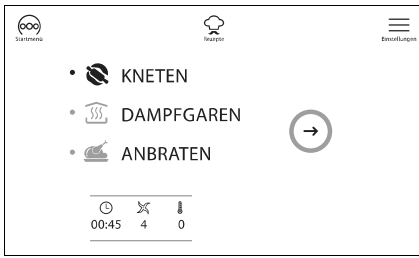


12. Die wichtigsten Menüs

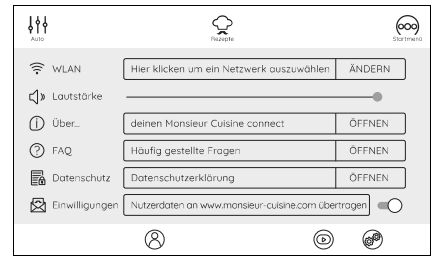
12.1 Übersicht der Menüs



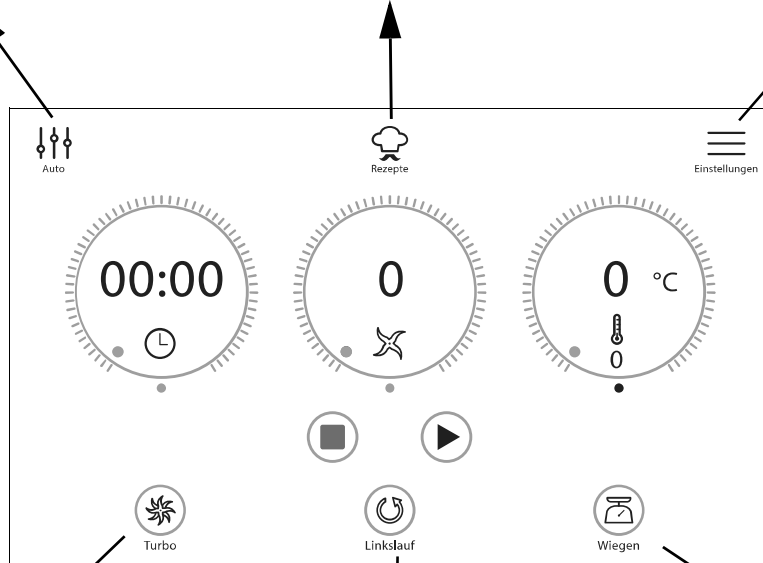
Menü der Automatikprogramme



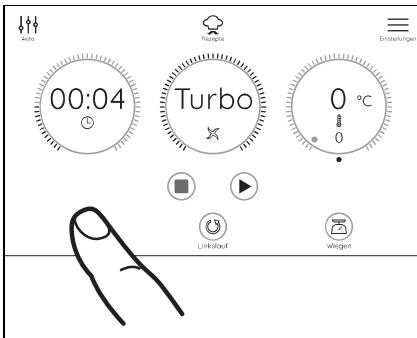
CookingPilot: Rezepte für geführtes Kochen



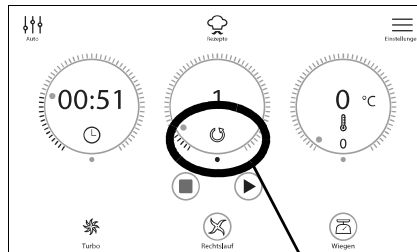
Einstellungen




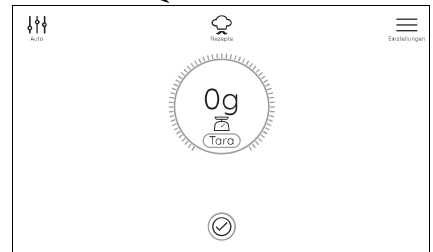
Startmenü




Taste gedrückt halten. Turbo-Funktion ist aktiv. Laufende Zeit wird angezeigt.



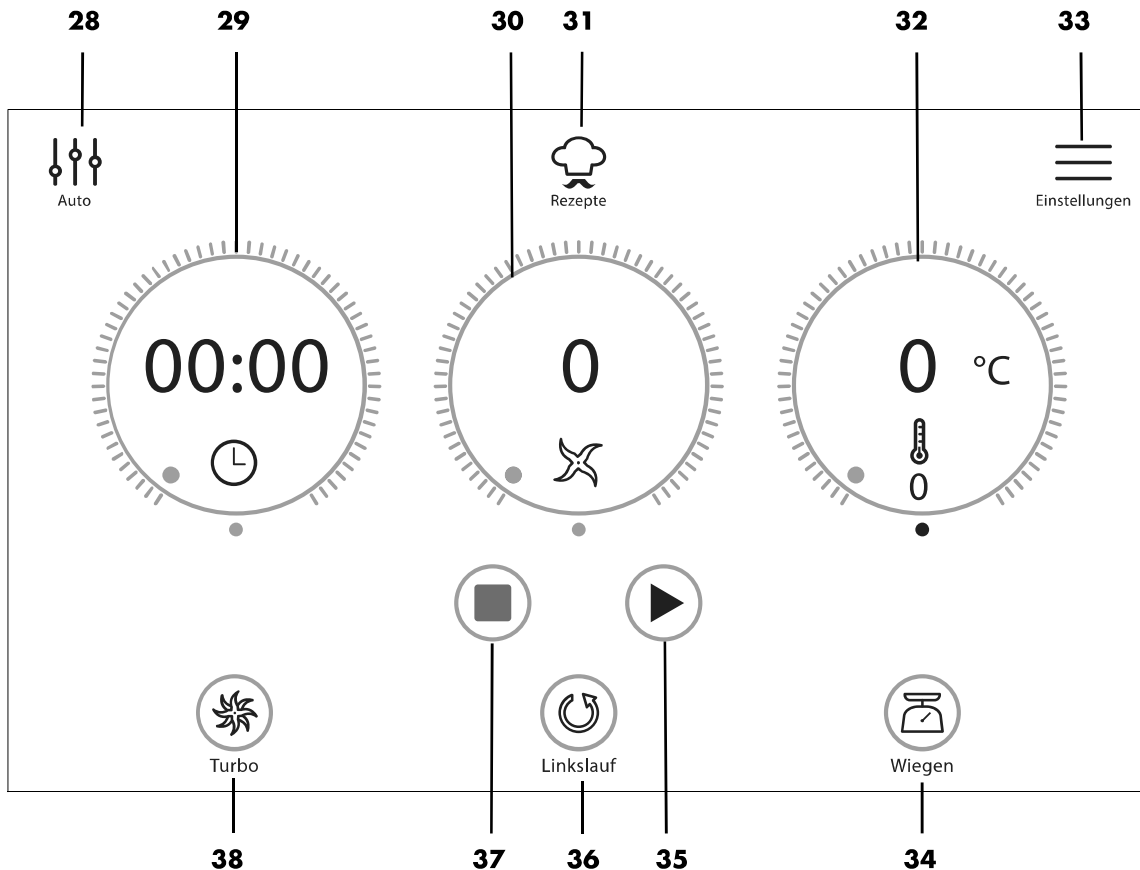
Linkslauf: Wenn das Symbol  im Anzeigeregler der Geschwindigkeit erscheint, ist der Linkslauf aktiviert.



Wage: Nach Drücken der Taste  wird die Waage aktiviert. Die Waage arbeitet nur im Ruhezustand, nicht während des Betriebes.

