

# SILVERCREST®



## **MONSIEUR CUISINE SMART SKMS 1200 A1**

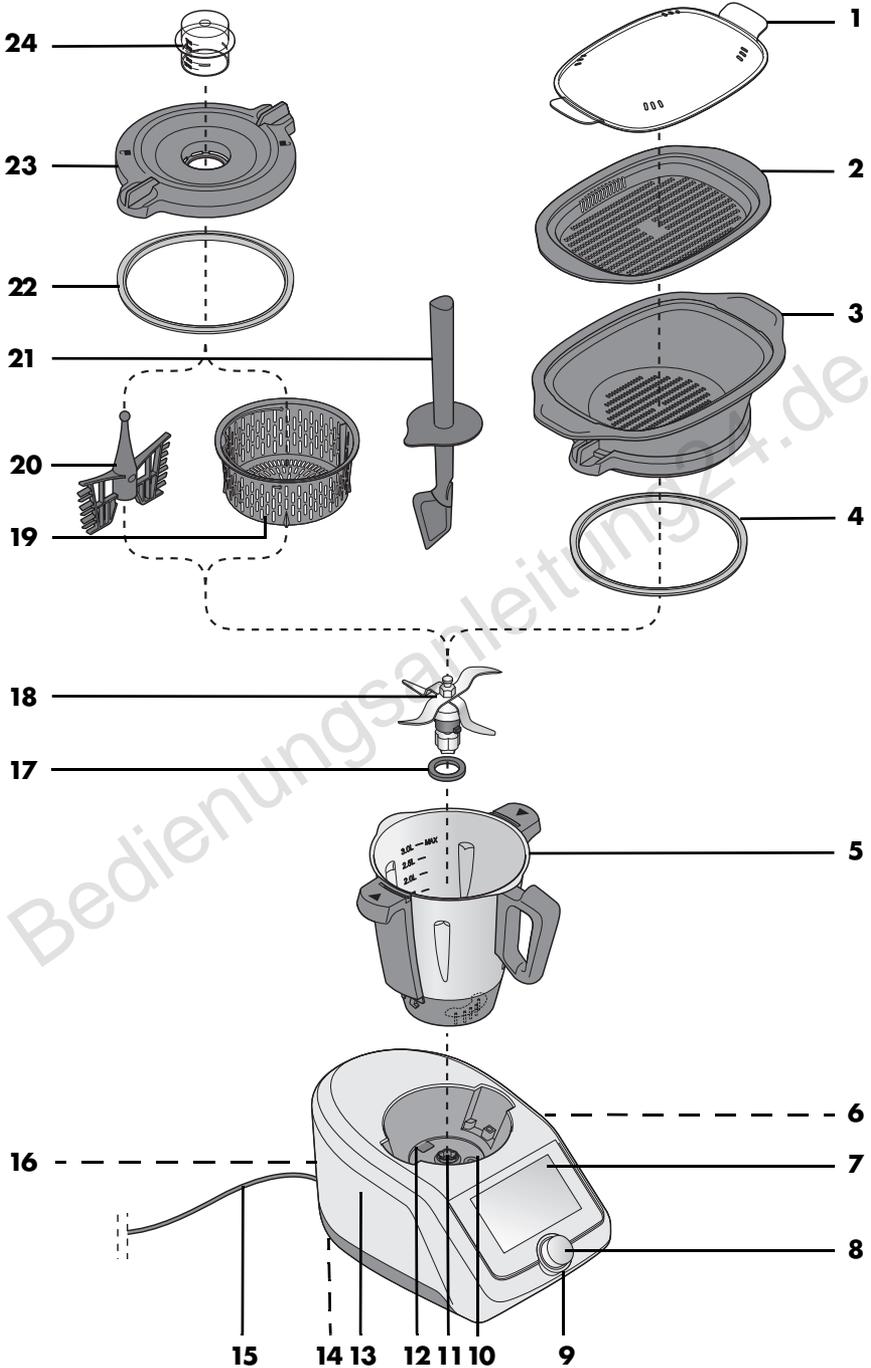
**DE AT** Bedienungsanleitung

**MONSIEUR CUISINE SMART**

**IAN 389506\_2201**

**AT**

# Übersicht



# Inhalt

<b>1. Übersicht</b>	<b>5</b>
<b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>7</b>
<b>3. Sicherheitshinweise</b>	<b>8</b>
<b>4. Lieferumfang</b>	<b>12</b>
<b>5. Auspacken und Aufstellen</b>	<b>13</b>
<b>6. Erstes Einschalten und Verbinden mit dem Internet</b>	<b>14</b>
<b>7. Verbinden mit einer APP</b>	<b>20</b>
<b>8. Grundeinstellungen der Software</b>	<b>21</b>
8.1 Aufrufen des Menüs der Grundfunktionen	21
8.2 Menüsprache ändern	22
8.3 Land ändern	22
8.4 Helligkeit und Lautstärke	23
8.5 Mit dem Internet verbinden (WLAN)	24
8.6 WLAN-Verbindung ausschalten	25
8.7 Benutzerkonto - im Lidl-Konto anmelden	26
8.8 Benutzerkonto - neues Lidl-Konto anmelden	27
8.9 Benutzerkonto - Änderungen	29
8.10 Speicherplatz ansehen	29
8.11 Standby-Zeit wählen	29
8.12 Ansicht anpassen	30
8.13 Einwilligung anpassen	31
8.14 Informationen und nach Updates suchen	32
8.15 Werkseinstellung	33
8.16 Gerätenamen ändern	34
8.17 Abmelden	34
<b>9. Schnell-Check</b>	<b>35</b>
9.1 Die Programme im Überblick	35
9.2 Funktionen im Überblick	37
9.3 Das Startmenü	38
9.4 Die Automatikprogramme	39
9.5 Rezepte	40
<b>10. Mixbehälter verwenden</b>	<b>41</b>
10.1 Markierungen im Mixbehälter	41
10.2 Messereinsatz einsetzen und entnehmen	42
10.3 Mixbehälter einsetzen	43
10.4 Rühraufsatz einsetzen und entnehmen	44
10.5 Deckel des Mixbehälters aufsetzen	45
10.6 Messbecher als Deckel für die Einfüllöffnung	46
10.7 Kochen und Dünsten mit dem Kocheinsatz	47

10.8	Spatel verwenden .....	48
10.9	Mixbehälter entnehmen .....	49
<b>11.</b>	<b>Gerät bedienen .....</b>	<b>51</b>
11.1	Stromversorgung .....	51
11.2	Gerät ein- und ausschalten .....	51
11.3	Bildschirm .....	52
11.4	Grundbedienung .....	53
11.5	Klassische Darstellung .....	54
11.6	Zeit einstellen .....	55
11.7	Temperatur einstellen .....	57
11.8	Pause und beenden .....	58
11.9	Geschwindigkeit (STUFE) einstellen .....	58
11.10	Linkslauf - Drehrichtung ändern .....	60
11.11	Turbo-Funktion .....	61
11.12	Waage .....	62
11.13	Überlauf .....	63
<b>12.</b>	<b>Kochprogramme .....</b>	<b>64</b>
12.1	Kneten .....	64
12.2	Manuelles Kochen .....	65
12.3	Anbraten .....	67
12.4	Dampfgaren .....	68
12.5	Eier kochen .....	76
12.6	Sous-Vide .....	77
12.7	Slow Cook .....	80
12.8	Fermentieren .....	83
12.9	Pürieren .....	85
12.10	Smoothie .....	86
12.11	Reis kochen .....	88
12.12	Wasser erhitzen .....	89
<b>13.</b>	<b>Rezepte .....</b>	<b>90</b>
13.1	Die wichtigsten Schaltflächen .....	90
13.2	Allgemeines zu Rezepten .....	91
13.3	Rezepte: Wichtige Schaltflächen .....	93
13.4	Nach Rezepten suchen .....	94
13.5	Ein Rezept auswählen und kochen .....	95
13.6	Lieblingsrezepte speichern .....	96
13.7	Neue Rezepte: Wie, Wann, Wo? .....	97
13.8	Rezepte filtern .....	99
13.9	Rezepte sortieren .....	100
13.10	Der Wochenplaner für Rezepte .....	101
<b>14.</b>	<b>Sprachsteuerung mit Google Assistant .....</b>	<b>103</b>

<b>15. Informationsmenü .....</b>	<b>105</b>
15.1 Meine Rezepte .....	105
15.2 Kochverlauf .....	106
15.3 Favoriten .....	106
15.4 Tutorials .....	106
<b>16. Gerät reinigen und warten .....</b>	<b>107</b>
16.1 Aufbewahren .....	107
16.2 Vorspülen .....	108
16.3 Grundgerät reinigen .....	108
16.4 Reinigen in der Spülmaschine .....	109
16.5 Zubehör reinigen .....	110
16.6 Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen .....	110
16.7 Spatel reinigen, prüfen und austauschen .....	111
16.8 Entkalken .....	112
16.9 Messeraufnahme auswechseln .....	113
<b>17. Störungen, Ursache, Beseitigung .....</b>	<b>114</b>
<b>18. Entsorgung .....</b>	<b>117</b>
<b>19. Technische Daten .....</b>	<b>118</b>
<b>20. Zubehör bestellen .....</b>	<b>119</b>
<b>21. Webseite .....</b>	<b>119</b>
<b>22. Garantie der Butterfly Trading S.à r.l. ....</b>	<b>119</b>

# 1. Übersicht

- 1 Deckel für Dampfgaraufsätze
- 2 Dampfgaraufsatz, flach
- 3 Dampfgaraufsatz, tief
- 4 Dichtung des tiefen Dampfgaraufsatzes (richtige Position beachten)
- 5 Mixbehälter
- 6 **0/I** Ein-/Ausschalter
- 7 Touchscreen-Bildschirm
- 8 Drehregler
- 9 LED-Ring
- 10 Aufnahme für den Mixbehälter
- 11 Messeraufnahme
- 12 Überlauf
- 13 Grundgerät
- 14 Saugfüße
- 15 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 16 Kabelfach
- 17 Dichtung des Messereinsatzes (richtige Position beachten)
- 18 Messereinsatz
- 19 Kocheinsatz
- 20 Rühraufsatz
- 21 Spatel
- 22 Dichtung des Deckels für den Mixbehälter (richtige Position beachten)
- 23 Deckel für den Mixbehälter
- 24 Messbecher

*ohne Abbildung:*

- 25 Silikon-Abdeckung
- 26 Entriegelungshebel

## Herzlichen Dank für Dein Vertrauen!

Wir gratulieren dir zu deiner neuen Küchenmaschine mit Kochfunktion *Monsieur Cuisine smart*.

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

- **Lies vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolge vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahre diese Bedienungsanleitung auf.**
- **Falls du das Gerät einmal weitergibst, lege bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen dir viel Freude mit deiner neuen Küchenmaschine mit Kochfunktion *Monsieur Cuisine smart*!

## Symbole am Gerät



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



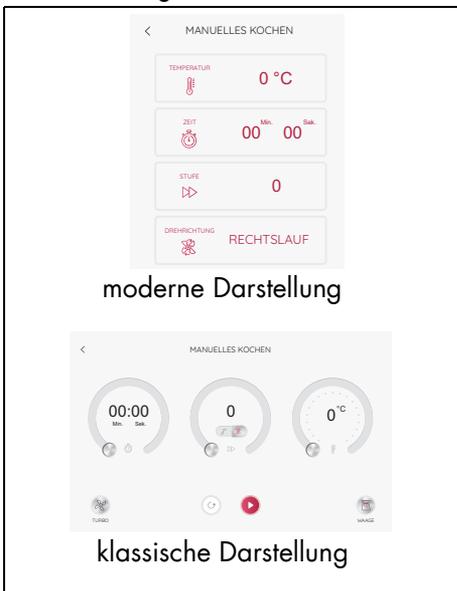
Dieses Symbol warnt dich vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



Dieses Symbol warnt dich vor dem Berühren des heißen Wasserdampfes.

## Darstellung in dieser Anleitung

- Der Bildschirm hat zwei verschiedene Arten der Darstellung: eine klassische und eine moderne. Wir gehen in dieser Anleitung davon aus, dass du die moderne Darstellung gewählt hast. Für eine Beschreibung der klassischen Variante und das Umstellen schaue in das Kapitel „Klassische Darstellung“ auf Seite 54.



## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Er kann mit dem Internet verbunden werden und hat Zugriff auf eine Vielzahl von Rezepten.

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!

- ⊙ Benutze 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 smart* blockieren, gefährden deine Gesundheit und führen automatisch zum **Erlöschen der Betriebserlaubnis**. Daraus entstehende Folgeschäden (Sach-, Vermögens- oder Personenschäden) gehen dann zu Lasten des Betreibers oder Eigentümers. Wir als Hersteller schließen in diesem Fall jedwede Haftung aus.

