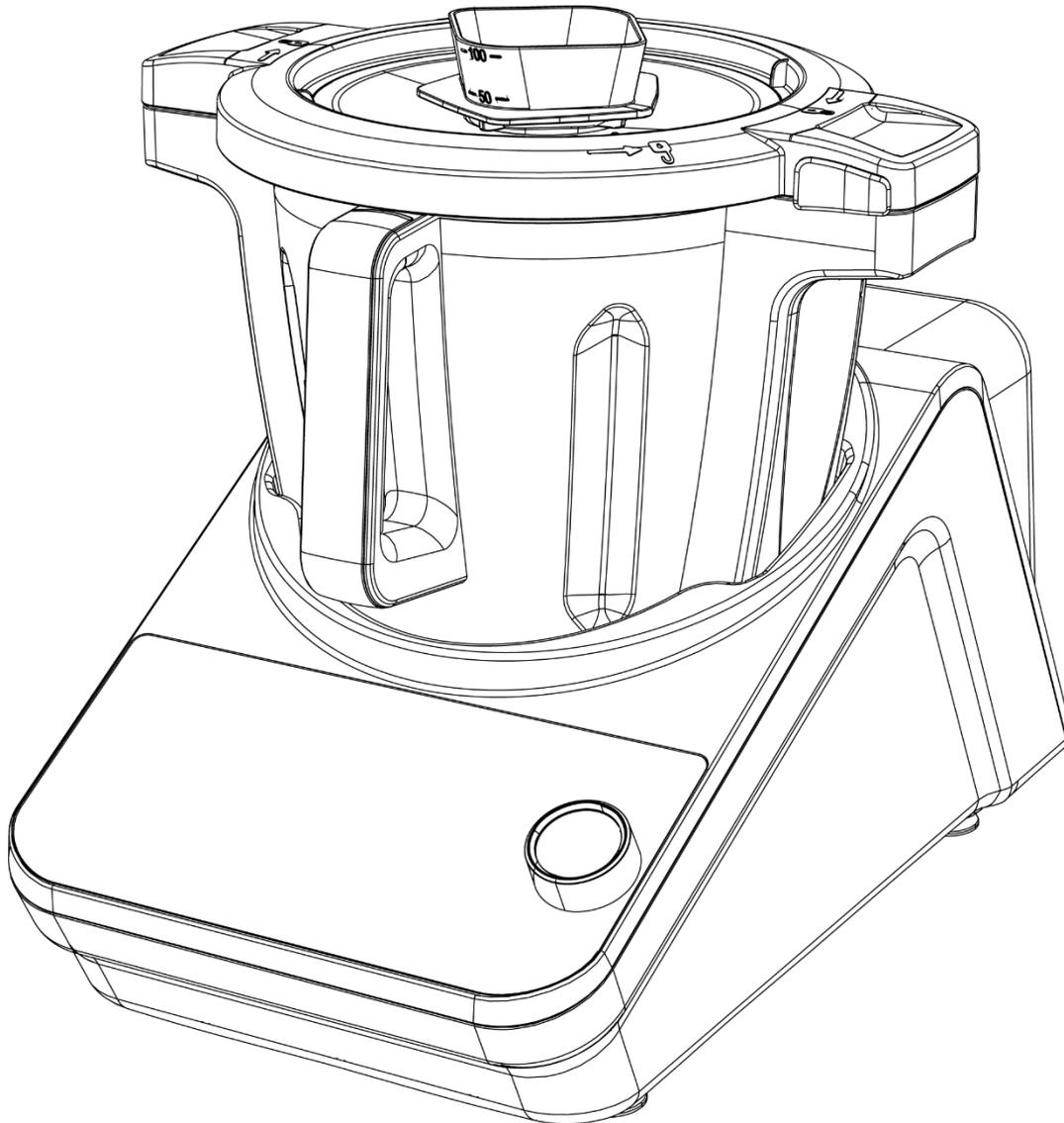


Lifenaxx® * Benutzerhandbuch

Meisterkoch LX-050

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.



Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung oder mangels Wissens benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit diesem Gerät spielen.

Bewahren Sie dieses Benutzerhandbuch zum späteren Nachschlagen oder zur Weitergabe des Produkts sorgfältig auf. Bewahren Sie auch das Originalzubehör für dieses Produkt auf. Im Garantiefall wenden Sie sich bitte an den Händler oder das Geschäft, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

Genießen Sie Ihr Produkt. * Teilen Sie Ihre Erfahrungen und Meinungen auf einem der bekannten Internetportale mit.

Änderungen der technischen Daten ohne Vorankündigung vorbehalten - bitte vergewissern Sie sich, dass Sie die neueste Bedienungsanleitung verwenden, die auf der Website des Herstellers verfügbar ist.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	4	Speiseöle	23
Disclaimer	7	Mehle, lokale Bezeichnungen.....	23
Produkt Details	9	Sous-Vide Gartabelle	24
Technische Spezifikationen	9	Dampfgaren Richtwerte	25
Verpackungsinhalt.....	9	Schongaren Richtwerte	25
Komponenten	11	Einschalten.....	26
Auspacken.....	12	Display.....	27
Aufstellung.....	12	Wichtige Schaltflächen und Symbole	27
Werkzeughalter	12	Mit Wi-Fi verbinden.....	28
Entfernen des Werkzeughalters:	13	Cloud Rezepte	29
Einsetzen des Werkzeughalter:.....	13	Meine Favoriten.....	30
Messer installieren	14	Verlauf	32
Rühraufsatz befestigen.....	15	Kochprogramme.....	32
Deckel verriegeln.....	17	Die Programme im Überblick.....	33
Messbecher.....	18	Waage:	35
Spatel.....	19	Kneten:	35
Kocheinsatz.....	20	Braten:	36
Dampfgarer	20	Dampfgaren:.....	36
Inbetriebnahme	21	Sous-Vide:	37
Verbinden mit dem Internet	22	Schongaren:	37
Wi-Fi-Netzwerk!	22	Fermentieren:	38
Ein/ Aus Schalter	22	Zerkleinern:.....	38
Informationen zu Lebensmitteln	23	Pürieren:	38

Smoothy:	39	Temperatur Einheit.....	51
Reis kochen:	39	Informationen zum Gerät	52
Vor-Reinigung:	39	Zurücksetzen	52
Intensivreinigung:	40	Stand-by Zeit	52
Manuelles Kochen:	40	Mit Wi-Fi verbinden.....	52
Zeit einstellen	41	Meine APP verlinken.....	53
Geschwindigkeit	42	Smart Gerät Verbindung trennen. .	54
Temperatur	43	Hol dir die App	54
Heizleistung.....	43	Registrieren	55
Meine Rezepte	45	Erklärung der APP	59
Neues Rezept erstellen	46	Reinigung	61
Meine Rezepte	48	Fehlercodes und Behebung	61
Einstellungen	49	Support	62
Sprache.....	50	Konformitätserklärung	63
Helligkeit.....	51	Entsorgung.....	63

Wichtige Hinweise zu Beginn

Symbole auf dem Gerät

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.

- Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise!

- Das Gerät darf nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben betrieben werden.

- Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig auf.

- Wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, geben Sie bitte auch diese Bedienungsanleitung mit. Die Bedienungsanleitung ist ein wesentlicher Bestandteil des Produktes.



- Das Symbol zeigt an, dass die so gekennzeichneten Materialien den Geschmack oder Geruch der Lebensmittel nicht verändern.



- Dieses Symbol warnt Sie davor, die heiße Oberfläche zu berühren.



- Dieses Symbol warnt Sie davor, heißen Dampf zu berühren.



GEFAHR eines elektrischen Schlages!

- Das Gerät darf niemals in der Nähe einer Badewanne, Dusche, eines gefüllten Waschbeckens o.ä. betrieben werden.
- Das Basisgerät, das Anschlusskabel und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Schützen Sie das Basisgerät vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- Wenn Flüssigkeit in das Basisgerät gelangt ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät überprüfen, bevor Sie es wieder benutzen.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Wenn das Gerät ins Wasser gefallen ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Nur so können Sie sich vor einem Stromschlag durch Feuchtigkeit schützen.
- 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.

● Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, musst du den Netzstecker ziehen.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:

- wenn eine Störung auftritt
- wenn Sie den Lifenaxx-Meisterkoch LX-050 nicht benutzen
- bevor Sie den Lifenaxx-Meisterkoch LX-050 montieren oder demontieren
- vor der Reinigung des Lifenaxx-Meisterkochs LX-050
- während eines Gewitters

● Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Schäden am Gerät oder am Anschlusskabel aufweist. ● Um Gefahren zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.

Vorsicht, heiße Oberfläche!



● Die Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie die Dampfgareinsätze und den Deckel für die Dampfgareinsätze während des Betriebs nur mit Ofenhandschuhen oder Ofenhandschuhen.



Hinweise zum sicheren Betrieb

● Hinweise zum sicheren Betrieb, Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen.
● Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern. ● Arbeiten Sie nicht länger als 2 Minuten bei den höchsten Geschwindigkeitsstufen 8, 9 und 10. Wir empfehlen, eine Pause von 1 Minute einzulegen, bevor Sie den Arbeitszyklus fortsetzen. ● Halten Sie den Stecker trocken und vermeiden Sie das Verschütten von Wasser auf den Stecker ● Der Behälter kann aufgrund der Restwärme nach dem Gebrauch noch heiß sein. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.

●Bei unsachgemäßer Verwendung besteht Verletzungsgefahr. Befolgen Sie daher unbedingt die Gebrauchsanweisung. ●Bitte überladen Sie den Behälter nicht, wenn Sie mit hoher Geschwindigkeit arbeiten. Die Flüssigkeitsmenge sollte weniger als 1 Liter betragen. ●Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder sich beweglichen Teilen nähern. ●**WARNUNG:** Entfernen Sie den Deckel nicht, während das Wasser kocht. ●**VORSICHT:** Positionieren Sie den Deckel so, dass der Dampf vom Griff weggeleitet wird. ●**VORSICHT:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es vom Ständer nehmen. ●Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und bevor Sie es zusammenbauen, zerlegen oder reinigen. ●Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. ●Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. ●Geräte können von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. ●Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. ●Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden. ●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 Klingen des Messereinsatzes nicht zu berühren. - Achte beim Entnehmen und Einsetzen des Messereinsatzes darauf, die Klingen ●Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden nicht zu berühren.

