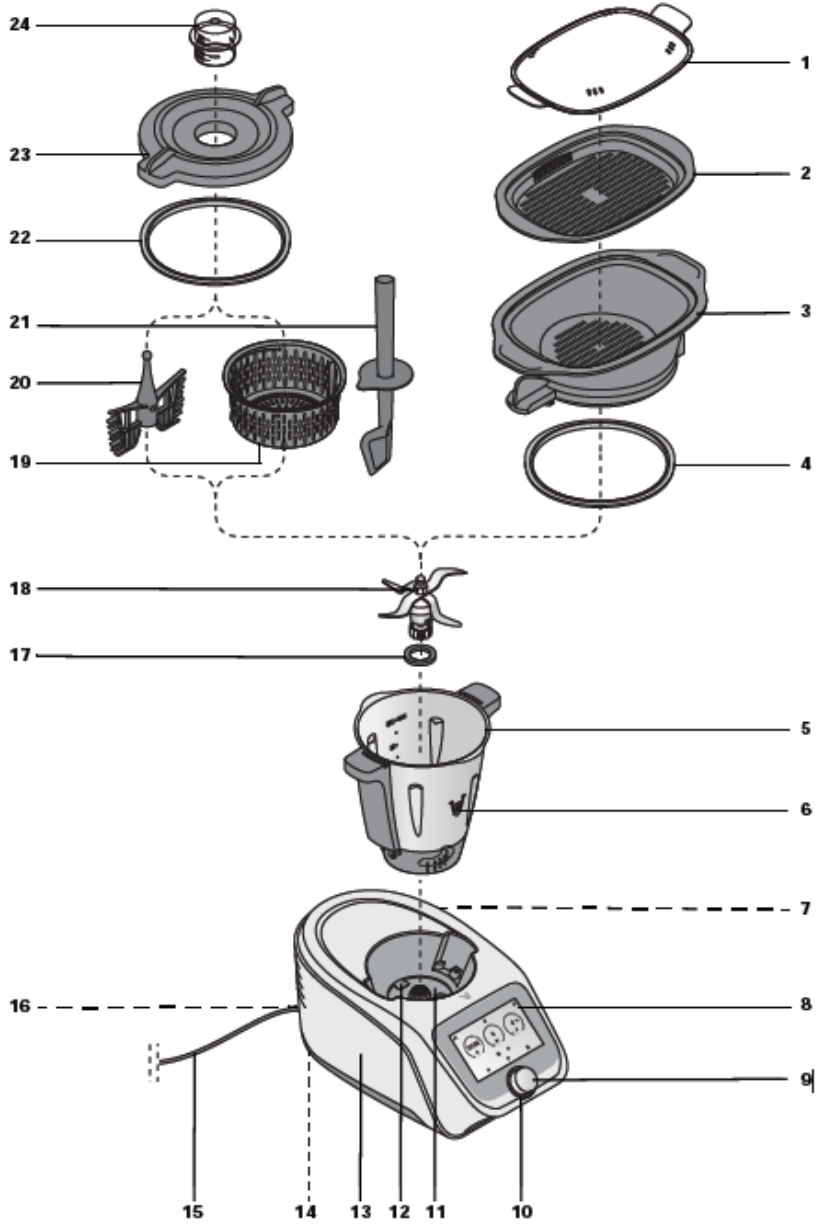
Kurzanleitung Monsieur Cuisine

Dies ist nur eine Auswahl der wichtigsten Inhalte der Bedienungsanleitung. Den vollständigen Inhalt finden Sie in dem Ordner „Bedienungsanleitungen“ in der grünen Kommode. Bitte lesen Sie dort auch die Sicherheitshinweise vor der Bedienung des Geräts.



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

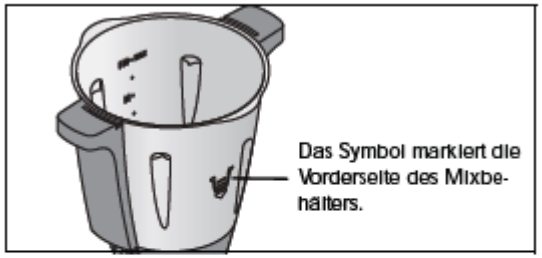
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

WARNUNG vor Sachschäden!
Benutzen Sie das Gerät nicht, um besonders harte Lebensmittel wie z. B. Knochen oder Muskatnüsse zu zerkleinern

Warnhinweise etc finden Sie in der ausführlichen Bedienungsanleitung

9.1 Markierungen im Mixbehälter



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

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

VORSICHT:

⊙ Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 oder mit der Taste **Turbo 36** dürfen sich maximal 2,5 Liter im Mixbehälter **5** befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden kann. Bei kleineren Geschwindigkeitsstufen als 10 darf der Mixbehälter **5** bis zum Maximum von 3 Litern gefüllt sein.

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

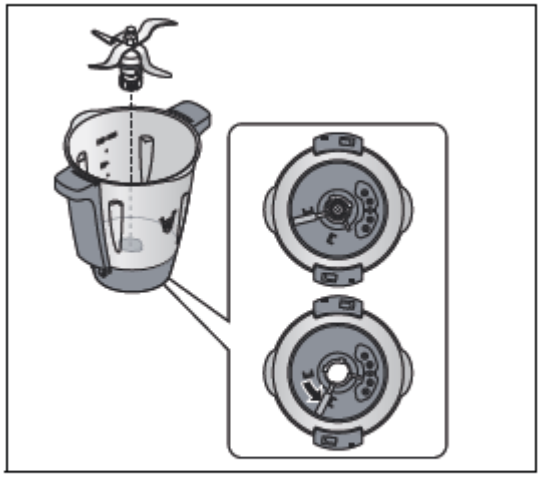
9.2 Messereinsatz einsetzen und entnehmen

Der Messereinsatz **18** dient dem Zerkleinern von Lebensmitteln.
Der Mixbehälter **5** darf nie ohne Messereinsatz **18** verwendet werden, da der Messereinsatz **18** den Mixbehälter **5** unten abdichtet.

GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes **18** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.

Um den Messereinsatz **18** zu entnehmen, gehen Sie so vor:



1. Legen Sie den Mixbehälter **5** waagerecht hin.
2. Drücken Sie den Entriegelungshebel **25** auf der Unterseite des Mixbehälters **5**, sodass er auf das Symbol für das geöffnete Schloss zeigt.

3. Ziehen Sie den Messereinsatz **18** vorsichtig nach oben heraus.

Um den Messereinsatz **18** einzusetzen, gehen Sie so vor:

4. Legen Sie den Mixbehälter **5** waagerecht hin.
5. Setzen Sie den Messereinsatz **18** von oben ein. Beachten Sie, dass die beiden Nocken am Fuss des Messereinsatzes **18** durch die beiden Aussparungen im Boden des Mixbehälters **5** gesteckt werden müssen.

