2 cm dick	12 Minuten

12.5 Eier kochen

Mit dem Programm *EIER KOCHEN* kannst du max. 5 - 6 Eier gleichzeitig kochen.

Programm starten



1. Das Gerät ist eingeschaltet und zeigt das Programm-Menü.
2. Fülle 0,5 l kaltes Wasser in den Mixbehälter **5**.
3. Gib die Eier in den Kocheinsatz **19** und setze ihn in den Mixbehälter **5** ein.
4. Schließe den Deckel **23** des Mixbehälters.
5. Wähle das Programm *EIER KOCHEN*.
6. Wähle nun:
 - die Größe der Eier:
KLEIN / MITTEL / GROSS
 - und den Härtegrad:
WEICH / WACHSWEICH / HART
7. Tippe auf *START*. Es erscheint *EIER KOCHEN...* im Bildschirm. Die Uhr beginnt rückwärts zu laufen und die Eier werden gekocht.
8. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein kurzer Signalton und im Bildschirm **7** erscheint *FERTIG*.
9. Öffne vorsichtig den Deckel **23** des Mixbehälters und nimm den Kocheinsatz **19** mit Hilfe des Spatels **21** heraus.
10. Schrecke die Eier bei Bedarf mit kaltem Wasser ab.
11. Drücke den Ein-/Ausschalter **6**, um das Gerät auszuschalten oder gehe zum nächsten Rezeptschritt.

12.6 Sous-Vide

Mit dem Programm *SOUS-VIDE* kannst du vakuumverschweißte Lebensmittel langsam und schonend zubereiten.

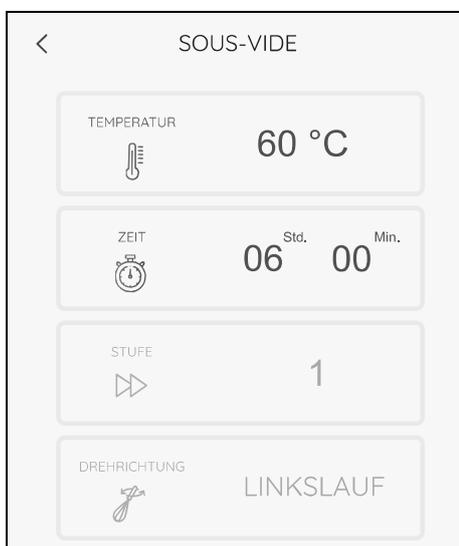
Allgemeine Programminformationen

- voreingestellte Zeit: 6 Std.
(veränderbar 1 Min. - 12 Std.)
- voreingestellte Temperatur: 60 °C
(veränderbar 40 - 85 °C)
- voreingestellte Geschwindigkeit: 1 (fest)
- die Beutel müssen vor den Klingen des Messereinsatzes **18** geschützt werden. Dafür gibst du die Beutel in den Kocheinsatz **19**.

Programm starten

1. Das Gerät ist eingeschaltet und zeigt das Programm-Menü.
2. Gib das vakuumierte Lebensmittel in den Kocheinsatz **19** und setze ihn in den Mixbehälter **5** ein.
3. Fülle so viel Wasser in den Mixbehälter **5**, dass alle Lebensmittel mit Wasser bedeckt sind.

HINWEIS: Beachte dabei die maximale Füllmenge.



4. Setze den Deckel **23** auf den Mixbehälter und schließe ihn.
5. Wähle das Programm *SOUS-VIDE*.
6. Stelle die Temperatur und die Zeit ein.
7. Tippe auf *START*.
Wenn das Vorheizen auf die eingestellte Temperatur abgelaufen ist, beginnt die Uhr rückwärts zu laufen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein kurzer Signalton und im Bildschirm **7** erscheint *FERTIG*.

8. Öffne vorsichtig den Deckel des Mixbehälters und nimm den Kocheinsatz **19** mit Hilfe des Spatels **21** heraus.
9. Drücke den Ein-/Ausschalter **6**, um das Gerät auszuschalten oder gehe zum nächsten Rezeptschritt.