WARNUNG vor Sachschäden!

● Verwenden Sie das Gerät nicht zum Zerkleinern von besonders harten Lebensmitteln, wie z. B. Knochen oder Muskatnüssen.

Verwendung von Fremdzubehör

Der Hinweis in der Betriebsanleitung, dass nur Originalzubehör verwendet werden darf, ist zu beachten.

Fremdzubehör, insbesondere solches, dass die Sicherheitsfunktionen des Meisterkochs blockiert, gefährdet Ihre Gesundheit und führt automatisch zum Erlöschen der Betriebserlaubnis.

Daraus resultierende Folgeschäden (Sach-, Vermögens- oder Personenschäden) gehen dann zu Lasten des Betreibers oder Besitzers.

Als Hersteller schließen wir in diesem Fall jegliche Haftung aus.

Disclaimer

● Technaxx Deutschland ist in keinem Fall haftbar/verantwortlich für direkte, indirekte, zufällige oder besondere Folgeschäden an Eigentum oder Leben, unsachgemäße Lagerung, die sich aus der Verwendung oder dem Missbrauch ihrer Produkte ergeben oder damit verbunden sind. ● Abhängig von der Umgebung, in der das Gerät verwendet wird, können Fehlermeldungen auftreten.



Verletzungsgefahr durch Schneidwerkzeuge!

- Das Gerät darf unter keinen Umständen ohne Mixbehälter betrieben werden.
- Niemals in das rotierende Messer greifen. Stecken Sie keine Löffel oder andere Gegenstände in die rotierenden Teile. Halten Sie lange Haare oder lose Kleidung von den rotierenden Teilen fern.



Gefahr für Kinder!

- Das Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Tüten spielen. Es besteht die Gefahr des Erstickens.



Brandgefahr

Stellen Sie das Gerät vor dem Einschalten auf eine ebene, stabile, trockene und hitzebeständige Fläche. Eine ständige Überwachung während des Betriebs ist nicht erforderlich, wohl aber eine regelmäßige Kontrolle. Dies gilt insbesondere, wenn sehr lange Garzeiten eingestellt sind.



Verletzungsgefahr durch Verbrennungen

- Wenn der Mixerbehälter heiß ist, öffnen Sie den Deckel nur langsam und vorsichtig. Unmittelbar nach dem Pürieren ist die Mischung im Mixbehälter noch

in Bewegung und könnte herausspritzen, wenn der Deckel zu schnell geöffnet wird.

- Warten Sie daher nach dem Pürieren 10 Sekunden, bevor Sie den Deckel öffnen.
- Transportieren Sie das Gerät nur, wenn es abgekühlt ist.
- Warten Sie mit der Reinigung, bis das Gerät abgekühlt ist.



Verletzungsgefahr durch Verbrühen

- Öffnen Sie den Deckel bei Dampfgaraufsätzen möglichst nicht während des Garvorgangs, da sonst heißer Dampf entweicht.
- Achten Sie darauf, dass heißer Dampf aus den Dampföffnungen des Deckels des Dampfgaraufsatzes entweicht. Decken Sie diese Öffnungen niemals ab, da sich sonst der Dampf im Gerät stauen und beim Öffnen des Deckels plötzlich entweichen könnte.
- Wenn Sie den Deckel von Dampfaufsätzen öffnen wollen, heben Sie zunächst die von Ihnen abgewandte Seite leicht an, damit der austretende Dampf von Ihnen weg gerichtet ist. Verwenden Sie Topflappen oder Handschuhe beim Öffnen.

WARNUNG vor Sachschäden

- Stellen Sie das Gerät nur auf eine ebene, trockene, rutschfeste und wasserdichte Unterlage, damit das Gerät nicht umfallen oder herunterrutschen kann.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche, z. B. eine Kochplatte.
- Verwenden Sie den Mixbehälter immer mit aufgesetztem Deckel, da sonst Flüssigkeit herausspritzen kann.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, solange sich noch Lebensmittel oder Teig im Gerät befinden.
- Füllen Sie den Mixbehälter nicht zu voll, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden kann. Überlaufende Flüssigkeit fließt auf den Boden. Stellen Sie das Gerät daher auf eine wasserfeste Unterlage.
- Achten Sie darauf, dass sich beim Dampfgaren nie zu viel oder zu wenig Wasser im Gerät befindet.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter einen Hängeschrank, da der Dampf nach oben entweichen und den Schrank beschädigen könnte.
- Verwenden Sie zur Dampferzeugung nur sauberes Trinkwasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Befüllung laufen, da sonst der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststoff-Saugfüßen ausgestattet. Da Möbel mit verschiedenen Kunststoffen beschichtet und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass einige dieser Substanzen Bestandteile enthalten, die die Kunststoff-Saugfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie gegebenenfalls eine Antirutschmatte unter das Gerät.

Produkt Details

Technische Spezifikationen

Spannung	220V-240V~, 50-60Hz
Leistung	1700W (Motor: 700W; Heizleistung: 1000W)
Geschwindigkeit	1-10 Speeds (60-7000 U/min)
Einstellbare Temperaturen:	37-180°C
Max. Wiegeleistung	5000g
Einfüllmenge 3l max.	3l max.
Netzwerk	2,4 GHz 802.11b/g/n
WLAN -Reichweite	Max. 15m (freies Feld)
Abgestrahlte Ausgangsleistung max.	100 mW
App „Tuya Smart“	iOS 13.0 oder höher; Android 12.0 oder höher / EN, DE, FR, ES, IT, NL, SE, DK, NO, FI, CZ, PO (05-2025)
Gewicht	7,5kg
Abmessungen	45 x 24 x 35cm

WLAN-Standard: IEEE 802.11b/g/n

Frequenzband: 2,400 GHz - 2,4835 GHz

Sendeleistung nach WLAN-Standard:

802.11b: 16 ± 1,5 dBm

802.11g: 15 ± 1,5 dBm

802.11n HT20/HT40: 14 ± 1,5 dBm

Verpackungsinhalt

Meisterkoch LifenaXX LX-050 Basisgerät, Mixbehälter mit: Messereinsatz, Knethaken, Sautiermesser, Deckel für Mixbehälter, Messbecher, Kocheinsatz, Rühraufsatz, Spatel, Dampfgaraufsatz, bestehend aus: Dampfgaraufsatz – tief, Dampfgaraufsatz – flach, Deckel für Dampfgaraufsätze, Bedienungsanleitung, Reinigungsbürste



Komponenten

1 Deckel Dampfgaraufsatz
2 Dampfgaraufsatz flach
3 Dampfgaraufsatz tief
4 Messbecher
5 Deckel Mixbehälter
6 Mixbehälter
7 Basisgerät
8 Spatel
9 Reinigungsbürste
10 Kocheinsatz
11 Rühraufsatz
12 Multifunktionsklinge
13 Sautiermesser
14 Knethaken
15 Werkzeughalter
16 Dichtung Werkzeughalter

Auspacken

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und entsorgen Sie diese ordnungsgemäß. Bevor Sie Ihr Gerät und das Zubehör in Betrieb nehmen, sollten Sie es gründlich reinigen. Anweisungen dazu finden Sie im Abschnitt „Reinigen“.

Wenn Sie das Gerät vollständig ausgepackt und an einem geeigneten Ort aufgestellt haben und gereinigt haben, können Sie es nun in Betrieb nehmen.

Aufstellung

Stellen Sie den Meisterkoch auf eine stabile, flache und ebene Oberfläche.

Stellen Sie Ihren Meisterkoch so auf, dass keine Wärmequelle in der Nähe oder direktes Sonnenlicht vorhanden ist. Spritzwasser auf dem Gerät kann einen Kurzschluss verursachen.

Halten Sie für eine gute Belüftung genügend Abstand zwischen den Seitenwänden und Ihrem Gerät. Lassen Sie mindestens 100 mm Abstand zwischen der Rückseite und den Seiten des Geräts und einer Wand.

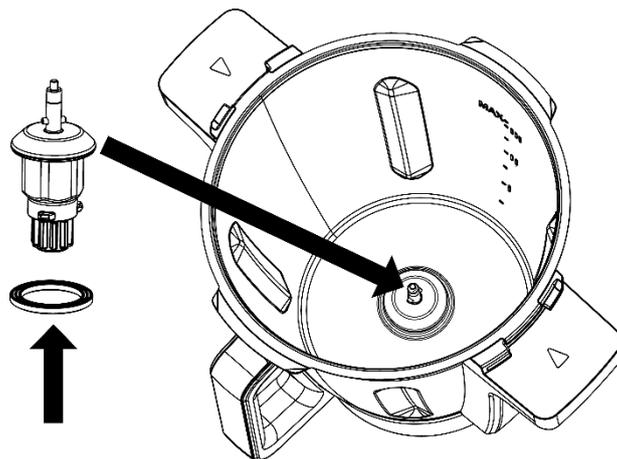
VORSICHT!

Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Arbeitsfläche.