### Hinweise zum Datenschutz

Lidl ist der Schutz deiner Daten sehr wichtig. Deshalb kannst du auch schon bei der Anmeldung festlegen, welche Daten du teilen möchtest.

Im Menü *Datenschutzerklärung* kannst du die Datenschutzrichtlinien jederzeit einsehen.

1. Drücke oben rechts das Symbol . Ein Fenster mit verschiedenen Menüpunkten öffnet sich.



2. Tippe auf *Datenschutzerklärung*, um dir diese anzeigen zu lassen.

### Zu dieser Anleitung

Der *Monsieur Cuisine smart* wird in dieser Anleitung auch *MC smart* oder einfach *das Gerät* genannt. Dies machen wir wegen der besseren Lesbarkeit und um die Sätze kürzer zu halten.

Bildschirmtasten werden *kursiv* geschrieben.

Teile des Gerätes werden oft, aber nicht immer, mit einer Nummer versehen (z. B. Grundgerät **13**). Kommt ein Wort mehrfach in einem Satz oder Absatz vor, bekommt es nicht immer eine Nummer. Dies würde die Lesbarkeit verringern, hat aber keinen Informationsgewinn für dich.

Das Produkt wird ständig verbessert. Deshalb kann es bei den Abbildungen, insbesondere für die Software, zu kleinen Abweichungen kommen.

### 3. 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.
- ⊙ Bewahre 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. Fasse die Dampfgeraupaßsätze sowie den Deckel für Dampfgeraupaßsätze 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.
- ⊙ Beachte, dass die Klingen des Messereinsatzes sehr scharf sind:
  - Um Schnittwunden zu vermeiden, fasse die Messer nie mit bloßen Händen an.
  - Um dich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen, verwende beim Spülen



- von Hand so klares Wasser, dass du den Messereinsatz gut sehen kannst.
- Achte beim Leeren des Mixbehälters darauf, die Klängen des Messereinsatzes nicht zu berühren.
  - Achte beim Entnehmen und Einsetzen des Messereinsatzes darauf, die Klängen 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. Warte den Stillstand ab, bevor du den Mixbehälter entriegelst und den Deckel öffnest.
  - ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem 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.
  - ⊙ Achte darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überläuft.
  - ⊙ Beachte, dass die Oberfläche des Heizelementes nach der Anwendung noch über Restwärme verfügt.
  - ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.
  - ⊙ 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.
  - ⊙ Beachte das Kapitel zur Reinigung (siehe „Gerät reinigen und warten“ auf Seite 107).



### **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. Halte 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.
- ⊙ Das Grundgerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Schütze 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.
- ⊙ Bediene 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**

- ⊙ Stecke den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett montiert ist.
- ⊙ Schließe 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.

- ⊙ Achte darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickle die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, musst du den Netzstecker ziehen.
- ⊙ Achte darauf, dass die Anschlussleitung nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann.
- ⊙ Halte die Anschlussleitung von heißen Flächen (z. B. Herdplatten) fern.
- ⊙ Achte 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.
- ⊙ Ziehe den Netzstecker aus der Steckdose:
  - wenn eine Störung auftritt
  - wenn du den *Monsieur Cuisine smart* nicht benutzt
  - bevor du den *Monsieur Cuisine smart* montierst oder demontierst
  - bevor du den *Monsieur Cuisine smart* reinigst
  - bei Gewitter
- ⊙ Benutze das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät oder der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nimm keine Veränderungen am Gerät vor.



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

- ⊙ Das Gerät darf unter keinen Umständen ohne Behälter betrieben werden.
- ⊙ Greife niemals in das rotierende Messer. Halte keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halte 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 laufenden Messereinsatz nicht in Kontakt kommen kann. Mit dem Rühraufsatz darf der Spatel nicht verwendet werden.



### **BRANDGEFAHR**

- ⊙ Stelle 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 warte nach dem Pürieren ca. 10 Sekunden, bevor du den Deckel öffnest.

- ⊙ Transportiere das Gerät nur im abgekühlten Zustand.
- ⊙ Warte mit der Reinigung, bis das Gerät abgekühlt ist.



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

- ⊙ Öffne den Deckel für Dampfgarauflsätze möglichst nicht während des Garvorganges, da heißer Dampf austritt.
- ⊙ Achte darauf, dass aus den Dampföffnungen des Deckels für Dampfgarauflsätze heißer Dampf austritt. Decke diese Öffnungen nie ab, da im Gerät sonst ein Dampfstaue entstehen könnte, der beim Öffnen schlagartig entweicht.
- ⊙ Wenn du den Deckel für Dampfgarauflsätze öffnen willst, hebe zunächst die dir abgewandte Seite leicht an, damit der austretende Dampfschwall von dir weggeleitet wird.

### **WARNUNG vor Sachschäden**

- ⊙ Stelle das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- ⊙ Stelle 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.
- ⊙ Verwende den Mixbehälter ausschließlich mit aufgesetztem Deckel, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden könnte.

- ⊙ Stelle das Gerät nicht um, solange sich noch Speisen oder Teig im Gerät befinden.
- ⊙ Überfülle den Mixbehälter nicht, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden kann. Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage. Stelle das Gerät deshalb auf eine wasserfeste Unterlage.
- ⊙ Achte darauf, dass sich beim Dampfgaren nie zu viel oder zu wenig Wasser im Gerät befindet.
- ⊙ Stelle das Gerät nicht direkt unter einem Hängeschrank auf, da Dampf nach oben austritt und das Möbel beschädigen könnte.
- ⊙ Verwende ausschließlich klares Trinkwasser zur Dampferzeugung.
- ⊙ Betreibe das Gerät nicht leer, da hierdurch der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- ⊙ Verwende nur das Originalzubehör.
- ⊙ Verwende 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. Lege ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

## 4. Lieferumfang

- 1 Küchenmaschine mit Kochfunktion  
*Monsieur Cuisine smart*,  
Grundgerät **13**
- 1 Mixbehälter **5** mit:
  - Messereinsatz **18**
  - Deckel **23** für den Mixbehälter
  - Messbecher **24**
- 1 Kocheinsatz **19**
- 1 Rühraufsatz **20**
- 1 Spatel **21**
- 1 Silikon-Abdeckung **25**
- 1 Dampfgaraufsatz, bestehend aus:
  - Dampfgaraufsatz, tief **3**
  - Dampfgaraufsatz, flach **2**
  - Deckel für Dampfgaraufsätze **1**
- 1 Bedienungsanleitung (online)
- 1 Kurzanleitung

## 5. Auspacken und Aufstellen

Bei der Produktion bekommen viele Teile einen dünnen Ölfilm zu ihrem Schutz. Betreibe 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. Sorge für eine ausreichende Belüftung.

---

1. Entferne sämtliches Verpackungsmaterial. Denke auch an den Transportverschluss des Überlaufs **12**. Er befindet sich am Boden des Gerätes. Kippe das Gerät leicht und ziehe ihn einfach aus der Öffnung.
2. Überprüfe, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
3. **Reinige das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe „Gerät reinigen und warten“ auf Seite 107).
4. Bringe einmal 3 Liter Wasser in dem Mixbehälter **5** zum Kochen und schütte es anschließend weg (siehe „Temperatur einstellen“ auf Seite 57).
5. Stelle das Gerät **13** auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.

---

**VORSICHT!**

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

## 6. **Erstes Einschalten und Verbinden mit dem Internet**

Du kannst deinen *Monsieur Cuisine smart* jederzeit auch ohne eine Internetverbindung benutzen. Die Verbindung mit dem Internet erschließt dir aber eine Vielzahl von Möglichkeiten, z. B.:

- Erweiterung der Rezeptanzahl auf deinem Gerät,
- Nutzen smarterer Funktionen durch das Verbinden des Gerätes mit der App auf deinem Smartphone oder Tablet,
- Sprachsteuerung des Gerätes über die App,
- Anmeldung in deinem Kundenkonto.

### **So findest du Informationen zu deinem WLAN-Netz!**

Für den Fall, dass du dir nicht sicher bist, wie dein WLAN-Netz oder das Passwort heißt, hier einige Tipps, wo du die Informationen finden kannst.

- Schau auf die Rückseite oder die Unterseite deines Routers. Dort findest du in der Regel alle Informationen, die du brauchst.
- Schau in die Unterlagen, die du von deinem Netzanbieter erhalten hast.
- 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 du diesen in der Liste des *Monsieur Cuisine smart* siehst, tippe darauf.
- Name des Passwortes:  
Dieses findest du 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 zu deinem WLAN-Netz ist nur beim ersten Verbindungsaufbau notwendig oder wenn du Änderungen an deinem WLAN-Netz vorgenommen hast.
- Dein *Monsieur Cuisine smart* 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 dein Netzwerk ungesichert ist, muss kein Passwort eingegeben werden.
- Dein *MC smart* arbeitet nur in einem WLAN mit einer Frequenz von 2,4 GHz. Wird das WLAN nicht angezeigt, aktiviere neben dem 5 GHz-WLAN das 2,4 GHz-WLAN im Einstellungsmenü deines Routers und verbinde den *MC smart* damit. Die meisten Router weisen dem *MC smart* diese Frequenz automatisch zu.

Ist das nicht der Fall und das Gerät kann nicht mit dem WLAN verbunden werden, gebe dem 2,4 GHz WLAN in den Einstellungen deines Routers einen neuen Namen, der sich vom 5 GHz WLAN unterscheidet und verbinde den *MC* mit diesem WLAN. Andere Geräte, die im 2,4 GHz WLAN arbeiten und früher mit diesem verbunden waren, müssen damit erneut verbunden werden.

## Das erste Einschalten



1. Verbinde den Netzstecker **15** mit einer geeigneten Steckdose. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein. Ziehe nur so viel Kabel wie notwendig aus dem Kabelfach **16**.
2. Stelle den Ein-/Ausschalter **6** hinten rechts auf **I**. Der Bildschirm **7** beginnt zu leuchten.
3. Nach einigen Sekunden erscheint der Bildschirm, in dem du die Sprache wählst. Tippe

auf die gewünschte Sprache und anschließend auf die Taste **NEXT** zum Speichern.

4. Tippe auf das gewünschte Land und anschließend auf die Taste **WEITER** zum Speichern.
5. Es erscheint eine Liste mit allen sichtbaren WLAN-Netzen.

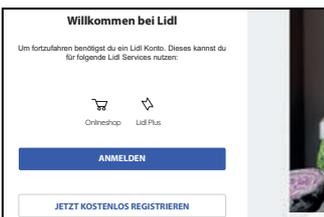


- Beim ersten Aufrufen wird automatisch nach WLAN-Netzen gesucht.
- Alle gefundenen WLAN-Netze werden in einer Liste eingeblendet.
- Tippe mit dem Finger auf **Überspringen**, wenn du keine Verbindung mit dem Internet möchtest und bestätige deine Wahl. Es folgt eine kleine Vorstellung der Software. Tippe auf den Bildschirm für den nächsten Schritt.
- Nach dem Ende der Vorstellung erscheint das Startmenü auf dem Bildschirm.

6. Durch Wischen mit dem Finger auf dem Bildschirm blätterst du in der Liste rauf und runter.
7. Tippe mit einem Finger auf dein WLAN-Netz.
8. Bei einem ungeschützten Netz wird nun die Verbindung aufgebaut. Wahrscheinlich geht aber ein kleines Fenster auf, in dem du das WLAN-Passwort (WLAN-Schlüssel) eingeben musst.

Tippe ggf. in das Feld für das Passwort und es erscheint eine Tastatur, über die du die Eingabe vornimmst.

9. Nach der Eingabe drücke auf die Taste mit dem Häkchen. Der Verbindungsaufbau wird gestartet.
10. Im neuen Fenster kannst du einen Lidl-Account (Konto) anlegen, dich bei deinem bestehenden Lidl-Account anmelden oder beides überspringen.



- Tippe auf **Überspringen**, wenn du beides nicht möchtest.
- Tippe auf **ANMELDEN**, um dich bei deinem bestehendem Lidl-Account anzumelden. Folge einfach den Anweisungen auf dem Bildschirm. Dein **MC smart** wird auto-

matisch mit der Anmeldung bei deinem Lidl-Account registriert.

- Lies den nächsten Abschnitt, um ein neues Lidl-Konto anzulegen.