12.2 Das Startmenü

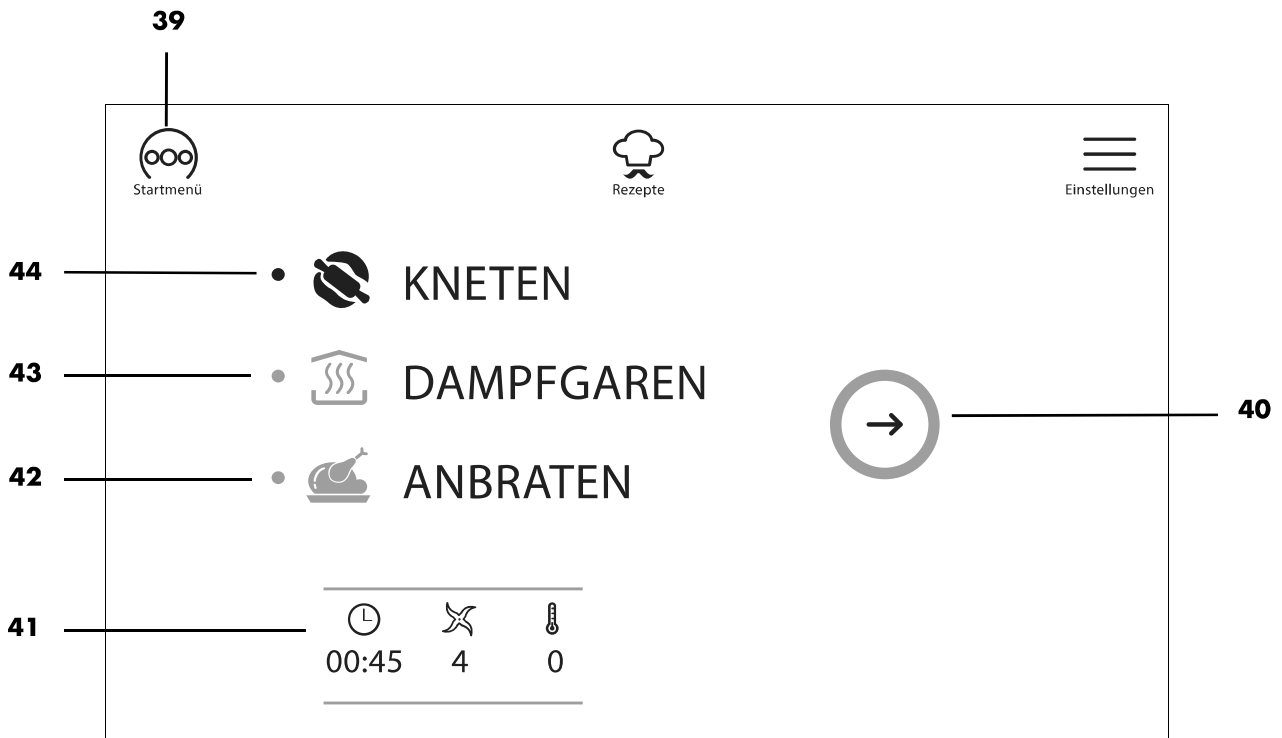
Dieses Menü erscheint nach dem Einschalten des „Monsieur Cuisine connect“. In diesem Menü stellen Sie die Werte für die Zeit, die Geschwindigkeit, den Linkslauf und die gewünschte Temperatur selbst ein. Außerdem können Sie die Waage aufrufen und Turbo starten.



- 28** ⚙️ Menü Automatikprogramme aufrufen (**KNETEN, DAMPFGAREN, ANBRATEN**)
- 29** ⌚ Zeit einstellen und anzeigen (1 Sekunde bis 99 Minuten)
- 30** ⚙️ Geschwindigkeit einstellen // Anzeigen für
 - Geschwindigkeit: 1 - 10
 - Turbo: In der Anzeige erscheint Turbo
 - Linkslauf: ⌚
 - Einsatz der Rührereinheit verboten: ❌
- 31** 👤 CookingPilot (Rezepte für geführtes Kochen) aufrufen
- 32** 🌡️ Solltemperatur einstellen und Ist-/Solltemperatur anzeigen (Temperatur: 37 °C - 130 °C)
- 33** ≡ Menü Einstellungen aufrufen
- 34** ⚖️ Waage aktivieren - Anzeige bis 5.000 g mit Tarafunktion
- 35** ▶️ Starten der Funktion oder des Programmes
 ■■ Pause aktiv. Taste drücken, um den Ablauf wieder zu starten
- 36** ⌚ ⚙️ Linkslauf oder Rechtslauf (Messer) eingestellt
- 37** ■ laufende Funktion beenden und Anzeige der Voreinstellungen
- 38** ⚙️ Turbo-Taste; muss gedrückt bleiben, startet sofort die höchste Geschwindigkeit (wenn möglich)

12.3 Die Automatikprogramme

In diesem Menü können Sie 3 verschiedene Automatikprogramme aufrufen. Nach dem Aufrufen des Untermenüs können Sie einige Vorgaben der Automatikprogramme ändern oder das Programm direkt starten.

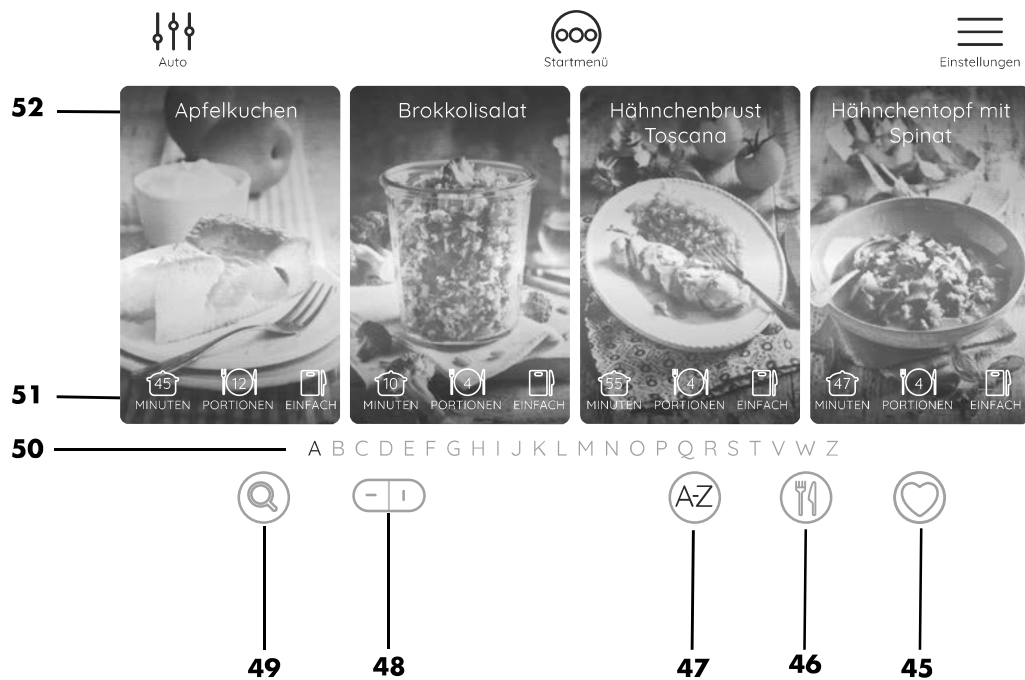






- | | | |
|-----------|-------------------|---|
| 39 | | Zurück zum Startmenü |
| 40 | | Menü des markierten Automatikprogrammes aufrufen |
| 41 | | Anzeige der voreingestellten Werte des markierten Automatikprogrammes |
| 42 | ANBRATEN | Programm zum Anbraten |
| 43 | DAMPFGAREN | Programm zum Dampfgaren |
| 44 | KNETEN | Programm zum Kneten von Teig |

12.4 Rezepte

In diesem Menü können Sie diverse Rezepte wählen. Am Bildschirm werden Sie automatisch durch alle Arbeitsschritte des gewählten Rezeptes geführt. Lesen und befolgen Sie einfach die Anweisungen am Bildschirm: Kochen war noch nie einfacher.

HINWEIS: Bei den angegebenen Lebensmittelmengen in den Rezepten handelt es sich um die Mengen der noch ungeschälten Lebensmittel.



- | | | |
|-----------|---|---|
| 45 |  | Eigene Favoritenliste aufrufen |
| 46 |  | Rezepte in Kategorien anzeigen |
| 47 | AZ | Rezepte alphabetisch sortiert anzeigen |
| 48 |  | Display Ansicht horizontal / vertikal |
| 49 |  | Suchfenster öffnen - Sie können nach Rezepten oder Zutaten suchen |
| 50 | ABCD.... | Alphabeteiste - tippen Sie auf einen Buchstaben, um Rezepte mit diesem Anfangsbuchstaben anzuzeigen |
| 51 | | Angabe der Zubereitungsdauer, der Portionen und des Schwierigkeitsgrades |
| 52 | | Rezeptname |

13. Dampfgaren

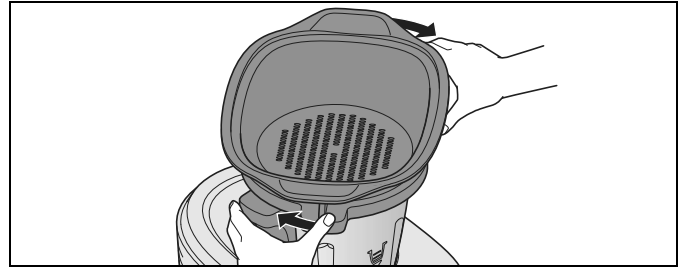


GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Beim Öffnen des Deckels **1** bzw. **24** während des Betriebes kann heißer Dampf austreten.

HINWEISE:

- Achten Sie beim Platzieren der Lebensmittel darauf, dass einige Schlitze im Dampfeinsatz **2 / 3** oder dem Kocheinsatz **20** frei bleiben. Nur so kann der Dampf sich frei verteilen und die Zutaten werden gleichmäßig gegart.
- Während des Dampfgarens dreht sich das Messer mit, um eine optimale Verteilung der Hitze zu gewährleisten.



5. Drehen Sie 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.

HINWEIS: Um das Aufsetzen des Dampfgaraufsatzes **3** etwas einfacher zu machen, geben Sie einige Tropfen Öl auf ein Tuch und reiben die Dichtung **4** damit ein.