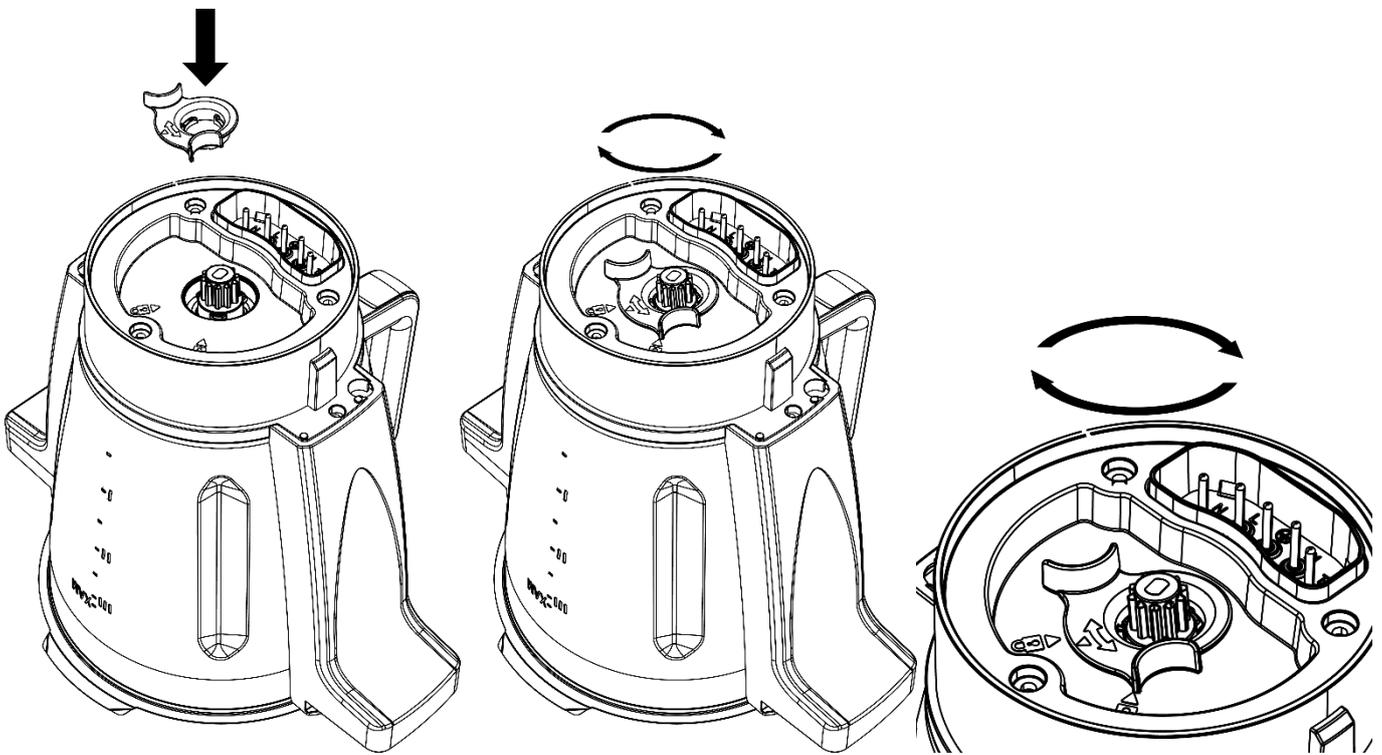
Stelle das Gerät deshalb auf eine wasserfeste Unterlage.

Werkzeughalter

Der Werkzeughalter (15) und die Gummidichtung müssen, sofern sie nicht bereits am Boden des Behälters angebracht sind, ordnungsgemäß angebracht und befestigt werden.



Nehmen Sie dazu das Messer ab und vergewissern Sie sich, dass die Gummidichtung über der Unterseite der Kupplung angebracht ist, wie unten gezeigt



Wenn die Gummidichtung nicht angebracht wird, können Flüssigkeiten aus dem Boden des Gefäßes austreten.

Entfernen des Werkzeughalters:

Stellen Sie den Mixbehälter wie im Bild 3 gezeigt auf den Kopf. Legen Sie ein Küchenhandtuch in den Mixbehälter, damit der Werkzeughalter keine Schäden beim Aufprall verursacht. Drehen Sie die Kunststoffarretierung entgegen dem Uhrzeigersinn (1/4 Umdrehung) von der Position  auf , Der Werkzeughalter sollte jetzt nach unten fallen.

Einsetzen des Werkzeughalter:

HINWEIS:

Der Werkzeughalter kann nur in drei Positionen vollständig in das Sechskantloch eingeführt werden. Wenn sich die Antriebskupplung also nicht ganz in die Bohrung einführen lässt, drehen Sie die Werkzeughalterung um eine Kerbe und setzen Sie sie diesen erneut ein (Bild 1).

Halten Sie die Werkzeughalterung fest, stecken Sie diese durch die Öffnung im Mixbehälter. Drehen Sie das Gefäß auf den Kopf, halten Sie den Werkzeughalter dabei fest. Setzen Sie die Kunststoffarretierung mit dem Pfeil Richtung  auf und drehen diese im Uhrzeigersinn auf die Position . Der Werkzeughalter ist nun verriegelt.

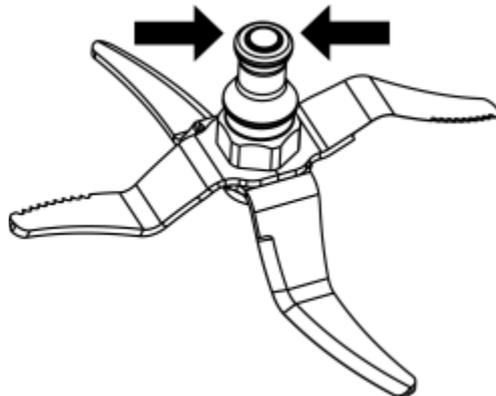
Messer installieren

Um einen der Einsätze, (Multifunktionsklinge, Knethaken oder Sautiermesser) zu fixieren muss der Mixbehälter auf der Basis stehen.

WICHTIG: Seien Sie beim Umgang mit diesem Zubehör besonders vorsichtig, da die Klingen sehr scharf sind und bei unsachgemäßer Handhabung Verletzungen verursachen können.

Gehen Sie wie folgt vor, um den Multifunktionsklinge zu installieren:
Halten Sie den Einsatz am oberen Teil fest

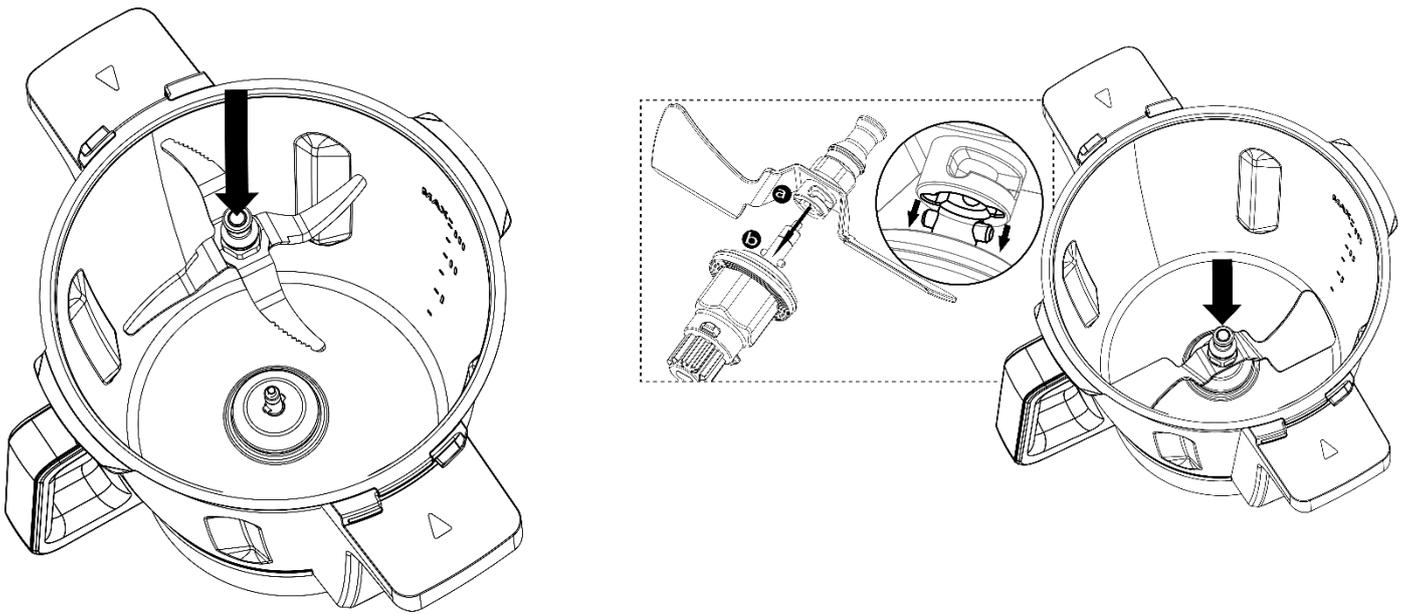
NICHT in die scharfen Kanten der Klinge greifen Verletzungsgefahr!



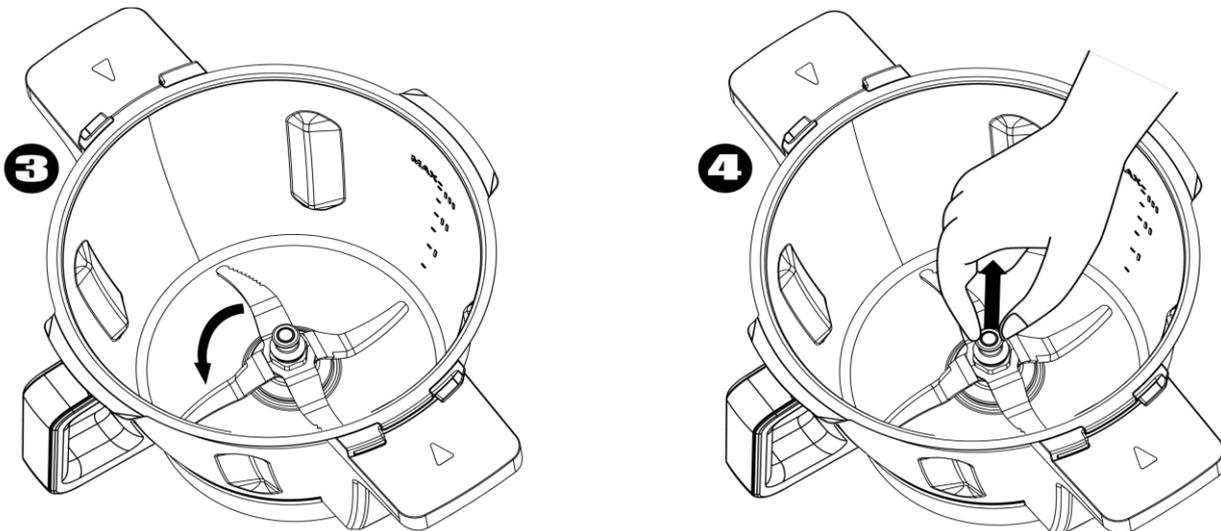
Setzen Sie die Multifunktionsklinge über die Werkzeughalterung achten Sie darauf, dass die Laschen an der Werkzeughalterung mit den Schlitzern Abbildung 2 im Boden übereinstimmen, drücken Sie ihn fest nach unten und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet.

Ziehen Sie an der Multifunktionsklinge, um sicherzustellen, dass die Klinge sicher eingerastet ist.

WICHTIG: Der Mixbehälter muss richtig auf der Basis sitzen, sonst lässt sich die Klinge nicht installieren.