---

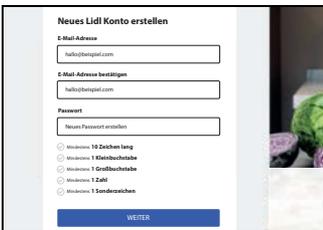
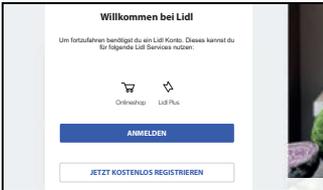
**HINWEISE:**

- **Bestehendes Konto:** Du kannst deinen *MC smart* bei deinem Lidl-Online-Konto oder bei deinem Lidl-Plus-Konto anmelden.
  - **Neues Konto:** Wenn du ein *MC smart* neu registrierst, wird automatisch ein neues Konto angelegt. Dies erfolgt jeweils nach den aktuellen Lidl-Vorgaben.
- 

Bedienungsanleitung24.de

## Deinen ersten Lidl-Account anlegen

Wenn du noch keinen Lidl-Account hast, aber den vollen Spaß mit deinem neuen *MC smart* haben willst, dann lege nun einen Account (Konto) an.



1. Tippe auf **JETZT KOSTENLOS REGISTRIEREN**.
2. Gib zweimal deine E-Mail-Adresse und anschließend ein Passwort ein.
3. Drücke die Pfeiltaste zum Bestätigen. Auf dem Bildschirm erscheint ein neues Fenster. Dir wird eine E-Mail mit einem Code an die angegebene E-Mail-Adresse geschickt.
4. Gib den Code aus der E-Mail in das Feld ein.
5. Tippe auf den grünen Pfeil rechts im Tastaturfeld.
6. Tippe in das Kästchen, um den Nutzungsbedingungen zuzustimmen. Ohne Zustimmung wird kein Konto erstellt. Wenn du möchtest, kannst du auch den Newsletter bestellen. Dazu tippst du einfach in das Kästchen.
7. Tippe auf die untere Taste, um dein Lidl-Konto zu erstellen. Wenn das geschehen ist, kommt ein kurzer Hinweis auf dem Bildschirm. Es öffnet sich automatisch ein neues Fenster.
8. Im Fenster zum Datenschutz kannst du festlegen, welche Daten du teilen möchtest.
  - Zum Aktivieren tippst du jeweils in die kleinen Kästchen oder du tippst gleich auf **ALLEN ZUSTIMMEN**.
  - Wenn du gar keinen oder nur einen Dienst aktivieren willst, tippe auf **AUSWAHL SPEICHERN**.



9. Es folgt eine kleine Vorstellung der Software. Tippe auf den Bildschirm für den nächsten Schritt. Nach dem Ende der Vorstellung erscheint das Startmenü auf dem Bildschirm.

Wenn die Verbindung steht und du im Mitgliedskonto angemeldet bist, werden automatisch die neuen Rezepte von unserer Webseite geladen und im *Monsieur Cuisine smart* gespeichert.

**Reinige das Gerät und alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor der ersten Benutzung!**

Bedienungsanleitung24.de

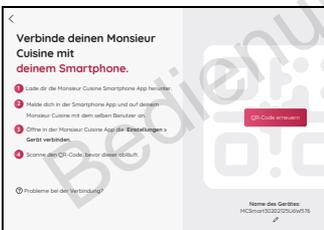
## 7. Verbinden mit einer APP

Für noch mehr Freiheit und Spaß beim Kochen kannst du deinen *Monsieur Cuisine smart* mit einer App verbinden.

Das sind deine Vorteile:

- Erstellen von eigenen Rezepten auf dem Smartphone
- Erstellen von Einkaufslisten
- Arbeite mit einem Wochenplaner
- Bewerte Rezepte auf dem Smartphone
- Individuelle Rezeptvorschläge
- Überwachung des aktuellen Kochvorgangs
- Rezept in der Smartphone App aussuchen und direkt auf dem Gerät öffnen

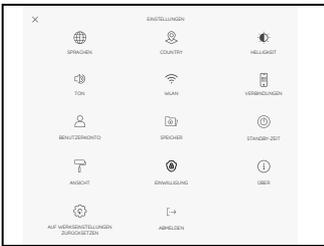
1. Lade die App *Monsieur Cuisine Smartphone* auf dein Smartphone. Gehe dazu in den AppStore oder auf Google Play Store. Von dort kannst du sie kostenlos auf dein Smartphone laden.
2. Nach dem Öffnen der App loggst du dich mit dem Lidl-Konto ein, dass du auch für den *Monsieur Cuisine smart* verwendest.
3. Dein *Monsieur Cuisine smart* muss auch dort eingeloggt und mit dem Internet verbunden sein. Wenn das noch nicht der Fall ist, tue das nun bitte.
4. Öffne im Menü des Gerätes *Einstellungen* den Punkt *VERBINDUNGEN* und in der App das Menü *Verbindungen*.
5. Folge den Anweisungen auf den Bildschirmen der Geräte. Sollte der QR-Code auf dem Gerät erloschen sein, kannst du einen neuen anfordern.  
Tippe einfach auf *QR-Code erneuern*.



### Verbindung zu anderem Gerät trennen

Tippe unten links auf *Meine verbundenen Geräte*. Im Fenster das sich öffnet, drückst du auf *Trennen* und anschließend erneut auf *TRENNEN*.

# 8. Grundeinstellungen der Software

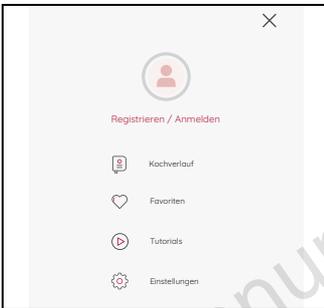


In diesem Kapitel beschreiben wir die Grundeinstellungen wie z. B. das Umstellen der Sprache, das Aufrufen der Geräteinformationen oder das Bearbeiten der WLAN-Funktion.

## 8.1 Aufrufen des Menüs der Grundfunktionen



1. Das Symbol  siehst du in unterschiedlichen Menüs. Unter anderem im
  - Startbildschirm,
  - im Hauptmenü der *Programme*,
  - im Hauptmenü der *Rezepte*.
2. Tippe auf das Symbol .  
Es erscheint das Informationsmenü.



3. Tippe auf *Einstellungen*. Es erscheint das Menü der Grundfunktionen.
4. Um das Menü einer Grundfunktion zu öffnen, drücke auf das entsprechende Symbol.

## 8.2 Menüsprache ändern



Falls gewünscht, kannst du die verwendete Sprache umstellen.

1. Das Menü wurde, wie in Kapitel **8.1** beschrieben, aufgerufen und wird im Bildschirm angezeigt.
2. Tippe auf eine der Sprachen.
3. Tippe unten im Bildschirm auf die Taste **SPRACHE ÄNDERN** zum Speichern.
4. Bestätige im nächsten Fenster das Umstellen der Sprache.

Dein Gerät macht einen automatischen Neustart und danach kannst du es mit der neuen Menüsprache bedienen.

## 8.3 Land ändern



Falls du umgezogen oder auf Reisen bist, kannst du das Land umstellen. Die Sprache wird nicht umgestellt. Das ist dann sinnvoll, wenn du ins Ausland gezogen bist und die Verbindung über den lokalen Server laufen soll. Du bekommst dann auch von diesen Servern E-Mails oder Rezepte, kannst aber deinen MC smart weiter in einer anderen Sprache bedienen.

1. Das Menü wurde wie in Kapitel **8.1** beschrieben aufgerufen und wird im Bildschirm angezeigt.
2. Tippe auf eines der Länder.
3. Tippe unten im Bildschirm auf die Taste **LAND ÄNDERN** zum Speichern.
4. Bestätige im nächsten Fenster das Umstellen des Landes.

Dein Gerät macht einen automatischen Neustart.

## 8.4 Helligkeit und Lautstärke



In diesen Menüs legst du die Helligkeit und die Lautstärke fest.

1. Das Menü wurde wie in Kapitel **8.1** beschrieben aufgerufen und wird im Bildschirm angezeigt.
2. Schiebe den Regler auf die gewünschte Position.
  - Die Änderung der Helligkeit ist sofort sichtbar.
  - Der Lautsprecher gibt einen Testton nach der Einstellung wieder.
3. Tippe oben links auf die Pfeiltaste <, um das Menü zu verlassen. Die Einstellung wird gespeichert.

Bedienungsanleitung 2418

## 8.5 Mit dem Internet verbinden (WLAN)

### Schnellzugriff



Klicke oben im Menü **REZEPTE** oder **PROGRAMME** einfach auf das WLAN-Symbol, um das Menü zu öffnen.

Wenn du beim ersten Einschalten keine WLAN-Verbindung aufgebaut hast, kannst du dies hier nachholen.

### Zugriff über das Menü



1. Das Menü wurde wie in Kapitel **8.1** oder oben beschrieben aufgerufen und wird im Bildschirm angezeigt.
2. Tippe ggf. auf **AN**.

Es erscheint eine Liste mit allen sichtbaren WLAN-Netzen.

- Beim ersten Aufrufen wird automatisch nach WLAN-Netzen gesucht.
- Es werden alle sichtbaren WLAN-Netze angezeigt.
- Wenn das Gerät schon einmal mit einem WLAN-Netz verbunden war, wird diese Verbindung nach dem Einschalten automatisch wieder hergestellt. Dazu muss das WLAN-Netz nur eingeschaltet sein und das Passwort darf sich nicht verändert haben.



3. Durch Wischen mit dem Finger auf dem Bildschirm blätterst du in der Liste rauf und runter.
4. Tippe mit einem Finger auf dein WLAN-Netz.
5. Bei einem ungeschützten Netz wird nun die Verbindung aufgebaut. Wahrscheinlich geht aber ein kleines Fenster auf, in dem du das WLAN-Passwort (WLAN-Schlüssel) eingeben musst.

Tippe ggf. in das Feld für das Passwort und es erscheint eine Tastatur, über die du die Eingabe vornimmst.



6. Nach der Eingabe drücke auf die Taste mit dem Häkchen. Der Verbindungsaufbau wird gestartet.

Wenn die Verbindung steht, wird das oben im Fenster kurz eingeblendet. Du siehst nun das Menü der Grundfunktionen.

Im WLAN-Menü steht das aktive WLAN oben in der Liste. Der Name ist farbig geschrieben. Unter dem Namen steht *Verbunden*.

## 8.6 WLAN-Verbindung ausschalten



- Um die Verbindung zum Internet abzubrechen, tippe auf *AUS*. Das Fenster mit der WLAN-Liste erlischt. Im neuen Fenster wirst du aufgefordert, das WLAN wieder einzuschalten.

## 8.7 Benutzerkonto - im Lidl-Konto anmelden

### Schnellzugriff



Klicke oben im Menü **Rezepte** oder **Programme** einfach auf das Symbol , um das Menü zu öffnen.

---

**HINWEIS:** MC connect Konten können nicht weiter verwendet werden.

---

Wenn du dich in deinem Benutzerkonto angemeldet hast, werden neue Rezepte automatisch auf dein Gerät geladen. Des Weiteren kannst du Rezepte verwalten, bewerten und jederzeit die neuesten Informationen lesen.



1. Das Menü **BENUTZERKONTO** wurde wie in Kapitel **8.1** oder oben beschrieben aufgerufen und wird im Bildschirm angezeigt.
2. Tippe auf **ANMELDEN**.
3. Tippe in das obere Feld und gib die gewünschten Daten ein.
4. Tippe auf das runde Feld mit dem Pfeil.
5. Tippe das Passwort ein.
6. Tippe auf das runde Feld mit dem Pfeil. Die Verbindung wird aufgebaut.

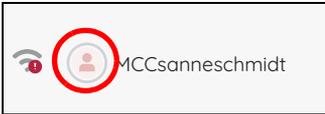
---

**HINWEIS:** Unter **EINSTELLUNGEN** ist nun auch das neue Menü **ABMELDEN** zu sehen.

---

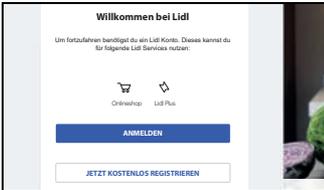
## 8.8 Benutzerkonto - neues Lidl-Konto anmelden

### Schnellzugriff



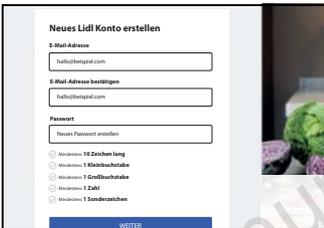
Klicke oben im Menü **Rezepte** oder **Programme** einfach auf das Symbol , um das Menü zu öffnen.

Wenn du noch keinen Lidl-Account hast, aber den vollen Spaß mit deinem neuen **MC smart** haben willst, dann lege nun einen Account (Konto) an.



