

# SILVER CREST®



## MONSIEUR CUISINE CONNECT SKMC 1200 F6

**DE**  
**MONSIEUR CUISINE CONNECT**  
Bedienungsanleitung

IAN 394947\_2101

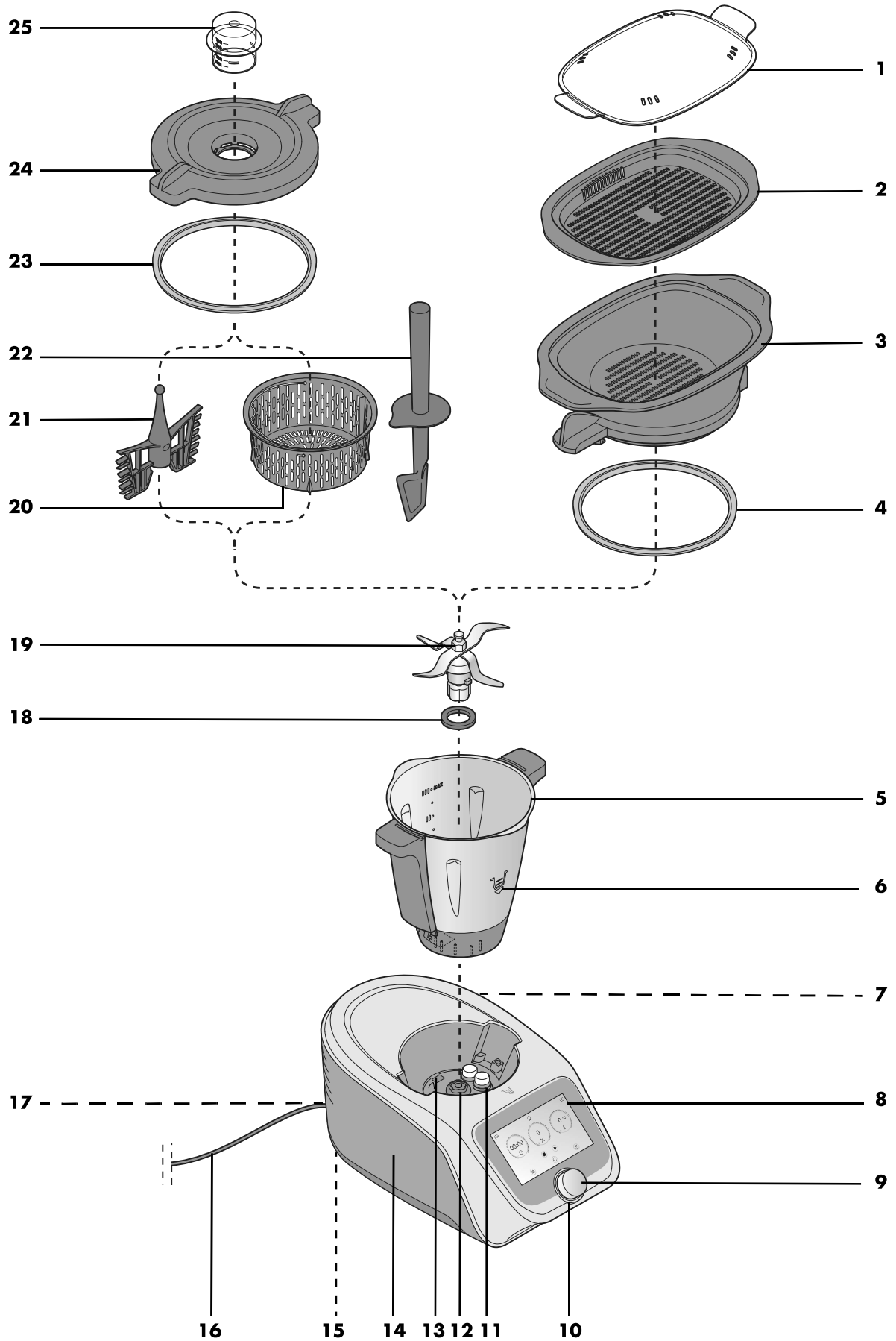
DE

# Inhalt

<b>1. Übersicht</b>	<b>4</b>
<b>2. Symbole im Überblick</b>	<b>6</b>
<b>3. Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>7</b>
<b>4. Sicherheitshinweise</b>	<b>8</b>
<b>5. Lieferumfang</b>	<b>10</b>
<b>6. Erstes Einschalten und Verbinden mit dem Internet</b>	<b>11</b>
<b>7. Funktionen im Überblick</b>	<b>13</b>
<b>8. Licht-, Ton- und Bildsignale</b>	<b>14</b>
8.1 Lautstärke der Tonsignale einstellen	14
8.2 Übersicht über die Signale	14
<b>9. Auspacken und Aufstellen</b>	<b>15</b>
<b>10. Mixbehälter verwenden</b>	<b>15</b>
10.1 Markierungen im Mixbehälter	15
10.2 Messereinsatz einsetzen und entnehmen	16
10.3 Mixbehälter einsetzen	16
10.4 Rühraufsatz einsetzen und entnehmen	17
10.5 Deckel des Mixbehälters aufsetzen	17
10.6 Messbecher als Deckel für die Einfüllöffnung	17
10.7 Kochen und Dünsten mit dem Kocheinsatz	18
10.8 Spatel verwenden	18
10.9 Mixbehälter entnehmen	18
<b>11. Gerät bedienen</b>	<b>20</b>
11.1 Stromversorgung	20
11.2 Gerät ein- und ausschalten	20
11.3 Bildschirm	20
11.4 Grundbedienung	20
11.5 Zeit einstellen	21
11.6 Temperatur einstellen	21
11.7 Geschwindigkeit einstellen	22
11.8 Linkslauf	22
11.9 Turbo-Funktion	23
11.10 Waage	23
11.11 Überlauf	23
<b>12. Die wichtigsten Menüs</b>	<b>24</b>
12.1 Übersicht der Menüs	24
12.2 Das Startmenü	25
12.3 Die Automatikprogramme	26
12.4 Rezepte	27
<b>13. Dampfgaren</b>	<b>28</b>
13.1 Allgemeine Programminformationen	28
13.2 Vorbereitung der Dampfgaraufsätze	28
13.3 Dampfgaren starten	29
13.4 Pause und beenden	29
13.5 Garpunkt überprüfen	29

13.6	Dampfgaren mit dem Kocheinsatz .....	29
13.7	Überhitzungsschutz .....	30
13.8	Tipps zum Dampfgaren .....	30
13.9	Dampfgaraufsätze verwenden .....	30
13.10	Menüs zubereiten .....	30
<b>14.</b>	<b>Teig kneten .....</b>	<b>30</b>
14.1	Allgemeine Programminformationen .....	30
14.2	Programm starten .....	30
14.3	Pause und beenden .....	30
<b>15.</b>	<b>Anbraten .....</b>	<b>32</b>
15.1	Allgemeine Programminformationen .....	32
15.2	Programm starten .....	32
15.3	Pause und beenden .....	32
<b>16.</b>	<b>CookingPilot .....</b>	<b>33</b>
16.1	Allgemeines zum CookingPilot .....	33
16.2	Funktionen der Schaltflächen im CookingPilot-Menü .....	33
16.3	Nach Rezepten suchen .....	34
16.4	Ein Rezept auswählen und kochen .....	34
16.5	Lieblingsrezepte speichern .....	34
<b>17.</b>	<b>Sonstige Funktionen .....</b>	<b>35</b>
17.1	Informationen .....	35
17.2	Werkseinstellung .....	35
17.3	Updates .....	35
17.4	Hilfe-Center .....	35
17.5	Mit dem Internet verbinden .....	36
17.6	WLAN-Verbindung ausschalten .....	36
17.7	Das Mitgliedskonto .....	36
17.8	Neue Rezepte: Wie, Wann, Wo? .....	37
17.9	Menüsprache umstellen .....	37
<b>18.</b>	<b>Gerät reinigen und warten .....</b>	<b>38</b>
18.1	Grundgerät reinigen .....	38
18.2	Reinigen in der Spülmaschine .....	38
18.3	Zubehör reinigen .....	38
18.4	Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen .....	38
18.5	Spatel reinigen, prüfen und austauschen .....	39
18.6	Entkalken .....	39
18.7	Messeraufnahme auswechseln .....	40
18.8	Aufbewahren .....	40
<b>19.</b>	<b>Störungen, Ursache, Beseitigung .....</b>	<b>41</b>
<b>20.</b>	<b>Entsorgung .....</b>	<b>42</b>
<b>21.</b>	<b>Technische Daten .....</b>	<b>42</b>
<b>22.</b>	<b>Zubehör bestellen .....</b>	<b>42</b>
<b>23.</b>	<b>Webseite .....</b>	<b>42</b>
<b>24.</b>	<b>Garantie der HOYER Handel GmbH .....</b>	<b>43</b>