Gehen Sie wie folgt vor, um den Klingeneinsatz zu entfernen:



Setzen Sie den Mixbehälter auf die Basis.

2. Fassen Sie den Klingeneinsatz oben an, drücken Sie ihn fest nach unten und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn. Ziehen Sie ihn dann nach oben heraus.
WICHTIG: Der Mixbehälter muss auf der Basis sitzen, sonst können Sie die Klinge nicht entfernen.

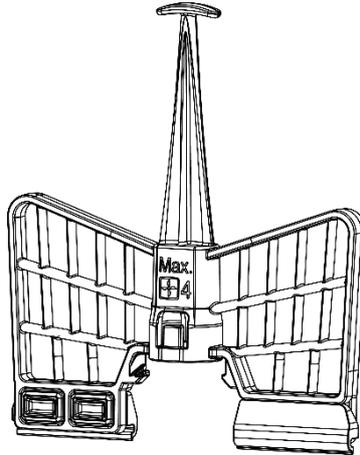
Rühraufsatz befestigen

Der Rühraufsatz wird hauptsächlich zum Rühren und Verquirlen von Lebensmitteln verwendet, z.B. zum Herstellen von Eischnee.

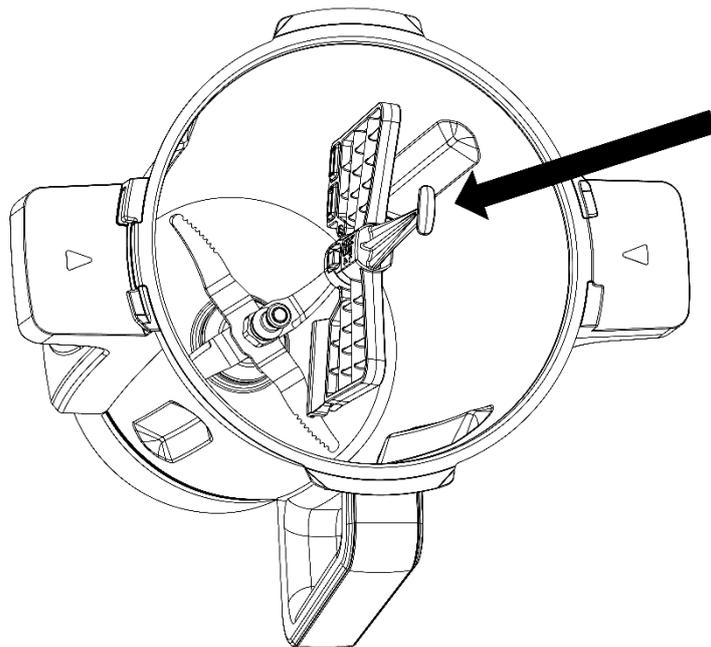
WICHTIG: Verwenden Sie den Rühraufsatz nicht bei Geschwindigkeiten über der Stufe 4.

Füllen Sie keine festen Zutaten in den Behälter, während das Gerät mit dem Rühraufsatz arbeitet, da der Rühraufsatz verklemt und beschädigt werden kann.

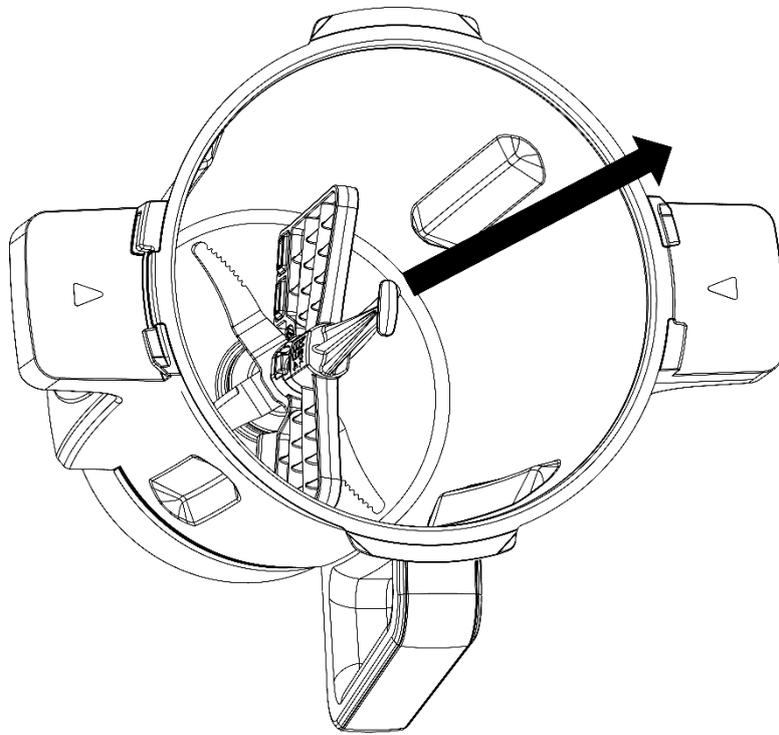
Um den Rühraufsatz anzubringen, muss die Multifunktionsklinge installiert sein. Fassen Sie den Rühraufsatz oben an.



Setzen Sie den Rühraufsatz auf die Multifunktionsklinge und drücken Sie den Rühraufsatz fest nach unten, bis er hörbar einrastet.



Um den Rühraufsatz zu entfernen, ziehen Sie ihn gerade nach oben und heraus.



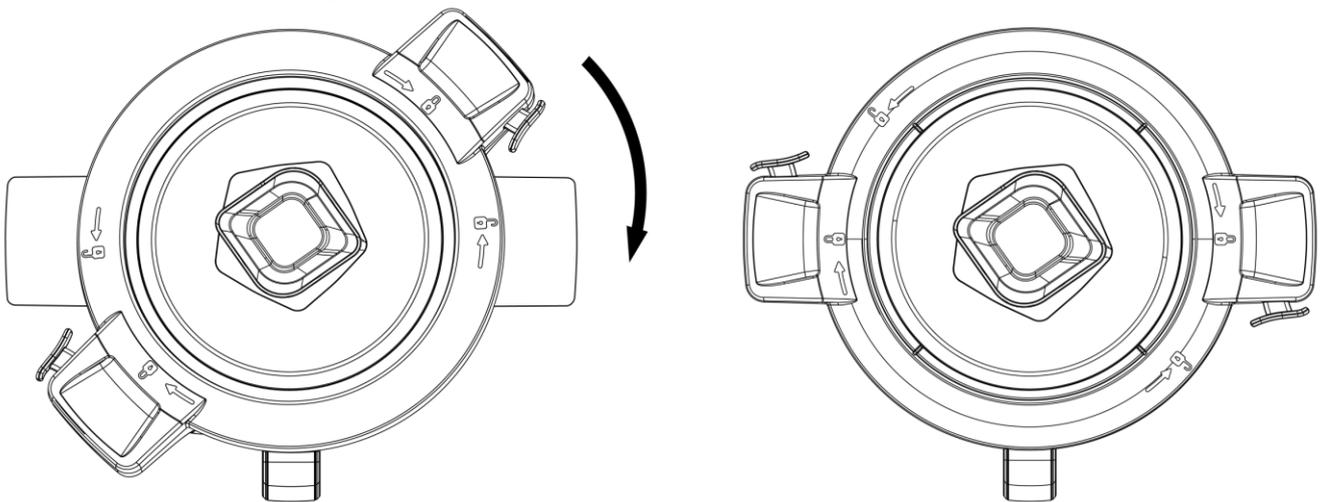
Deckel verriegeln

Das Fassungsvermögen des Behälters ist auf einer Seite im Inneren des Behälters angegeben.

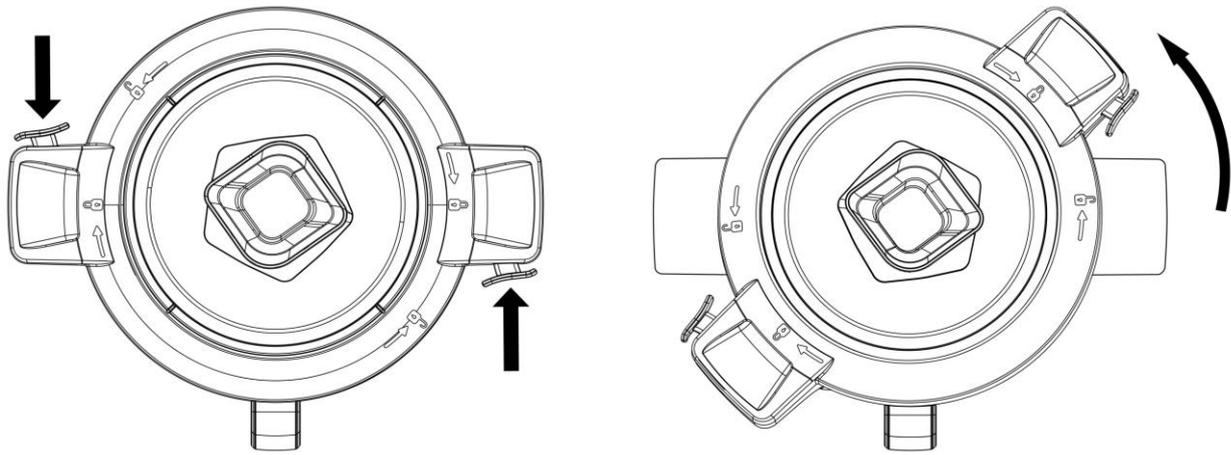
Das maximale Fassungsvermögen zum Mixen und Erhitzen beträgt 3 l.

Zum Anbringen des Deckels setzen Sie den Deckel auf die Oberseite des Mixbehälters, drücken Sie den Deckel fest nach unten, so dass er flach auf dem Gefäßrand aufliegt, und drehen Sie dann den Deckel im Uhrzeigersinn, um ihn auf dem Gefäß zu verriegeln.