VORSICHT:

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

6. Um den Messereinsatz **18** zu verriegeln, betätigen Sie den Entriegelungshebel **25** auf der Unterseite des Mixbehälters **5**, sodass er auf das Symbol für das geschlossene Schloss zeigt.

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

9.3 Mixbehälter einsetzen

1. Setzen Sie den Mixbehälter **5** in die Aufnahme **11**. Die Vorderseite mit der Topfmarkierung zeigt zu Ihnen.
2. Drücken Sie den Mixbehälter **5** leicht nach unten, bis das Zahnrad des Messereinsatzes **18** in den Zahnkranz der Aufnahme **11** greift.

HINWEISE:

- Wenn sich der Mixbehälter **5** nicht nach unten drücken lässt, müssen Sie etwas „wackeln", damit das Zahnrad des Messereinsatzes **18** im Mixbehälter **5** in den Zahnkranz der Aufnahme **11** gleitet.
- Wenn der Mixbehälter **5** nicht korrekt eingesetzt ist, verhindert ein Sicherheitsmechanismus die Funktion des Gerätes.

9.4 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 9.

VORSICHT:

⊙ Der Rühraufsatz **20** darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.

⊙ Die Turbo-Taste **36** 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.

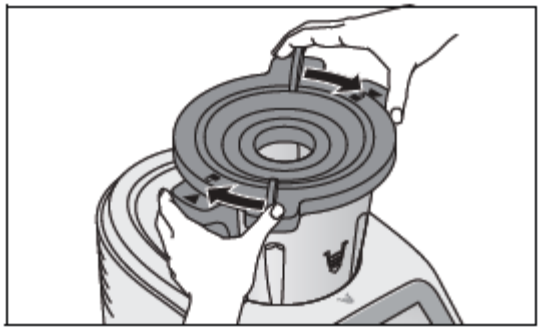
⊙ Achten Sie bei der Zugabe von Lebensmitteln darauf, dass diese den Rühraufsatz **20** nicht blockieren.

Um den Rühraufsatz **20** zu entnehmen, ziehen Sie ihn nach oben ab. Falls er hakt, drehen Sie ihn etwas.

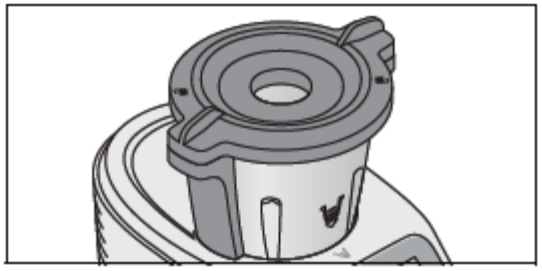
9.5 Deckel des Mixbehälters aufsetzen

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

1. Setzen Sie den Deckel **23** für den Mixbehälter so auf, dass die Schlosssymbole gegenüber den Pfeilen auf dem Mixbehälter **5** sind.



2. Drücken und drehen Sie den Deckel **23** mit beiden Händen im Uhrzeigersinn.
   Erst wenn der Deckel **23** richtig verschlossen ist, kann das Gerät starten. Ein Tonsignal zeigt an, dass das Gerät betriebsbereit ist.



HINWEISE:
- Um das Schließen des Deckels etwas einfacher zu machen, geben Sie einige Tropfen Öl auf ein Tuch und reiben die Dichtung **22** damit ein.
- Das Gerät lässt sich nur starten, wenn der Deckel **23** korrekt aufgesetzt ist.

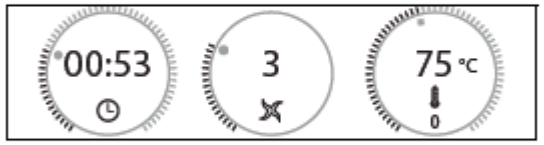
9.7 Kochen und Dünsten mit dem Kocheinsatz

1. Füllen Sie mindestens 500 ml Wasser in den Mixbehälter **5**. Geben Sie höchstens so viel Wasser in den Mixbehälter **5**, dass bei Zugabe der Lebensmittel die maximale Füllmenge von 3 Liter nicht überschritten wird.
   - Wenn die gesamten Lebensmittel mit Wasser bedeckt sind, werden sie gekocht.
   - Wenn die Lebensmittel nicht vollständig mit Wasser bedeckt sind, werden sie gedünstet.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Kocheinsatz **19**.

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

3. Setzen Sie den Kocheinsatz **19** in den Mixbehälter **5**.
4. Verschließen Sie den Mixbehälter **5** mit dem Deckel **23** und dem Messbecher **24**.
5. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **7** ein.
6. Stellen Sie die gewünschte Zeit am Anzeigeregler **27** ein.
7. Stellen Sie die gewünschte Temperatur am Anzeigeregler **30** ein, z. B. 100 °C zum Kochen.

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



8. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 1 für eine gleichmäßige Verteilung der Wärme im Wasser.
9. Drücken Sie die Taste ▶ **33**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.
10. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal.
11. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter **7**, um das Gerät auszuschalten.

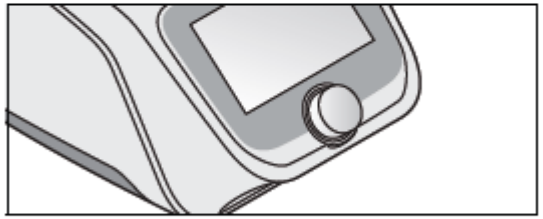
10.4 Grundbedienung

Der Bildschirm

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

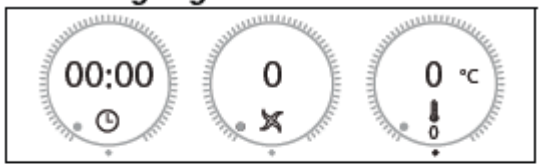
- Einstellungen nehmen Sie durch Berühren von Tasten oder Wischbewegungen vor.

Der Drehregler



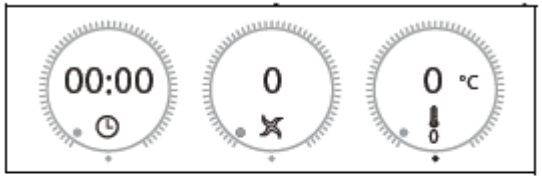
- Mit dem Drehregler **9** nehmen Sie Einstellungen vor. Die Einstellungen werden in der Regel sofort im Bildschirm **8** angezeigt. So können Sie durch Drehen des Drehreglers z. B. durch Listen blättern oder Menüpunkte markieren.
- Einstellungen werden immer nur für die aktivierte Funktion (z. B. Zeit, Temperatur oder Geschwindigkeit des Programmes) vorgenommen.
- Das Drücken des Drehreglers bewirkt ein Aktivieren der markierten Funktion.