# 1. Übersicht

































- 1** Deckel für Dampfgaraufsätze
- 2** Dampfgaraufsatz, flach
- 3** Dampfgaraufsatz, tief
- 4** Dichtung des tiefen Dampfgaraufsatzes (richtige Position beachten)
- 5** Mixbehälter
- 6** Richtungssymbol
- 7** **O/I** Ein-/Ausschalter
- 8** Touchscreen-Bildschirm
- 9** Drehregler
- 10** LED-Ring
- 11** Aufnahme für den Mixbehälter
- 12** Messeraufnahme
- 13** Überlauf
- 14** Grundgerät
- 15** Saugfüße
- 16** Anschlussleitung mit Netzstecker
- 17** Kabelfach
- 18** Dichtung des Messereinsatzes (richtige Position beachten)
- 19** Messereinsatz
- 20** Kocheinsatz
- 21** Rühraufsatz
- 22** Spatel
- 23** Dichtung des Deckels für den Mixbehälter  
(richtige Position beachten)
- 24** Deckel für den Mixbehälter
- 25** Messbecher

*ohne Abbildung:*

- 26** Silikon-Abdeckung
- 27** Entriegelungshebel

## 2. Symbole im Überblick

Navigationsleiste	
	Startmenü
	Einstellungen
	Rezepte (geführtes Kochen, CookingPilot)
	Automatikprogramme
Startmenü	
	Zeit (einstellbar von 00:00 bis 99:00 Minuten)
	Temperatur (einstellbar 37 - 130 °C)
	Geschwindigkeit (einstellbar von Stufe 1 - 10)
	Start
	Stopp
	Pause
	Turbo Taste gedrückt halten, um Turbo zu aktivieren. Bei einer Temperatur > 60 °C ist Turbo deaktiviert.
	Linkslauf (Maximale Geschwindigkeitseinstellung bis Stufe 3)
	Wiegen
	Anzeigeregler Wiegen / Tara (Zuwiegefunktion)
	Rührhaarsatz nicht benutzen. Der Rührhaarsatz darf nur in den Stufen 1 - 4 eingesetzt werden.
Automatikprogramme	
	Kneten
	Dampfgaren
	Anbraten

Rezepte / CookingPilot	
	Wechseln der Blätterrichtung: Finger entweder mit einer Herauf-/ Herunter- oder einer Links-/ Rechts-Bewegung über den Bildschirm führen.
	Suche (nach Rezept oder Zutat)
	Rezepte-Info (als Lieblingsrezept markieren, Zutaten, Schritte oder Nährwerte einsehen während des Kochens mit dem CookingPilot)
	Rezepte alphabetisch sortiert
	Rezepte nach Kategorien sortiert
	Markierte Lieblingsrezepte (Favoriten)
	Zutatenübersicht des ausgewählten Rezeptes
	Rezept in Einzelschritten
	Nährwerte
Einstellungen	
	Mein Profil (Login-Bereich für Mitglieder / Anmeldung)
	Videos / Tutorials
	Einstellungen

**HINWEIS:** Aufgrund von Produkt- und Softwareweiterentwicklungen können sich Symbole ändern.

## Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Küchenmaschine mit Kochfunktion „Monsieur Cuisine connect“.

Für einen sicheren Umgang mit dem Produkt und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Küchenmaschine mit Kochfunktion „Monsieur Cuisine connect“!

### Symbole am Gerät



Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren des heißen Wasserdampfes.

## 3. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der „Monsieur Cuisine connect“ dient zum Mixen, Quirlen, Aufschlagen, Rühren, Zerkleinern, Pürieren, Eiscrushen, Emulgieren, Dampfgaren, Dünsten, Kneten, Anbraten, Kochen, geführten Kochen gespeicherter Rezepte und Wiegen von Lebens- und Nahrungsmitteln.

In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen wie Mixen, Zerkleinern und Dampfgaren beschrieben.

Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

### Vorhersehbarer Missbrauch

#### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, um besonders harte Lebensmittel, wie z. B. Knochen oder Muskatnüsse, zu zerkleinern.

#### Fremdprodukte und Ihre Gefahren:

- ⊙ Der Hinweis in der Bedienungsanleitung, dass nur Original-Zubehörteile verwendet werden dürfen, ist unbedingt zu beachten.
- ⊙ Externe Zubehörteile, besonders solche, die die Sicherheitsfunktionen des „Monsieur Cuisine connect“ blockieren, gefährden Ihre Gesundheit und führen automatisch zum **Erlöschen der Betriebserlaubnis**. Daraus entstehende Folgeschäden (Sach-, Vermögens- oder Personenschäden) gehen dann zu Lasten des Betreibers. Wir als Hersteller schließen in diesem Fall jedwede Haftung aus.

## 4. Sicherheitshinweise

### Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:




**GEFAHR!** Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

**WARNUNG!** Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

**VORSICHT:** geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

**HINWEIS:** Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

### Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät und seine Anschlussleitung außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- ⊙ Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙  Die Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Fassen Sie die Dampfgeräufsätze sowie den Deckel für Dampfgeräufsätze im Betrieb nur mit Topflappen oder Küchenhandschuhen an.
- ⊙ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes sehr scharf sind:
  - Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
  - Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie den Messereinsatz gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.
  - Achten Sie beim Leeren des Mixbehälters darauf, die Klingen des Messereinsatzes nicht zu berühren.
  - Achten Sie beim Entnehmen und Einsetzen des Messereinsatzes darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- ⊙ Bei der Turbo-Funktion dürfen sich keine heißen Zutaten im Mixbehälter befinden. Diese könnten herausgeschleudert werden und zu Verbrühungen führen.
- ⊙ Der Messereinsatz und der Rühraufsatz drehen nach dem Ausschalten nach. Warten Sie den Stillstand ab, bevor Sie den Mixbehälter entriegeln und den Deckel öffnen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überläuft.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Oberfläche des Heizelementes nach der Anwendung noch über Restwärme verfügt.
- ⊙ Das Grundgerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.



- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
  - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
  - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 38).



### **GEFAHR für Kinder**

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.



### **GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere**

- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



### **GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit**

- ⊙ Das Gerät darf niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche, eines gefüllten Waschbeckens o. Ä. betrieben werden.
- ⊙ Schützen Sie das Grundgerät vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Grundgerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- ⊙ Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen. Erst danach das Gerät herausnehmen.



### **GEFAHR durch Stromschlag**

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett montiert ist.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann.
- ⊙ Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Flächen (z. B. Herdplatten) fern.

- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
  - ... wenn eine Störung auftritt,
  - ... wenn Sie den „Monsieur Cuisine connect“ nicht benutzen,
  - ... bevor Sie den „Monsieur Cuisine connect“ montieren oder demontieren,
  - ... bevor Sie den „Monsieur Cuisine connect“ reinigen und ... bei Gewitter.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät oder der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.



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

- ⊙ Das Gerät darf unter keinen Umständen ohne Behälter betrieben werden.
- ⊙ Greifen Sie niemals in das rotierende Messer. Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern. Einzige Ausnahme: Der mitgelieferte Spatel ist so konstruiert, dass er beim Rühren im Uhrzeigersinn mit dem laufendem Messereinsatz nicht in Kontakt kommen kann. Mit dem Rühraufsatz darf der Spatel nicht verwendet werden.
- ⊙ Bitte beachten Sie, dass die Messer nach dem Ausschalten noch für kurze Zeit nachdrehen. Dies gilt besonders bei hohen Drehgeschwindigkeiten. Greifen Sie erst in den Topf, wenn das Messer stillsteht.