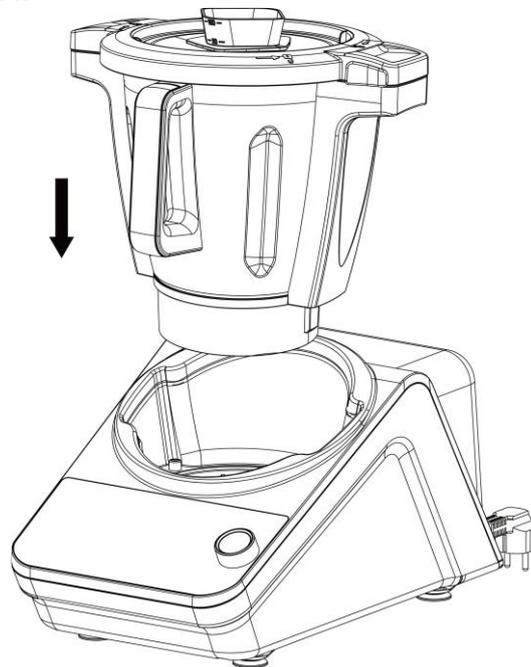
HINWEIS: Wenn der Deckel nicht richtig aufgesetzt und verriegelt ist, kann der Meisterkoch nicht gestartet werden.



Zum Abnehmen des Deckels drücken Sie beide Entriegelungstasten, drehen den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und heben dann den Deckel nach oben und ab.

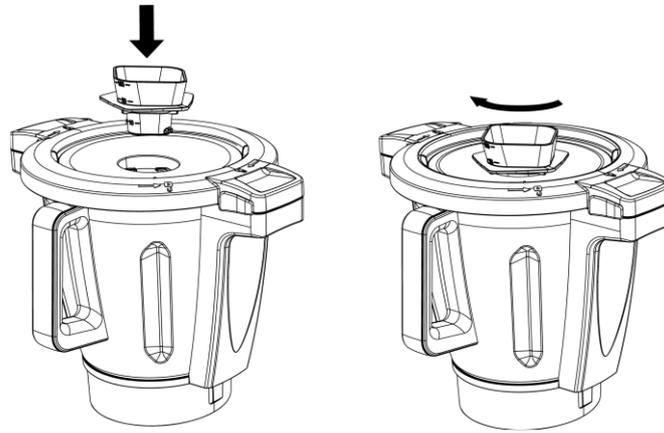


HINWEIS: Der Meisterkoch kann nicht gestartet werden, wenn der Topf nicht richtig aufgesetzt und befestigt ist.



Messbecher

Der Messbecher verhindert nicht nur, dass Speisen und Flüssigkeiten austreten, er verfügt auch Skala im ml.



Um den Messbecher am Deckel zu befestigen, setzen Sie den Messbecher in die Öffnung und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.

Zum Entfernen gegen den Uhrzeigersinn drehen und herausheben.

WICHTIG: Der Messbecher ist das einzige Element, das verwendet werden darf, um die Öffnung im Deckel verschließen.

Decken Sie die Öffnung im Deckel des Behälters nicht mit anderen Gegenständen wie Handtüchern, Papier, Tassen, Geschirr usw. ab, da dies zu Verletzungen oder Schäden am Gerät führen kann.

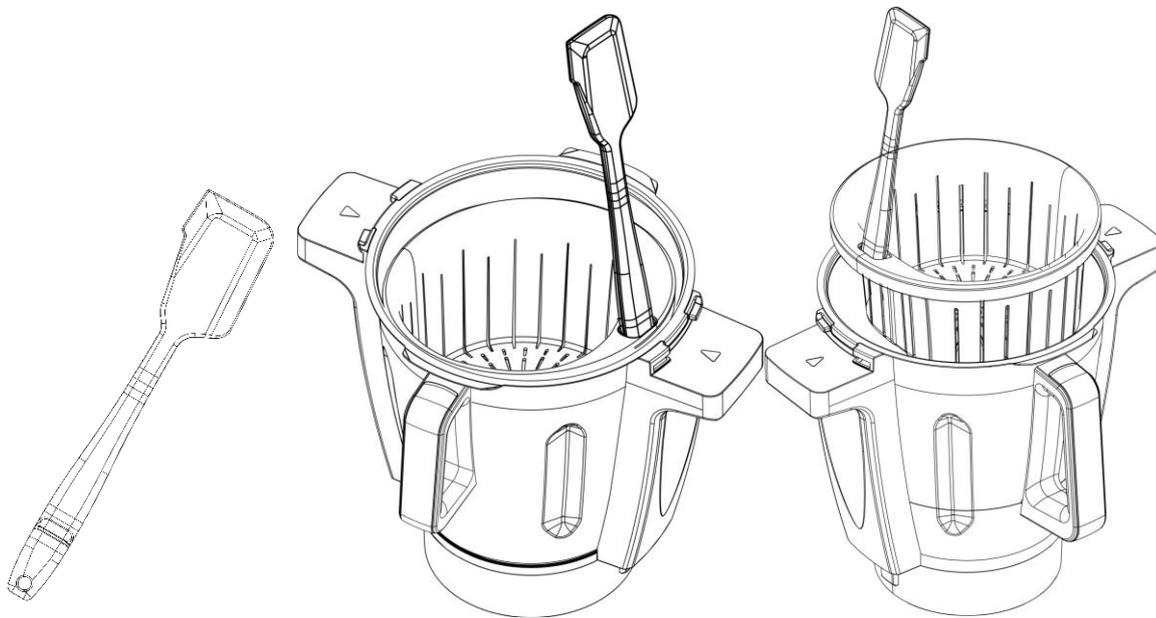
Spatel

Der Spatel wird verwendet, um die Lebensmittel und Flüssigkeiten aus dem Inneren des Mixbehälters zu entnehmen.

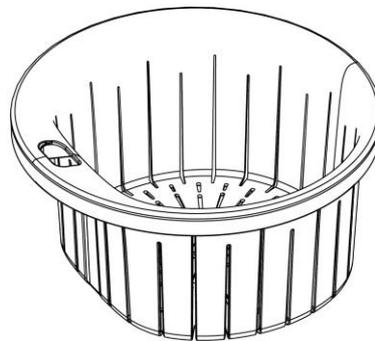
Verwenden Sie keine anderen Utensilien, da diese die Innenfläche des Mixbehälters beschädigen können.

Verwenden Sie den Spatel nur, wenn das Gerät ausgeschaltet ist und der Deckel abgenommen wurde.

Das Griffende des Spatels kann zum Einhängen und Herausheben des Kocheinsatz verwendet werden.



Kocheinsatz



Der Kocheinsatz kann zum Kochen oder Dampfgaren eingesetzt werden.

Kochen mit dem Kocheinsatz:

Die eingefüllte Wassermenge muss alle Lebensmittel im Kocheinsatz bedecken. Prüfen Sie den Garpunkt der Speisen regelmäßig. Sie können das Programm Kochen verwenden und die Temperaturen dem Gargut anpassen.

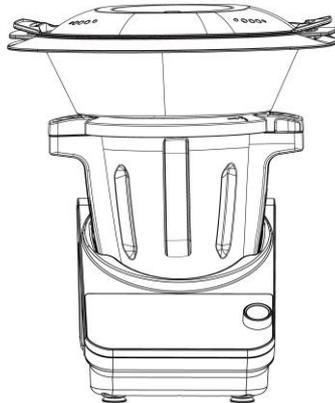
Dampfgaren mit dem Kocheinsatz:

Die Wassermenge sollte so gewählt werden, dass das Gargut nicht mit dem Wasser in Kontakt kommt, max. 1,2L Wasser einfüllen. Sie können das Programm Kochen oder besser das Programm Dampfgaren verwenden.

Dampfgarer

Der Dampfgaraufsatz wird zum Dämpfen und Dünsten von Gemüse, Fisch und anderen Lebensmitteln verwendet.

Um den Dampfgarer aufzusetzen, muss der Deckel auf den Mixbehälter aufgesetzt und verriegelt werden, der Messbecher muss entfernt werden. Der Dampfgarer wird dann auf den Deckel des Gefäßes aufgesetzt. Sie können je nach Bedarf entweder nur den tiefen Dampfgaraufsatz oder beide Dampfgaraufsätze verwenden. Der flache Dampfgaraufsatz kann nicht ohne den tiefen Dampfgaraufsatz verwendet werden.



Vergewissern Sie sich, dass der Dampfgarer ordnungsgemäß mit dem Dampfgardeckel abgedeckt ist, bevor Sie aufheizen und dämpfen.

Hinweis:

Die Komponenten des Dampfgarers können nicht in einem Mikrowellenherd oder in/an einem anderen elektrischen Gerät verwendet werden.

Berühren Sie keine Teile des Dampfgarers außer den Griffen, wenn er in Betrieb ist, es besteht Verbrennungsgefahr.

Halten Sie einen ausreichenden Abstand zu den Dampfauslassöffnungen im Deckel des Dampfgarers, um Verletzungen durch heißen Dampf zu vermeiden.

Decken Sie die Öffnungen im Deckel des Dampfgarers nicht ab und blockieren Sie sie nicht, da der Dampf sonst einen anderen Weg zum Entweichen findet und schwere Verletzungen oder Schäden an umliegenden Gegenständen verursachen kann:

Inbetriebnahme

HINWEIS: Wenn Sie den Meisterkoch LX-050 zum ersten Mal benutzen, können Sie einen elektrischen Geruch aus dem Motor wahrnehmen.

Nach einer gewissen Zeit der Benutzung wird dieser Geruch allmählich verschwinden.

Wichtig:

LESEN Sie vor dem Gebrauch ALLE SICHERHEITS-Hinweise.

Wenn Sie die Hinweise zum sicheren Betrieb und zur Installation dieses Geräts nicht lesen und verstehen, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

Verbinden mit dem Internet

Sie können Ihren „Lifenaxx Meisterkoch LX-050“ jederzeit und ohne Einschränkungen nutzen, auch ohne Internetverbindung. Die Verbindung mit dem Internet dient lediglich dazu, die Anzahl der Rezepte auf Ihrem Gerät zu erhöhen und sich in Ihr Kundenkonto einzuloggen.

So finden Sie Informationen über Ihr

Wi-Fi-Netzwerk!

Falls Sie sich nicht sicher sind, welches Ihr Wi-Fi-Netzwerk oder das Passwort ist, finden Sie hier einige Tipps, wo Sie die Informationen finden können.

- Werfen Sie einen Blick auf die Rückseite oder Unterseite Ihres Routers. Dort finden Sie in der Regel alle Informationen, die Sie benötigen.

- Werfen Sie einen Blick in die Unterlagen, die Sie von Ihrem Netzbetreiber erhalten haben.