Die Anzeigeregler



In dieser Anleitung heißen die drei Kreise oben im Bild Anzeigeregler. Es handelt sich dabei um Schaltflächen/Tasten sowie Anzeigenflächen und Regler - daher der Name Anzeigeregler.
Die Anzeigeregler sind geschwindigkeitsabhängig; schnelles Drehen des Drehreglers bewirkt eine schnellere - überproportionale - Veränderung der angezeigten Werte.

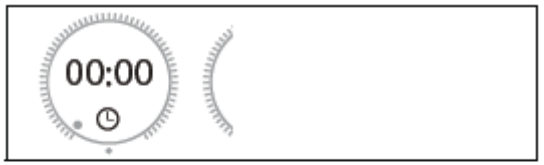
- Die Anzeigeregler bestehen jeweils aus drei verschiedenen Teilen:
  - *00:00*: Diese und andere Anzeigen geben den aktuellen oder den eingestellten Wert an.
  - Statusanzeige: Die Statusanzeige um den Anzeigeregler zeigt die relative Größe einer Einstellung an.
  - Symbole: Die Symbole (z. B.) geben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



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

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

10.5 Zeit einstellen



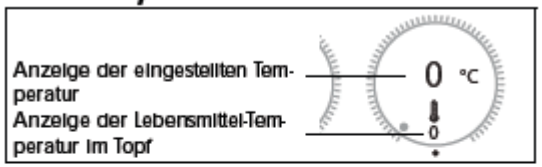
Mit diesem Anzeigeregler stellen Sie durch Drehen ein, wie lange der Kochprozess bzw. die Verarbeitung dauern soll:

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

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

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

10.6 Temperatur einstellen



Mit diesem Anzeigeregler stellen Sie durch Drehen die Gartemperatur ein:

- Die einstellbare Temperatur liegt zwischen 37 °C und 130 °C.
  Folgende Temperaturen können in °C gewählt werden: 37, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 85, 90, 95, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130.
- Die eingestellte Temperatur wird in der Mitte des Anzeigenreglers angezeigt.
- Die Ist-Temperatur wird unten in dem Anzeigeregler angezeigt.
- Zum Starten des Aufheizvorganges sollte eine Geschwindigkeitsstufe gewählt und eine Zeiteinstellung vorgenommen werden.
- Während des Aufheizens kann die Anzeige der Lebensmitteltemperatur stark schwanken.
- Während des Betriebes kann die Temperatur geändert werden.

HINWEISE:

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

10.7 Geschwindigkeit einstellen

Mit diesem Anzeigeregler stellen Sie durch Drehen die Geschwindigkeit 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 15 Minuten gewählt werden.

VORSICHT:

- ⊙ Der Rühraufsatz **20** darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden. Im Bildschirm **8** erscheint eine entsprechende Anzeige.
- ⊙ Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 dürfen sich maximal 2,5 Liter im Mixbehälter **5** befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden kann (siehe "Dampfgaren" auf Seite 23). Bei kleineren Geschwindigkeitsstufen als 10 darf der Mixbehälter **5** bis zum Maximum von 3 Litern gefüllt sein.

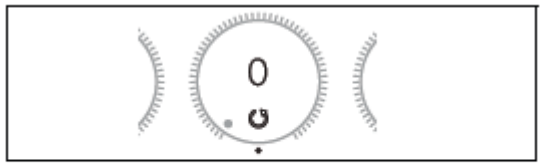
- Für weitere Hinweise: siehe „Funktionen im Überblick" auf Seite 9.
- Die eingestellte Geschwindigkeitsstufe wird im Bildschirm **8** angezeigt.
- Während des Betriebes kann die Geschwindigkeitsstufe geändert werden.
- Im Programm Dampfgaren kann keine Geschwindigkeit gewählt werden.
- Wenn Sie während des Betriebes die Geschwindigkeit auf *0* ändern, hält das Gerät an. Um weiterzuarbeiten, wählen Sie eine Geschwindigkeit und drücken die Taste ▶ **33.**
- 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.

10.8 Linkslauf

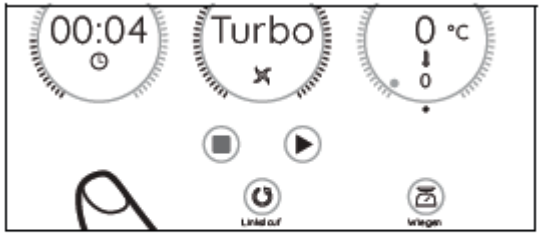


Der Linkslauf dient dem schonenden Rühren von Lebensmitteln, die nicht zerkleinert werden sollen.

- Durch Drücken der Taste ↺ **34** kann die Drehrichtung des Messereinsatzes **18** jederzeit im Normalbetrieb geändert werden.
- Der Linkslauf ist nur bei niedriger Geschwindigkeit - Stufe1 bis 3 - einsetzbar.
- Bei den Programmen **KNETEN** und **ANBRATEN** wird der Linkslauf durch das Programm gesteuert.

- ↺ **34** drücken, um den Linkslauf zu aktivieren. Solange die Funktion aktiviert ist, erscheint das Symbol unten in dem Anzeigeregler.
- ✕ **34** drücken, um den Linkslauf zu deaktivieren.

10.9 Turbo-Funktion



VORSICHT:

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

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

- ✹ **36** ist hinterlegt: Die Funktion ist möglich.
- ✹ **36** ist ausgegraut: Die Taste ist blockiert, die Funktion ist nicht möglich (z. B. weil die Lebensmitteltemperatur im Mixbehälter über 60 °C liegt).
- Drücken und halten Sie die Taste **Turbo 36** gedrückt, solange Sie die Funktion benötigen. Zum Wiederholen lassen Sie die Taste los und drücken sie erneut.

HINWEISE:

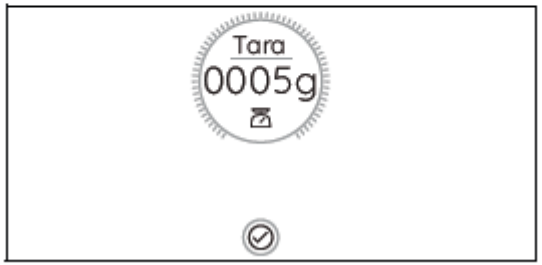
- Die Turbo-Funktion funktioniert nur,
  - wenn der Messereinsatz **18** sich nicht dreht.
  - wenn die Temperatur der Lebensmittel im Mixbehälter **5** unter 60 °C liegt.
- Die Geschwindigkeit wird schlagartig auf Stufe 10 (Maximum) erhöht.

10.10 Waage

Die eingebaute Küchenwaage wiegt in Schritten von 5 Gramm bis zu 5 kg.
Die Waage ist einfach zu bedienen und einsatzbereit, wenn kein Arbeitsgang läuft.