1. Das Menü **BENUTZERKONTO** wurde, wie in Kapitel **8.1** oder oben beschrieben aufgerufen und wird im Bildschirm angezeigt.

**HINWEIS:** Wenn du schon angemeldet bist, erscheint hier dein Benutzername.



2. Tippe auf **JETZT KOSTENLOS REGISTRIEREN**.
3. Gib zweimal deine E-Mail-Adresse und anschließend ein Passwort ein.
4. Drücke die Pfeiltaste zum Bestätigen.  
Auf dem Bildschirm erschien ein neues Fenster. Dir wird eine E-Mail mit einem Code an die angegebene E-Mail-Adresse geschickt.
5. Gib den Code aus der E-Mail in das Feld ein.
6. Tippe auf den grünen Pfeil rechts im Tastaturfeld.
7. Tippe in das Kästchen, um den Nutzungsbedingungen zuzustimmen. Ohne Zustimmung wird kein Konto erstellt.  
Wenn du möchtest, kannst du auch den Newsletter bestellen. Dazu tippst du einfach in das Kästchen.
8. Tippe auf die untere Taste, um dein Lidl-Konto zu erstellen. Wenn das geschehen ist, kommt ein kurzer Hinweis auf dem Bildschirm.

9. Im Fenster zum Datenschutz kannst du festlegen, welche Daten du teilen möchtest.
- Zum Aktivieren tippst du jeweils in die kleinen Kästchen oder du tippst gleich auf **ALLEN ZUSTIMMEN**.
  - Wenn du gar keinen oder nur einen Dienst aktivieren willst, tippe auf **AUSWAHL SPEICHERN**.



Es folgt eine kleine Vorstellung der Software. Tippe auf den Bildschirm für den nächsten Schritt. Nach dem Ende der Vorstellung erscheint das Startmenü auf dem Bildschirm. Wenn die Verbindung steht und du im Mitgliedskonto angemeldet bist, werden automatisch die neuen Rezepte von unserer Webseite geladen und im *Monsieur Cuisine smart* gespeichert.

**Reinige das Gerät und alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor der ersten Benutzung!**

## 8.9 Benutzerkonto - Änderungen

### Benutzernamen bearbeiten

1. Tippe auf **BENUTZERKONTO**.
2. Tippe auf deinen Benutzernamen.
3. Tippe in das Feld und gib den neuen Benutzernamen ein.
4. Bestätige den Namen durch Tippen auf das Häkchen.

## 8.10 Speicherplatz ansehen



Das Menü wurde wie in Kapitel **8.1** beschrieben aufgerufen und wird im Bildschirm angezeigt. Du siehst, wieviel Speicherplatz noch frei und wieviel schon belegt ist.

- Tippe oben links auf die Pfeiltaste <, um das Menü zu verlassen.

## 8.11 Standby-Zeit wählen

Hier wählst du, wie lange nach der letzten Einstellung der Bildschirm noch eingeschaltet bleiben soll. Ist die gewählte Zeit abgelaufen, erhältst du für ca. 25 Sekunden eine Meldung. Nimm irgendeine Einstellung vor, um das Ausschalten zu verhindern. Nimmst du keine Einstellung vor, schaltet sich das Gerät in Standby.

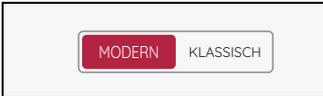


1. Das Menü wurde wie in Kapitel **8.1** beschrieben aufgerufen und wird im Bildschirm angezeigt.
2. Schiebe den Regler auf die gewünschte Position. Zwischen 5 und 20 Minuten kannst du die Ausschaltzeit in Schritten von einer Minute wählen. Die gewählte Zeit wird angezeigt.
3. Tippe oben links auf die Pfeiltaste <, um das Menü zu verlassen. Die Einstellung wird gespeichert.

## 8.12 Ansicht anpassen

In diesem Menü kannst du zwischen einer klassischen und einer modernen Anzeige der Kochprogramme wählen.

1. Das Menü **ANSICHT** wurde wie in Kapitel **8.1** beschrieben aufgerufen und wird im Bildschirm angezeigt.
2. Tippe entweder auf **MODERN** oder auf **KLASSISCH**.
3. Tippe oben links auf die Pfeiltaste **<**, um das Menü zu verlassen. Die Einstellung wird gespeichert.



## 8.13 Einwilligung anpassen

Dein *MC smart* kann Daten weitergeben. Hier kannst du deine Einstellungen dazu ändern. Lege fest, ob und welche Daten weitergegeben werden dürfen.

---

**HINWEIS:** Um deine Einstellung zu ändern, musst du bei deinem Lidl-Konto angemeldet sein.

---



1. Tippe auf **EINWILLIGUNG**.
  2. Wenn du das Bild links siehst, hast du entweder kein Lidl-Konto oder du bist nicht angemeldet. In beiden Fällen werden keine Daten vom Gerät weitergegeben.
  3. Im Fenster zum Datenschutz kannst du festlegen, welche Daten du teilen möchtest.
  4. Wenn du alles erlauben willst, tippe gleich auf **ALLEN ZUSTIMMEN**.
- oder**
5. Wenn du gar keinen oder nur einen Dienst aktivieren willst:
    - Zum Aktivieren tippst du jeweils in die kleinen Kästchen. Ein Haken erscheint in dem Kästchen, wenn es aktiviert ist.
    - Zum Deaktivieren tippst du wieder in das Kästchen. Wenn der Haken erloschen ist, werden keine Daten übertragen.
  6. Tippe auf **AUSWAHL SPEICHERN**, wenn du deine Auswahl getroffen hast.

## 8.14 Informationen und nach Updates suchen

Ein Software-Update kann z. B. Verbesserungen für die bestehende Software enthalten. Nach dem Öffnen des Menüs **ÜBER** wird automatisch nach einem Update gesucht. Wenn ein solches gefunden wird, erhältst du eine entsprechende Meldung.

Im Bildschirm siehst du Informationen über den Suchlauf.



- Das Menü **ÜBER** wurde wie in Kapitel **8.1** beschrieben aufgerufen und wird im Bildschirm angezeigt. Direkt nach dem Aufrufen startet ein Suchlauf für ein neues Update.
- Es wird angezeigt, dass deine Software auf dem aktuellen Stand ist, wenn kein neues Update benötigt wird.
- Falls nach dem Suchlauf ein Fehler angezeigt wird, kannst du einen neuen Suchlauf starten.
- Wenn eine neue Software gefunden wird, wird das angezeigt. Folge den Anweisungen am Bildschirm. Die Installation beginnt. Schalte das Gerät während der Installation nicht aus. Nach der Installation startet das Gerät neu.

---

**HINWEIS:** Es gibt auch Updates, die du machen musst. Diese werden automatisch angezeigt, wenn das Gerät mit dem Internet verbunden ist. Starte dann die Aktualisierung am Bildschirm. Schalte das Gerät nicht aus, solange der Vorgang läuft. Das siehst du auf dem Bildschirm.

---

### Informationen aufrufen

- Tippe auf **Über dieses Gerät**. In dem neuen Fenster siehst du verschiedene Seriennummern. Drücke **Fertig**, um das Fenster zu schließen.

## 8.15 Werkseinstellung

Mit dem Zurücksetzen auf Werkseinstellung werden alle Einstellungen und dein Kochverlauf gelöscht.



1. Das Menü wurde wie in Kapitel **8.1** beschrieben aufgerufen und wird im Bildschirm angezeigt.
2. Tippe auf die Taste **JA**, um die Funktion zu starten. Es erscheint kurz der Startbildschirm und anschließend das Sprachmenü.
3. Tippe auf die gewünschte Sprache und anschließend auf die Taste zum Speichern.
4. Tippe auf das gewünschte Land und anschließend auf die Taste zum Speichern.
5. Wähle nun dein WLAN und gib den WLAN-Schlüssel/das Passwort ein. Tippe auf das Häkchen, um die Eingabe zu speichern.
6. Im neuen Fenster kannst du ein Lidl-Konto anlegen oder dich bei deinem bestehenden Lidl-Konto anmelden.  
Drücke auf **Überspringen**, wenn du jetzt beides nicht möchtest. Bitte erneut bestätigen.  
Oder:
7. Tippe auf das entsprechende Feld, um ein neues Lidl-Konto anzulegen oder wenn du dich bei deinem bestehenden Lidl-Konto anmelden willst. Folge den Hinweisen auf dem Bildschirm.
8. Im Fenster zum Datenschutz kannst du festlegen, welche Daten du teilen möchtest.
  - Zum Aktivieren tippst du in die kleinen Kästchen oder du tippst gleich auf **ALLEN ZUSTIMMEN**.
  - Wenn du gar keinen oder nur einen Dienst aktivieren willst, tippe auf **AUSWAHL SPEICHERN**.
9. Es folgt eine kleine Vorstellung der Software. Tippe auf den Bildschirm für den nächsten Schritt. Nach dem Ende der Vorstellung erscheint das Startmenü auf dem Bildschirm.

## 8.16 Gerätenamen ändern

Du kannst den voreingestellten Gerätenamen einfach ändern.

1. Öffne im Menü des Gerätes *Einstellungen* den Punkt *VERBINDUNGEN*.
2. Tippe unten rechts auf *Name des Gerätes*.
3. Im nächsten Fenster tippst du auf die oberste Zeile, löschst den alten Namen und gibst deinen Wunschnamen ein. Es erscheint kurz die Meldung, dass der Gerätenamen aktualisiert wurde.
4. Drücke auf *<* oben links, um das Fenster zu schließen.

## 8.17 Abmelden

Dieses Menü ist nur dann sichtbar, wenn du ein Lidl-Konto angelegt hast und dort auch aktuell angemeldet bist.

1. Im Bildschirm siehst du das Menü für die Grundeinstellungen.
2. Tippe auf *ABMELDEN*.



3. Tippe auf *JA*, um den Abmeldevorgang zu starten. Du siehst wieder das Menü für die Grundeinstellungen. Das Untermenü *ABMELDEN* ist nun aber nicht mehr sichtbar. Dieses Menü ist nur dann sichtbar, wenn du ein Lidl-Konto angelegt hast und dort auch aktuell angemeldet bist. (siehe „Benutzerkonto - im Lidl-Konto anmelden“ auf Seite 26).

# 9. Schnell-Check

## 9.1 Die Programme im Überblick

Symbol im Touch-display	Programm	voreingestellte Temperatur (einstellbarer Bereich)	voreingestellte Geschwindigkeit (einstellbarer Bereich)	voreingestellte Zeit (einstellbarer Bereich)
	<b>WAAGE</b>	–	–	–
	<b>KNETEN</b>	0 °C (–)	4 (–)	2 Min. (1 Sek. – 4 bzw. 6 Min.)
	<b>MANUELLES KOCHEN</b>	0 °C (0 – 130 °C)	0 (0 – 10)	0 Min. (0 Sek. – 99 Min.)
	<b>ANBRATEN</b>	130 °C (0 – 130 °C)	1 (–)	7 Min. (0 Sek. – 14 Min.)
	<b>DAMPF-GAREN</b>	120 °C (–)	1 (–)	20 Min. (0 Sek. – 60 Min.)
	<b>EIER KOCHEN</b>	130 °C (–)	1 (–)	8 Min. (1 Sek. – 20 Min.)
	<b>SOUS-VIDE</b>	60 °C (40 – 85 °C)	1 (–)	6 Std. (1 Min. – 12 Std.)
	<b>SLOW COOK</b>	90 °C (37 – 95 °C)	1 (–)	4 Std. (1 Min. – 8 Std.)
	<b>FERMENTIEREN</b>	40 °C (37 – 65 °C)	1 (–)	8 Std. (1 Min. – 12 Std.)
	<b>TURBO</b>	–	–	– (20 Sek.)
	<b>PÜRIEREN</b>	0 °C (–)	8 (–)	30 Sek. (1 Sek. – 2 Min.)
	<b>SMOOTHIE</b>	0 °C (–)	10 (–)	1 Min. (1 Sek. – 2 Min.)
	<b>REIS KOCHEN</b>	100 °C (–)	1 (–)	30 Min. (1 Sek. – 40 Min.)

Symbol im Touch-display	Programm	voreingestellte Temperatur (einstellbarer Bereich)	voreingestellte Geschwindigkeit (einstellbarer Bereich)	voreingestellte Zeit (einstellbarer Bereich)
	<b>WASSER ERHITZEN</b>	(-) (-)	(-) (-)	(-) (-)
	<b>VORSPÜLEN</b>	vom Programm gesteuert	-	Kurz: 90 Sek.
				Lang: 105 Sek.