- Name des Wi-Fi-Netzwerks:

Dieser ist in der Regel unter „Wi-Fi-Name“ oder „SSID-Name“ oder einer Kombination aus beiden

„Wi-Fi-Name (SSID)“ angegeben. Danach folgt der Name.

Wenn Sie dies in der Liste von „Lifenaxx Meisterkoch LX-050“ sehen, tippen Sie darauf.

- Name des Passworts:

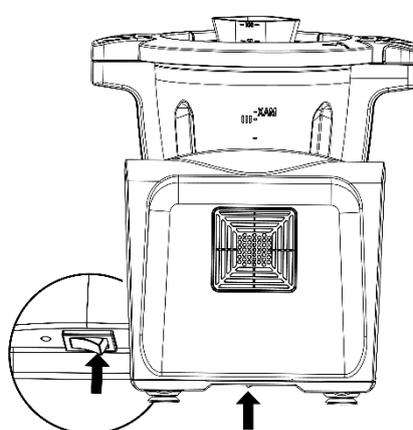
Dies steht normalerweise unter „Name des Wi-Fi-Passworts“ oder „Wi-Fi-Schlüssel“. In der Regel folgt in Klammern WPA, WPA2 oder ähnliches; dies ist die Art der Verschlüsselung.

Danach folgt das Passwort, in der Regel als Kombination aus Zahlen und Buchstaben oder nur als Zahlen.

Ein/ Aus Schalter

Der Schalter befindet sich auf der Rückseite des Geräts.

Mit diesem Schalter schalten Sie das Gerät ein oder aus.



Informationen zu Lebensmitteln

Verschieden Lebensmittel haben je nach verwendeter Garmethode unterschiedliche Garzeiten, oder Temperaturen, wir möchten ihnen hier einen kurzen Überblick geben. Auch haben zum Braten genutzte Speiseöle maximale Temperaturen die nicht überschritten werden sollten.

Speiseöle

Bezeichnung	max. Temp	Verwendung
Leinöl	110°C	kalte Küche
Sonnenblumenöl	110°C	kalte Küche
Kürbiskernöl	120°C	kalte Küche
Traubenkernöl	130°C	kalte Küche
Erdnussöl	130°C	kalte Küche
Distelöl	150°C	kalte Küche
Baumnussöl	160°C	kalte Küche
Butter	175°C	leichtes anbraten
Sesamöl	177°C	leichtes anbraten
Olivenöl	130-180°C	leichtes anbraten
Rapsöl	130-180°C	leichtes anbraten
Schweineschmalz	120-200°C	hohe Hitze
Butterschmalz	205°C	hohe Hitze
Avocadoöl	260°C	hohe Hitze

Mehle, lokale Bezeichnungen

Schweiz	Österreich	Deutschland	Mahlgrad	Verwendungs-Beispiele
Weizen Weissmehl, Typ 400	W480/glatt	Type 405	40–56%	Kuchen, Torten, Feingebäck, Weißbrot, Kekse, Rührteig, Mürbeteig, Lebkuchen, Brandteig
Weizen Weissmehl, Typ 550	W700	Type 550	64–71%	Hefengebäck, Stollen, Brötchen, Pizza, Weißbrot, Mürbeteig, Rührteig
Weizen Halbweissmehl, Typ 720	W960	Type 812	76–79%	Helle Brote, Kuchen, herzhafte Gebäcke
Weizen Ruchmehl, Typ 1100	W1600	Type 1050 Type 1200	82–85%	Dunkle Brote, Ruchbrot

Weizen Vollkornmehl, Typ 1900	W1800	Vollkornmehl	100%	Vollkornbrote, Vollkorngebäcke
Dinkel Weissmehl	D700	Type 630	0–75%	Kuchen, Torten, Feingebäck, Kekse, Weißbrot, Rührteig, Mürbeteig,
Dinkel Ruchmehl	D1500	Type 1050	82–85%	herzhafte Kuchen, dunkle Dinkelbrote, dunkle Mischbrote
Dinkel Vollkornmehl	Vollkornmehl	Vollkornmehl	100%	Dinkelvollkornbrote
Roggenmehl hell, Typ 720	R500	Type 610	0–62%	Roggenbrote, helle Roggenbrote, Lebkuchen
		Type 815	69–72%	
Roggenmehl dunkel, Typ 1100	R960	Type 997	75–78%	Dunkle Roggenbrote
		Type 1150	79–83%	
Roggen Vollkornmehl, Typ 1900	R2500	Vollkornmehl	100%	Roggen Vollkornbrote

Sous-Vide Gartabelle

Lebensmittel*	Garstufe	Temperatur	Zeit ca.
Rehfilet ca. 2,5cm	medium rare	52-55°C	40min
Rehfilet ca. 2,5cm	medium	55-60°C	40min
Rehrücken ca. 2,5cm	medium	55-60°C	40min
Rehrücken ca. 2,5cm	well done	60-65°C	40min
Wildschweintrücken	medium rare	52-55°C	50min
Wildschweintrücken	well done	60-65°C	50min
Rind ca.2,5cm	raer	50-54°C	70min.
Rind ca.2,5cm	medium rear	54-56°C	70min.
Rind ca.2,5cm	medium	56-60°C	70min.
Rind ca.2,5cm	well done	60-65°C	70min.
Huhn ca. 2,5cm	medium rear	58°C	130min.
Huhn ca. 2,5cm	medium	60-65°C	130min.
Huhn ca. 2,5cm	well done	70°C	130min.
Ente ca. 2,5cm	medium rear	58°C	150min.
Ente ca. 2,5cm	medium	60-65°C	150min.
Ente ca. 2,5cm	well done	70°C	150min.
Schwein ca. 2,5cm	medium	60-65°C	60min
Schwein ca. 2,5cm	well done	65-70°C	60min
Grüner Spargel	durch	85°C	20min.
Möhren	durch	85°C	60min

*Beachten Sie das verschiedene Stücke jeder Fleischart unterschiedliche Garzeiten benötigen können, z.B. Nackenfleisch kann in 60min. fertig sein, ein Filet wird meist dicker geschnitten und benötigt ca. 90min. Schinken bis zu 5Stunden.

Dampfgaren Richtwerte

Lebensmittel	Menge	Garzeit
Grüne Bohnen ganz	500g	10min.
Blumenkohl	500g	15min.
Kartoffeln klein mit Schale	700g	15min.
Kohlrabi 1-2cm Stücke	500g	15min
Möhren in Scheiben	500g	12min.
Paprika ca. 1cm Scheiben	500g	10min.
Rosenkohl	500g	12min.
Spargel	500g	18min
Äpfel	500g	12min
Birnen	500g	10min.
Pflaumen entkernt halbiert	500g	12min
Hackfleisch (Klopse)	500g	15min.
Geflügel, Filet	150g	15min
Lachsfilet	300g	12min.
Forelle	250g	15min
Seelachs	200g	12min

Schongaren Richtwerte

Lebensmittel	Gewicht	Information	Temperatur	Garzeit
Braten vom Rind/ Schwein	800g	In 1L Fleischbrühe zubereiten	85°C	6 Std.
Gulasch Rind/ Schwein	800g	In 0,5l Fleischbrühe	85°C	4Std.
Geflügelgeschnetzeltes	800g	In 0,5L Brühe	90°C	60min.
Gemüse	1000g	In 1L Brühe	90°C	2 Std.
Kompott (Obst)	1000g	100ml Wasser, 3EL Zucker	80-90°C	2 Std.

Einschalten

Der TFT-Touchscreen schaltet sich ein und leuchtet mit dem Startbildschirm



Hinweis: Alle Funktionen funktionieren nur, wenn der Mixbehälter installiert und der Deckel aufgesetzt und verriegelt ist. Ausgenommen sind die Wiegefunktion und die Heizfunktion.

Wenn der Deckel nicht aufgesetzt ist, kann die Heizung gestartet werden, aber der Motor kann erst dann arbeiten, wenn der Deckel aufgesetzt und verriegelt ist.

Display



1	Kochprogramme	2	Meine Rezepte (Grundfunktionen)
3	Einstellungen	4	Waage
5	Cloud Rezepte	6	Grundfunktionen
7	Startseite	8	Manuelles Kochen
9	Verlauf	10	Meine Favoriten
11	Cloud Rezepte	12	Wi-Fi Signal
13	App Verbindung	14	Auswahlnopf

Wichtige Schaltflächen und Symbole

Schaltfläche	Aktion
<	Durch Drücken auf die Pfeiltaste gehen Sie einen Schritt zurück.
♡	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.
▶	Durch Drücken auf das Start Symbol wird das Programm gestartet.
⏸	Durch Drücken auf das Pause Symbol wird das Programm pausiert.
⏹	Durch Drücken auf das Stopp Symbol wird das Programm beendet.
📶	Dieses Symbol zeigt den WI-FI-Status an.
📶📱	Dieses Symbol zeigt an, das ein mobiles Gerät mit dem Meisterkoch verbunden ist.
🏠	Startseite

	Grundfunktionen, hier findest du die Übersicht der voreingestellten Programme
	Cloud Rezepte hier findest du alle Online verfügbaren Rezepte
	Waage
	Einstellungen für Sprache Wi-Fi usw.