### **BRANDGEFAHR**

- ⊙ Stellen Sie das Gerät vor dem Einschalten auf einen ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Untergrund.
- ⊙ Eine durchgehende Beaufsichtigung während des Betriebes ist nicht notwendig, wohl aber eine regelmäßige Kontrolle. Dies gilt insbesondere dann, wenn sehr lange Kochzeiten eingestellt sind.



### **GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung**

- ⊙ Bei heißem Inhalt des Mixbehälters darf der Deckel nur langsam und vorsichtig geöffnet werden.
- ⊙ Direkt nach dem Pürieren ist die Masse im Mixbehälter noch in Bewegung und könnte bei zu schnellem Öffnen des Deckels schwallartig austreten. Deshalb warten Sie nach dem Pürieren ca. 10 Sekunden, bevor Sie den Deckel öffnen.
- ⊙ Transportieren Sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand.
- ⊙ Warten Sie mit der Reinigung, bis das Gerät abgekühlt ist.



### **GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen**

- ⊙ Öffnen Sie den Deckel für Dampfgaraufsätze möglichst nicht während des Garvorganges, da heißer Dampf austritt.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass aus den Dampföffnungen des Deckels für Dampfgaraufsätze heißer Dampf austritt. Decken Sie diese Öffnungen nie ab, da im Gerät sonst ein Dampfstau entstehen könnte, der beim Öffnen schlagartig entweicht.
- ⊙ Wenn Sie den Deckel für Dampfgaraufsätze öffnen wollen, heben Sie ihn zunächst auf der Rückseite leicht an, damit der austretende Dampfswall von Ihnen weggeleitet wird.

### **WARNUNG vor Sachschäden**

- ⊙ Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche, z. B. Herdplatten.
- ⊙ Der Rühraufsatz darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.
- ⊙ Die Turbo-Funktion darf bei Verwendung des Rühraufsatzes nicht verwendet werden.
- ⊙ Verwenden Sie den Mixbehälter ausschließlich mit aufgesetztem Deckel, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden könnte.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht um, solange sich noch Speisen oder Teig im Gerät befinden.
- ⊙ Überfüllen Sie den Mixbehälter nicht, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden kann. Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste Unterlage.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass sich beim Dampfwaren nie zu viel oder zu wenig Wasser im Gerät befindet.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter einem Hängeschrank auf, da Dampf nach oben austritt und das Möbel beschädigen könnte.
- ⊙ Verwenden Sie ausschließlich klares Trinkwasser zur Dampferzeugung.
- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht leer, da hierdurch der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststoffsaugfüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststoffsaugfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

## **5. Lieferumfang**

- 1 Küchenmaschine mit Kochfunktion  
„Monsieur Cuisine connect“, Grundgerät **14**
- 1 Mixbehälter **5** mit:
  - Messereinsatz **19**
  - Deckel **24** für den Mixbehälter
  - Messbecher **25**
- 1 Kocheinsatz **20**
- 1 Rühraufsatz **21**
- 1 Spatel **22**
- 1 Dampfgaraufsatz, bestehend aus:
  - Dampfgaraufsatz, tief **3**
  - Dampfgaraufsatz, flach **2**
  - Deckel für Dampfgaraufsätze **1**
- 1 Bedienungsanleitung (online)
- 1 Kurzanleitung und Sicherheitshinweise (gedruckt)

## 6. Erstes Einschalten und Verbinden mit dem Internet

Sie können Ihren „Monsieur Cuisine connect“ jederzeit und ohne Einschränkungen auch ohne eine Internetverbindung benutzen. Die Verbindung mit dem Internet dient lediglich der Erweiterung der Rezeptanzahl auf Ihrem Gerät und der Anmeldung zu Ihrem Kundenkonto.

### So finden Sie Informationen zu Ihrem WLAN-Netz!

Für den Fall, dass Sie nicht sicher sind, wie Ihr WLAN-Netz oder das Passwort heißt, hier einige Tipps, wo Sie die Informationen finden können.

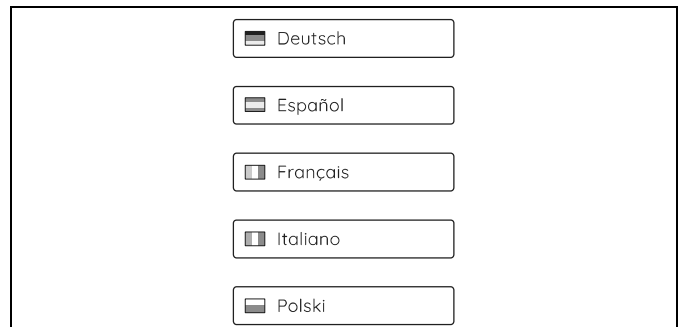
- Schauen Sie auf die Rückseite oder die Unterseite Ihres Routers. Dort finden Sie in der Regel alle Informationen, die Sie benötigen.
- Schauen Sie in die Unterlagen, die Sie von Ihrem Netzwerkanbieter erhalten haben.
- Name des WLAN-Netzes:  
Das ist meistens genannt unter „WLAN-Name“ oder „SSID-Name“ oder einer Kombination aus beidem „WLAN-Name (SSID)“. Dahinter steht dann der Name. Wenn Sie diesen in der Liste des „Monsieur Cuisine connect“ sehen, tippen Sie darauf.
- Name des Passwortes:  
Das steht in der Regel unter „Name WLAN-Passwort“ oder „WLAN-Schlüssel“. Meist folgt in Klammern dann noch WPA, WPA2 oder Ähnliches; das ist die Verschlüsselungsart. Dahinter steht dann das Passwort, meistens als Kombination von Zahlen und Buchstaben oder nur als Zahlen.

### Allgemeines zur WLAN-Verbindung

- Eine Anmeldung in Ihrem WLAN-Netz ist nur beim ersten Verbindungsaufbau notwendig oder wenn Sie Änderungen an Ihrem WLAN-Netz vorgenommen haben.
- Ihr „Monsieur Cuisine connect“ merkt sich ein Netzwerk, mit dem er einmal verbunden war und stellt die Verbindung automatisch wieder her.
- In der Regel muss bei der ersten Verbindung ein Passwort eingegeben werden. Nur für den ungewöhnlichen Fall, dass Ihr Netzwerk ungesichert ist, muss kein Passwort eingegeben werden.

## Das erste Einschalten

1. Verbinden Sie den Netzstecker **16** mit einer geeigneten Steckdose. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.
2. Ziehen Sie nur soviel Kabel wie notwendig aus dem Kabelfach **17**.
3. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter **7** hinten rechts auf **I**:  
- Der Bildschirm **8** beginnt zu leuchten.
4. Es erscheint der Bildschirm, in dem Sie die Sprache wählen. Drücken Sie auf das Feld mit der gewünschten Sprache.



5. Im nächsten Fenster erscheint unsere Datenschutzerklärung. Schieben Sie diese mit dem Finger nach oben, um den restlichen Text zu lesen. Nach dem Lesen drücken Sie auf die Taste *Zur Kenntnis genommen*.
6. Nach einigen Sekunden erscheint ein Fenster, das Sie auffordert, sich mit dem Internet zu verbinden.
  - Tippen Sie mit dem Finger auf dem Bildschirm auf *Überspringen*, wenn Sie keine Verbindung mit dem Internet wünschen. Es erscheint ein Tutorial, das die Grundfunktionen erklärt. Dieses können Sie starten oder abbrechen.
  - Drücken Sie *Weiter*, um eine Internetverbindung aufzubauen.



7. Es erscheint eine Liste mit allen sichtbaren WLAN-Netzen.
  - Beim ersten Aufrufen wird automatisch nach WLAN-Netzen gesucht.
  - Gefundene WLAN-Netze werden in einer Liste eingeblendet.
  - Es werden alle sichtbaren WLAN-Netze angezeigt.
8. Durch Wischen mit dem Finger auf dem Bildschirm blättern Sie in der Liste herauf und herunter.
9. Tippen Sie mit einem Finger auf Ihr WLAN-Netz.