Bedienungsanleitung24.de

## 9.2 Funktionen im Überblick

Taste/ Arbeits- werkzeug	Funktion	Hinweise
TARA / Wiegen	5 Gramm genaues Wiegen mit Tara-Funktion (auf 0 stellen, um weitere Zutaten abzuwiegen)	- bis zu 5.000 g - arbeitet nur im Ruhezustand, nicht während des Betriebes
Linkslauf	schonendes Rühren von Lebensmitteln, die nicht zerkleinert werden sollen	- Geschwindigkeit 1 - 3
TURBO	- Taste drücken, um für 20 Sek. auf die höchste Geschwindigkeit zu schalten, z. B. um Nüsse, kleine Mengen Kräuter oder Zwiebeln zu zerkleinern - Die Taste muss gedrückt bleiben, solange sie aktiv sein soll	- Funktion ist gesperrt, wenn die Lebensmitteltemperatur im Mixbehälter über 60 °C beträgt - bei Flüssigkeiten: bis maximal 2,5 Liter - nicht verwenden mit dem Rühraufsatz <b>20</b>
Messereinsatz <b>18</b>	- zum Zerkleinern, Hacken, Pürieren - für das Programm <b>KNETEN</b> - mit der Funktion LINKSLAUF zum schonenden Rühren	- muss immer eingesetzt sein, um den Mixbehälter <b>5</b> abzudichten - Lebensmittel ggf. vorher in Stücke von ca. 3 - 4 cm Kantenlänge zerkleinern
Rühraufsatz <b>20</b>	für dünnflüssige Lebensmittel - Sahne schlagen (mindestens 200 g) - Eiweiß schlagen (mindestens 4 Stück) - Emulgieren (z. B. Mayonnaise)	- darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden - darf nicht mit der Funktion <b>TURBO</b> verwendet werden
Kocheinsatz <b>19</b>	zum Kochen und Dünsten	mindestens 500 ml Wasser in den Mixbehälter <b>5</b> geben
Rezepte für geführtes Kochen	Die einzelnen Arbeitsschritte zu einem Rezept werden dir Schritt für Schritt im Bildschirm angezeigt.	Die Funktion ist möglich für die Rezepte im Gerät als auch für die Rezepte, die du auf das Gerät heruntergeladen hast.

### 9.3 Das Startmenü

Dieses Menü erscheint nach dem Einschalten des *Monsieur Cuisine smart*. Hier kannst du z. B. die beiden Hauptmenüs *REZEPTE* und *PROGRAMME* aufrufen. Auch das Informations-Menü oder die Netzwerkinformationen können hier aufgerufen werden.

Hier rufst du das Informationsmenü auf. Dort kommst du zu den Grundeinstellungen und Rezeptinfos.

Neue Rezepte zeigt die Glocke mit einem Punkt an.

Hier rufst du die Einstellung für dein Benutzerkonto auf.

Übersicht der WLAN-Netze aufrufen



Ruft die vorgegebenen Kochprogramme auf.

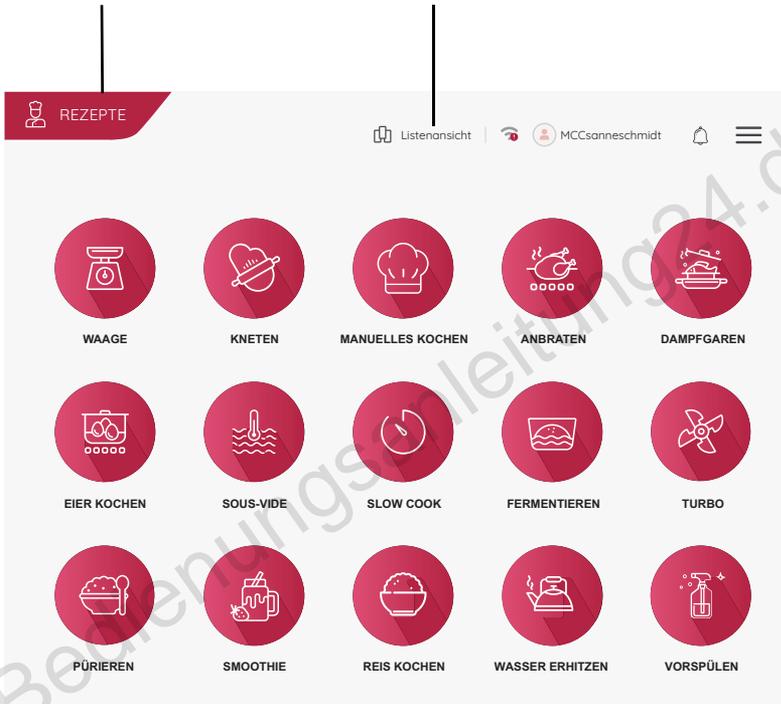
Hier kommst du zu den Rezepten.

## 9.4 Die Automatikprogramme

Hier warten jede Menge praktische Automatikprogramme auf dich. Deine komplett eigenen Vorstellungen kannst du beim manuellen Kochen umsetzen. Außerdem können hier die Waage, Turbo und das Programm zum Vorspülen aufgerufen werden.

Ein kurzes Antippen reicht und du bist im Menü für die Rezepte.

Hier wechselst du zu einer anderen Darstellung der Programm-Ansicht.



Tippe auf eine der Tasten, um die Funktion zu öffnen. Weitere Informationen findest du in den entsprechenden Kapiteln.

## 9.5 Rezepte

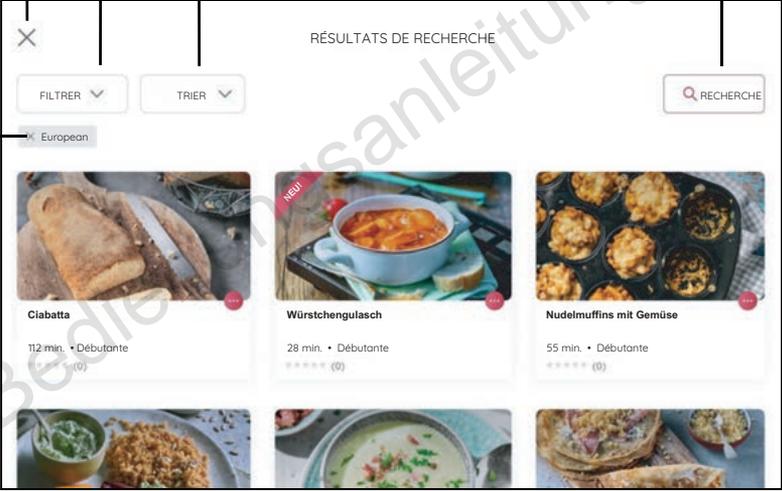
In diesem Menü kommst du zu den Rezepten. Am Bildschirm wirst du automatisch durch alle Arbeitsschritte des gewählten Rezeptes geführt. Lies und befolge einfach die Anweisungen am Bildschirm: Kochen war noch nie einfacher.

Einmal Antippen und die aktiven Filter werden gelöscht. Du kannst wieder auf alle Rezepte zugreifen.

Rufe das Menü der Filter auf. Sie helfen dir, deine Suche einzuzugrenzen.

Wähle aus den verschiedenen Vorgaben aus.

Öffne das Suchmenü.



The screenshot shows a search results page titled "RÉSULTATS DE RECHERCHE". At the top left is a close button (X). Below it are two filter buttons: "FILTRER" and "TRIER", both with dropdown arrows. A search button labeled "RECHERCHE" is on the top right. Below the filters, a grey pill-shaped button shows the active filter "European". The main content area displays a grid of recipe cards. Each card features a food image, a title, and details like preparation time and difficulty level. The first row includes "Ciabatta" (112 min, Débutante), "Würstchengulasch" (28 min, Débutante), and "Nudelmuffins mit Gemüse" (55 min, Débutante). The second row shows three more recipe cards partially visible.

Hier siehst du die aktiven Filter. Es werden nur die Rezepte angezeigt, die zu den Filtern passen.

Tippe auf ein Rezept, um die Bearbeitung zu starten. Folge dann einfach den Hinweisen auf dem Bildschirm.

## 10. Mixbehälter verwenden

### Einsatzbereich

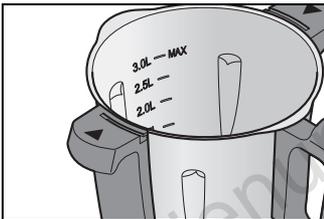
Der Mixbehälter **5** eignet sich z. B. zum Mixen von Flüssigkeiten, zum Herstellen von Smoothies, zum Zerkleinern von Eiswürfeln und Nüssen, zum Pürieren von gegartem oder weichem Gemüse und Obst.

---

### HINWEISE:

- In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen wie Mixen, Zerkleinern und Dampfgaren beschrieben.
  - Bei den angegebenen Lebensmittelmengen in den Rezepten handelt es sich um die Mengen der noch ungeschälten Lebensmittel.
- 

### 10.1 Markierungen im Mixbehälter



Der Mixbehälter **5** besitzt auf der Innenseite Markierungen für die Füllmenge. Es gibt 6 Markierungen von 0,5 Liter (0.5L) bis 3.0 Liter MAX (3.0L MAX).

- Markierung 3.0L: ca. 3 Liter, entspricht der maximal zulässigen Füllmenge.

---

### VORSICHT!

- ⊙ Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 oder mit der Taste **TURBO** 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.

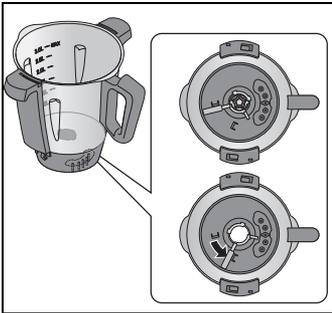
**HINWEIS:** Bei einigen Arbeiten sollte sich nicht zu wenig Flüssigkeit im Mixbehälter **5** befinden, damit das Gerät einwandfrei funktionieren kann. So solltest du z. B. beim Sahneschlagen mindestens 200 ml und beim Aufschlagen von Eiweiß mindestens 4 Stück verwenden.

---

## 10.2 Messereinsatz einsetzen und entnehmen

Der Messereinsatz **18** dient dem Zerkleinern von Lebensmitteln.

Der Mixbehälter **5** darf nie ohne Messereinsatz **18** verwendet werden, da der Messereinsatz den Mixbehälter **5** unten abdichtet.



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

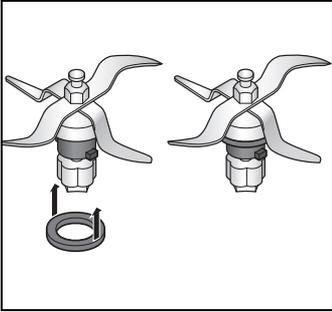
- ⊙ Beachte, dass die Klingen des Messereinsatzes **18** sehr scharf sind. Berühre die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.

Um den Messereinsatz **18** zu entnehmen, gehe so vor:

1. Lege den Mixbehälter **5** waagrecht hin.
2. Drücke den Entriegelungshebel **26** auf der Unterseite des Mixbehälters **5**, sodass er auf das Symbol für das geöffnete Schloss zeigt. 
3. Ziehe den Messereinsatz **18** vorsichtig nach oben heraus.

Um den Messereinsatz **18** einzusetzen, gehe so vor:

1. Lege den Mixbehälter **5** waagrecht hin.
2. Setze den Messereinsatz **18** von oben ein. Beachte, dass die beiden Nocken am Fuß des Messereinsatzes **18** durch die beiden Aussparungen im Boden des Mixbehälters **5** gesteckt werden müssen.



---

**VORSICHT!**

- ⊙ Achte darauf, dass die Dichtung **17** korrekt auf dem Messereinsatz **18** sitzt, da sonst Inhalt auslaufen könnte.

- 
- 3. Um den Messereinsatz **18** zu verriegeln, betätige den Entriegelungshebel **26** auf der Unterseite des Mixbehälters **5**, sodass er auf das Symbol für das geschlossene Schloss zeigt.



---

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

---

## 10.3 Mixbehälter einsetzen

1. Setze den Mixbehälter **5** in die Aufnahme **10**. Die Vorderseite mit dem Griff zeigt zu dir.
2. Drücke den Mixbehälter **5** leicht nach unten, bis er richtig sitzt.

---

**HINWEISE:**

- Wenn sich der Mixbehälter **5** nicht nach unten drücken lässt, musst du etwas „wackeln“, damit die blumenförmige Nabe des Messereinsatzes **18** im Mixbehälter **5** in die Messeraufnahme **11** gleitet.
  - Wenn der Mixbehälter **5** nicht korrekt eingesetzt ist, verhindert ein Sicherheitsmechanismus die Funktion des Gerätes.
-

## 10.4 Rühraufsatz einsetzen und entnehmen

Der Rühraufsatz **20** dient zum Vermengen von dünnflüssigen Lebensmitteln, z. B. zum Sahne schlagen, Eiweiß schlagen, Emulgieren (z. B. Mayonnaise).