- Lege das Gargut in einen Vakuierbeutel und vakuumiere es. Oder du legst es in einen Gefrierbeutel. Lege den Gefrierbeutel mit der Öffnung nach oben in das Wasser und drücke die Luft vollständig heraus. Zum Schluss verschließt du den Beutel fest mit Klammern.
- Setze den Kocheinsatz in den Mixbehälter.
- Fülle den Mixbehälter bis kurz unter den oberen Rand des Kocheinsatzes mit heißem Wasser.
- Lege den Beutel in den Kocheinsatz und drücke ihn leicht in das Wasser, bis er vollständig mit Wasser bedeckt ist.
- Lege den Gefrierbeutel so in den Kocheinsatz, dass die Beutelöffnung mit den Klammern nach oben zeigt.
- Falls notwendig, fülle noch etwas heißes Wasser nach. Achte dabei jedoch auf die maximale Füllhöhe des Mixbehälters.
- Optimal ist es, wenn du das Gargut nach dem Garen noch kurz scharf in einer Pfanne anbrätst.

Produkt	Gewicht (ca. 4 Portionen)	Garzeit	rare	medium rare	medium	well done
Fleisch						
Rehrücken, ausgelöst	600 g	1 Std.	-	52 °C	55 °C	62 °C
Rindersteaks	4 Stk. (à 180 g, 2 - 3 cm dick)	1 Std.	52 °C	55 °C	58 °C	62 °C
Rinderfilet	800 g	2 Std.	-	54 °C	59 °C	-
Schweinena- cken	800 g	2 Std. 30 Min.	-	60 °C	65 °C	72 °C
Schweinefilet	600 - 800 g	1 Std. 30 Min.	-	56 °C	59 °C	63 °C
Hähnchen- brust	4 Stk. (à 150 g, 3 - 4 cm dick)	50 Min.	-	-	-	70 °C

Produkt	Gewicht (ca. 4 Portionen)	Garzeit	rare	medium rare	medium	well done
Entenbrust	2 Stk. (à 300 g, 2 - 3 cm dick)	70 Min.	-	58 °C	60 °C	70 °C
Lammfilet	500 g	45 Min.	-	62 °C	65 °C	70 °C
Fisch						
Lachsfilet	4 Stk. (à 125 g, 2 - 3 cm dick)	40 Min.	40 °C glasig	45 °C zart	50 °C fest	65 °C durch
Riesengarnelen	20 Stk.	25 Min.	40 °C glasig	45 °C zart	50 °C fest	56 °C durch
Gemüse						
Grüner Spargel	400 g	20 Min.	-	-	-	85 °C
Möhren	400 g (dicke Möhren längs halbieren)	1 Std.	-	-	-	85 °C
Grüne Bohnen	400 g	1 Std.	-	-	-	85 °C
Obst						
Ananas / Pfirsiche / Aprikosen / Kirschen gewaschen, geputzt, entkernt und nach Belieben in Stücke geschnitten	400 g	1 Std.	-	-	-	85 °C
Äpfel/Birnen gewaschen, geputzt, entkernt und in Spalten geschnitten	400 g	25 Min.	-	-	-	85 °C

12.7 Slow Cook

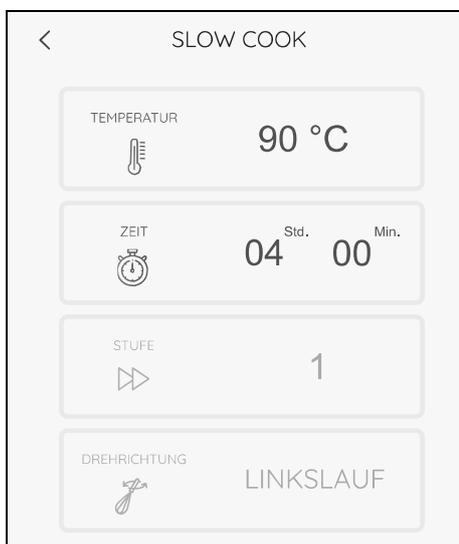
Mit dem Programm *SLOW COOK* kannst du Fleisch langsam schmoren, z. B. für Pulled Pork oder Gulasch. Es eignet sich besonders für nicht so edle Teile vom Tier.