10. 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.
11. Nach der Eingabe drücken Sie im oberen Fenster auf *Verbinden*. Der Verbindungsaufbau wird gestartet.
12. Nach dem Verbinden wird das aktive WLAN-Netz farbig dargestellt. Unter dem Namen des Netzes erscheint klein *Verbunden*.  
Tippen Sie auf *Weiter*.
13. Nun folgen 2 Fenster, in denen wir um Ihr Einverständnis bitten, die Benutzerdaten des „Monsieur Cuisine connect“ zu erhalten, auszuwerten und an einen Partner weiterleiten zu dürfen. Genauere Informationen erhalten Sie unter dem Link *Datenschutzerklärung*.  
Drücken Sie in jedem Fenster auf:
  - *Ablehnen*: Die Daten werden nicht ausgelesen.
  - *Erlauben*: Das Einverständnis zur Datenerhebung in dem beschriebenen Umfang wird erteilt.
14. In dem folgenden Fenster geht es um Ihr Mitgliedskonto. Sie können wählen zwischen:
  - *Bestehendes Konto nutzen*: Wenn Sie auf die Taste mit dem Häkchen drücken, können Sie sich bei Ihrem bestehendem Konto anmelden. Geben Sie die E-Mail-Adresse und das Passwort ein.
  - *Neues Konto einrichten*: Wenn Sie diesen Punkt aktivieren, können Sie ein neues Konto einrichten. Das Programm führt Sie durch die Anmeldung. Am Ende des Prozesses erhalten Sie eine E-Mail.
  - *Überspringen*: Es erscheint ein Tutorial, das Ihnen die Grundfunktionen vorstellt.
15. Klicken Sie auf den Link in der E-Mail, um Ihr neues Konto aktivieren zu können.
16. Geben Sie im Gerät die E-Mail-Adresse und das Passwort ein und drücken *Login*. Sie erhalten eine Bestätigung der Anmeldung.
  - 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.

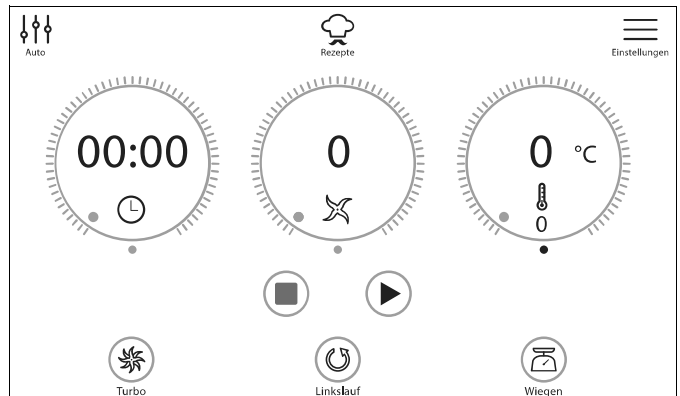
17. Drücken Sie *Weiter*. Im nächsten Fenster können Sie Newsletter abonnieren. Schieben Sie dazu einen oder beide Schiebeschalter nach rechts.

---


**HINWEIS:** Wenn Sie keinen Newsletter abonnieren wollen, verlassen Sie das Menü ohne etwas zu ändern.

---

18. Drücken Sie *Weiter*. Es erscheint ein Tutorial, das Ihnen die Grundfunktionen vorstellt. Starten Sie es durch Drücken von *Start* oder tippen Sie auf *X*, um es abzubrechen.
19. Es erscheint das Startmenü unten.



## 7. Funktionen im Überblick



Taste/ Arbeitswerkzeug	Funktion	Hinweise
<b>TARA</b> / Wiegen <b>34</b>	grammgenaues Wiegen mit Tara-Funktion (auf 0 stellen, um weitere Zutaten abzuwiegen)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- bis zu 5.000 g</li> <li>- arbeitet nur im Ruhezustand, nicht während des Betriebes</li> </ul>
 Linkslauf <b>36</b>	schonendes Rühren von Lebensmitteln, die nicht zerkleinert werden sollen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Geschwindigkeit 1 - 3</li> </ul>
<b>Turbo</b> <b>38</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Taste drücken, um auf die höchste Geschwindigkeit zu schalten, z. B. um Nüsse, kleine Mengen Kräuter oder Zwiebeln zu zerkleinern.</li> <li>- Die Taste muss gedrückt bleiben, solange sie aktiv sein soll.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Funktion ist gesperrt, wenn die Lebensmitteltemperatur im Mixbehälter über 60 °C beträgt</li> <li>- bei Flüssigkeiten: bis maximal 2,5 Liter</li> <li>- nicht verwenden mit dem Rühraufsatz <b>21</b></li> </ul>
Messereinsatz <b>19</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zum Zerkleinern, Hacken, Pürieren</li> <li>- zum Zerkleinern von Eiswürfeln</li> <li>- für das Programm <b>KNETEN</b></li> <li>- mit der Funktion <b>LINKSLAUF</b> zum schonenden Rühren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- muss immer eingesetzt sein, um den Mixbehälter <b>5</b> abzudichten</li> <li>- Lebensmittel ggf. vorher in Stücke von ca. 3 - 4 cm Kantenlänge zerkleinern</li> </ul>
Rühraufsatz <b>21</b>	für dünnflüssige Lebensmittel <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sahne schlagen (mindestens 200 g)</li> <li>- Eiweiß schlagen (mindestens 4 Stück)</li> <li>- Emulgieren (z. B. Mayonnaise)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden</li> <li>- darf nicht mit der Funktion <b>Turbo</b> verwendet werden</li> </ul>
Kocheinsatz <b>20</b>	zum Kochen und Dünsten	mindestens 500 ml Wasser in den Mixbehälter <b>5</b> geben
<b>KNETEN</b> <b>44</b>	zum Kneten von Teigen mit dem Messereinsatz <b>19</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Es können maximal 500 g Mehl für schwere Teige verwendet werden.</li> <li>- Es können maximal 600 g Mehl für leichte Teige (z. B. Rührteig) verwendet werden.</li> </ul>
<b>DAMPFGAREN</b> <b>43</b>	Programm zum schonenden Dampfgaren mit den Dampfgaraufsätzen <b>2</b> und <b>3</b> , insbesondere für Gemüse, Fisch und Fleisch	auch möglich mit dem Kocheinsatz <b>20</b>
<b>ANBRATEN</b> <b>42</b>	zum leichten Anbraten von Lebensmitteln, z. B. Fleisch oder Zwiebeln	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kleine Mengen, in Stücke geschnitten</li> <li>- Hackfleisch bis 1000 g (500 g beim Anbraten - bis zu 1000 g beim Verrühren)</li> </ul>
CookingPilot <b>31</b> (Rezepte für geführtes Kochen)	Die einzelnen Arbeitsschritte zu einem Rezept werden Ihnen Schritt für Schritt im Bildschirm angezeigt.	Die Funktion ist möglich für die Rezepte im Gerät als auch für die Rezepte, die Sie auf das Gerät heruntergeladen haben.

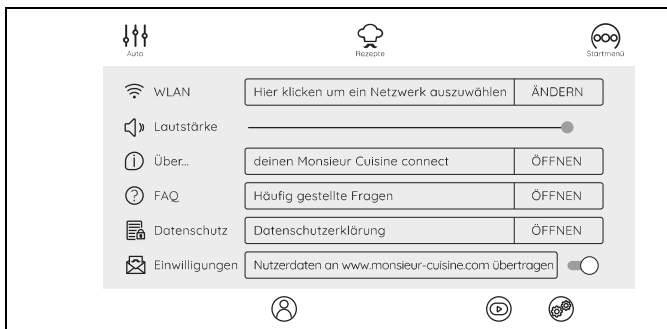
## 8. Licht-, Ton- und Bildsignale

Der „Monsieur Cuisine connect“ gibt Ihnen über verschiedene Signalarten Informationen zu dem Zustand des Gerätes, über den Abschluss einer Funktion sowie Warnungen vor möglichen Fehlbehandlungen.