Der Rühraufsatz **20** wird auf den Messereinsatz **18** gesteckt:

- Die Flügel des Rühraufsatzes **20** befinden sich in den Messerzwischenräumen.
- Für weitere Hinweise: siehe „Funktionen im Überblick“ auf Seite 37.

---

### VORSICHT!

- ⊙ Der Rühraufsatz **20** darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.
- ⊙ Die **TURBO**-Taste darf nicht verwendet werden, wenn der Rühraufsatz **20** verwendet wird.
- ⊙ Bei Verwendung des Rühraufsatzes **20** darf der Spatel **21** nicht verwendet werden, da er in den Rühraufsatz **20** gelangen könnte.
- ⊙ Achte bei der Zugabe von Lebensmitteln darauf, dass diese den Rühraufsatz **20** nicht blockieren.

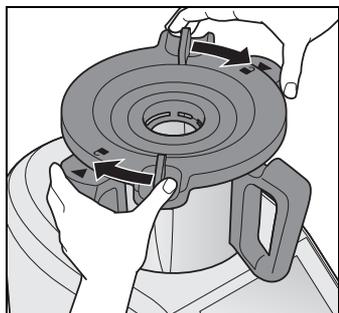
- 
- Um den Rühraufsatz **20** zu entnehmen, ziehe ihn nach oben ab. Falls er hakt, drehe ihn etwas.

## 10.5 Deckel des Mixbehälters aufsetzen

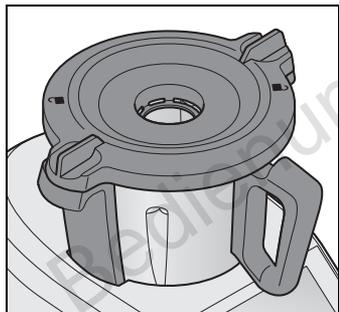
---

**HINWEIS:** Der Deckel **23** für den Mixbehälter darf erst aufgesetzt werden, wenn der Mixbehälter **5** korrekt in das Grundgerät **13** eingesetzt wurde. Wenn du den Deckel zuerst aufsetzt, kann der Mixbehälter nicht mehr in das Grundgerät eingesetzt werden.

---



1. Setze den Deckel **23** für den Mixbehälter so auf, dass die Schlosssymbole gegenüber den Pfeilen auf dem Mixbehälter **5** sind.
2. Drehe den Deckel **23** mit beiden Händen im Uhrzeigersinn.



Erst wenn der Deckel **23** richtig verschlossen ist, kann das Gerät starten.

Wenn du dich in einem Programm befindest, zeigt ein Tonsignal an, dass das Gerät betriebsbereit ist.

## 10.6 Messbecher als Deckel für die Einfüllöffnung

Der Messbecher **24** dient gleichzeitig als Verschluss für den Mixbehälter **5** und zum Abmessen von Zutaten (20 ml bis 100 ml).

- Um den Mixbehälter **5** zu verschließen, setze den Messbecher **24** mit der Öffnung nach unten in den Deckel **23**. Verriegele ihn, indem du ihn im Uhrzeigersinn drehst. Er rastet hörbar ein.

---

### VORSICHT!

- ⊙ Bevor du den Messbecher **24** abnimmst, musst du die Geschwindigkeit auf Stufe 1, 2 oder 3 reduzieren, damit keine Lebensmittel herausgeschleudert werden können.

- 
- Um Zutaten einzufüllen, kann der Messbecher **24** kurz abgenommen werden.
  - Um Zutaten abzumessen, drehe den Messbecher **24** um und gib die Lebensmittel hinein. Die Werte können in ml abgelesen werden.

## 10.7 Kochen und Dünsten mit dem Kocheinsatz

1. Fülle mindestens 500 ml Wasser in den Mixbehälter **5**. Gib 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.
2. Gib die Lebensmittel in den Kocheinsatz **19**.

---

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

---

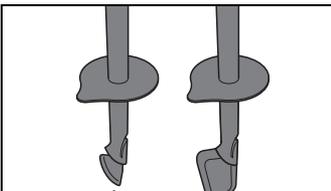
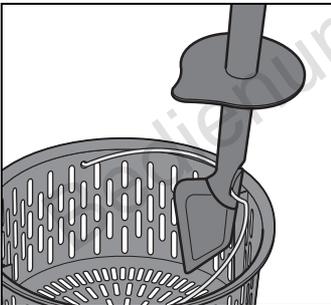
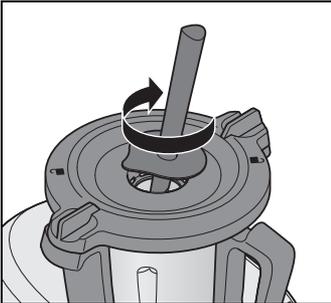
3. Setze den Kocheinsatz **19** in den Mixbehälter **5**.
4. Verschließe den Mixbehälter **5** mit dem Deckel **23** und dem Messbecher **24**.
5. Schalte das Gerät am Ein-/Ausschalter **6** ein.
6. Wähle **MANUELLES KOCHEN**.
7. Tippe auf **TEMPERATUR** und stelle die gewünschte Temperatur am Drehregler **8** ein, z. B. 100 °C zum Kochen.
8. Tippe auf **ZEIT** und stelle die gewünschte Zeit am Drehregler **8** ein.  
Im Bildschirm **7** werden die eingestellte Zeit und die gewählte Temperatur angezeigt.
9. Wähle Geschwindigkeitsstufe **1** für eine gleichmäßige Verteilung der Wärme im Wasser.
10. Drücke die Taste **START**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.
11. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal.
12. Drücke den Ein-/Ausschalter **6**, um das Gerät auszuschalten.

## 10.8 Spatel verwenden

Der Spatel **21** dient zum Umrühren von Zutaten und zum Entnehmen des Kocheinsatzes **19**.

### VORSICHT!

- ⊙ Der Spatel **21** darf nicht benutzt werden, wenn der Rühraufsatz **20** eingesetzt ist. Der Spatel **21** könnte sich sonst im Rühraufsatz **20** verfangen.
- ⊙ Benutze kein anderes Küchenwerkzeug, um die Zutaten zu verrühren. Das Werkzeug könnte in die Messer geraten und zu Schäden führen.



- Rühre grundsätzlich **im Uhrzeigersinn** um. Der Spatel **21** ist so konstruiert, dass er beim Rühren im Uhrzeigersinn nicht mit einem drehenden Messereinsatz **18** in Kontakt kommen kann.
- Mit dem Haken an der Rückseite des Spatels **21** lässt sich der heiße Kocheinsatz **19** entnehmen, ohne ihn direkt berühren zu müssen. Hake einfach den Metallbügel des Kocheinsatzes **19** ein und ziehe ihn nach oben heraus.

Hinweise zum Wechseln der Spitze und zum Reinigen (siehe „Spatel reinigen, prüfen und austauschen“ auf Seite 111).

## 10.9 Mixbehälter entnehmen



### GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- ⊙ Bei heißem Inhalt des Mixbehälters **5** darf der Deckel **23** 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 warte nach dem Pürieren ca. 10 Sekunden, bevor du den Deckel öffnest.

1. Drehe den Deckel **23** mit beiden Händen gegen den Uhrzeigersinn und nimm ihn dann ab.
2. Nimm 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
Äpfel (in Stücken)	600 g	5	6 Sekunden
Brötchen	1 Stück	8	20 Sekunden
Buchweizen	250 g	10	1 Minute
Dinkel	250 g	10	1:30 Minuten
Eiswürfel	250 g	Turbo	3 x 1 Sekunde
Fleisch (angefroren)	100 g	8	16 Sekunden
Gewürze	20 g	10	20 Sekunden
Hafer	250 g	10	1:30 Minuten
Kaffeebohnen	100 g	10	45 Sekunden
Kartoffeln (in Stücken)	1 kg	5	10 Sekunden
Knoblauch	1 Zehe	8	5 Sekunden
Kohl (rot/weiß)	500 g	6	8 Sekunden
Kräuter	20 g	6	8 Sekunden
Leinsaat	100 g	10	15 Sekunden
Mandelkerne	200 g	10	10 Sekunden
Mohn	250 g	9	35 Sekunden
Möhren (geschnitten, 5 cm)	500 g	6	8 Sekunden
Nüsse	200 g	10	10 Sekunden
Pfefferkörner	20 g	10	20 Sekunden
Roggen	250 g	10	1:30 Minuten
Schokolade/Kuvertüre	200 g	8	15 Sekunden
Sesam	50 g	10	10 Sekunden
Weizen	250 g	10	1:30 Minuten
Weizen	500 g	10	2 Minuten
Zucker	100 g	10	20 Sekunden
Zwiebeln	1 Stück	6	8 Sekunden

# 11. Gerät bedienen

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

## 11.1 Stromversorgung

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

## 11.2 Gerät ein- und ausschalten

---

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

---



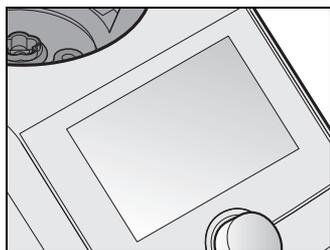
- Stelle den Ein-/Ausschalter **6** hinten rechts auf **I**:
  - Der Bildschirm **7** beginnt zu leuchten.
  - Nach einiger Zeit ertönt ein Signal und es erscheint das Startmenü auf dem Bildschirm.

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

## 11.3 Bildschirm

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

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



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

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

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

## 11.4 Grundbedienung

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

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

### **Der Bildschirm**

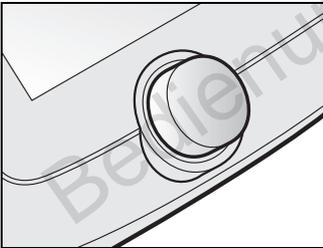
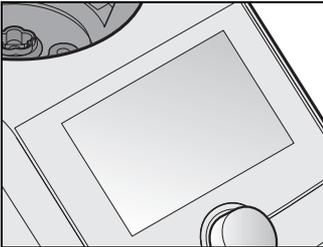
Der Touchscreen des Bildschirms **7** reagiert, genau wie z. B. ein Smartphone, auf Berührungen der Oberfläche. Ein Steuern mit Handschuhen ist in der Regel nicht möglich.

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

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

### **Der Drehregler**

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



## 11.5 Klassische Darstellung

In dieser Anleitung heißen die drei Kreise im Bild Anzeigeregler.



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

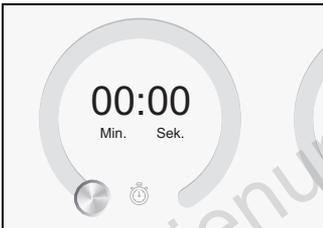
Diese Darstellungsart wird hier einmal erklärt. In dieser Anleitung wird die Bedienung mit der Darstellung *MODERN* beschrieben.

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

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

Die Anzeigeregler bestehen jeweils aus drei verschiedenen Teilen:

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



- Die Anzeigeregler haben verschiedene Funktionen:

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

## 11.6 Zeit einstellen



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

Wische einfach mit dem Finger über den Bildschirm.

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

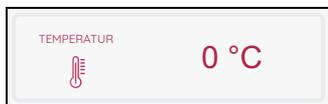
Du kannst auch den Drehregler **8** für die Einstellung verwenden:

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

Bei Verwendung des Drehreglers erfolgt die Einstellung in folgenden Schritten:

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

## 11.7 Temperatur einstellen



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

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

### Allgemeine Informationen

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

---

#### HINWEISE:

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

## 11.8 Pause und beenden

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

## 11.9 Geschwindigkeit (STUFE) einstellen



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

Die Geschwindigkeit ist in 10 Stufen einstellbar:

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

Für die Geschwindigkeit gelten 2 Zeitbereiche:

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

---

### VORSICHT!

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

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

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

### **Softstart**

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

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

## 11.10 Linkslauf - Drehrichtung ändern



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

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



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

## 11.11 Turbo-Funktion

---

### VORSICHT!

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



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

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

---

### HINWEISE:

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

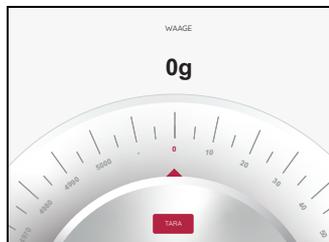
## 11.12 Waage

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

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

### Einfaches Wiegen

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

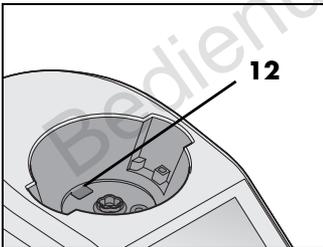


## Wiegen mit der Tara-Funktion

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

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

## 11.13 Überlauf



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

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

# 12. Kochprogramme

## 12.1 Kneten

---

### VORSICHT!

- Das Programm darf bei festen und weichen Teigen maximal 4 Minuten laufen, bei flüssigen Teigen sind maximal 6 Minuten ununterbrochene Laufzeit möglich.