6. Geben Sie die Lebensmittel in den Dampfgaraufsatz **3** und (falls erforderlich) **2**.

HINWEISE:

- Achten Sie beim Platzieren der Lebensmittel darauf, dass einige Schlitze im Dampfgaraufsatz **2 / 3** oder dem Kocheinsatz **20** frei bleiben. Nur so kann der Dampf sich frei verteilen und die Zutaten werden gleichmäßig gegart.
- Während des Dampfgarens dreht sich das Messer mit, um eine optimale Verteilung der Hitze zu gewährleisten.
- Auch wenn Sie nur den flachen Dampfgaraufsatz **2** benötigen, müssen immer beide Dampfgaraufsätze **3** und **2** eingesetzt werden, damit seitlich kein Dampf austritt.
- Hinweise zum Dichtungsring **4**: (siehe "Tiefer Dampfgaraufsatz **3**" auf Seite 40).

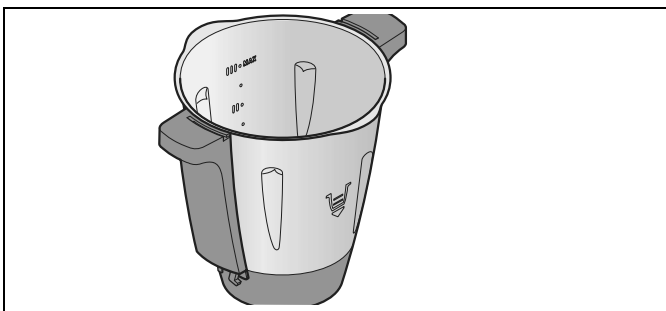
7. Setzen Sie den befüllten Dampfgaraufsatz **2** auf den Dampfgaraufsatz **3**.
8. Verschließen Sie die Dampfgaraufsätze mit dem Deckel für Dampfgaraufsätze **1**.

13.1 Allgemeine Programminformationen

- voreingestellte Zeit: 20 Minuten (veränderbar), maximale Zeit: 60 Minuten
- voreingestellte Temperatur: 120 °C (fest)
- Geschwindigkeit: aus, nicht wählbar
 - *aufheizen* wird im mittleren Anzeigeregler angezeigt.
 - Sie können die Aufheizzeit überspringen.
- Das Dampfgaren hat begonnen:
 - *aufheizen* ist erloschen.
 - In der Zeitanzeige wird unten 20 Minuten oder Ihre gewählte Zeit angezeigt.

13.2 Vorbereitung der Dampfgaraufsätze

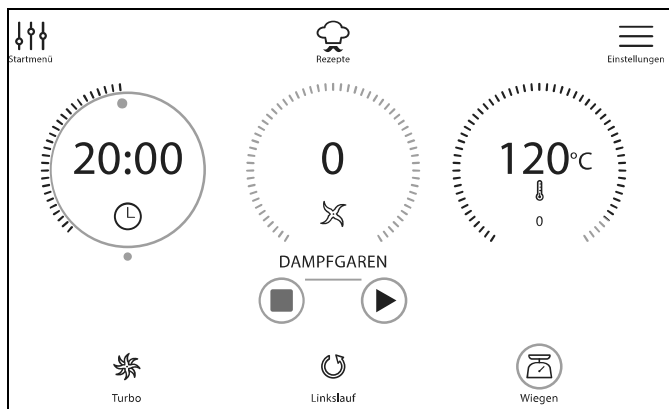
1. Setzen Sie den Mixbehälter **5** in die Aufnahme **11**.



2. Füllen Sie 1 Liter Wasser in den Mixbehälter **5** ein. Dies entspricht der zweiten Markierung von unten (**l**).
3. Überprüfen Sie, dass die Dichtung **4** des tiefen Dampfgaraufsatzes **3** korrekt sitzt.
4. Setzen Sie den tiefen Dampfgaraufsatz **3** etwas verdreht auf den Mixbehälter **5**.

13.3 Dampfwaren starten

1. Das Gerät ist eingeschaltet und zeigt das Startmenü.
2. Drücken Sie die Taste $\downarrow\downarrow\downarrow$ **28**, um das Menü der Automatikprogramme aufzurufen und dann die Taste **DAMPFGAREN 43** und \rightarrow . Die Werte für das Programm erscheinen in den drei Anzeigeregler.



HINWEIS: Sie können die Werte für die Zeit ändern. Tippen Sie auf den Anzeigeregler für die Zeit und nehmen Sie die Einstellung direkt mit dem Anzeigeregler oder dem Drehregler vor.

3. Drücken Sie die Taste \blacktriangleright **35**. Die Aufheizzeit wird gestartet.
Während dieser Zeit
 - erscheint *aufheizen* im mittleren Anzeigeregler.
 - Drücken Sie auf *überspringen*, falls Sie die Aufheizzeit überspringen wollen.
4. Nach Ablauf der Aufheizzeit startet das Programm.
 - *aufheizen* ist erloschen und die Geschwindigkeitsstufe 1 erscheint.
In der Zeitanzeige wird unten 20 Minuten oder die gewählte Zeit angezeigt.
5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein kurzes Signal, der LED-Ring **10** leuchtet grün und im Bildschirm **8** werden wieder die Ausgangswerte des Programmes angezeigt.
6. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter **7**, um das Gerät auszuschalten oder gehen Sie zum nächsten Rezeptschritt.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Beim Öffnen des Deckels **1** bzw. **24** während des Betriebes kann heißer Dampf austreten.

7. Entnehmen Sie die Lebensmittel aus den Dampfgar-aufsätzen **2/3**.

13.4 Pause und beenden

- Um ein laufendes Programm zu unterbrechen, drücken Sie:
 - **II**: Die Zeit wird nicht mehr heruntergezählt.
 - Pause beenden durch Drücken von \blacktriangleright **35**.
- Um ein laufendes Programm zu beenden, drücken Sie:
 - die Taste \blacksquare **37**. Die Anzeigeregler zeigen wieder die Voreinstellung des Programmes.
 - Drücken Sie $\downarrow\downarrow\downarrow$ **28**, um das Menü der Automatikprogramme aufzurufen.

13.5 Garpunkt überprüfen

Sie sollten 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, gehen Sie so vor:

1. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel **1**.
Achten Sie beim Öffnen des Deckels **1** darauf, dass Sie nicht von einem Schwall heißen Dampfes getroffen werden. Lassen Sie den Dampf auf der von Ihnen abgewandten Seite entweichen, bevor Sie den Deckel vollständig öffnen.
2. Nehmen Sie den Deckel **1** ganz ab.
3. Überprüfen Sie mit einem längeren Stab oder einer Gabel den Zustand des Gargutes:
 - Wenn das Gargut fertig ist, drücken Sie die Taste \blacksquare **37** und anschließend den Ein-/Ausschalter **7**, um das Gerät auszuschalten.
 - Wenn das Gargut noch nicht fertig ist, setzen Sie den Deckel **1** wieder auf und lassen das Gerät weiter arbeiten.

13.6 Dampfgaren mit dem Kocheinsatz

HINWEIS: Sie können das Programm Dampfgaren auch mit dem Kocheinsatz **20** benutzen. Wenn Sie zum Überprüfen des Garpunktes den Deckel **24** öffnen, erscheint ein Hinweis, dass der Pausenmodus aktiv ist. Nach dem Aufsetzen des Deckels starten Sie das Restprogramm durch Drücken von ► **35**.

1. Füllen Sie 500 ml Wasser in den Mixbehälter **5**.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Kocheinsatz **20**.
3. Setzen Sie den Kocheinsatz **20** in den Mixbehälter **5**.
4. Verschließen Sie den Mixbehälter **5** mit dem Deckel **24** und dem Messbecher **25**.
5. Starten Sie das Programm (siehe "Dampfgaren starten" auf Seite 29).
6. Nach Ablauf des Programmes öffnen Sie den Deckel **24** und entnehmen den Kocheinsatz **20** (siehe "Spatel verwenden" auf Seite 18).
7. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter **7**, um das Gerät auszuschalten oder gehen Sie zum nächsten Rezeptschritt.

13.7 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.

Ziehen Sie in diesem Falle den Netzstecker **16** und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Danach können Sie das Gerät wieder mit Wasser in Betrieb nehmen.

13.8 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.

13.9 Dampfgaraufsätze verwenden

Sie können 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.

13.10 Menüs zubereiten

Wenn Sie ein ganzes Menü zubereiten und daher beide Dampfgaraufsätze übereinander verwenden, beachten Sie 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.

14. Teig kneten

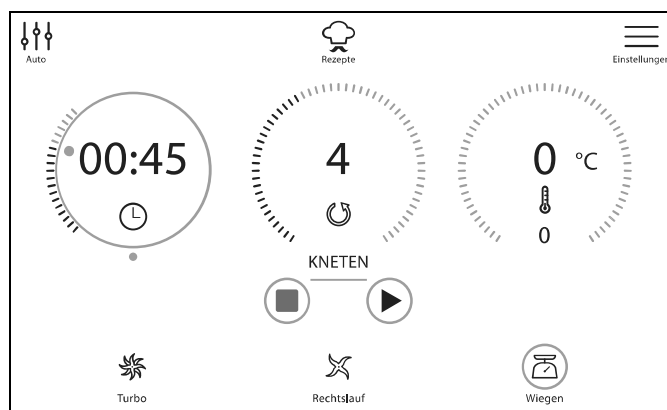
Mit dem Gerät können Sie bis maximal 500 g Mehl für schwere Teige und 600 g Mehl für leichte Teige verarbeiten. Das Programm wird nur mit dem Messereinsatz **19** betrieben.