### 8.1 Lautstärke der Tonsignale einstellen

So regeln Sie die Lautstärke oder schalten den Ton aus:

1. Tippen Sie im Bildschirm auf die Taste .
2. Falls das Menü unten im Bild nicht gleich angezeigt wird, tippen Sie auf .



3. Im nächsten Fenster sehen Sie den Punkt *Lautstärke*. Rechts daneben ist ein Schieberegler. Tippen Sie auf den Punkt und bewegen Sie ihn nach links oder rechts.
  - ganz nach rechts: maximale Lautstärke
  - nach links: Ton leiser
  - ganz nach links: Ton aus

### 8.2 Übersicht über die Signale

Signal erscheint	Bedeutung
<b>Tonsignale</b>	
Beim Einschalten	Mit dem Erscheinen des Hauptmenüs ertönt ein Signal, das die Betriebsbereitschaft anzeigt.
Drehen des Deckels oder Dampfgaraufsatzes	Der Ton zeigt an, dass der Sicherheitsschalter aktiviert oder deaktiviert wurde.
Bildschirmhinweise	Automatisch eingeblendete Bildschirmhinweise werden von einem Tonsignal begleitet.
<b>LED-Ring</b>	
aus	Gerät ausgeschaltet oder in Standby
leuchtet dauerhaft weiß	Gerät ist eingeschaltet oder Vorgang auf Pause gestellt
weiß, pulsierend	Kochvorgang aktiv, Aufheizen aktiv
blinkt 3x grün	Vorgang beendet
blinkt 3x rot	Bildschirmdialog erscheint
<b>Bildschirmhinweise</b>	
vor dem Umschalten in Standby	Drücken Sie die Taste im Bildschirm, damit das Gerät aktiv bleibt.
beim Abbrechen eines Vorganges	Mit den Bildschirmtasten bestätigen oder verwerfen Sie Ihren vorherigen Befehl.

## 9. Auspacken und Aufstellen

Bei der Produktion bekommen viele Teile einen dünnen Ölfilm zu ihrem Schutz. Betreiben Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch nur mit Wasser, damit eventuell vorhandene Rückstände verdampfen können.

**HINWEIS:** Bei den ersten Benutzungen kann es durch die Erhitzung des Motors zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist unbedenklich. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
3. **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 38).
4. Bringen Sie einmal 3 Liter Wasser in dem Mixbehälter **5** zum Kochen und schütten es anschließend weg (siehe "Temperatur einstellen" auf Seite 21).
5. Stellen Sie das Gerät **14** auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.

### VORSICHT:

- ⊙ Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Arbeitsfläche. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste Unterlage.

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

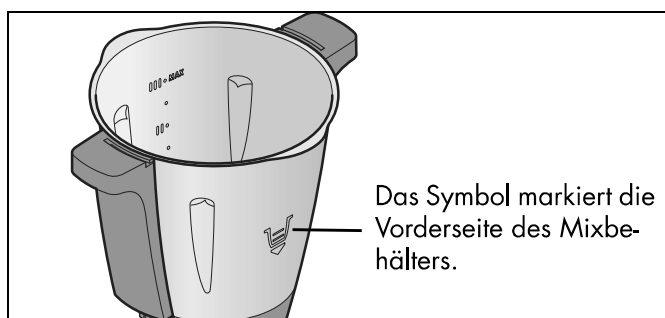
## 10. Mixbehälter verwenden

### Einsatzbereich:

Der Mixbehälter **5** eignet sich z. B. zum Mixen von Flüssigkeiten, zum Herstellen von Smoothies, zum Zerkleinern von Eiswürfeln und Nüssen, zum Pürieren von gegartem oder weichem Gemüse und Obst.

**HINWEIS:** In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen wie Mixen, Zerkleinern und Dampfgaren beschrieben.

### 10.1 Markierungen im Mixbehälter



Der Mixbehälter **5** besitzt auf der Innenseite Markierungen für die Füllmenge:

- Unterste Markierung: ca. 0,5 Liter
- Markierung I: ca. 1 Liter
- Mittlere Markierung: ca. 1,5 Liter
- Markierung II: ca. 2 Liter
- obere Markierung: ca. 2,5 Liter
- Markierung III: ca. 3 Liter, entspricht der maximal zulässigen Füllmenge

### VORSICHT:

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

**HINWEIS:** Bei einigen Arbeiten sollte sich nicht zu wenig Flüssigkeit im Mixbehälter **5** befinden, damit das Gerät einwandfrei funktionieren kann. So sollten Sie z. B. beim Sahneschlagen mindestens 200 ml und beim Aufschlagen von Eiweiß mindestens das Eiweiß von 4 Eiern verwenden.

## 10.2 Messereinsatz einsetzen und entnehmen

Der Messereinsatz **19** dient dem Zerkleinern von Lebensmitteln.

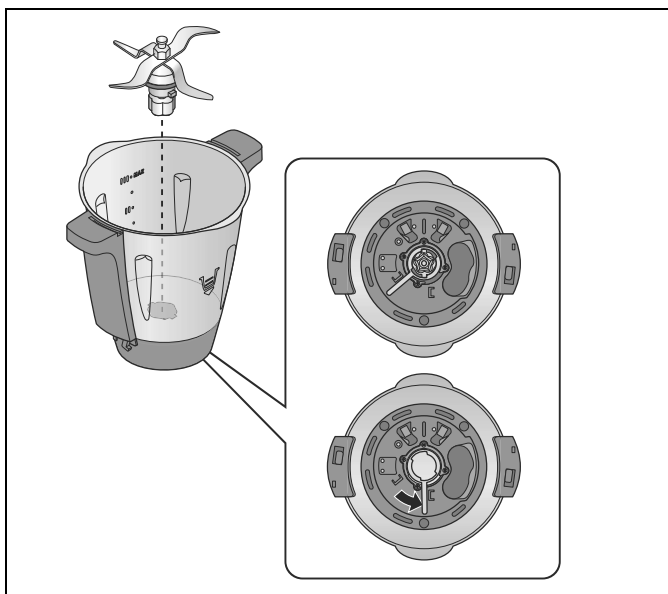
Der Mixbehälter **5** darf nie ohne Messereinsatz **19** verwendet werden, da der Messereinsatz **19** den Mixbehälter **5** unten abdichtet.




### 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.

Um den Messereinsatz **19** zu entnehmen, gehen Sie so vor:



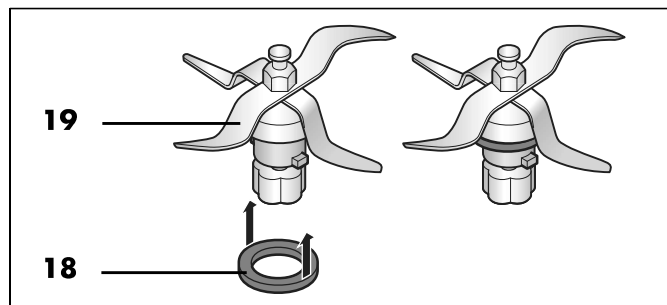
1. Legen Sie den Mixbehälter **5** waagrecht hin.
2. Drücken Sie den Entriegelungshebel **27** auf der Unterseite des Mixbehälters **5**, sodass er auf das Symbol für das geöffnete Schloss zeigt. 
3. Ziehen Sie den Messereinsatz **19** vorsichtig nach oben heraus.


Um den Messereinsatz **19** einzusetzen, gehen Sie so vor:

4. Legen Sie den Mixbehälter **5** waagrecht hin.
5. Setzen Sie den Messereinsatz **19** von oben ein. Beachten Sie, dass die beiden Nocken am Fuß des Messereinsatzes **19** durch die beiden Aussparungen im Boden des Mixbehälters **5** gesteckt werden müssen.

### VORSICHT:

- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Dichtung **18** korrekt auf dem Messereinsatz **19** sitzt, da sonst Inhalt auslaufen könnte.