Einfaches Wiegen

1. Das Gerät ist eingeschaltet, es läuft aber kein Arbeitsgang.
2. Drücken Sie die Taste ⚖ **32**. Der Bildschirm **8** zeigt die Waagefunktion und *0000 g* an.



3. Legen Sie das Wiegegut in den Mixbehälter **5**. Im Bildschirm **8** wird das Gewicht bis 5 Kilogramm in Gramm angezeigt.
4. Wenn Sie eine weitere Zutat in den Mixbehälter geben, wird das Gewicht in der Anzeige addiert.
5. Drücken Sie die Taste ✓, um die Wiegefunktion zu beenden. Es erscheint wieder das Startmenü.

Wiegen mit der Tara-Funktion

Mit der Tara-Funktion können Sie die Anzeige der Waage wieder auf *0000* Gramm stellen und dann neues Wiegegut dazugeben.

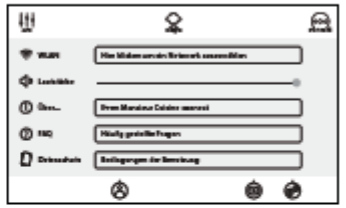
1. Das Gerät ist eingeschaltet, es läuft aber kein Arbeitsgang.
2. Drücken Sie die Taste ⚖ **32**. Der Bildschirm **8** zeigt *0000 g*.
3. Legen Sie das Wiegegut in den Mixbehälter **5**. Im Bildschirm **8** wird das Gewicht bis 5 Kilogramm in Gramm angezeigt.
4. Drücken Sie auf den Anzeigeregler, um die Gewichtsanzeige auf *0000* zu stellen.
5. Geben Sie das neue Wiegegut zu dem vorhandenen Wiegegut dazu.
   Im Bildschirm **8** erscheint nun nur das Gewicht des neuen Wiegegutes in Gramm.
6. Wiederholen Sie den Vorgang ggf. mit neuem Wiegegut.
7. Drücken Sie die Taste ✓, um die Wiegefunktion zu beenden. Es erscheint wieder das Startmenü.

11. Die wichtigsten Menüs

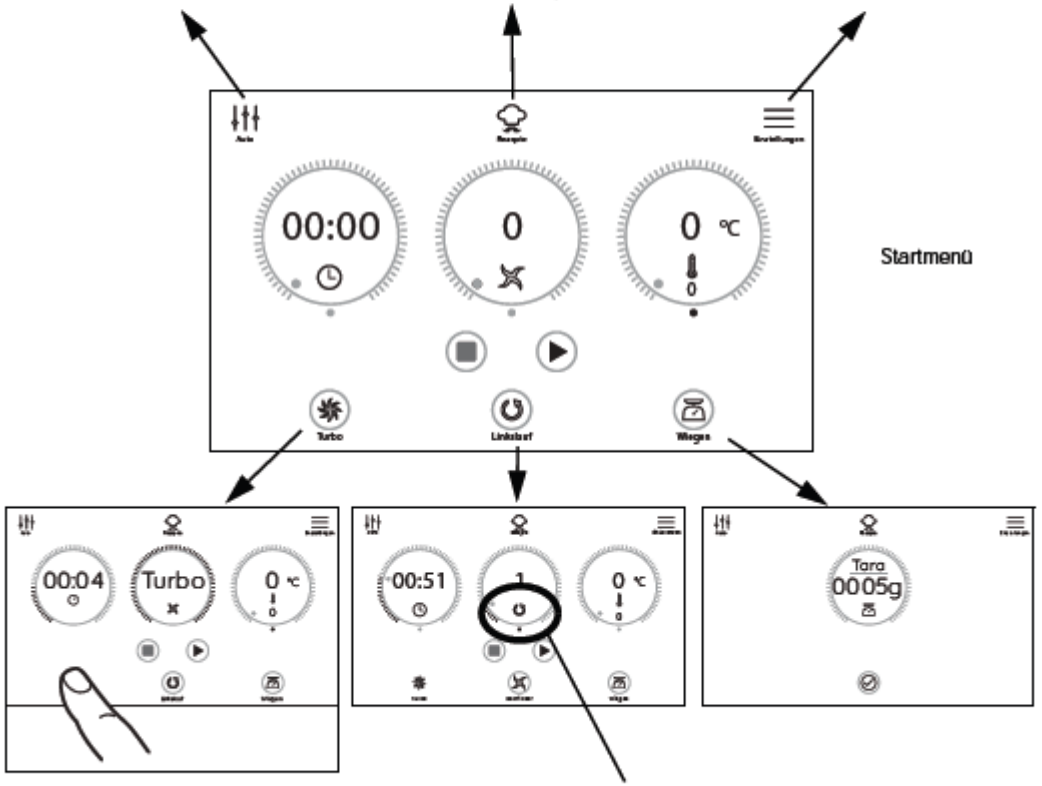
11.1 Übersicht der Menüs

Menü der Automatikprogramme

CookingPilot: (Rezepte für geführtes Kochen)



Einstellungen



Startmenü

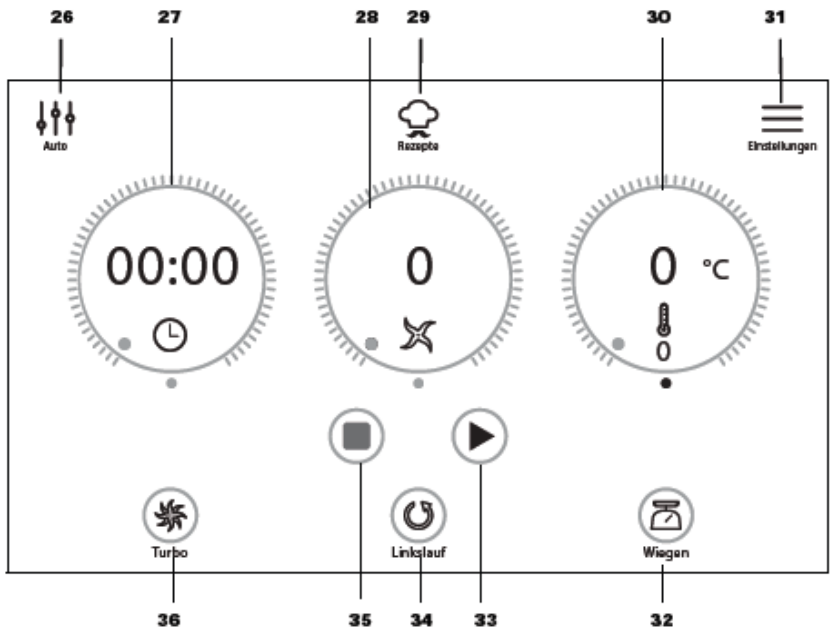
Taste gedrückt halten. Turbo-Funktion aktiv. Laufende Zeit wird angezeigt.