14.1 Allgemeine Programminformationen

- voreingestellte Zeit: 45 Sekunden (veränderbar)
- maximale Zeit: 2 Minuten
- voreingestellte Temperatur: 0 °C (fest)
- voreingestellte Geschwindigkeit: 4 (fest)
- Rechts-/Linkslauf: wird vom Programm gesteuert

14.2 Programm starten

1. Geben Sie die Lebensmittel in den Mixbehälter **5**.
2. Schließen Sie den Mixbehälter **5** mit dem Deckel **24**.
3. Das Gerät ist eingeschaltet und zeigt das Startmenü.
4. Drücken Sie die Taste ↓↑↑ **28**, um das Menü der Automatikprogramme aufzurufen und dann die Taste **KNETEN 44** und →. Die Werte für das Programm erscheinen in den drei Anzeigeregler.



HINWEIS: Sie können die Werte für die Zeit ändern. Tippen Sie auf den entsprechenden Anzeigeregler und nehmen Sie die Einstellung vor.

5. Drücken Sie die Taste ► **35**. Das Programm wird gestartet. Die eingestellte Zeit wird im Bildschirm **8** heruntergezählt. Das Programm steuert den Linkslauf/Rechtslauf automatisch.

6. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein kurzes Signal, der LED-Ring **10** um den Drehregler **9** leuchtet grün und im Bildschirm **8** werden wieder die Ausgangswerte des Programmes angezeigt.
7. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter **7**, um das Gerät auszuschalten oder gehen Sie zum nächsten Rezeptschritt.

14.3 Pause und beenden

- Um ein laufendes Programm zu unterbrechen, drücken Sie:
 - **II**: Die Zeit wird nicht mehr heruntergezählt.
 - Pause beenden durch Drücken von **▶ 35**.
- Um ein laufendes Programm zu beenden, drücken Sie:
 - die Taste **■ 37**. Die Anzeigeregler zeigen wieder die Voreinstellung des Programmes.
 - Drücken Sie die Taste **⏏ 28**, um das Menü der Automatikprogramme aufzurufen.

Richtwerte für das Dampfgaren

- Achten Sie beim Platzieren der Lebensmittel darauf, dass einige Schlitze im Dampfeinsatz **2** / **3** oder dem Kocheinsatz **20** 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.
- Beim Dampfgaren mit dem Kocheinsatz **20** muss der Messbecher **25** vom Deckel **24** entfernt 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
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

15. Anbraten

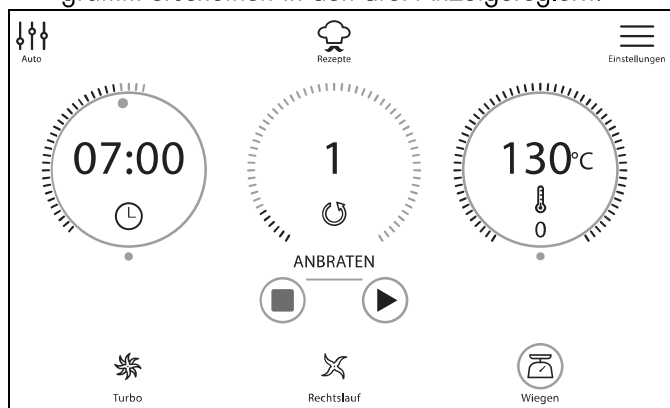
Mit dem Programm können Sie bis zu 500 g Fleisch, Fisch, Gemüse und Gewürze leicht anbraten, z. B. um Röstaromen freizusetzen. Große Stücke müssen zuvor grob zerkleinert werden.

15.1 Allgemeine Programminformationen

- voreingestellte Zeit: 7 Minuten (veränderbar)
- maximale Zeit: 14 Minuten
- voreingestellte Temperatur: 130 °C (veränderbar)
- voreingestellte Geschwindigkeit: 1 (fest)
- Rechts-/Linkslauf: wird vom Programm gesteuert

15.2 Programm starten

1. Geben Sie etwas Fett (z. B. Öl) in den Mixbehälter **5**.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Mixbehälter **5**.
3. Schließen Sie den Mixbehälter **5** mit dem Deckel **24**.
4. Das Gerät ist eingeschaltet und zeigt das Startmenü.
5. Drücken Sie die Taste ↓↓↓ **28**, um das Menü der Automatikprogramme aufzurufen und dann die Taste **ANBRATEN 42** und →. Die Werte für das Programm erscheinen in den drei Anzeigeregler.



HINWEIS: Sie können die Werte für die Zeit und die Temperatur ändern. Tippen Sie auf den entsprechenden Anzeigeregler und nehmen Sie die Einstellung mit dem Drehregler vor.

6. Drücken Sie die Taste ▶ **35**. Das Programm wird gestartet. Die eingestellte Zeit wird im Bildschirm **8** heruntergezählt. Das Programm steuert den Linkslauf automatisch. In einem festen Intervall startet der Messereinsatz **19** zu einer kurzen Linksdrehung.
7. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein kurzes Signal, der LED-Ring **10** um den Drehregler **9** leuchtet grün und im Bildschirm **8** werden wieder die Ausgangswerte des Programmes angezeigt.
8. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter **7**, um das Gerät auszuschalten oder gehen Sie zum nächsten Rezeptschritt.

15.3 Pause und beenden

- Um ein laufendes Programm zu unterbrechen, drücken Sie:
 - **II**: Die Zeit wird nicht mehr heruntergezählt.
 - Pause beenden durch Drücken von ▶ **35**.
- Um ein laufendes Programm zu beenden, drücken Sie:
 - die Taste ■ **37**. Die Anzeigeregler zeigen wieder die Voreinstellung des Programmes.
 - Drücken Sie die Taste ↓↓↓ **28**, um das Menü der Automatikprogramme aufzurufen.

16. CookingPilot

Der CookingPilot des „Monsieur Cuisine connect“ führt Sie Schritt für Schritt durch das ausgewählte Rezept - deshalb auch der Name CookingPilot (geführtes Kochen).

16.1 Allgemeines zum CookingPilot

- Bei der Auslieferung hat der „Monsieur Cuisine connect“ viele Rezepte in seinem Speicher.
- Bei Verbindung mit dem Internet und Ihrem Mitgliedskonto werden weitere Rezepte in den Speicher geladen. Vergessen Sie nicht, sich einzuloggen.
- Sie können durch Ändern der Temperatur, der Zeit oder der Rühr-/Mixgeschwindigkeit von den Vorgaben abweichen. Das ist dann sinnvoll, wenn Sie ein Rezept schon mehrfach gekocht haben und etwas verändern möchten.
- Bei den angegebenen Lebensmittelmengen in den Rezepten handelt es sich um die Mengen der noch ungeschälten Lebensmittel.

Aufrufen des Menüs

- Drücken Sie die Taste ☞ **31**, um das Menü für den CookingPilot zu öffnen. Es erscheint eine Reihe mit Fotos von Rezepten. Um ein Rezept zu öffnen, tippen Sie auf das Foto.



- Wenn Sie in einem Rezept sind, drücken Sie ☞ **31**, um wieder zum Startmenü CookingPilot zu gelangen.

Basisangaben zu den Rezepten


Am unteren Rand eines Rezeptbildes finden Sie jeweils 3 Basisinformationen.



- 🏠 **45**: ungefähre Dauer der Zubereitung in Minuten
- 🍴 **4**: Anzahl der Portionen
- 📄 : Schwierigkeitsgrad

Diese Informationen sind fest und können nicht verändert werden.





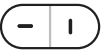
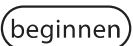
Arbeiten im Menü Rezepte




- Wischen Sie mit einem Finger über die Rezeptliste, um darin zu blättern. Dasselbe gilt für andere Listen wie Buchstaben oder Rubriken von Rezepten.
- Je nach Aufbau der Liste wischen Sie herauf/herunter oder nach links/rechts mit dem Finger über den Bildschirm. Sie können dies mit einem Druck auf die Taste  48 umschalten.
- Drücken Sie auf eine Taste (Schaltfläche), um die entsprechende Funktion zu starten. Also, um z. B. eine Rubrik mit Rezepten aufzurufen oder ein Rezept zu starten.

16.2 Funktionen der Schaltflächen im CookingPilot-Menü

Beim CookingPilot erscheinen Schaltflächen, die Sie nur hier sehen. Lesen Sie unten, was diese bedeuten.

