

SCHNELLSTART

Für eine schnelle und einfache Inbetriebnahme Ihres Geräts folgen Sie diesen Hinweisen.



1 ZUBEHÖR AUSWÄHLEN UND EINSETZEN



ultrablade - UNIVERSALMESSER

Ideal zum Zerkleinern von Gemüse, Kräutern, Fleisch, Fisch usw. und zum Mixen für Suppen oder Kompotts.



SCHLAG-/RÜHRAUFSATZ

Zum Aufschlagen und Emulgieren von Eiern, Sahne usw. für luftig-schaumige Zubereitungen.



MISCH-/RÜHRAUFSATZ

Zum langsamen und sorgfältigen Vermischen von Zutaten oder zum Umrühren während des Kochens.



KNET-/MAHLMESSER

Zum Kneten von Teig oder zum Mahlen und Mixen von harten Zutaten wie Nüssen, Schokolade, Eiswürfel etc.



DAMPFGAREINSATZ

Zum Garen von Gemüse, Fisch und Fleisch auf eine schonende und gesunde Art und Weise.

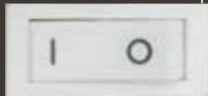
2 ZUTATEN EINFÜLLEN



SCHNELLSTART

Für eine schnelle und einfache Inbetriebnahme Ihres Geräts folgen Sie diesen Hinweisen.

3 EIN-SCHALTEN DAZU AUF „ON“ DRÜCKEN



„ON“ / „OFF“

4a MANUELLES PROGRAMM

Beim Anwählen dieses Programms können Sie die folgenden Einstellungen vornehmen, um Ihr eigenes Rezept zu erstellen:



GESCHWINDIGKEIT

12 Geschwindigkeiten einschließlich 2 Intervall-Geschwindigkeiten.



TEMPERATUR

Von 30 °C bis 130 °C, einstellbar in Schritten von 5 °C.



ZEIT

Von 5 Sekunden bis 120 Minuten.

4b AUTOMATISCHE PROGRAMME

Wählen Sie eines dieser automatischen Programme, um ohne viel Aufwand täglich, leckere Mahlzeiten zuzubereiten:



SAUCEN



Die Zutaten werden erhitzt und kontinuierlich verrührt für ein leckeres, cremiges Saucenergebnis.



SUPPE (2 PROGRAMME)



Die Zutaten werden gekocht und anschließen je nach Programm püriert.

1x KLICK = **P1: FEIN**
2x KLICK = **P2: GROB**



GAREN (3 PROGRAMME)



Kombiniert Dünsten und abwechselndes Rühren für ein leckeres Garergebnis.

1x KLICK = **P1: GEDÜNSTETE GERICHTE**
2x KLICK = **P2: SCHMORGERICHTE**
3x KLICK = **P3: RISOTTO**



DAMPFGAREN



Die Zutaten werden bei konstanter Temperatur in Dampf gegart für ein gesundes und schmackhaftes Menü.



TEIG (3 PROGRAMME)



Zum Kneten und Rühren von Teig. P1 und P2 mit anschließender «Gehphase» für 40 min bei 30°C.

1x KLICK = **P1: BROT**
2x KLICK = **P2: HEFETEIG**
3x KLICK = **P3: RÜHRKUCHEN**



DESSERT



Zum Rühren und Emulgieren von Süßspeisen bei gleichzeitiger Temperaturzufuhr.

5 DAS PROGRAMM STARTEN UND ANSCHLIEßEND LECKER GENIEßEN!



START
STOP