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

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

11.2 Das Startmenü

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

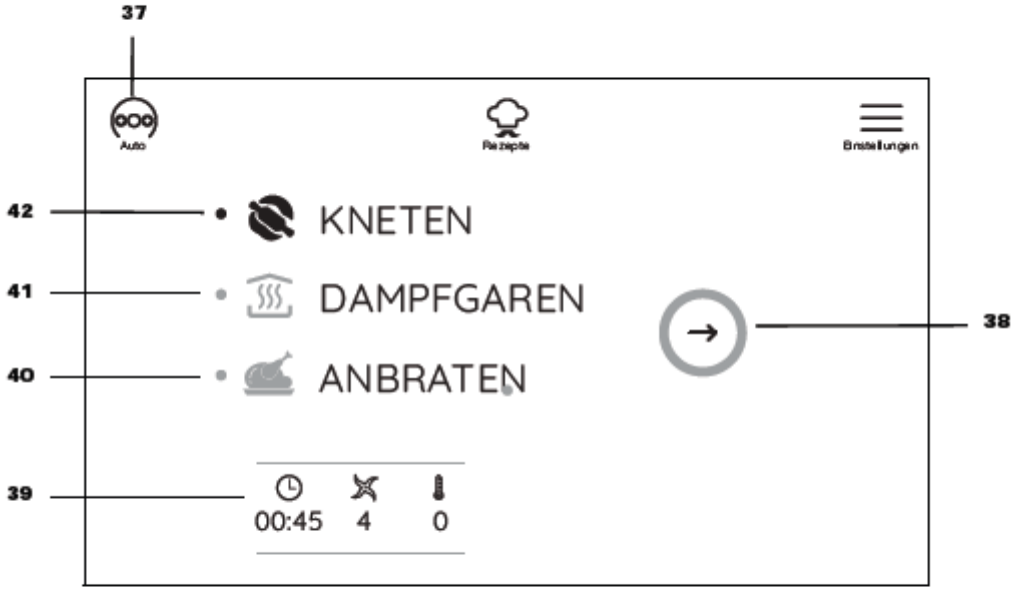


26 Menü Automatikprogramme aufrufen (**KNETEN**, **DAMPFGAREN**, **ANBRATEN**)
27 Zeit einstellen und anzeigen (1 Sekunde bis 99 Minuten)
28 Geschwindigkeit einstellen // Anzeigen für
- Geschwindigkeit: 1 - 10
- *Turbo:* In der Anzeige erscheint *Turbo*
- Linkslauf:
- Einsatz der Rühreinheit verboten:
- Waage: das Gewicht in Gramm von *0* bis *5.000* g und von *Tara*

29 CookingPilot (Rezepte für geführtes Kochen) aufrufen
30 Solltemperatur einstellen und Ist-/Solltemperatur anzeigen (Temperatur: 37 °C - 130 °C)
31 Menü Einstellungen aufrufen
32 Waage aktivieren - Anzeige bis 5.000 g mit Tarafunktion
33 ▶ Starten der Funktion oder des Programmes
▮▮ Pause aktiv. Taste drücken, um den Ablauf wieder zu starten
34 Linkslauf oder Rechtslauf (Messer) eingestellt
35 ■ laufende Funktion beenden und Anzeige der Voreinstellungen
36 **Turbo**-Taste; muss gedrückt bleiben, startet sofort die höchste Geschwindigkeit (wenn möglich)

11.3 Die Automatikprogramme

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



37 Zurück zum Startmenü
38 → Menü des markierten Automatikprogrammes aufrufen
39 Anzeige der voreingestellten Werte des markierten Automatikprogrammes
40 **ANBRATEN** Programm zum Anbraten
41 **DAMPFGAREN** Programm zum Dampfgaren
42 **KNETEN** Programm zum Kneten von Teig

Pause und beenden

- Um ein laufendes Programm zu unterbrechen, drücken Sie:
  - **II:** Die Zeit wird nicht mehr runtergezählt.
  - Pause beenden durch Drücken von ▶ **33**.
- Um ein laufendes Programm zu beenden, drücken Sie
  - die Taste ■ **35**. Die Anzeigeregler zeigen wieder die Voreinstellung des Programmes.
  - Drücken Sie die , um das Menü der Automatikprogramme aufzurufen.

12. Dampfgaren

GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

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

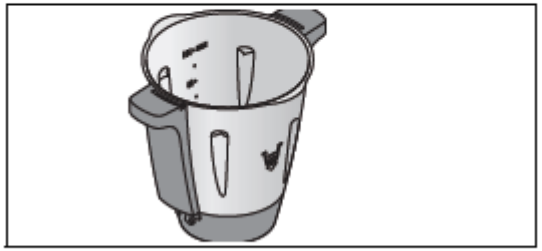
HINWEIS: In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen wie Mixen, Zerkleinern und Dampfgaren beschrieben. Angaben zum Zubereiten spezieller Gerichte finden Sie im mitgelieferten Rezeptbuch und im Gerät.

12.1 Allgemeine Programminformationen

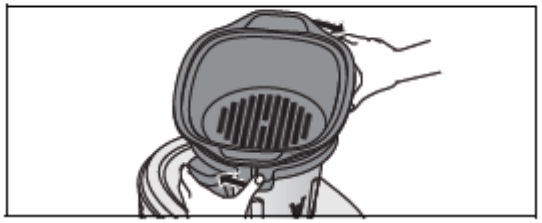
- voreingestellte Zeit: 20 Minuten (veränderbar), maximale Zeit: 60 Minuten
- voreingestellte Temperatur: 120 °C (fest)
- Geschwindigkeit: aus, nicht wählbar
  - *aufheizen* wird im mittleren Anzeigeregler angezeigt.
  - Sie können die Aufheizzeit überspringen.
- Das Dampfgaren hat begonnen:
  - *aufheizen*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

12.2 Vorbereitung der Dampfgaraufsätze

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



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



5. Drehen Sie den tiefen Dampfgaraufsatz **3** so, dass er deutlich einrastet und ein Signalton ertönt.
   Das Programm lässt sich nur starten, wenn der Dampfgaraufsatz **3** korrekt aufgesetzt ist.

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

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

HINWEISE:

- Auch wenn Sie nur den flachen Dampfgaraufsatz **2** benötigen, müssen immer beide Dampfgaraufsätze **3** und **2** eingesetzt werden, damit seitlich kein Dampf austritt.
- Hinweise zum Dichtungsring **4**: (siehe "Tiefer Dampfgaraufsatz **3**" auf Seite 32).

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

12.9 Dampfgaraufsätze verwenden

Sie können je nach Bedarf entweder nur den tiefen Dampfgaraufsatz **3** oder beide Dampfgaraufsätze (**2** und **3**) verwenden.
Der flache Dampfgaraufsatz **2** kann nicht ohne den tiefen Dampfgaraufsatz **3** verwendet werden.