6. Um den Messereinsatz **19** zu verriegeln, betätigen Sie den Entriegelungshebel **27** auf der Unterseite des Mixbehälters **5**, sodass er auf das Symbol für das geschlossene Schloss zeigt. 

**HINWEIS:** Zerkleinern Sie große Stücke in kleinere mit einer Kantenlänge von etwa 3 - 4 cm, bevor Sie sie in den Mixbehälter geben. Größere Stücke könnten sich sonst in den Messern verklemmen.

## 10.3 Mixbehälter einsetzen

1. Setzen Sie den Mixbehälter **5** in die Aufnahme **11**. Die Vorderseite mit der Topfmarkierung zeigt zu Ihnen.
2. Drücken Sie den Mixbehälter **5** leicht nach unten, bis die blumenförmige Nabe des Messereinsatzes **19** in die Messeraufnahme **12** greift.

### HINWEISE:

- Wenn sich der Mixbehälter **5** nicht nach unten drücken lässt, müssen Sie etwas „wackeln“, damit die blumenförmige Nabe des Messereinsatzes **19** im Mixbehälter **5** in die Messeraufnahme **12** gleitet.
- Wenn der Mixbehälter **5** nicht korrekt eingesetzt ist, verhindert ein Sicherheitsmechanismus die Funktion des Gerätes.



## 10.4 Rühraufsatz einsetzen und entnehmen

Der Rühraufsatz **21** dient zum Vermengen von dünnflüssigen Lebensmitteln, zum Sahne schlagen, Eiweiß schlagen, Emulgieren (z. B. Mayonnaise).

Der Rühraufsatz **21** wird auf den Messereinsatz **19** gesteckt:

- Die Flügel des Rühraufsatzes **21** befinden sich in den Messerzwischenräumen.
- Für weitere Hinweise: siehe „Funktionen im Überblick“ auf Seite 13.

### VORSICHT:

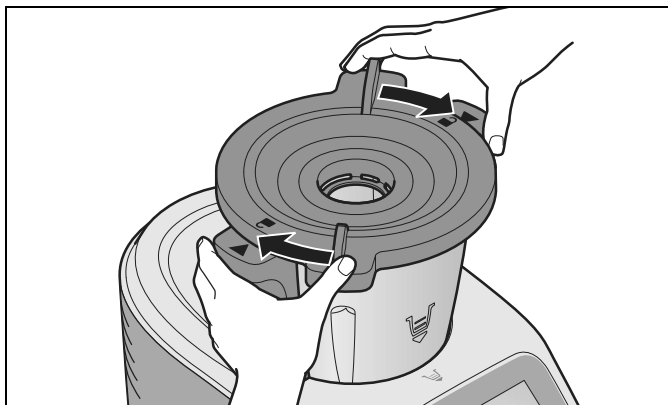
- ⊙ Der Rühraufsatz **21** darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.
- ⊙ Die Turbo-Taste **38** darf nicht verwendet werden, wenn der Rühraufsatz **21** verwendet wird.
- ⊙ Bei Verwendung des Rühraufsatzes **21** darf der Spatel **22** nicht verwendet werden, da er in den Rühraufsatz **21** gelangen könnte.
- ⊙ Achten Sie bei der Zugabe von Lebensmitteln darauf, dass diese den Rühraufsatz **21** nicht blockieren.

Um den Rühraufsatz **21** zu entnehmen, ziehen Sie ihn nach oben ab. Falls er hakt, drehen Sie ihn etwas.

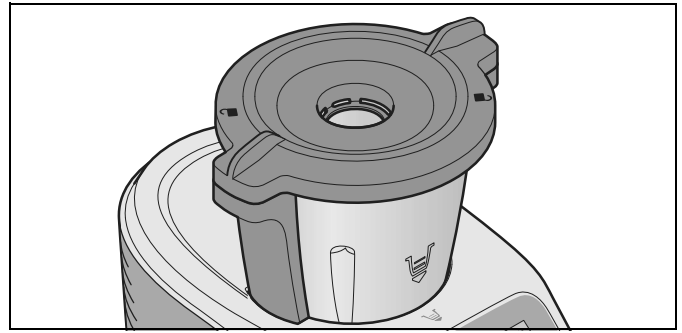
## 10.5 Deckel des Mixbehälters aufsetzen

**HINWEIS:** Der Deckel **24** für den Mixbehälter darf erst aufgesetzt werden, wenn der Mixbehälter **5** korrekt in das Grundgerät **14** eingesetzt wurde. Wenn Sie den Deckel zuerst aufsetzen, kann der Mixbehälter nicht mehr in das Grundgerät eingesetzt werden.

1. Setzen Sie den Deckel **24** für den Mixbehälter so auf, dass die Schlosssymbole gegenüber den Pfeilen auf dem Mixbehälter **5** sind.



2. Drücken und drehen Sie den Deckel **24** mit beiden Händen im Uhrzeigersinn. Erst wenn der Deckel **24** richtig verschlossen ist, kann das Gerät starten. Ein Tonsignal zeigt an, dass das Gerät betriebsbereit ist.



### HINWEISE:

- Um das Schließen des Deckels etwas einfacher zu machen, geben Sie einige Tropfen Öl auf ein Tuch und reiben die Dichtung **23** damit ein.
- Das Gerät lässt sich nur starten, wenn der Deckel **24** korrekt aufgesetzt ist.

## 10.6 Messbecher als Deckel für die Einfüllöffnung

Der Messbecher **25** dient gleichzeitig als Verschluss für den Mixbehälter **5** und zum Abmessen von Zutaten (20 ml bis 100 ml).

- Um den Mixbehälter **5** zu verschließen, setzen Sie den Messbecher **25** mit der Öffnung nach unten in den Deckel **24** und verriegeln ihn, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen. Er rastet hörbar ein.

### VORSICHT:

- ⊙ Bevor Sie den Messbecher **25** abnehmen, müssen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 1, 2 oder 3 reduzieren, damit keine Lebensmittel herausgeschleudert werden können.
- Um Zutaten einzufüllen, kann der Messbecher **25** kurz abgenommen werden.
- Um Zutaten abzumessen, drehen Sie den Messbecher **25** um und geben die Lebensmittel hinein. Die Werte können in ml abgelesen werden.

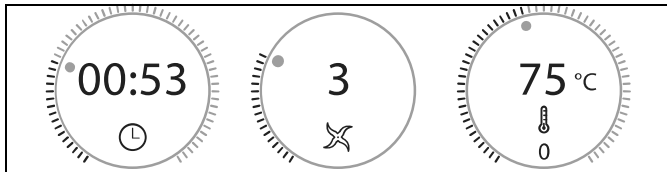
## 10.7 Kochen und Dünsten mit dem Kocheinsatz

- Füllen Sie mindestens 500 ml Wasser in den Mixbehälter **5**. Geben Sie höchstens so viel Wasser in den Mixbehälter **5**, dass bei Zugabe der Lebensmittel die maximale Füllmenge von 3 Liter nicht überschritten wird.
  - Wenn die gesamten Lebensmittel mit Wasser bedeckt sind, werden sie gekocht.
  - Wenn die Lebensmittel nicht vollständig mit Wasser bedeckt sind, werden sie gedünstet.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Kocheinsatz **20**.

**HINWEIS:** Achten Sie darauf, dass der Füllstand die Markierung **MAX** nicht übersteigt.

- Setzen Sie den Kocheinsatz **20** in den Mixbehälter **5**.
- Verschließen Sie den Mixbehälter **5** mit dem Deckel **24** und dem Messbecher **25**.
- Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **7** ein.
- Stellen Sie die gewünschte Zeit am Anzeigeregler **29** ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur am Anzeigeregler **32** ein, z. B. 100 °C zum Kochen.

Im Bildschirm **8** werden die eingestellte Zeit und die gewählte Temperatur angezeigt.



- Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 1 für eine gleichmäßige Verteilung der Wärme im Wasser.
- Drücken Sie die Taste ► **35**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal.
- Drücken Sie den Ein-/Ausschalter **7**, um das Gerät auszuschalten.