Mit Wi-Fi verbinden

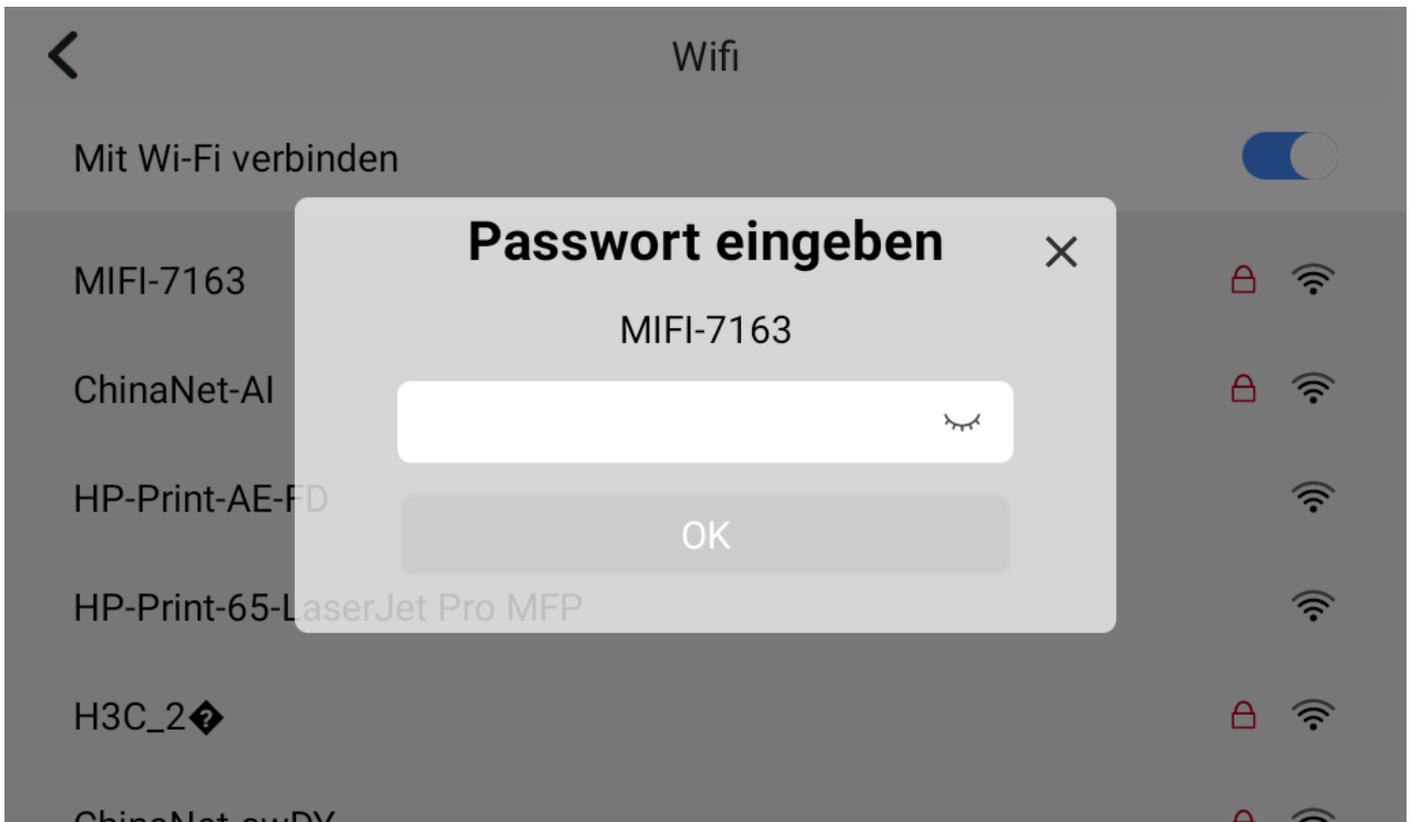
Sobald das Gerät hochgefahren ist, wird der Startbildschirm angezeigt und die Meldung erscheint, die besagt „Wi-Fi ist nicht verbunden, bitte gehen Sie zu den Einstellungen (3), um Wi-Fi zu verbinden“.



Hinweis: Um den LifenaXX Meisterkoch LX-050 über die Telefon APP zu bedienen, oder neue Onlinerezepte zu erwerben muss der LX-050 mit dem Wi-Fi verbunden sein.

Wählen Sie die Option „Verbinden“, woraufhin die Liste der aktiven Wi-Fi-Verbindungen angezeigt wird.

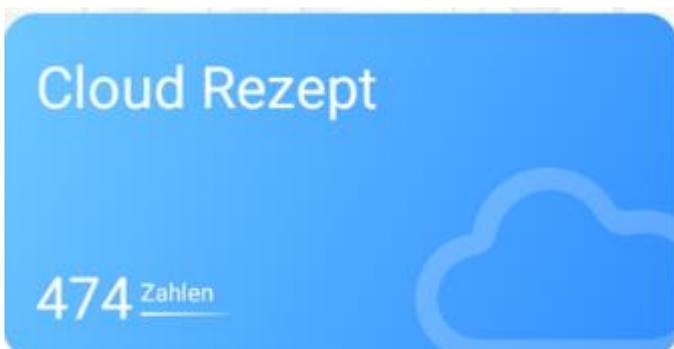
Wählen Sie Ihre aktive Wi-Fi-Verbindung aus und geben Sie Ihr Passwort ein.



Hinweis: Wenn die Wi-Fi-Verbindung nicht in der Liste angezeigt wird, stellen Sie sicher, dass es sich nicht um eine 5G-Verbindung oder ein Netzwerk mit WEP handelt, da dies nicht unterstützt wird.

Sobald Sie Ihr Gerät mit dem WI-FI verbunden haben, können Sie die verschiedenen Seiten auf dem Display erkunden.

Cloud Rezepte



Der Bereich „Cloud-Rezepte“ (11) befindet sich auf dem Startbildschirm oder in der unteren Menüleiste (5) und zeigt die Liste der online verfügbaren Rezepte an. Bitte beachten Sie das aktuelle Angebot aus neuen Online verfügbaren Rezepten.

1. Drücken Sie auf Cloud-Rezept. Sobald Sie die Cloud-Rezepte ausgewählt haben, werden die folgenden Kategorien angezeigt: Getränke, Basics, Desserts, Hauptgerichte, Suppe, Vorspeisen und Soßen.

2. Drücken Sie auf eine der Kategorie Optionen, um mit dem Blättern durch die Cloud-Rezepte zu beginnen.

Sobald Sie Ihre Kategorie ausgewählt haben, erscheint eine Reihe von Überschriften über den Rezepten. Sie können durch die verschiedenen Kategorien blättern oder alternativ die Option „alle“ wählen, um alle Rezepte auf einmal anzuzeigen.

3. Sobald Sie ein Rezept ausgewählt haben, wird die Liste der benötigten Zutaten angezeigt und die Schritte, die für die Zubereitung des Rezepts erforderlich sind.



Hinweis: In der oberen rechten Ecke des Menüs „Cloud-Rezepte“ befindet sich eine Suchleiste.

Drücken Sie darauf, um manuell über die Tastatur auf dem Touchscreen nach einem Rezept zu suchen.

Hinweis: Nur wenn Ihr Telefon mit dem LifenaXX Meisterkoch LX-050 verbunden ist, wird die Zubereitungszeit auf dem Bildschirm angezeigt (siehe Abschnitt „Meine App verbinden“).

Hinweis: Die Zeit zum Laden der Cloud-Rezepte hängt von der Geschwindigkeit Ihrer Internetverbindung ab.

Meine Favoriten



Die Kachel „Meine Favoriten“ (10) befindet sich auf dem Startbildschirm und zeigt Ihre gespeicherten Lieblingsrezepte an.

Um ein Rezept zu „Meine Favoriten“ hinzuzufügen, gehen Sie wie folgt vor:

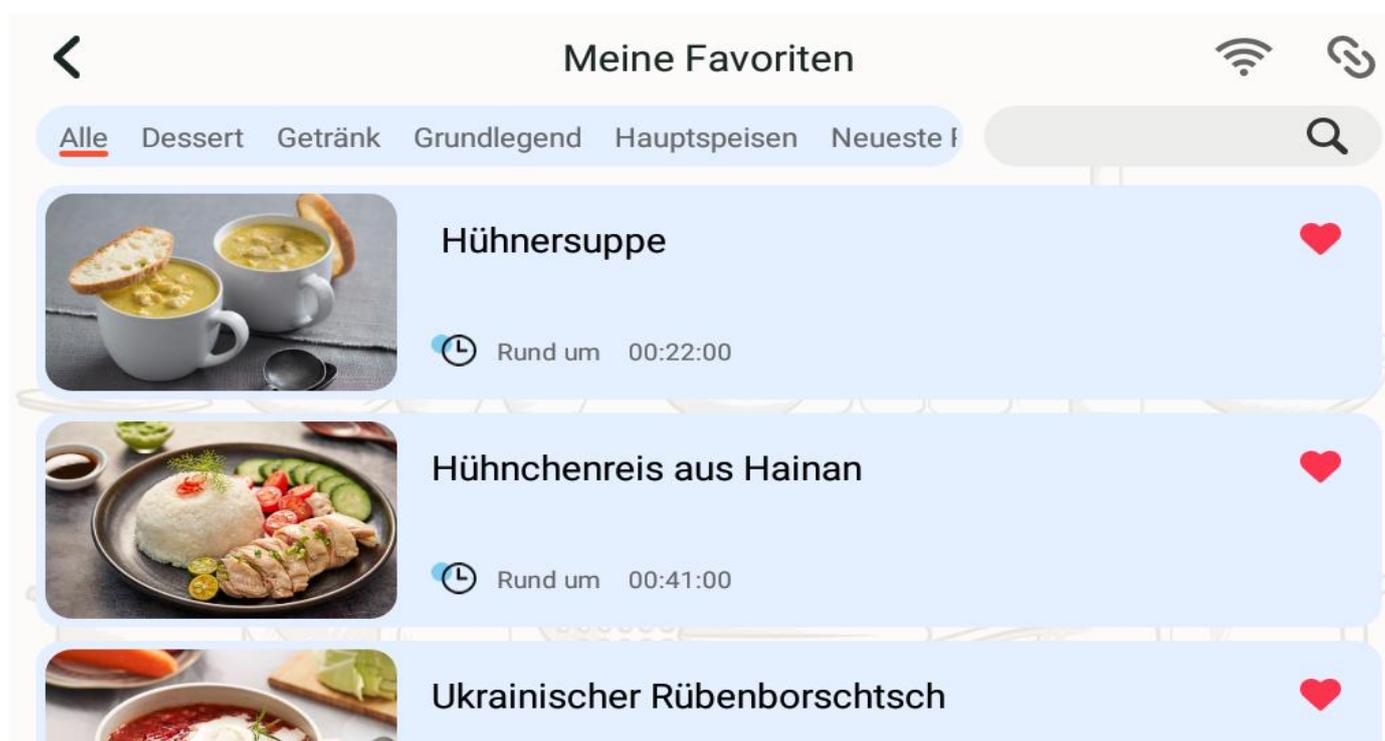
1. Wählen Sie ein Rezept aus und drücken Sie auf das Herz Symbol rechts über dem Bild.

2. Das Rezept wird nun zur Seite „Meine Favoriten“ hinzugefügt. Sie können nun auf auf diese Rezepte zugreifen, die dort bequem gespeichert sind.

