

## 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.

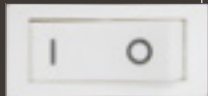
### 2 ZUTATEN EINFÜLLEN



# 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.



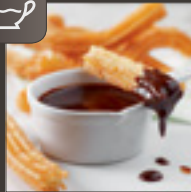
### ZEIT

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.

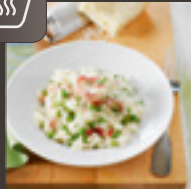
### SUPPE (2 PROGRAMME)



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