Danach gilt:

Für eine erneute Verwendung des Programmes Kneten warte bitte ca. 30 Minuten.

Andere Funktionen kannst du direkt nach dem Kneten verwenden.

---

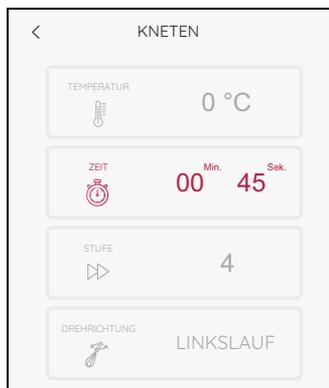
Das Programm wird nur mit dem Messereinsatz **18** betrieben.

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

### Allgemeine Programminformationen

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

## Programm starten



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

---

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

---

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

---

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

---

## 12.2 Manuelles Kochen

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

---

### HINWEISE:

- Es kann passieren, dass von dir eingestellte Werte automatisch geändert werden. Das ist immer dann der Fall, wenn deine Werte im

Widerspruch zu anderen Einstellungen stehen. Dann werden deine Einstellungen automatisch angepasst.

## Programm starten



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

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

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

## 12.3 Anbraten

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

### Allgemeine Programminformationen

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

### Programm starten

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



---

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

---

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

## 12.4 Dampfgaren



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

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

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

### **Allgemeine Programminformationen**

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

## **Tipps zum Dampfgaren**

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

## **Dampfgaraufsätze verwenden**

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

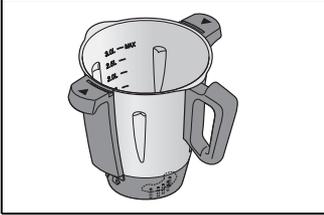
Der flache Dampfgaraufsatz **2** kann nicht ohne den tiefen Dampfgaraufsatz **3** verwendet werden.

## **Menüs zubereiten**

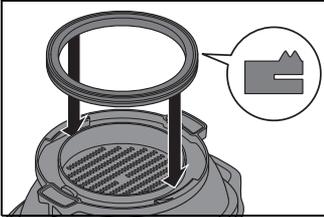
Wenn du ein ganzes Menü zubereiten möchtest und daher beide Dampfgaraufsätze übereinander verwendest, beachte bitte:

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

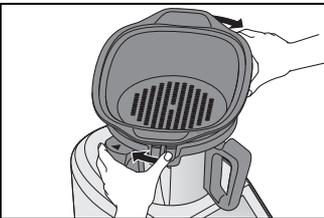
## Vorbereitung der Dampfgarufsätze



1. Setze den Mixbehälter **5** in die Aufnahme **10**.
2. Fülle 1 Liter Wasser in den Mixbehälter **5** ein (1.0 l).



3. Überprüfe, dass die Dichtung **4** des tiefen Dampfgarufsatzes **3** korrekt sitzt.



4. Setze den tiefen Dampfgarufsatz **3** etwas verdreht auf den Mixbehälter **5**.
  - Drehe den tiefen Dampfgarufsatz **3** so, dass er deutlich einrastet und ein Signalton ertönt.
  - Das Programm lässt sich nur starten, wenn der Dampfgarufsatz **3** korrekt aufgesetzt ist.
5. Gib die Lebensmittel in den Dampfgarufsatz **3** und (falls erforderlich) **2**.

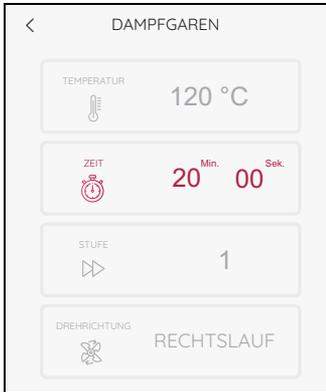
---

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

---

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

## Dampfgaren starten



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

---

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

---

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



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

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

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

## Garpunkt überprüfen

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



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

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

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

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

## Dampfgaren mit dem Kocheinsatz

---

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

---

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

## Überhitzungsschutz

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

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

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

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

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

## Richtwerte für das Dampfgaren

- Achte beim Platzieren der Lebensmittel darauf, dass einige Schlitze im Dampfensatz **2 / 3** oder dem Kocheinsatz **19** frei bleiben. Nur so kann der Dampf sich frei verteilen und die Zutaten werden gleichmäßig gegart. Da der Kocheinsatz kleiner ist, können weniger Lebensmittel in einem Vorgang verarbeitet werden.
- Beim Dampfgaren mit dem Kocheinsatz **19** muss der Messbecher **24** vom Deckel **23** entfernt werden. Beachte auch die Angaben im Rezept

Lebensmittel	Menge	Garzeit
<b>Gemüse</b>		
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

<b>Lebensmittel</b>	<b>Menge</b>	<b>Garzeit</b>
<b>Obst</b>		
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
<b>Fleisch</b>		
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
<b>Fisch</b>		
Forelle, ganz	2 Stück à 250 g	15 Minuten
Garnelen, roh	250 g	10 Minuten
Lachsfilet	1 - 4 Stück à 300 g, 3 - 4 cm dick	12 Minuten
Muscheln	1 kg	15 Minuten
Seelachsfilet	1 - 4 Stück à 200 g, 2 cm dick	12 Minuten

## 12.5 Eier kochen

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

### Programm starten



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

## 12.6 Sous-Vide

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

### Allgemeine Programminformationen

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

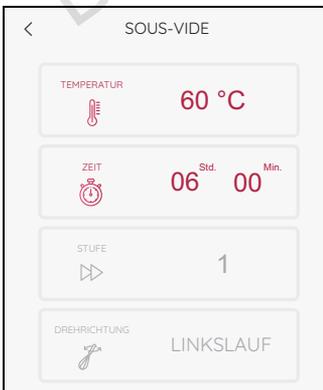
### Programm starten

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

---

**HINWEIS:** Beachte dabei die maximale Füllmenge.

---



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

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

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

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

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

## 12.7 Slow Cook

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

Die Drehungen des Messers werden automatisch gesteuert.

### Allgemeine Programminformationen

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

### Programm starten



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

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

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

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

## 12.8 Fermentieren

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

### Allgemeine Programminformationen

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

### Programm starten



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

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

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

## 12.9 Pürieren

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

### Allgemeine Programminformationen

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

### Programm starten



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

## 12.10 Smoothie

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

### Allgemeine Programminformationen

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

### Programm starten



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

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

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

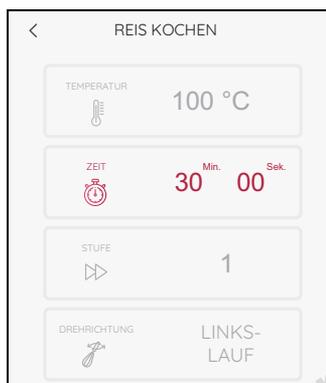
## 12.11 Reis kochen

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

### Allgemeine Programminformationen

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

### Programm starten



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

## 12.12 Wasser erhitzen

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

### Allgemeine Programminformationen

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

### Programm starten



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

# 13. Rezepte

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

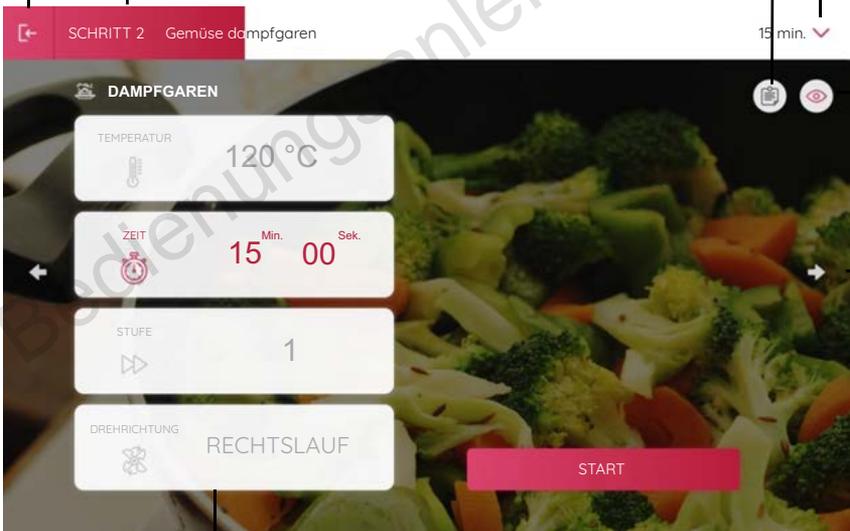
## 13.1 Die wichtigsten Schaltflächen

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

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

blendet die Bildschirm-Infos ein und aus  
öffnet ein Fenster mit allen Arbeitsschritten

öffnet ein Fenster für deine Notizen



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

Die Pfeiltasten rufen den vorherigen/nächsten Arbeitsschritt auf.

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

## 13.2 Allgemeines zu Rezepten

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

### Aufrufen des Menüs



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



## Rezepte verlassen

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

## Basisangaben zu den Rezepten



Am unteren Rand eines Rezeptbildes findest du jeweils 4 Basisinformationen.

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

Diese Informationen sind fest und können nicht verändert werden.

## Arbeiten im Menü Rezepte

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

## 13.3 Rezepte: Wichtige Schaltflächen

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

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

## 13.4 Nach Rezepten suchen



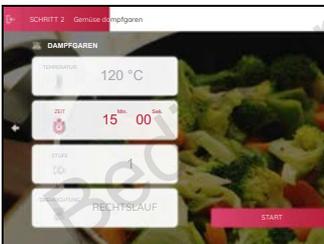
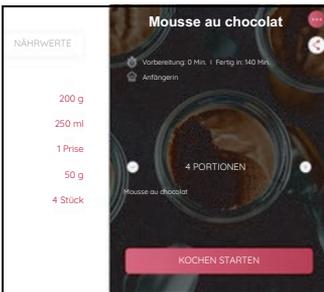
1. Tippe im Rezept-Menü auf das Feld **SUCHE**.
2. Im nächsten Fenster tippst du im Balken oben auf das Wort **Suche**. Eine Tastatur erscheint auf dem Bildschirm.
3. Nun gibst du ein, wonach du suchst, z. B. nach einem Rezeptnamen oder nach einer Zutat.
4. Schon während der Eingabe erscheinen Vorschläge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

Du kannst auch auf anderen Wegen nach einem Rezept suchen.

Du kannst:

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

## 13.5 Ein Rezept auswählen und kochen



1. Wenn du ein Rezept kochen möchtest, klicke auf das Foto oder den Namen des Rezeptes. Es erscheint ein Bild mit den Basisangaben zu dem Rezept.
2. Im neuen Fenster kannst du wählen zwischen der Anzeige für die Zutaten, den einzelnen Arbeitsschritten und den Nährwerten. Tippe einfach auf die entsprechende Taste.
3. Klicke auf die Schaltfläche unten, um den Vorgang zu starten. Der erste Arbeitsschritt wird angezeigt.
4. Erledige den ersten Arbeitsschritt und rufe dann den nächsten auf. Dazu hast du mehrere Möglichkeiten:
  - Drücke auf dem Bildschirm die Taste >
  - drehe den Drehregler nach rechts
  - oder wische mit einem Finger seitlich über den Bildschirm.
5. Wenn der Bildschirm die Anzeige für Temperatur, Zeit, Geschwindigkeit und Drehrichtung zeigt, kannst du den Vorgang direkt starten. Drücke dazu auf **START**.
  - Die Werte sind bereits vorgegeben, du kannst sie aber auch anpassen. Tippe dazu einfach auf das Feld und nimm anschließend die Einstellungen vor.