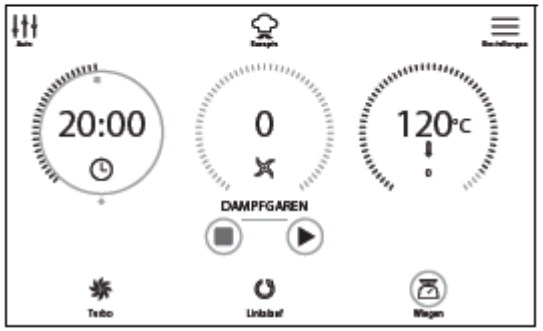
12.10 Menüs zubereiten

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

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

12.3 Dampfgaren starten

1. Das Gerät ist eingeschaltet und zeigt das Startmenü.
2. Drücken Sie die Taste ⫶⫶⫶, um das Menü der Automatikprogramme aufzurufen und dann die Taste **DAMPFGAREN 41** und –>. Die Werte für das Programm erscheinen in den drei Anzeigereglern.



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

3. Drücken Sie die Taste ▶ **33**. Die Aufheizzeit wird gestartet.
   Während dieser Zeit
   - erscheint *aufheizen* im mittleren Anzeigeregler.
   - Drücken Sie auf *überspringen*, falls Sie die Aufheizzeit überspringen wollen.
4. Nach Ablauf der Aufheizzeit startet das Programm.
   - *aufheizen* ist erloschen und die Geschwindigkeitsstufe *0* erscheint.

   In der Zeitanzeige wird unten 20 Minuten oder die gewählte Zeit angezeigt.
5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein kurzes Signal, der LED-Ring **10** leuchtet grün und im Bildschirm **8** werden wieder die Ausgangswerte des Programmes angezeigt.
6. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter **7**, um das Gerät auszuschalten oder gehen Sie zum nächsten Rezeptschritt.

GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

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

7. Entnehmen Sie die Lebensmittel aus den Dampfgaraufsätzen **2**/**3**.

12.6 Dampfgaren mit dem Kocheinsatz

HINWEIS: Sie können das Programm Dampfgaren auch mit dem Kocheinsatz **19** benutzen. Wenn Sie zum Überprüfen des Garpunktes den Deckel **23** öffnen, erscheint ein Hinweis, dass die Einstellungen in den Pausemodus gehen. Nach dem Aufsetzen des Deckels starten Sie das Restprogramms durch Drücken von ▶ **33**.

1. Füllen Sie 500 ml Wasser in den Mixbehälter **5**.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Kocheinsatz **19**.
3. Setzen Sie den Kocheinsatz **19** in den Mixbehälter **5**.
4. Verschließen Sie den Mixbehälter **5** mit dem Deckel **23** und dem Messbecher **24**.
5. Starten Sie das Programm (siehe "Dampfgaren starten" auf Seite 23).
6. Nach Ablauf des Programmes öffnen Sie den Deckel **23** und entnehmen den Kocheinsatz **19** (siehe "Spatel verwenden" auf Seite 13).
7. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter **7**, um das Gerät auszuschalten oder gehen Sie zum nächsten Rezeptschritt.

12.7 Überhitzungsschutz

Das Gerät besitzt einen Überhitzungsschutz. Sobald sich kein Wasser mehr im Mixbehälter **5** befindet und dadurch die Temperatur zu hoch wird, schaltet das Gerät automatisch ab.
Ziehen Sie in diesem Falle den Netzstecker **15** und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Danach können Sie das Gerät wieder mit Wasser in Betrieb nehmen.

13. Teig kneten

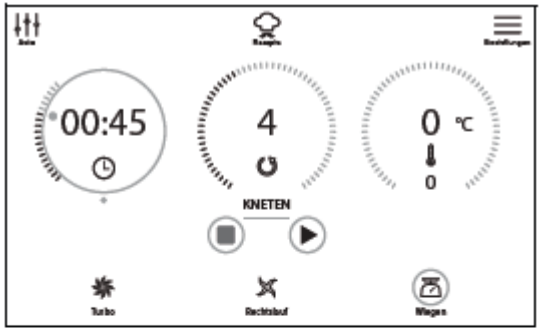
Mit dem Gerät können Sie bis zu maximal 500 g Mehl für schwere Teige und 600 g Mehl für leichte Teige verarbeiten. Das Programm wird nur mit dem Messereinsatz **18** betrieben.

13.1 Allgemeine Programminformationen

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

13.2 Programm starten

1. Geben Sie die Lebensmittel in den Mixbehälter **5**.
2. Schließen Sie den Mixbehälter **5** mit dem Deckel **23**.
3. Das Gerät ist eingeschaltet und zeigt das Startmenü.
4. Drücken Sie die Taste ⫶⫶⫶, um das Menü der Automatikprogramme aufzurufen und dann die Taste **KNETEN 42** und -->. Die Werte für das Programm erscheinen in den drei Anzeigeregiern.



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

5. Drücken Sie die Taste ▶ **33**. Das Programm wird gestartet. Die eingestellte Zeit wird im Bildschirm **8** runtergezählt. Das Programm steuert den Linkslauf/ Rechtslauf automatisch.
6. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein kurzes Signal, der LED-Ring **10** um den Drehregler **9** leuchtet grün und im Bildschirm **8** werden wieder die Ausgangswerte des Programmes angezeigt.
7. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter **7**, um das Gerät auszuschalten oder gehen Sie zum nächsten Rezeptschritt.

14. Anbraten

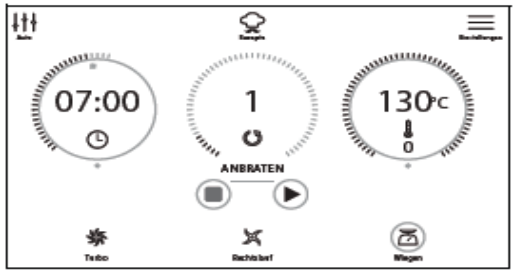
Mit dem Programm können Sie bis zu 500 g Fleisch, Fisch, Gemüse und Gewürze leicht anbraten, z. B. um Röstaromen freizusetzen. Große Stücke müssen zuvor grob zerkleinert werden.

14.1 Allgemeine Programminformationen

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

14.2 Programm starten

1. Geben Sie etwas Fett (z. B. Öl) in den Mixbehälter **5**.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Mixbehälter **5**.
3. Schließen Sie den Mixbehälter **5** mit dem Deckel **23**.
4. Das Gerät ist eingeschaltet und zeigt das Startmenü.
5. Drücken Sie die Taste ⫶⫶⫶, um das Menü der Automatikprogramme aufzurufen und dann die Taste **ANBRATEN 40** und -->. Die Werte für das Programm erscheinen in den drei Anzeigeregiern.