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

Schaltfläche	Aktion
	<ul style="list-style-type: none"> - Leeres Herz: Das Rezept ist noch nicht als Lieblingsrezept gespeichert. - Herz ausgefüllt: Das Rezept wurde schon als Lieblingsrezept gespeichert.
	<ul style="list-style-type: none"> - Öffnet ein Suchfenster, in dem Sie über eine Tastatureingabe nach Rezepten oder Zutaten suchen können.
	Durch Drücken auf die Pfeiltasten rufen Sie den vorherigen oder den nächsten Rezeptschritt auf.
	Nach dem Drücken dieser Taste erscheinen folgende Untermenüs: <ul style="list-style-type: none"> - Markierung Lieblingsrezept - Aufrufen der Zutatenliste - Arbeitsschritte als Einzelpunkte (nur Textform) - Nährwerttabelle
	Wechseln zwischen zwei Ansichten der Rezeptsammlung oder Wenn die Arbeitsleiste vorhanden ist, können Sie mit Herauf-/Herunter-Bewegungen durch das Rezept blättern. Wenn die Arbeitsleiste ausgeblendet ist, können Sie mit Links-/Rechts-Bewegungen durch das Rezept blättern.
	Der CookingPilot wird gestartet und der erste Arbeitsschritt des gewählten Rezeptes erscheint.

Schaltfläche	Aktion
	Aufrufen der Zutatenliste
	Die Arbeitsschritte des Rezeptes aufrufen (nur Text). Drücken Sie weiter oder beginnen, um wieder zum Kochen des Rezeptes zu gelangen.
	Nährwerttabelle mit Angaben zu Brennwert (kcal / kJ), Eiweiß, Kohlehydraten und Fett

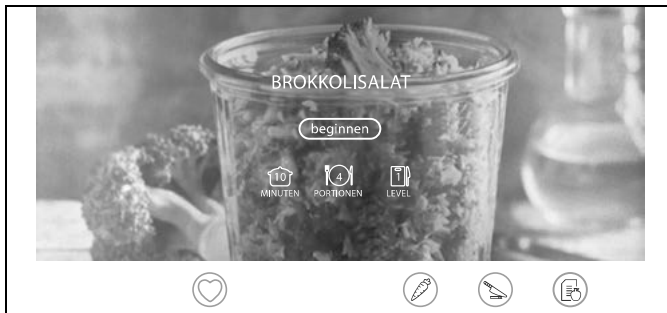
16.3 Nach Rezepten suchen

Sie können auf verschiedenen Wegen nach einem Rezept suchen.

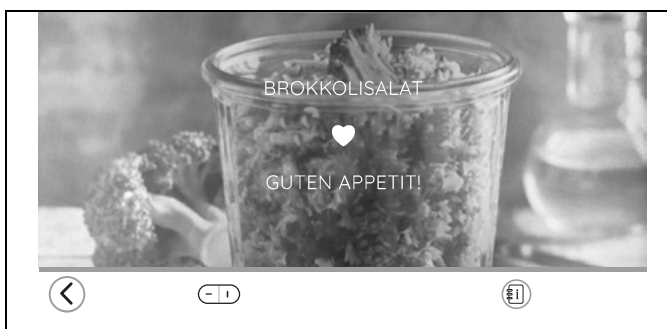
Suchart	Taste drücken	Auf dem Bildschirm
Alphabetisch	A-Z	Unter den Rezepten erscheinen Buchstaben. Tippen Sie auf einen Buchstaben, um die entsprechenden Rezepte anzuzeigen.
nach Rubriken		Unter den Rezepten erscheinen Rubriken (z. B. Suppe). Tippen Sie auf eine Rubrik, um die entsprechenden Rezepte anzuzeigen.
Favoriten / Lieblingsrezept		Diese Liste müssen Sie selber füllen. Hier rufen Sie die Rezepte ab, die Sie als Lieblingsrezept gespeichert haben.
direkte Suche		Öffnet ein Suchfenster, in dem Sie über eine Tastatureingabe nach Rezepten oder Zutaten suchen können.



16.4 Ein Rezept auswählen und kochen

1. Wenn Sie ein Rezept kochen wollen, klicken Sie auf das Foto oder den Namen des Rezeptes in einer Liste. Es erscheint ein Bild mit den Basisangaben zu dem Rezept.
2. Klicken Sie auf die Schaltfläche *beginnen* und der erste Arbeitsschritt wird angezeigt.
3. Erledigen Sie den ersten Arbeitsschritt und rufen dann den nächsten auf. Dazu haben Sie mehrere Möglichkeiten.
 - Drücken Sie auf dem Bildschirm die Taste **->**,
- drehen Sie den Drehregler nach rechts
- oder wischen Sie mit einem Finger über den Bildschirm (ob senkrecht oder waagrecht, schalten Sie mit der Taste **->** **48** um).
4. Wenn der Bildschirm die Anzeigeregler für Zeit, Geschwindigkeit und Temperatur zeigt, müssen Sie den Vorgang nur noch starten.
 - Die Werte sind bereits vorgegeben, können aber von Ihnen angepasst werden, falls Sie das möchten.




5. Drücken Sie **▶ 35**, um den Vorgang zu starten.
6. Wenn der Vorgang beendet ist, hört die Maschine auf zu arbeiten und der LED-Ring **10** leuchtet grün.
7. Rufen Sie den nächsten Arbeitsschritt auf.
8. Am Ende des Rezeptes erscheint ein Foto des Gerichtes mit Namen und einem Herzen.



-  **45** leeres Herz: Das Rezept ist noch nicht als Lieblingsrezept gespeichert.
 -  **45** Herz ausgefüllt: Das Rezept wurde schon als Lieblingsrezept gespeichert.
9. Tippen Sie auf das Herz, um das Rezept als Lieblingsrezept zu speichern oder aus den Lieblingsrezepten zu löschen.
 10. Guten Appetit!

16.5 Lieblingsrezepte speichern

Wenn Sie am Ende eines Rezeptes auf das Herzsymbol  **45** getippt haben, um das Rezept als ein Lieblingsrezept zu speichern, wird es nach dem Einloggen automatisch in Ihr Mitgliedskonto geladen und kann von allen Geräten gesehen und gesteuert werden. Dies gilt nur für die Rezepte für den „Monsieur Cuisine connect“.

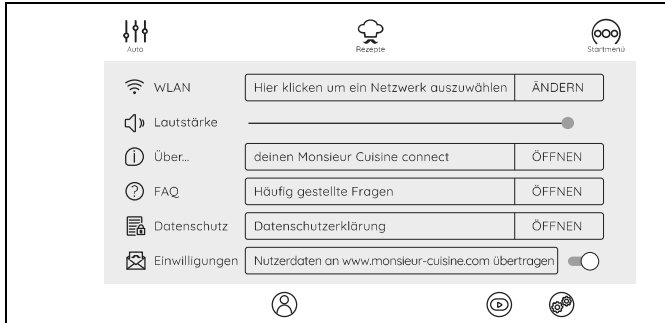
HINWEIS: Wenn Sie die Anmeldung bei Ihrem Mitgliedskonto nicht beim ersten Einschalten (Kapitel "Erstes Einschalten und Verbinden mit dem Internet" auf Seite 11) vorgenommen haben, können Sie das jederzeit nachholen, siehe Kapitel "Das Mitgliedskonto" auf Seite 37.

17. Sonstige Funktionen

17.1 Informationen

Informationen über Software- und Hardwarenummern rufen Sie folgendermaßen auf.

1. Tippen Sie im Bildschirm auf die Taste ≡ **33**.
2. Tippen Sie ggf. auf .




3. Im nächsten Fenster sehen Sie die Punkte *Über*, *FAQ*, *Datenschutz*, *Einwilligungen*, *Beschriftung* und *Werkseinstellung*. Tippen Sie auf das Feld rechts neben dem Menüpunkt.
 - *Über*: Hier finden Sie alle Nummern von Soft- und Hardware. Sie brauchen diese z. B. als Information für den Kundendienst.
Des Weiteren können Sie über den Punkt *Nach Updates suchen* nach Updates suchen und diese installieren. Dies ist in der Regel aber nicht notwendig, da automatisch nach Updates gesucht wird.
 - *FAQ*: Hier finden Sie eine Liste mit häufig gestellten Fragen. Tippen Sie auf das **+**, um die Antworten zu sehen.
 - *Datenschutz*: Hier können Sie die Datenschutzbestimmungen lesen und bestätigen.
 - *Einwilligungen*:
 - ... *Nutzerdaten an www.monsieur-cuisine.com übertragen*: Zum Aktivieren schieben Sie den Schieberegler nach rechts, zum Deaktivieren nach links.
 - ... *Newsletter Monsieur Cuisine abonnieren*: Sie erhalten die neuesten Tipps rund um den Monsieur Cuisine. Der Newsletter ist für Sie kostenlos und kann jederzeit einfach abbestellt werden.
Zum Abonnieren schieben Sie den Schieberegler nach rechts. Der Newsletter wird an die E-Mail-Adresse gesendet, die Sie bei der Anmeldung angegeben haben. Ein farbiges Feld zeigt an, dass die Funktion aktiv ist. Zum Abmelden schieben Sie den Schieberegler einfach nach links. Es kann einige Tage dauern, bis die Abmeldung wirksam wird.
 - *Beschriftung*: Mit *Ja* wird die Schrift unter den Icons eingeblendet, mit *Nein* blenden Sie die Schrift aus.
4. Drücken Sie auf *SCHLIESSEN*, um die Listen zu schließen.