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 SLOW COOK	
			Garzeit	Temperatur
Fleisch				
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
Hähnchengeschnetzeltes	800 g in Streifen, ca. 1 cm dick	mit 500 ml Fleischbrühe in den Mixbehälter geben	1 Std.	90 °C
Fisch				
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
		HINWEIS: Den Fisch beim Eintopf erst zum Schluss dazugeben. Er sollte nicht länger als 30 Min. mitgargen werden, um ein Zerfallen zu vermeiden.	max. 30 Min.	70 °C

Produkt	Gewicht (ca. 4 Portionen)	Rezeptschritt	Taste SLOW COOK	
Gemüse				
Gemüseintopf	1 kg geputztes, gewaschenes und in mundgerechte Stücke geschnittenes Gemüse, Gewürze	Das Gemüse mit 1 Liter Gemüsebrühe in den Mixbehälter geben.	2 Std.	90 °C
Obst				
Kompott	800 g Obst, gewaschen, geputzt, entkernt und in max. 2 cm große Würfel geschnitten	Das Obst mit 100 ml Wasser und 3 EL Zucker in den Mixbehälter geben	2 Std.	90 °C
Apfelmus, Pflaumenmus	1,2 kg Obst, gewaschen, geputzt, entkernt und in max. 2 cm große Würfel geschnitten	Das Obst mit 200 ml passiertem Fruchtsaft in den Mixbehälter geben.	5 Std., anschließend mit eingesetztem Messbecher 1 Min. auf Stufe 10 pürieren	80 °C

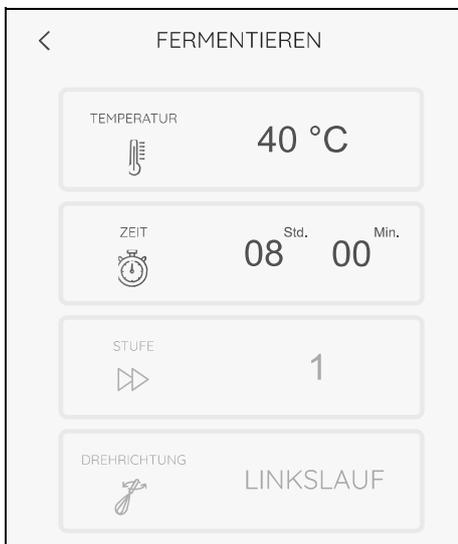
12.8 Fermentieren

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

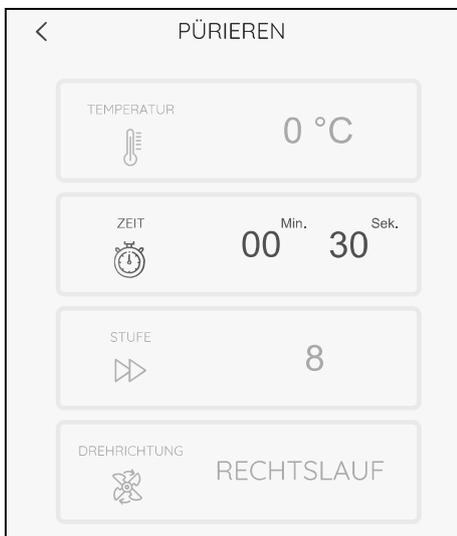
12.9 Pürieren

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.

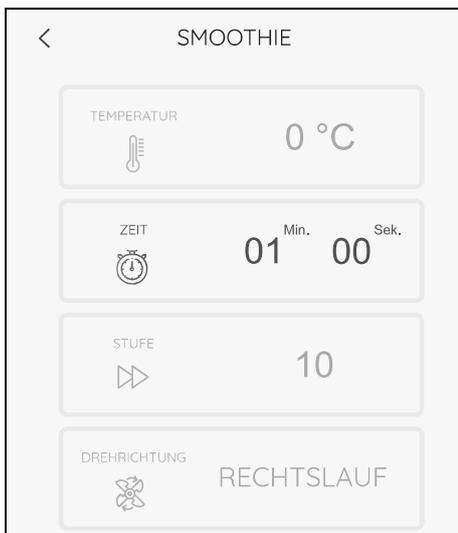
12.10 Smoothie

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.

Taste SMOOTHIE			
	für einen Smoothie aus weichem Obst und Gemüse	1 Minute 30 Sekunden für einen Smoothie aus festerem Obst und Gemüse	2 Minuten für einen Smoothie aus hartem Obst und Gemüse
OBST (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
GEMÜSE (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, Frühlingzwiebeln, Grünkohl (ohne Strunk), Fenchel, Paprikaschoten	Möhren, Radieschen, Zucchini, Kohlrabi, Sellerieknolle, Hokkaidokürbis, Salatblätter mit Stielen
SONSTIGES	Erdnussbutter, Kräuterblättchen, Gewürze (z. B. Zimt, Ingwer, Vanille), Süßungsmittel (z. B. Honig, Agavendicksaft)	Haferflocken, Speiseeis	Crushed Ice, Nüsse