---

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

---

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

## 13.6 Lieblingsrezepte speichern

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

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

---

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

---

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

### Wie bekommst du neue Rezepte?

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

Voraussetzungen für den Erhalt neuer Rezepte sind folgende Punkte:

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

### Wann bekommst du neue Rezepte?

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

## Wo sind die neuen Rezepte?

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

## 13.8 Rezepte filtern

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

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

---

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

---

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

## 13.9 Rezepte sortieren

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

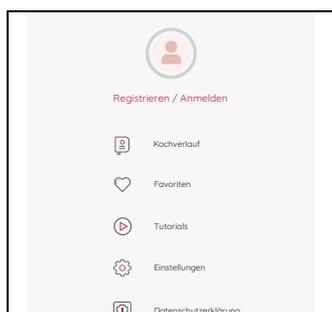
1. Rufe das Rezept-Menü auf.
2. Tippe auf das Feld **SORTIEREN**.
3. Tippe nun auf eines der Felder und die Rezepte werden in einer neue Reihenfolge angezeigt.
  - **Beliebtste zuerst**: Die Rezepte, die am meisten aufgerufen werden, werden zuerst angezeigt. Diese Auswahl ist voreingestellt.
  - **Neueste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

## 13.10 Der Wochenplaner für Rezepte

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

Die Daten werden mit deiner App auf dem Smartphone synchronisiert.

### Rezepte hinzufügen



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

---

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

---

### Rezept aus Wochenplaner starten

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

## **Datum für das Rezept ändern**

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

## **Rezept aus dem Wochenplaner löschen**

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

## **Weitere Funktionen**

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

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

# 14. Sprachsteuerung mit Google Assistant

---

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

---

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

## Voraussetzungen

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

## Allgemeines

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

## Funktionen für deine Sprachbefehle

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

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

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

---

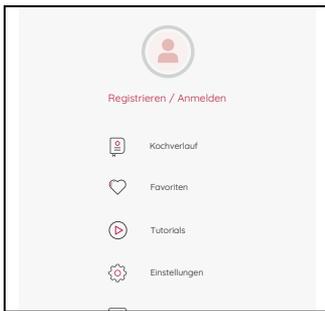
**HINWEIS:** Wenn *Monsieur Cuisine* nicht in der Liste angezeigt wird, prüfe bitte ob dein *MC smart* und die App *Monsieur Cuisine* auf deinem Handy/Tablett bei dem **selben** Lidl Konto angemeldet sind.

---

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

# 15. Informationsmenü

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



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

Tippe auf das Symbol , um das Informationsmenü aufzurufen.

## 15.1 Meine Rezepte

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

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

## 15.2 Kochverlauf

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

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

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

## 15.3 Favoriten

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

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

## 15.4 Tutorials

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

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

## 16. Gerät reinigen und warten

---



### **GEFAHR durch Stromschlag!**

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



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

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

### **VORSICHT!**

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

### **HINWEIS:**

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

---

### 16.1 Aufbewahren

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

## 16.2 Vorspülen



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

---

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

---

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

## 16.3 Grundgerät reinigen

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

## 16.4 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet:

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

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

- Grundgerät **13**

---

**HINWEIS:** Entnimm vor dem Reinigen des Mixbehälters **5** in der Spülmaschine unbedingt den Messereinsatz **18**.

---

## 16.5 Zubehör reinigen

1. Spüle den Mixbehälter **5** mit warmem Wasser aus und kippe das Wasser weg.
2. Entnimm den Messereinsatz **18** (siehe „Messereinsatz einsetzen und entnehmen“ auf Seite 42) und nimm die Dichtung **17** ab (siehe „Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen“ auf Seite 110).
3. Reinige sämtliches Zubehör von Hand in einem Spülbecken mit Spülwasser oder in der Spülmaschine.
4. Bei der Reinigung von Hand spüle alle Teile mit klarem Wasser nach.
5. Lasse alle Teile vollständig trocknen, bevor du sie erneut benutzt.
6. Setze vor der nächsten Nutzung den Messereinsatz **18** wieder in den Mixbehälter **5** ein.

## 16.6 Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen

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

- Die entfernten Dichtungen **17**, **22** und **4** können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Beschädigte Dichtungen **17**, **22** und **4** müssen durch neue ersetzt werden. Neue Dichtungen kannst du nachbestellen (siehe „Zubehör bestellen“ auf Seite 119).

---

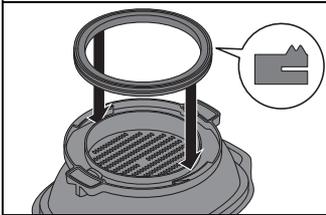
### VORSICHT!

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

## Messereinsatz

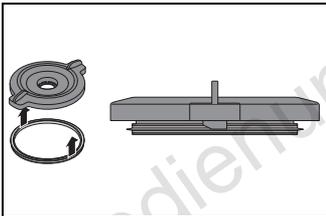
1. Entnimm den Messereinsatz **18** aus dem Mixbehälter **5** (siehe „Messereinsatz einsetzen und entnehmen“ auf Seite 42).
2. Ziehe die Dichtung **17** vom Messereinsatz **18** ab.
3. Setze die gereinigte Dichtung **17** oder eine neue wieder auf.
4. Setze vor der nächsten Nutzung den Messereinsatz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

## Tiefer Dampfgaraufsatz



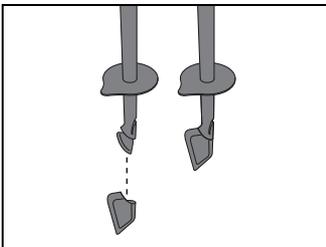
1. Ziehe die Dichtung **4** von der Unterseite des tiefen Dampfgaraufsatzes **3** ab.
2. Setze die gereinigte oder eine neue Dichtung **4** in den tiefen Dampfgaraufsatz **3** ein. Die erhöhte Fläche muss nach dem Einsetzen sichtbar sein, siehe Bild. Achte darauf, dass die Dichtung auf der gesamten Fläche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

## Deckel des Mixbehälters



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

## 16.7 Spatel reinigen, prüfen und austauschen



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

- Beide Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Einen neuen Silikon-Schaber kannst du nachbestellen (siehe „Zubehör bestellen“ auf Seite 119).

## 16.8 Entkalken

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

### **Normale Reinigung**

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

### **Leichte Kalkablagerungen**

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

### **Größere Kalkablagerungen**

---

#### **VORSICHT!**

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

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

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

---

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

## 16.9 Messeraufnahme auswechseln

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

In diesem Fall tausche die Messeraufnahme **11** gegen eine neue aus. Diese kannst du inklusive einer Silikon-Abdeckung **25** nachbestellen (siehe „Zubehör bestellen“ auf Seite 119).

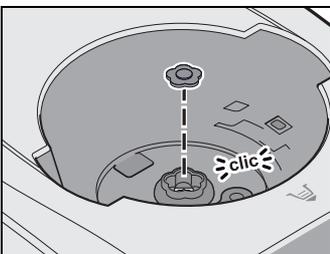
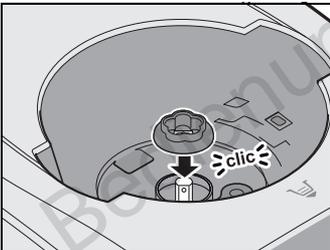
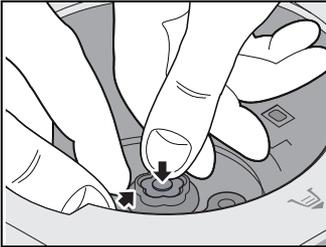
Beachte zukünftig die angegebenen Maximalmengen.

### Alte Messeraufnahme entfernen

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

### Neue Messeraufnahme einsetzen

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



## 17. Störungen, Ursache, Beseitigung

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



### GEFAHR durch Stromschlag!

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

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

Störung	Ursache	Beseitigung
Gerät kann nicht mit dem WLAN verbunden werden.	Dein MC <i>smart</i> arbeitet nur in einem WLAN mit einer Frequenz von 2,4 GHz. Dein Router versucht aber eine 5 GHz Verbindung aufzubauen.	Gib dem 2,4 GHz WLAN in den Einstellungen deines Routers einen neuen Namen, der sich vom 5 GHz WLAN unterscheidet. Hänge zum Beispiel einfach „2,4 GHz“ an den bestehenden Namen ran und verbinde den MC mit diesem WLAN. Andere Geräte, die im 2,4 GHz WLAN arbeiten und früher mit diesem verbunden waren, müssen damit erneut verbunden werden.
	Die 2,4 GHz wurde am Router ausgeschaltet.	Schalte die 2,4 GHz Frequenz im Menü des Router wieder ein.
		Netzstecker <b>15</b> , Ein-/Ausschalter <b>6</b> und evtl. Sicherung überprüfen.
Flüssigkeit unter dem Gerät	Messereinsatz <b>18</b> ist nicht korrekt eingesetzt und Mixbehälter <b>5</b> dadurch undicht.	Messereinsatz <b>18</b> korrekt einsetzen (siehe „Messereinsatz einsetzen und entnehmen“ auf Seite 42).
	Dichtung <b>17</b> des Messereinsatzes ist defekt.	Neue Dichtung <b>17</b> einsetzen (siehe „Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen“ auf Seite 110).
	Flüssigkeit ist aus dem Mixbehälter <b>5</b> ausgetreten und durch den Überlauf <b>12</b> im Grundgerät <b>13</b> auf die Arbeitsfläche geflossen (siehe „Überlauf“ auf Seite 63).	Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 oder mit der Taste <b>TURBO</b> dürfen sich maximal 2,5 Liter im Mixbehälter <b>5</b> befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden kann. Bei kleineren Geschwindigkeitsstufen als 10 darf der Mixbehälter <b>5</b> bis zum Maximum von 3 Litern gefüllt sein.

<b>Störung</b>	<b>Ursache</b>	<b>Beseitigung</b>
Am Deckel <b>23</b> des Mixbehälters <b>5</b> tritt Flüssigkeit aus.	Dichtung <b>22</b> ist nicht korrekt eingesetzt.	Dichtung <b>22</b> korrekt einsetzen (siehe „Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen“ auf Seite 110).
	Dichtung <b>22</b> ist defekt.	Neue Dichtung <b>22</b> einsetzen (siehe „Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen“ auf Seite 110).
Es lässt sich keine Temperatur einstellen.	Es wurde eine Geschwindigkeitsstufe 4 - 10 gewählt.	Geschwindigkeitsstufe 0 - 3 wählen (siehe „Geschwindigkeit (STUFE) einstellen“ auf Seite 58).
Meine Eingaben werden ständig geändert.	Du hast eine Eingabe gemacht, die mit dem aktuellen Programm nicht möglich ist.	Achte auf Informationen im Display oder in der Anleitung.
Messereinsatz <b>18</b> dreht sich nicht.	Ist die Messeraufnahme <b>11</b> abgenutzt? Dies kann z. B. dann passieren, wenn Du eine zu große Menge Teig verarbeitet hast.	Tausche die Messeraufnahme <b>11</b> gegen eine neue aus (siehe „Messeraufnahme auswechseln“ auf Seite 113) und beachte zukünftig die angegebenen Maximalmengen.
Teile des Gerätes sind verfärbt.	Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze (z. B. Curry) können den Kunststoff verfärben. Dies ist kein Gerätefehler.	Abhilfe nicht notwendig, da gesundheitlich unbedenklich.
Es lässt sich keine größere Geschwindigkeitsstufe als 3 wählen.	Es ist eine Temperatur eingestellt.	Temperatur auf <b>0</b> stellen.
Fehlermeldungen oder Hinweise im Bildschirm	Warnung vor Fehlbedienung	Folge den Hinweisen am Bildschirm.

## 18. Entsorgung

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



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



### **Verpackung**

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

### **Daten löschen**

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

### **Gerät entsorgen in Deutschland**

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

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

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

Bitte lösche vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

## 19. Technische Daten

Modell:	SKMS 1200 A1
Netzspannung:	230 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1.200 Watt Mixer: 1.000 Watt Kochen: 1.050 Watt
WIFI Frequenzbereich: Sendeleistung:	2.400 Mhz - 2.483,5 Mhz < 20 dBm
Maximale Füllmenge Mixbehälter <b>5</b> :	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 findest du im Internet unter: <http://butterfly-trading.com/d/389506>

### Verwendete Symbole

	<b>G</b> epürfte <b>S</b> icherheit. Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die Butterfly Trading S.à r.l. die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
~	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Das Produkt enthält kein Bisphenol A.

Technische Änderungen vorbehalten.

Aufgrund von Produkt- und Softwareweiterentwicklungen können sich Symbole ändern.

## 20. Zubehör bestellen

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

### Online bestellen



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

## 21. Webseite

Webseite:

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



## 22. Garantie der 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-Kassenbonn 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 (Kassenbonn) 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: 389506\_2201** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **389506\_2201** 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 Verschleißteilerersatz 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: 389506\_2201**



## **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

Bedienungsanleitung24.de

**Butterfly Trading S.à r.l.**

53 Bd Royal  
2449 Luxembourg  
LUXEMBOURG

Stand der Informationen:

09/2022 ID: SKMS 1200 A1\_22\_V1.2

IAN 389506\_2201