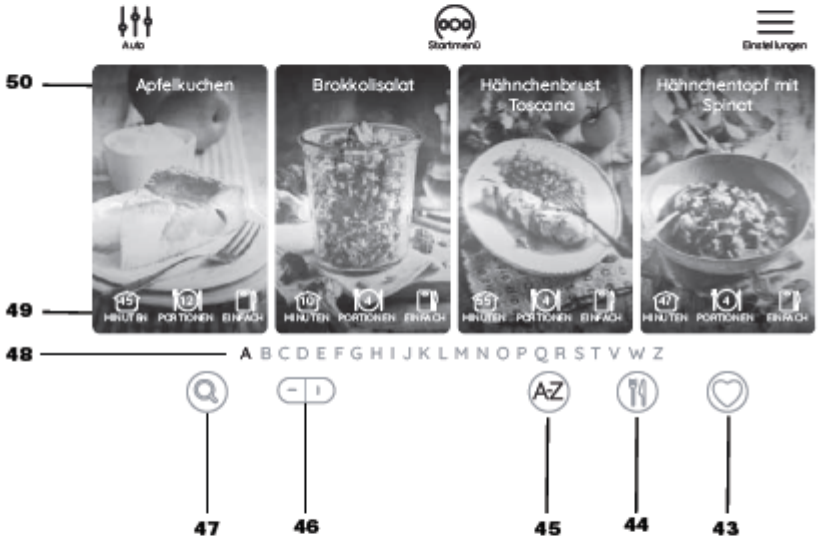


HINWEIS: Sie können die Werte für die Zeit und die Temperatur ändern. Tippen Sie auf den entsprechenden Anzeigeregler und nehmen Sie die Einstellung mit dem Drehregler vor.

6. Drücken Sie die Taste ▶ **33**. Das Programm wird gestartet. Die eingestellte Zeit wird im Bildschirm **8** runtergezählt. Das Programm steuert den Linkslauf automatisch. In einem festen Intervall startet der Messereinsatz **18** zu einer kurzen Linksdrehung.
7. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein kurzes Signal, der LED-Ring **10** um den Drehregler **9** leuchtet grün und im Bildschirm **8** werden wieder die Ausgangswerte des Programmes angezeigt.
8. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter **7**, um das Gerät auszuschalten oder gehen Sie zum nächsten Rezeptschritt.

11.4 Rezepte

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



43	♡	Eigene Favoritenliste aufrufen
44		Rezepte in Kategorien anzeigen
45	AZ	Rezepte alphabetisch sortiert anzeigen
46		Display Ansicht Horizontal / Vertikal
47		Suchfenster öffnen - Sie können nach Rezepten oder Zutaten suchen
48	**ABCD....**	Alphabetleiste - tippen Sie auf einen Buchstaben, um Rezepte mit diesem Anfangsbuchstaben anzuzeigen
49		Angabe der Zubereitungsdauer, der Portionen und des Schwierigkeitsgrades
50		Rezeptname

15. CookingPilot

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

- Sie können durch Ändern der Temperatur, der Zeit oder der Rühr-/Mixgeschwindigkeit von den Vorgaben abweichen. Das ist dann sinnvoll, wenn Sie ein Rezept schon mehrfach gekocht haben und etwas verändern möchten.

Aufrufen des Menüs

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

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

Basisangaben zu den Rezepten

Am unteren Rand eines Rezeptbildes finden Sie jeweils 3 Basisinformationen.

- : ungefähre Dauer der Zubereitung in Minuten
- : Anzahl der Portionen
- : Schwierigkeitsgrad

Diese Informationen sind fest und können nicht verändert werden.

Arbeiten im Menü Rezepte

- Wischen Sie mit einem Finger über die Rezeptliste, um darin zu blättern. Dasselbe gilt für andere Listen wie Buchstaben oder Rubriken von Rezepten.
- Je nach Aufbau der Liste wischen Sie rauf/runter oder links/rechts mit dem Finger über den Bildschirm. Sie können dies mit einem Druck auf die Taste **46** umschalten.
- Drücken Sie auf eine Taste (Schaltfläche), um die entsprechende Funktion zu starten. Also, um z. B. eine Rubrik mit Rezepten aufzurufen oder ein Rezept zu starten.

15.2 Funktionen der Schaltflächen im CookingPilot-Menü

Schaltfläche	Aktion
♡ ♥	- leeres Herz: Das Rezept ist noch nicht als Lieblingsrezept gespeichert. - Herz ausgefüllt: Das Rezept wurde schon als Lieblingsrezept gespeichert.
🔍	- Öffnet ein Suchfenster, in dem Sie über eine Tastatureingabe nach Rezepten oder Zutaten suchen können.
<- ->	Durch Drücken auf die Pfeiltasten rufen Sie den vorherigen oder den nächsten Rezeptschritt auf.
i	Nach dem Drücken dieser Taste erscheinen folgende Untermenüs - Markierung Lieblingsrezept - Aufrufen der Zutatenliste - Arbeitsschritte als Einzelpunkte (nur Textform) - Nährwerttabelle
- |	Wechseln zwischen zwei Ansichten der Rezeptsammlung **oder** Wenn die Arbeitsleiste vorhanden ist, können Sie mit Rauf- / Runter-Bewegungen durch das Rezept blättern. Wenn die Arbeitsleiste ausgeblendet ist, können Sie mit Links- / Rechts-Bewegungen durch das Rezept blättern.
beginnen	Der CookingPilot wird gestartet und der erste Arbeitsschritt des gewählten Rezeptes erscheint.
🥕	Aufrufen der Zutatenliste.
	Die Arbeitsschritte des Rezeptes aufrufen (nur Text). Drücken Sie *weiter* oder *beginnen*, um wieder zum Kochen des Rezeptes zu gelangen.
	Nährwerttabelle mit Angaben zu Brennwert (kcal / kJ), Eiweiß, Kohlehydraten und Fett.

15.3 Nach Rezepten suchen

Sie können auf verschiedenen Wegen nach einem Rezept suchen.

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

15.4 Ein Rezept auswählen und kochen

1. Wenn Sie ein Rezept kochen wollen, klicken Sie auf das Foto oder den Namen des Rezeptes in einer Liste. Es erscheint ein Bild mit den Basisangabe zu dem Rezept.
2. Klicken Sie auf die Schaltfläche *beginnen*, und der erste Arbeitsschritt wird angezeigt.
3. Erledigen Sie den ersten Arbeitsschritt und rufen dann den nächsten auf. Dazu haben Sie mehrere Möglichkeiten.
   - drücken Sie auf dem Bildschirm die Taste ->,
   - drehen Sie den Drehregler nach rechts,
   - oder wischen Sie mit einem Finger über den Bildschirm (ob senkrecht oder waagerecht, schalten Sie mit der Taste - | **46** um).
4. Wenn der Bildschirm die Anzeigeregler für Zeit, Geschwindigkeit und Temperatur zeigt, müssen Sie den Vorgang nur noch starten.
   - Die Werte sind bereits vorgegeben, können aber von Ihnen angepasst werden - falls Sie das möchten.