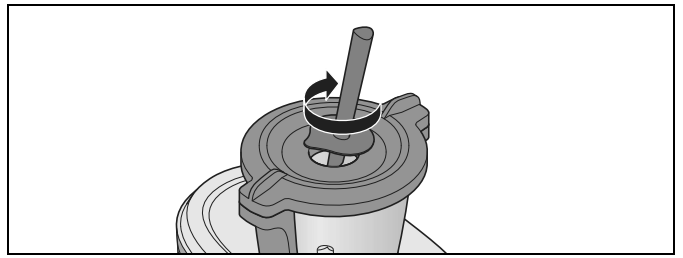
## 10.8 Spatel verwenden

Der Spatel **22** dient zum Umrühren von Zutaten und zum Entnehmen des Kocheinsatzes **20**.

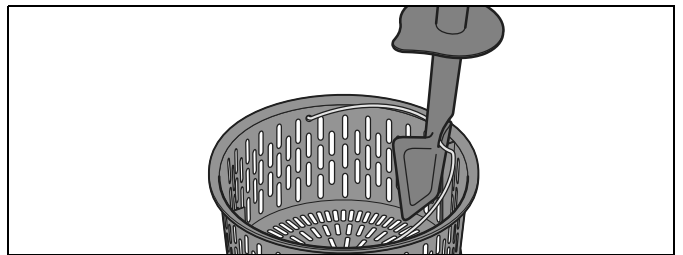
### VORSICHT:

- Der Spatel **22** darf nicht benutzt werden, wenn der Rühraufsatz **21** eingesetzt ist. Der Spatel **22** könnte sich sonst im Rühraufsatz **21** verfangen.
- Benutzen Sie kein anderes Küchenwerkzeug, um die Zutaten zu verrühren. Das Werkzeug könnte in die Messer geraten und zu Schäden führen.

- Rühren Sie grundsätzlich **im Uhrzeigersinn** um. Der Spatel **22** ist so konstruiert, dass er beim Rühren im Uhrzeigersinn auch bei laufendem Messereinsatz **19** nicht mit diesem in Kontakt kommen kann.



- Mit dem Haken an der Rückseite des Spatels **22** lässt sich der heiße Kocheinsatz **20** entnehmen, ohne ihn direkt berühren zu müssen. Haken Sie einfach den Metallbügel des Kocheinsatzes **20** ein und ziehen ihn nach oben heraus.



Hinweise zum Wechseln der Spitze und zum Reinigen, (siehe "Spatel reinigen, prüfen und austauschen" auf Seite 39).

## 10.9 Mixbehälter entnehmen



### GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- Bei heißem Inhalt des Mixbehälters **5** darf der Deckel **24** nur langsam und vorsichtig geöffnet werden.
- Direkt nach dem Pürieren ist die Masse im Mixbehälter noch in Bewegung und könnte bei zu schnellem Öffnen des Deckels schwallartig austreten. Deshalb warten Sie nach dem Pürieren ca. 10 Sekunden, bevor Sie den Deckel öffnen.

- Drücken und drehen Sie den Deckel **24** mit beiden Händen gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn dann ab.
- Nehmen Sie den Mixbehälter **5** nach oben heraus.

## Rühren, Pürieren und Aufschlagen

Lebensmittel	Menge	Stufe	Zeit
Schlagsahne steif schlagen	200 g	4	1 - 1:30 Minuten unter Sichtkontakt
Rohe Früchte pürieren	250 g	9	1 Minute
Rohes Gemüse pürieren	250 g	9	1 Minute
Gegartes Gemüse pürieren	250 g	9	45 Sekunden

## 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	5	10 Sekunden
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.

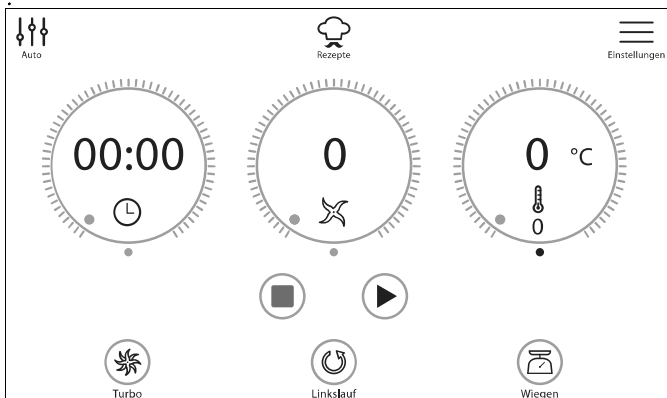
### 11.1 Stromversorgung

- Verbinden Sie den Netzstecker **16** mit einer geeigneten Steckdose. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.
- Ziehen Sie nur soviel Kabel wie notwendig aus dem Kabelfach **17**.

### 11.2 Gerät ein- und ausschalten

**HINWEIS:** Das erste Einschalten ist im Kapitel "Erstes Einschalten und Verbinden mit dem Internet" auf Seite 11 beschrieben.

- Stellen Sie den Ein-/Ausschalter **7** hinten rechts auf **I**:
  - Der Bildschirm **8** beginnt zu leuchten.
  - Nach einiger Zeit ertönt ein Signal und es erscheint das Startmenü auf dem Bildschirm.



- Stellen Sie den Ein-/Ausschalter **7** auf der Rückseite auf **0**, um das Gerät auszuschalten.

### 11.3 Bildschirm

Im Bildschirm **8** werden alle Einstellungen und Betriebswerte angezeigt. Im Schlafmodus ist der Bildschirm dunkel und verbraucht weniger Energie. Das Gerät ist aber mit dem Ein-/Ausschalter **7** eingeschaltet.

Wenn keine Funktion aktiv ist und ca. 5 Minuten keine Bedienung erfolgt, ertönt ein Signalton. Zusätzlich erscheint im Bildschirm **8** ein Dialogfeld, in dem die Zeit bis zum Umschalten in den Schlafmodus heruntergezählt wird.

- Drücken Sie die Taste des Dialogfeldes, damit das Gerät aktiv bleibt.
- Befindet sich das Gerät im Schlafmodus, drücken oder drehen Sie einfach den Drehregler **9**, 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 **8** und den Drehregler **9**.

### Der Bildschirm

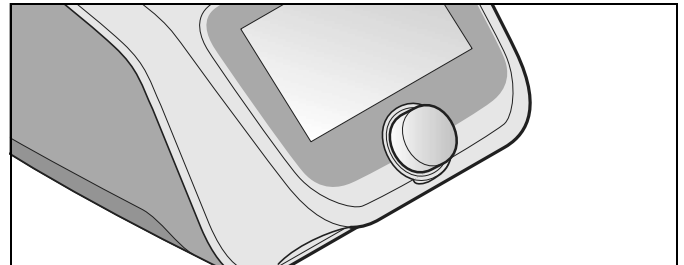
Der Touchscreen des Bildschirms **8** reagiert, genau wie z. B. ein Smartphone, auf Berührungen der Oberfläche. Ein Steuern mit Handschuhen ist nicht möglich. Für ein einwandfreies Arbeiten ist ein sauberer Bildschirm notwendig. Fassen Sie den Bildschirm deshalb nicht mit nassen oder klebrigen Fingern an.



- Einstellungen nehmen Sie durch Berühren von Tasten oder Wischbewegungen vor.

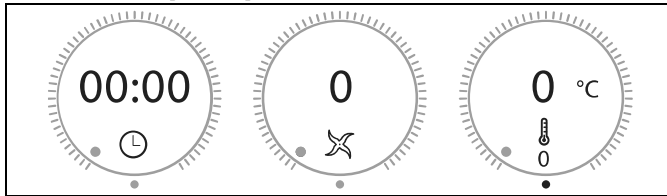
**HINWEIS:** Es kann sein, dass der Bildschirm auch auf Berührungen mit bestimmten Stoffen reagiert. Wischen Sie ihn deshalb möglichst nicht ab, wenn ein Programm läuft. Es könnten Werte verstellt werden.