17.2 Werkseinstellung

Die Werkseinstellung setzt alle Einstellungen wie z. B. Lieblingsrezepte oder die WLAN-Kennung zurück in die Werkseinstellung. Ihre Konten sind davon nicht betroffen.

1. Tippen Sie im Bildschirm auf die Taste ≡ **33**.
2. Tippen Sie ggf. auf .
3. Schieben Sie das Menü mit einem Finger nach oben und drücken dann auf *Auf Werkszustand zurücksetzen*.
4. Im nächsten Fenster tippen Sie auf die Taste *Zurücksetzen*, um den Vorgang zu starten.
5. Der Bildschirm wird für einige Sekunden dunkel, anschließend erscheint der Bildschirm für das Erste Einschalten (siehe "Erstes Einschalten und Verbinden mit dem Internet" auf Seite 11).


17.3 Updates

Ein Software-Update kann z. B. Verbesserungen für die bestehende Software enthalten.

Wenn es Updates gibt, werden diese automatisch im Hintergrund geladen, wenn das Gerät mit dem WLAN verbunden ist.



17.4 Hilfe-Center

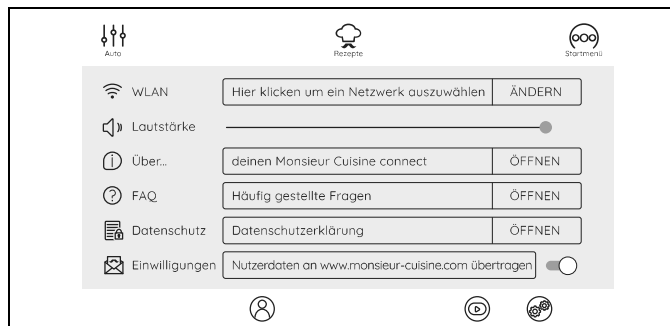
Im Hilfe-Center finden Sie alle Hilfedateien wie z. B. animierte Tutorials.

1. Tippen Sie im Bildschirm auf die Taste ≡ **33**.
2. Tippen Sie auf .
3. Im nächsten Fenster sehen Sie die Hilfe-Dateien. Tippen Sie auf diese, um Sie zu öffnen. Ggf. müssen Sie den Ablauf noch starten.

17.5 Mit dem Internet verbinden

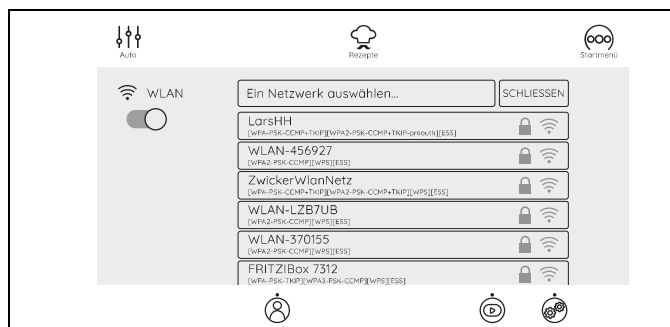
Wenn Sie bei dem ersten Einschalten keine WLAN-Verbindung aufgebaut haben, können Sie das hier nachholen.

1. Tippen Sie im Startmenü auf die Taste .
2. Tippen Sie ggf. auf .
3. Im nächsten Fenster ist **WLAN** der oberste Menüpunkt. Tippen Sie auf das Feld neben **WLAN**.



Es erscheint eine Liste mit allen sichtbaren WLAN-Netzen.

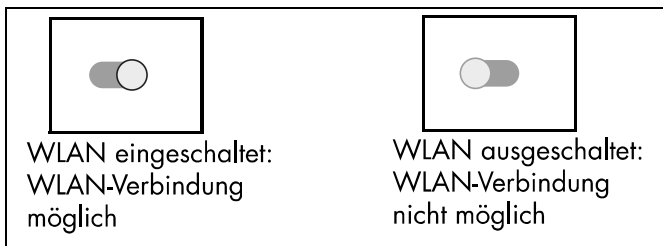
- Der Schiebeschalter unter dem Menüpunkt **WLAN** ist farbig hinterlegt. Das bedeutet, dass die Funktion aktiviert ist. Beim ersten Aufrufen wird automatisch nach WLAN-Netzen gesucht.
 - Gefundene WLAN-Netze werden in einer Liste eingeblendet.
 - Es werden alle sichtbaren WLAN-Netze angezeigt. Tippen Sie auf **SCHLIESSEN**, um die Liste zu schließen.
4. Durch Wischen mit dem Finger auf dem Bildschirm blättern Sie in der Liste herauf und herunter.
 5. Tippen Sie mit einem Finger auf Ihr WLAN-Netz.



6. Bei einem ungeschützten Netz wird nun die Verbindung aufgebaut. Wahrscheinlich geht aber ein kleines Fenster auf, in dem Sie das WLAN-Passwort (WLAN-Schlüssel) eingeben müssen. Es erscheint ebenfalls eine Tastatur, über die Sie die Eingabe vornehmen.
 - Nach der Eingabe drücken Sie im oberen Fenster auf **Verbinden**. Der Verbindungsaufbau wird gestartet. Wenn die Verbindung steht und Sie im Mitgliedskonto angemeldet sind, werden automatisch die neuen Rezepte von unserer Webseite geladen und in dem „Monsieur Cuisine connect“ gespeichert.



17.6 WLAN-Verbindung ausschalten

- Um die Verbindung zum Internet abubrechen, schieben Sie den farbigen Schiebeschalter im WLAN-Menü nach links. Der Schalter wird grau. WLAN ist ausgeschaltet.



17.7 Das Mitgliedskonto

Wenn Sie sich in Ihrem Mitgliedskonto angemeldet haben, werden neue Rezepte automatisch auf Ihr Gerät geladen. Des Weiteren können Sie Rezepte verwalten, bewerten und jederzeit die neuesten Informationen lesen.

1. Tippen Sie im Startmenü auf die Taste  **33**.
2. Tippen Sie auf .
3. Im nächsten Fenster geben Sie an, ob Sie bereits ein bestehendes Konto haben oder ob Sie ein neues Konto anlegen wollen. Wenn Sie bereits ein Konto haben, tippen Sie auf das Feld und loggen Sie sich ein.
4. Wenn Sie ein neues Konto einrichten möchten, tippen Sie auf das entsprechende Feld und geben dann die Werte ein. Am Ende des Prozesses erhalten Sie eine E-Mail.
5. Klicken Sie auf den Link in der E-Mail, um Ihr neues Konto zu aktivieren.
6. Geben Sie im Gerät die E-Mail und das Passwort ein. Bei richtiger Eingabe werden Sie sofort in Ihr Konto geleitet.

17.8 Neue Rezepte: Wie, Wann, Wo?

Wie bekommen Sie neue Rezepte?

Die neuen Rezepte werden automatisch auf den „Monsieur Cuisine connect“ aufgespielt. Ein manuelles Aufspielen neuer Rezepte ist nicht möglich.

Voraussetzungen für den Erhalt neuer Rezepte sind folgende Punkte:

- Ihr Gerät muss mit dem Internet und unserem Server verbunden sein.
- Sie benötigen ein Mitgliedskonto, mit dem Sie auf dem „Monsieur Cuisine connect“ eingeloggt sind (siehe „Das Mitgliedskonto“ auf Seite 37).
- Das Gerät darf nicht mit dem Hauptschalter ausgeschaltet sein.

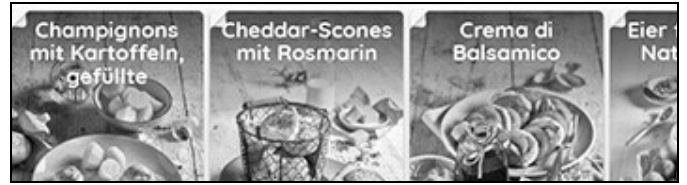
Wann bekommen Sie neue Rezepte?

- 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 connect“ aufgespielt sind.
- Ist Ihr 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 Ihr Mitgliedskonto werden wieder neue Rezepte aufgespielt.
- Wenn neue Rezepte aufgespielt werden, erhalten Sie die Meldung unten. Wenn Sie neugierig auf die Rezepte sind, drücken Sie einfach auf *Jetzt ansehen*, um ein Fenster mit allen neuen Rezepten aufzurufen.




Wo sind die neuen Rezepte?