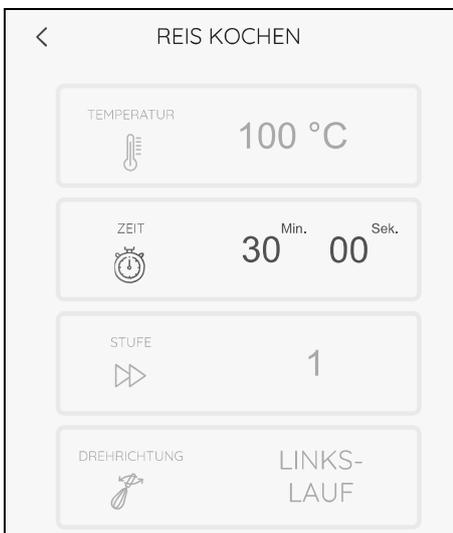
12.11 Reis kochen

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.

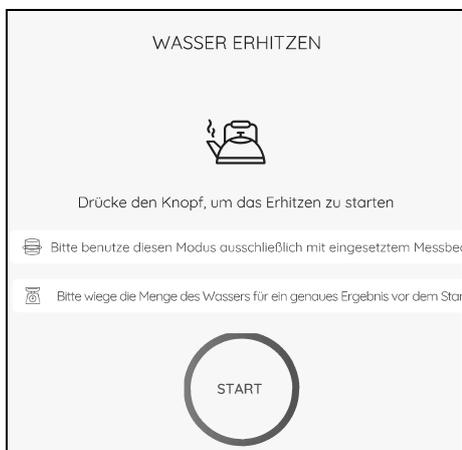
12.12 Wasser erhitzen

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.

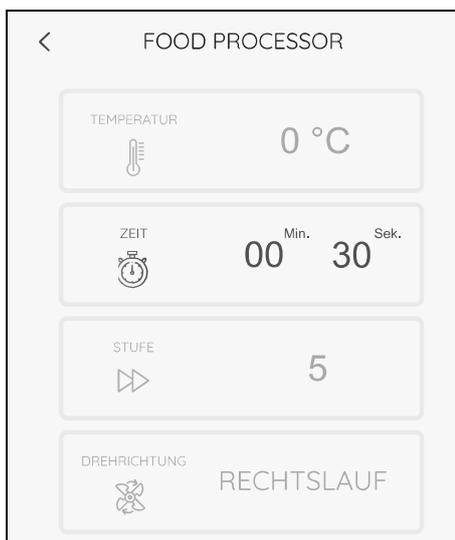
HINWEIS: Beachte die Bedienungsanleitung des Food Processors.

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.
- Wenn du ein Rezept aufrufst, erscheint nach wenigen Sekunden unten im Bildschirm die Schaltfläche *Zur Einkaufsliste hinzufügen*. Drücke auf die Schaltfläche, um das Rezept in die Einkaufsliste zu laden (siehe „Die Einkaufsliste“ auf Seite 104).
- 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 \leftarrow . 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 oben in den farbigen Balken. 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.

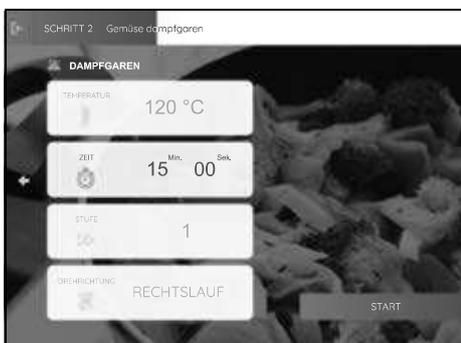
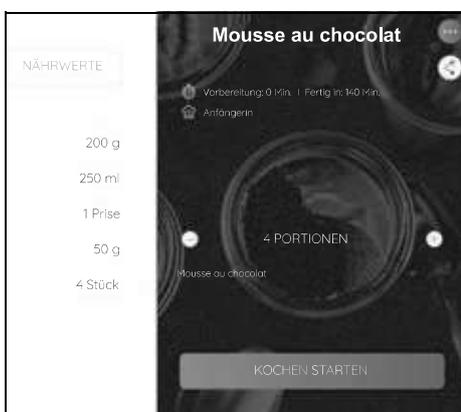
Du kannst auch auf anderen Wegen nach einem Rezept suchen.

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.