### Der Drehregler






- Mit dem Drehregler **9** nehmen Sie Einstellungen vor. Die Einstellungen werden in der Regel sofort im Bildschirm **8** angezeigt. So können Sie 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.
- Das Drücken des Drehreglers bewirkt ein Aktivieren der markierten Funktion.

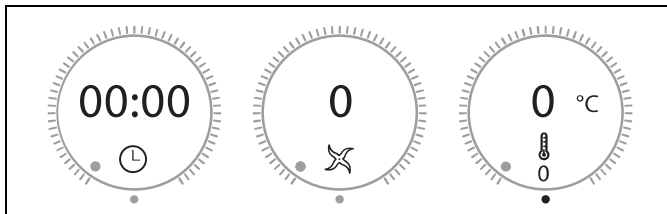
## Die Anzeigeregler



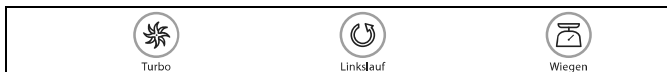
In dieser Anleitung heißen die drei Kreise oben im Bild Anzeigeregler. Es handelt sich dabei um Schaltflächen/Tasten sowie Anzeigeflächen und Regler - daher der Name Anzeigeregler.

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.

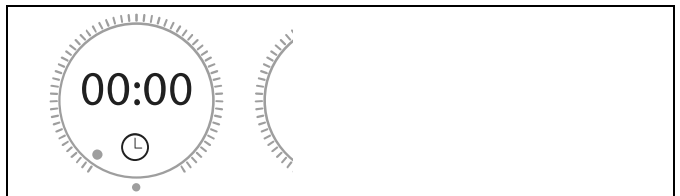


- Die Anzeigeregler haben verschiedene Funktionen:
  - Drücken und Drehen: Dabei zeichnen Sie mit dem Finger den äußeren Rand kreisförmig nach. Die Werte werden verändert und angezeigt.
  - Anzeigen der jeweiligen Werte: Im Bild oben wären das die Zeit, die Geschwindigkeit und die Temperatur.



- Das Drücken dieser drei Tasten schaltet auf die unter den Tasten genannte Funktion.

## 11.5 Zeit einstellen



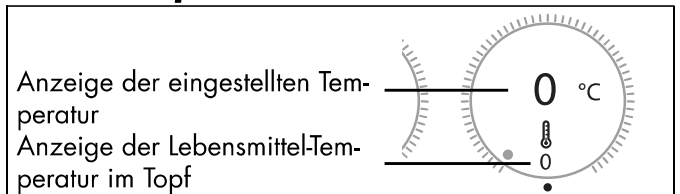
Mit diesem Anzeigeregler stellen Sie durch Drehen ein, wie lange der Kochprozess bzw. die Verarbeitung dauern soll:

- Zeitregler im Uhrzeigersinn drehen: Zeit erhöhen
- Zeitregler gegen den Uhrzeigersinn drehen: Zeit verringern
- Die einstellbare Zeit liegt zwischen 1 Sekunde und 99 Minuten.
- Die Einstellung erfolgt in folgenden Schritten:
  - bis 1 Min. in Sekundenschritten,
  - ab 1 Min. bis 5 Min. in 10-Sekunden-Schritten,
  - ab 5 Min. bis 20 Min. in 30-Sekunden-Schritten,
  - ab 20 Min. bis 99 Min. in Minutenschritten.
- Die eingestellte Zeit wird im Bildschirm **8** angezeigt.



- Nach Funktionsstart wird oben die Zeit rückwärts gezählt und unten wird die eingestellte Zeit angezeigt.
- Wurde keine Zeit vorgegeben, läuft die Zeitanzeige von 0 Sekunden (00:00) bis 99 Minuten (99:00) hoch. Danach stoppt das Gerät.
- Während des Betriebes kann die Zeit geändert werden.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist,
  - stoppt das Gerät,
  - ertönt ein Signalton,
  - blinkt der LED-Ring kurz grün und leuchtet dann weiß.

## 11.6 Temperatur einstellen



Mit diesem Anzeigeregler stellen Sie durch Drehen die Gartemperatur ein:

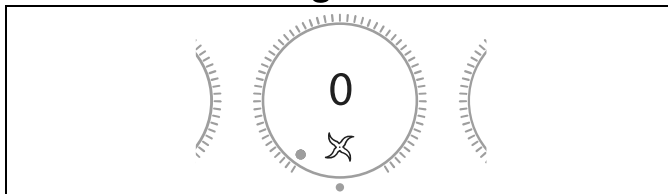
- Die einstellbare Temperatur liegt zwischen 37 °C und 130 °C.
- Folgende Temperaturen können in °C gewählt werden: 37, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 85, 90, 95, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130.

- Die eingestellte Temperatur wird in der Mitte des Anzeigenreglers angezeigt.
- Die Ist-Temperatur wird unten in dem Anzeigenregler angezeigt.
- Zum Starten des Aufheizvorganges sollte eine Geschwindigkeitsstufe gewählt und eine Zeiteinstellung vorgenommen werden.
- Während des Aufheizens kann die Anzeige der Lebensmitteltemperatur stark schwanken.
- Während des Betriebes kann die Temperatur geändert werden.
- Für weitere Hinweise: siehe „Funktionen im Überblick“ auf Seite 13.
- Die eingestellte Geschwindigkeitsstufe wird im Bildschirm **8** angezeigt.
- Während des Betriebes kann die Geschwindigkeitsstufe geändert werden.
- Im Programm Dampfgaren kann keine Geschwindigkeit gewählt werden.
- Wenn Sie während des Betriebes die Geschwindigkeit auf 0 ändern, hält das Gerät an. Um weiterzuarbeiten, wählen Sie eine Geschwindigkeit und drücken die Taste ► **35**.
- Wenn eine Temperatur gewählt wurde, stehen nur die Geschwindigkeitsstufen 1 - 3 zur Verfügung.

#### HINWEISE:

- Sobald Sie eine Temperatur einstellen, wird die Geschwindigkeit ggf. auf Stufe 3 zurückgestellt.
- Wenn Sie direkt nach dem Kochen (z. B. einer Suppe) pürieren wollen, drehen Sie zuerst die Temperatur auf 0 und stellen dann die Geschwindigkeit ein.

## 11.7 Geschwindigkeit einstellen



Mit diesem Anzeigenregler stellen Sie durch Drehen die Geschwindigkeit ein:

- Die Geschwindigkeit ist in 10 Stufen einstellbar:
  - Stufe 1 - 4: für Rühraufsatz **21**;
  - Stufe 1 - 10: für Messereinsatz **19**.
- 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 15 Minuten gewählt werden.

#### VORSICHT:

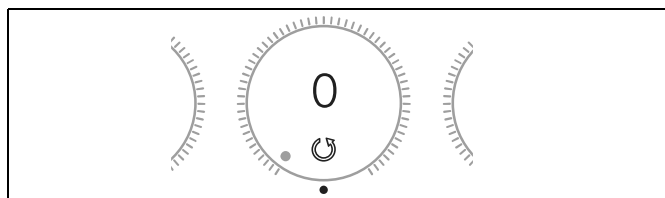
- ⊙ Der Rühraufsatz **21** darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden. Im Bildschirm **8** erscheint eine entsprechende Anzeige.
- ⊙ Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 dürfen sich maximal 2,5 Liter im Mixbehälter **5** befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden kann (siehe "Turbo-Funktion" auf Seite 23). Bei kleineren Geschwindigkeitsstufen als 10 darf der Mixbehälter **5** bis zum Maximum von 3 Litern gefüllt sein.

#### 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:

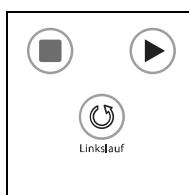
- Softstart ist aktiv bei Lebensmittel-Temperaturen ab 60 °C.

## 11.8 Linkslauf



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

- Durch Drücken der Taste ⌚ **36** kann die Drehrichtung des Messereinsatzes **19** 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.



- ⌚ **36** drücken, um den Linkslauf zu aktivieren. Solange die Funktion aktiviert ist, erscheint das Symbol unten in dem Anzeigenregler.
- ✂ **36** drücken, um den Linkslauf zu deaktivieren.