5. Drücken Sie ▶ **33**,um den Vorgang zu starten.
6. Wenn der Vorgang beendet ist, hört die Maschine auf zu arbeiten und der LED-Ring **10** leuchtet grün.
7. Rufen Sie den nächsten Arbeitsschritt auf.
8. Am Ende des Rezeptes erscheint ein Foto des Gerichtes mit Namen und einem Herzen.

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

17. Gerät reinigen und warten

GEFAHR durch Stromschlag!

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **15** aus der Netzsteckdose.
- Tauchen Sie das Grundgerät **13** nie in Wasser.

GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes **18** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- Vor dem Entfernen des Messereinsatzes **18** spülen Sie den Mixbehälter **5** mit Wasser aus und befreien die Klingen von Speiseresten, sodass der Messereinsatz **18** sicher entnommen werden kann.
- Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie den Messereinsatz **18** gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.

VORSICHT:

- Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

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

17.2 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet:

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

Keinesfalls dürfen folgende Teile in einer Spülmaschine gereinigt werden:

- Grundgerät **13**

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

17.3 Zubehör reinigen

1. Spülen Sie den Mixbehälter **5** mit warmen Wasser aus und kippen Sie das Wasser weg.
2. Entnehmen Sie den Messereinsatz **18** (siehe "Messereinsatz einsetzen und entnehmen" auf Seite 11) und nehmen Sie die Dichtung **17** ab (siehe "Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen" auf Seite 32).
3. Reinigen Sie sämtliches Zubehör von Hand in einem Spülbecken mit Spülwasser oder in der Spülmaschine.
4. Bei der Reinigung von Hand spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach.
5. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie erneut benutzen.
6. Setzen Sie vor der nächsten Nutzung den Messereinsatz **18** wieder in den Mixbehälter **5** ein.

17.4 Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen

Nehmen Sie die Dichtungen **17**, **22** und **4** zum Reinigen ab und prüfen Sie, ob diese unbeschädigt sind. Achten Sie auf Veränderungen (z. B. poröses Material oder Einrisse).

- Die entfernten Dichtungen **17**, **22** und **4** können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Beschädigte Dichtungen **17**, **22** und **4** müssen durch neue ersetzt werden. Neue Dichtungen können Sie nachbestellen (siehe "Zubehör bestellen" auf Seite 34).

VORSICHT:

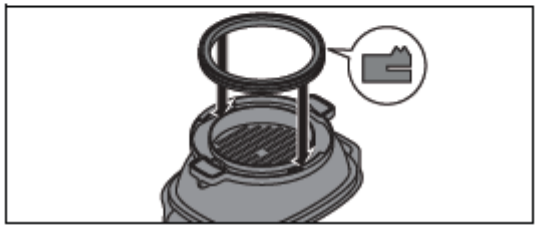
- Entfernte Dichtungen **17**, **22** und **4** müssen vor dem nächsten Gebrauch wieder eingesetzt oder durch neue ersetzt werden. Ein Betrieb ohne eingesetzte Dichtungen **17**, **22** und **4** ist nicht gestattet.

Messereinsatz 18

1. Entnehmen Sie den Messereinsatz **18** aus dem Mixbehälter **5** (siehe "Messereinsatz einsetzen und entnehmen" auf Seite 11).
2. Ziehen Sie die Dichtung **17** vom Messereinsatz **18** ab.
3. Setzen Sie die gereinigte Dichtung oder eine neue wieder auf.
4. Setzen Sie vor der nächsten Nutzung den Messereinsatz **18** wieder ein.

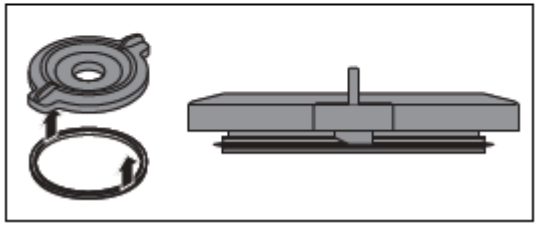
Tiefer Dampfgaraufsatz 3

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



Deckel des Mixbehälters 23

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



18. Störungen, Ursache, Beseitigung

Störung	Ursache	Beseitigung
Gerät startet nicht.	Mixbehälter **5** nicht korrekt eingesetzt.	Mixbehälter **5** korrekt einsetzen (siehe "Mixbehälter einsetzen" auf Seite 12).
	Deckel **23** oder tiefer Dampfgaraufsatz **3** sind nicht korrekt auf den Mixbehälter **5** aufgesetzt.	Deckel **23** oder tiefen Dampfgaraufsatz **3** korrekt aufsetzen.
	Keine Stromversorgung.	Netzstecker **15**, Ein-/Ausschalter **7** und evtl. Sicherung überprüfen.
Flüssigkeit unter dem Gerät.	Messereinsatz **18** ist nicht korrekt eingesetzt und Mixbehälter **5** dadurch undicht.	Messereinsatz **18** korrekt einsetzen (siehe "Messereinsatz einsetzen und entnehmen" auf Seite 11).
	Dichtung **17** des Messereinsatzes ist defekt.	Neue Dichtung **17** einsetzen (siehe "Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen" auf Seite 32).
	Flüssigkeit ist aus dem Mixbehälter **5** ausgetreten und durch den Überlauf **12** im Grundgerät **13** auf die Arbeitsfläche geflossen (siehe "Überlauf" auf Seite 18).	Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 oder mit der Taste **Turbo 36** darf 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.
Am Deckel **23** des Mixbehälters **5** tritt Flüssigkeit aus.	Dichtung **22** ist nicht korrekt eingesetzt.	Dichtung **22** korrekt einsetzen (siehe "Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen" auf Seite 32).
	Dichtung **22** ist defekt.	Neue Dichtung **22** einsetzen (siehe "Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen" auf Seite 32).
Es lässt sich keine Temperatur einstellen.	Es wurde eine Geschwindigkeitsstufe 4 - 10 gewählt.	Geschwindigkeitsstufe 0 - 3 wählen (siehe "Geschwindigkeit einstellen" auf Seite 16).
Teile des Gerätes verfärbt.	Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze (z. B. Curry) können den Kunststoff verfärben. Dies ist kein Gerätefehler.	Abhilfe nicht notwendig, da gesundheitlich unbedenklich.
Es lässt sich keine größere Geschwindigkeitsstufe als 3 wählen.	Es ist eine Temperatur eingestellt.	Temperatur auf *0* stellen.
Fehlermeldungen oder Hinweise im Bildschirm.	Warnung vor Fehlbedienung.	Folgen Sie den Hinweisen am Bildschirm.