- Alle neuen Rezepte sind in der Kategorie *Neu* zusammengefasst. Dort verbleiben Sie ca. 4 Wochen.
- Außerdem sind alle neuen Rezepte sofort nach dem Laden auch in allen anderen Listen enthalten. Sie sind dort durch eine Ecke links oben gekennzeichnet.



17.9 Menüsprache umstellen

Falls gewünscht, können Sie die Sprache für die Menüs umstellen.

1. Tippen Sie im Bildschirm auf die Taste ≡ **33**.
2. Tippen Sie ggf. auf .
3. Schieben Sie das Menü mit einem Finger nach oben und drücken dann in der Zeile *Sprache* auf das Feld **ÄNDERN**.
4. Tippen Sie auf das Feld der gewünschten Sprache und bestätigen Sie die Auswahl. Der Bildschirm wird dunkel und erscheint dann nach wenigen Sekunden mit der neuen Sprache.

18. Gerät reinigen und warten



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **16** aus der Netzsteckdose.
- ⊙ Tauchen Sie das Grundgerät **14** nie in Wasser.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes **19** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- ⊙ Vor dem Entfernen des Messereinsatzes **19** spülen Sie den Mixbehälter **5** mit Wasser aus und befreien die Klingen von Speiseresten, sodass der Messereinsatz **19** sicher entnommen werden kann.
- ⊙ Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie den Messereinsatz **19** gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.

VORSICHT:

- ⊙ Verwenden Sie 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.

18.1 Grundgerät reinigen

1. Reinigen Sie das Grundgerät **14** mit einem feuchten Tuch. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit einem sauberen, leicht feuchten Tuch mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Grundgerät **14** erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.
4. Der Bildschirm kann zusätzlich mit einem Brillenputztuch oder speziellen Reinigern für Monitore gereinigt werden.

18.2 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschineneeignet:

- Mixbehälter **5**
- Messbecher **25**
- Deckel für Mixbehälter **24**
- Dichtung des Mixbehälters **23**
- Messereinsatz **19**
- Dichtung des Messereinsatzes **18**
- Kocheinsatz **20**
- Rühraufsatz **21**
- Spatel **22**
- Dampfgaraufsatz, tief **3**
- Dichtung des Dampfgaraufsatzes **4**
- Dampfgaraufsatz, flach **2**
- Deckel für Dampfgaraufsätze **1**

Keinesfalls dürfen folgende Teile in einer Spülmaschine gereinigt werden:

- Grundgerät **14**

HINWEIS: Entnehmen Sie vor dem Reinigen des Mixbehälters **5** in der Spülmaschine unbedingt den Messereinsatz **19**.

18.3 Zubehör reinigen

1. Spülen Sie den Mixbehälter **5** mit warmem Wasser aus und kippen Sie das Wasser weg.
2. Entnehmen Sie den Messereinsatz **19** (siehe "Messereinsatz einsetzen und entnehmen" auf Seite 16) und nehmen Sie die Dichtung **18** ab (siehe "Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen" auf Seite 39).
3. Reinigen Sie sämtliches Zubehör von Hand in einem Spülbecken mit Spülwasser oder in der Spülmaschine.
4. Bei der Reinigung von Hand spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach.
5. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie erneut benutzen.
6. Setzen Sie vor der nächsten Nutzung den Messereinsatz **19** wieder in den Mixbehälter **5** ein.

18.4 Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen

Nehmen Sie die Dichtungen **18**, **23** und **4** zum Reinigen ab und prüfen Sie, ob diese unbeschädigt sind. Achten Sie auf Veränderungen (z. B. poröses Material oder Einrisse).

- Die entfernten Dichtungen **18**, **23** und **4** können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Beschädigte Dichtungen **18**, **23** und **4** müssen durch neue ersetzt werden. Neue Dichtungen können Sie nachbestellen (siehe "Zubehör bestellen" auf Seite 44).

VORSICHT:

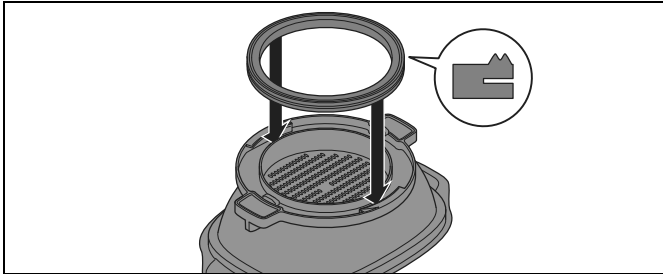
- ⊙ Entfernte Dichtungen **18**, **23** und **4** müssen vor dem nächsten Gebrauch wieder eingesetzt oder durch neue ersetzt werden. Ein Betrieb ohne eingesetzte Dichtungen **18**, **23** und **4** ist nicht gestattet.

Messereinsatz 19

1. Entnehmen Sie den Messereinsatz **19** aus dem Mixbehälter **5** (siehe "Messereinsatz einsetzen und entnehmen" auf Seite 16).
2. Ziehen Sie die Dichtung **18** vom Messereinsatz **19** ab.
3. Setzen Sie die gereinigte Dichtung oder eine neue wieder auf.
4. Setzen Sie vor der nächsten Nutzung den Messereinsatz **19** wieder ein.

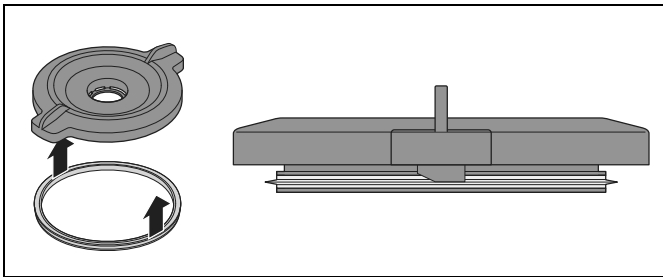
Tiefer Dampfaraufsatz 3

1. Ziehen Sie die Dichtung **4** von der Unterseite des tiefen Dampfaraufsatzes **3** ab.
2. Setzen Sie die gereinigte oder eine neue Dichtung **4** in den tiefen Dampfaraufsatz **3** ein. Die erhöhte Fläche muss nach dem Einsetzen sichtbar sein, siehe Bild unten. Achten Sie darauf, dass die Dichtung auf der gesamten Fläche glatt anliegt und keine Wellen hat.



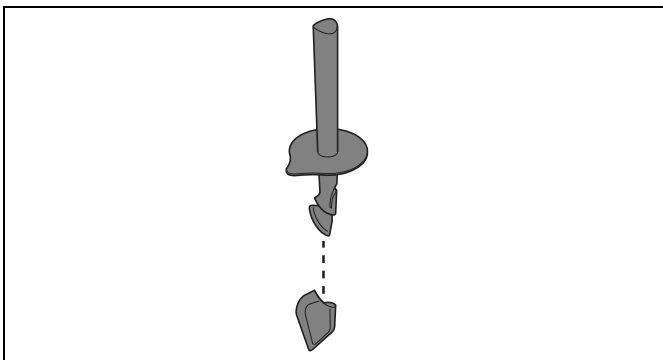
Deckel des Mixbehälters 24

1. Ziehen Sie die Dichtung **23** von der Unterseite des Deckels für den Mixbehälter **24** ab.
2. Setzen Sie die gereinigte oder eine neue Dichtung **23** in den Deckel für den Mixbehälter **24** ein.



18.5 Spatel reinigen, prüfen und austauschen

Der Spatel **22** hat einen abnehmbaren Silikon-Schaber.



Nehmen Sie den Silikon-Schaber zum Reinigen ab und prüfen Sie, ob dieser unbeschädigt ist. Achten Sie auf Veränderungen (z. B. poröses Material oder Einrisse).

- Beide Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Einen neuen Silikon-Schaber können Sie nachbestellen (siehe "Zubehör bestellen" auf Seite 44).

18.6 Entkalken

Beim Dampfgeräten 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, entfernen Sie mit einem Tuch, auf das Sie etwas Haushaltsessig gegeben haben.
2. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.

Größere Kalkablagerungen

VORSICHT:

⊙ Verwenden Sie keine handelsüblichen Entkalkungsmittel, auch keinen Eisessig oder Essigessenz. Verwenden Sie die folgende schonende Methode.

1. Stellen Sie eine Mischung aus 50 % hellem Haushaltsessig und 50 % kochendem Wasser her.
2. Füllen Sie diese Mischung in den Mixbehälter **5** bzw. legen Sie andere verkalkte Teile in ein Gefäß mit dieser Mischung.
3. Lassen Sie die Mischung 30 Minuten einwirken.

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

4. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
5. Lassen Sie die Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie erneut benutzen.

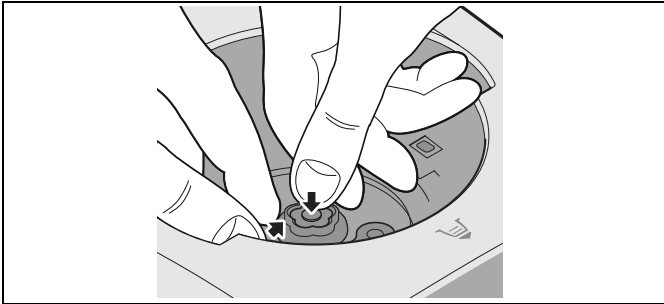
18.7 Messeraufnahme auswechseln

Wenn Sie größere Mengen verarbeiten als in dieser Anleitung angegeben (z. B. Teig mit mehr als 600 g Mehl), kann die Messeraufnahme **12** so abgenutzt werden, dass der Messereinsatz **19** nicht mehr richtig dreht.

In diesem Fall tauschen Sie die Messeraufnahme **12** gegen eine neue aus. Diese können Sie inklusive einer Silikon-Abdeckung **26** nachbestellen (siehe "Zubehör bestellen" auf Seite 44).

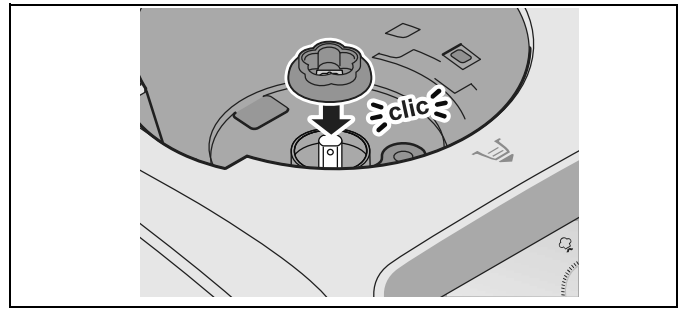
Beachten Sie zukünftig die angegebenen Maximalmengen.

Alte Messeraufnahme entfernen

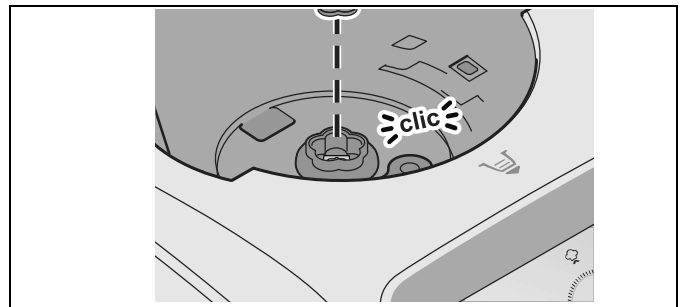


1. Drücken Sie mit dem Daumen auf die Silikon-Abdeckung **26** und greifen Sie gleichzeitig unter den Rand der alten Messeraufnahme **12**. Ziehen Sie die alte Messeraufnahme **12** nach oben heraus. Eventuell müssen Sie ein bisschen „ruckeln“, damit sich die Messeraufnahme **12** herausziehen lässt.

Neue Messeraufnahme einsetzen



2. Setzen Sie die neue Messeraufnahme **12** auf die Antriebsachse. Die Aussparung in der Messeraufnahme **12** muss dabei passend auf die abgeflachten Seiten der Antriebsachse gesetzt werden. Die Messeraufnahme **12** rastet mit einem „Klick“ auf der Antriebsachse ein.



3. Setzen Sie die Silikon-Abdeckung **26** in die Messeraufnahme **12**.

18.8 Aufbewahren

Bewahren Sie das Gerät geschützt vor Staub und Schmutz und unerreichbar für Kinder auf.

19. Störungen, Ursache, Beseitigung

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.



GEFAHR durch Stromschlag!

⊙ Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Störung	Ursache	Beseitigung
Gerät startet nicht.	Mixbehälter 5 nicht korrekt eingesetzt.	Mixbehälter 5 korrekt einsetzen (siehe "Mixbehälter einsetzen" auf Seite 16).
	Deckel 24 oder tiefer Dampfaraufsatz 3 sind nicht korrekt auf den Mixbehälter 5 aufgesetzt.	Deckel 24 oder tiefen Dampfaraufsatz 3 korrekt aufsetzen.
	Keine Stromversorgung	Netzstecker 16 , Ein-/Ausschalter 7 und evtl. Sicherung überprüfen.
Flüssigkeit unter dem Gerät	Messereinsatz 19 ist nicht korrekt eingesetzt und Mixbehälter 5 dadurch undicht.	Messereinsatz 19 korrekt einsetzen (siehe "Messereinsatz einsetzen und entnehmen" auf Seite 16).
	Dichtung 18 des Messereinsatzes ist defekt.	Neue Dichtung 18 einsetzen (siehe "Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen" auf Seite 39).
	Flüssigkeit ist aus dem Mixbehälter 5 ausgetreten und durch den Überlauf 13 im Grundgerät 14 auf die Arbeitsfläche geflossen (siehe "Überlauf" auf Seite 23).	Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 oder mit der Taste Turbo 38 dürfen sich maximal 2,5 Liter im Mixbehälter 5 befinden, da sonst Flüssigkeit ausgeschleudert werden kann. Bei kleineren Geschwindigkeitsstufen als 10 darf der Mixbehälter 5 bis zum Maximum von 3 Litern gefüllt sein.
Am Deckel 24 des Mixbehälters 5 tritt Flüssigkeit aus.	Dichtung 23 ist nicht korrekt eingesetzt.	Dichtung 23 korrekt einsetzen (siehe "Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen" auf Seite 39).
	Dichtung 23 ist defekt.	Neue Dichtung 23 einsetzen (siehe "Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen" auf Seite 39).
Es lässt sich keine Temperatur einstellen.	Es wurde eine Geschwindigkeitsstufe 4 - 10 gewählt.	Geschwindigkeitsstufe 0 - 3 wählen (siehe "Geschwindigkeit einstellen" auf Seite 22).
Messereinsatz 19 dreht sich nicht.	Ist die Messeraufnahme 12 abgenutzt? Dies kann z. B. dann passieren, wenn Sie eine zu große Menge Teig verarbeitet haben.	Tauschen Sie die Messeraufnahme 12 gegen eine neue aus (siehe "Messeraufnahme auswechseln" auf Seite 41) und beachten Sie 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 ist 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	Folgen Sie den Hinweisen am Bildschirm.

20. 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 erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

Gerät entsorgen in Deutschland

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

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

Daten löschen

Löschen Sie Ihre persönlichen Daten bevor Sie das Gerät entsorgen. Das könnte zum Beispiel sein: Verbindungen zu Apps oder Webseiten, persönlichen Angaben oder Einstellungen.

21. Technische Daten

Modell:	SKMC 1100 A1
Netzspannung:	230 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1.100 Watt Mixer: 800 Watt Kochen: 1.050 Watt
WIFI:	
Frequenzbereich:	2400 Mhz - 2483,5 Mhz
Sendeleistung:	< 20 dBm
Maximale Füllmenge Mixbehälter 5:	3 Liter
Maximale Gewichtsbelastbarkeit der Waage:	5 kg

Hinweise zur EU-Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Butterfly Trading S.à r.l., 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 finden Sie im Internet unter:

<http://www.butterfly-trading.com/d/397060>

Verwendete Symbole

	Geprüfte Sicherheit. Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die Butterfly Trading S.à r.l. die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Wiederverwertbare Materialien: Pappe (außer Wellpappe)
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Das Produkt enthält kein Bisphenol A.

Technische Änderungen vorbehalten.

22. Zubehör bestellen

Auf unserer Webseite erhalten Sie die Information, welche Zubehörteile nachbestellt werden können.

Online bestellen



1. Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/ Tablet.
2. Mit dem QR-Code gelangen Sie auf eine Webseite, wo Sie die Nachbestellung vornehmen können.

23. Webseite

Webseite: www.monsieur-cuisine.com



24. Garantie der Butterfly Trading S.à r.l.

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 Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 397060_2110** 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 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) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **397060_2110** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

End of Life Zeitraum: 2 Jahre nach Ablauf der Garantie

Nach Garantieablauf bietet der Hersteller weiterhin technischen Support für einen Zeitraum von 2 Jahren an. Alle Verschleißteile und der Verschleißteileersatz stehen den Kunden kostenpflichtig zur Verfügung. Sollte es während der Garantiezeit und der End-of-Life-Dauer wegen fehlender OTA- Firmware-Update-Funktion zu einem Sicherheitsproblem kommen, werden alle Kosten für die betroffenen Ersatzteile und die Reparatur vom Hersteller übernommen. Darüber hinaus wird eine firmwareseitige Lösung zur Verfügung gestellt. Für Vermögens- und Folgeschäden wird nicht gehaftet.



Service-Center

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: butterfly@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0800 447 744
E-Mail: butterfly@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: butterfly@lidl.ch

IAN: 397060_2110



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

Butterfly Trading S.à r.l.

53 Bd Royal
2449 Luxembourg
L-Luxembourg

Butterfly Trading S.à r.l.

53 Bd Royal

2449 Luxembourg

Luxembourg

Stand der Informationen:

08/2022 ID: SKMC 1100 A1_22_V1.1

IAN 397060_2110