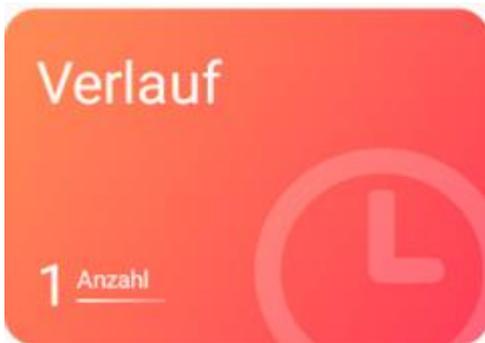
4. Um ein Rezept aus der Liste „Meine Favoriten“ zu entfernen, drücken Sie auf dem Startbildschirm auf die Option „Meine Favoriten“ (10) und drücken Sie auf das herzförmige Symbol neben dem Rezeptnamen. Das Rezept wird aus den Favoriten entfernt.

Hinweis:

Eigene Rezepte können dieser Kategorie nicht hinzugefügt werden.



Verlauf



Der Bereich „Verlauf“ (9) befindet sich auf dem Startbildschirm und zeigt die letzten Rezepte an. Es wird die Uhrzeit und das Datum angezeigt, an dem das Rezept genutzt wurde.

Um ein Rezept aus dem Verlauf zu entfernen, wischen Sie nach links, drücken Sie das Symbol  um den Verlauf zu löschen.

Um den gesamten Verlauf zu löschen, drücken Sie auf das Symbol  in der oberen rechten Ecke. Bestätigen Sie mit ja.

Kochprogramme



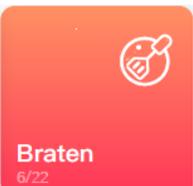
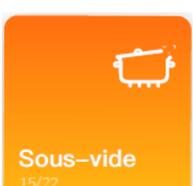
Unter Kochprogramme finden Sie voreingestellte Programme davon 2 Reinigungs-Programme.

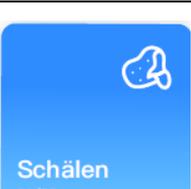
Für einige der Programme benötigen Sie Zubehör, dieses ist im Zubehörprogramm des Herstellers erhältlich. Der Kartoffelschäler und die Schneideinsätze zum Schneiden und Raspeln von Gemüse sind nicht im Lieferumfang enthalten. Wir entwickeln diese Programme weiter, um Ihnen das Kochen so weit wie möglich zu erleichtern.

Der Zugriff auf die Kochprogramme kann über die Kachel Kochprogramme (1) oder über den Punkt Grundfunktionen (5) erfolgen.

Alle Programme verfügen über voreingestellte Werte, diese Werte können in bestimmten Punkten angepasst werden. Alle Programme können pausiert oder gestoppt werden.

Die Programme im Überblick

Symbol im Display	Programm	Temperatur Voreinstellung (einstellbarer Bereich)	Geschwindigkeit Voreinstellung (einstellbarer Bereich)	Zeit Voreinstellung (einstellbarer Bereich)
 Waage 22/22	Waage	-	-	-
 Kneten 8/22	Kneten	0°C (keine)	3 (1-3)	2min (1S – 10min.)
 Braten 6/22	Braten	130°C (100-180°C)	1 (1-2)	7min. (0-20min.)
 Dampfgaren 9/22	Dampfgaren	100°C (90-100°)	0 (keine)	20min. (0-60min.)
 Sous-vidé 15/22	Sous-vidé	60°C (40-85°C)	0 (keine)	6St. (1min.-max.)
 Schongaren 12/22	Schongaren	90°C (37-95°C)	0 (0-2)	2St. (1min—2h.)
 Fermentieren 16/22	Fermentieren	40°C (37-65°C)	0 (keine)	8St. (1min.-max.)

	Zerkleinern	- (keine)	10 (8-10)	20Sek. (5-30Sek.)
	Pürieren	0°C (0-80°C)	8 (6-10)	30Sek. (5-180Sek)
	Smoothie	0°C (keine)	10 (8-10)	15Sek. (5-120Sek.)
	Reis kochen	100°C (80-120°C)	1 (1-3)	30min. (12-40min.)
	Reinigung	70°C	4	5min. (1-15min.)
	Intensive Reinigung	90°C (70-90°C)	2 (2-3)	5min. (3-7min.)
	Gemüse Schneiden	- (keine)	5 (keine)	5min. (1-10min.)
	Kartoffeln schälen	- (keine)	4 (keine)	5min. (4-5min.)

Waage:



Die eingebaute Küchenwaage wiegt in Schritten von 1g von 5g bis zu 5000g. Die Waage ist einfach zu bedienen. Sie ist einsatzbereit, wenn kein Arbeitsgang läuft.

- Drücke die Taste WAAGE. Der Bildschirm zeigt die Wiegefunktion und 0 g an.
- Füge Zutaten in den Mixbehälter. Im Bildschirm wird das Gewicht von 5g bis 5 Kilogramm in Gramm angezeigt.
- Wenn du eine weitere Zutat in den Mixbehälter gibst, wird das Gewicht in der Anzeige addiert, sofern die Tara Taste nicht gedrückt wurde.

Um die Funktion zu verlassen, drücke die Pfeiltaste < oben links im Display.

Kneten:



Mit diesem Programm und dem Knethaken können Sie leichte und schwere Teige für Brot Pizza oder Kuchen zubereiten, Beachten Sie die maximalen Füllmengen.

Bagutte:

430ml Wasser

15g Hefe

750g Mehl (Type 550)

20g Salz

Warmes Wasser (37°C) und Hefe in den Mixbehälter geben und 2min. auf Stufe 1 rühren.

Mehl und Salz hinzufügen und 4 min. auf Stufe 3 rühren.

Den Teig entnehmen, ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt, in 3 Teile in Baguette Form kneten und erneut 20min. gehen lassen.

Den Backofen auf 250°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Baguettes mit Wasser und Mehl bestäuben, auf mittlerer Schiene ca. 20min. backen. Bei leicht geöffneter Ofentür auskühlen lassen.

Tipp: Stellen Sie einen Topf mit Wasser in den Backofen damit die Baguettes noch knuspriger werden.

Braten:



Mit hoher Hitze und einer kleinen Menge Öl können Sie Ihre Zutaten mit dieser Kochfunktion anbraten, geeignet für Gemüse oder Gulasch oder Fisch. Dieses Programm wird ohne Messer betrieben. Bitte beachten Sie die Temperaturen für verschiedene Lebensmittel.

Dampfgaren:



Ermöglicht das Dämpfen von Fleisch, Fisch und Gemüse. Vergewissern Sie sich, dass das Dampfgarer Set korrekt sitzt, und drücken Sie Start, um zu beginnen. Maximal 2 l Wasser einfüllen.

Dampfgaren ist eine sehr gesunde Zubereitungsart, Nährstoffe, Vitamine bleiben weitgehend erhalten. Verwenden Sie die Gewürze etwas sparsamer bei dieser Zubereitungsart.

Lachsfilet mit Kartoffeln:

2 St. Lachsfilet ca. 250g ohne Haut

400g Kartoffeln

Die Kartoffeln schälen waschen und vierteln

Lachsfilet mit ein wenig Salz/Pfeffer würzen

Alle Zutaten in den Dampfgarer geben, ein kleines St. Butter auf den Lachs geben.

700ml Wasser in den Mixbehälter geben, den Dampfgarer auf den Deckel setzen und abdecken.

12-18 min. bei 120°C garen, prüfen Sie ob die Zutaten den gewünschten Garzustand haben.

Abschmecken und servieren.

Dampfgaren mit dem Kocheinsatz:

Auch den Kocheinsatz können Sie zum Dampfgaren nutzen, füllen Sie dazu 500ml Wasser in den Mixbehälter, setzen Sie den Kocheinsatz ein, legen die Zutaten in denselben, und starten Sie das Programm.

Der Mixbehälter muss mit dem Deckel verriegelt werden, den Messbecher bitte einsetzen.

Wenn der Garpunkt erreicht ist, können Sie den Kocheinsatz mit dem Spatel entnehmen.

Sous-Vide:



Mit diesem Programm können Sie Lebensmittel langsam und schonen zubereiten, die Lebensmittel müssen zuvor im Beutel vakuumiert werden. Stelle die Temperatur auf die gewünschte Kerntemperatur ein, z.B. Rindersteak medium sollte eine Kerntemperatur von 56-60°C haben. Bei einer Dicke von ca. 2,5cm sollte die Garzeit ungefähr 70min. betragen.

Nach Ablauf des Programms können Sie den Beutel entnehmen und erhalten ein zartes Steak, je nach persönlichen Vorlieben können Sie das Steak in der Pfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten kurz anbraten, um ihm zusätzlich Röstaromen zu verleihen.

Schongaren:



Mit diesem Programm kannst du Fleisch, Apfelmus und Eintöpfe zubereiten, die niedrigen Temperaturen in Kombination mit langen Garzeiten sorgen für zartes Fleisch und reichhaltige Aromen und erhalten Vitamine. Bei diesem Programm wird immer in einer Flüssigkeit gegart, je nach Geschmack in Wein, Wasser Saft oder Brühe. Gewürze und weitere Lebensmittel fügen Sie nach eigenen Vorlieben hinzu.

Gulasch-Gemüse Eintopf

Ca. 4 Portionen

400g Fleisch (Rind/ Schwein) in 2-3cm große Stücke schneiden

500g geputztes Gemüse in Mundgerechte Stücke schneiden

750ml Fleischbrühe

500ml Gemüsebrühe

Das Fleisch nach eigenen Vorlieben würzen, das Sautiermesser oder den Messereinsatz montieren.

Das Fleisch mit der Fleischbrühe in den Mixbehälter geben, die Temperatur auf 85°C stellen, die Zeit auf 2 Std. einstellen.

Nach Ablauf des Programms das Gemüse mit der Gemüsebrühe dazu geben und bei 90°C weitere 2 Std. garen.

Abschmecken und Servieren.

Je nach Zutaten muss die Menge der Flüssigkeit erhöht oder verringert werden.

Achtung: wenn eine Geschwindigkeit zum Rühren eigestellt ist, wird die Zeit auf max. 60 Min. reduziert.

Fermentieren:



Mit dem Programm Fermentieren (Joghurt) kannst du Joghurt und süß-sauer eingelegtes Gemüse wie z. B. Mixed Pickles herstellen"

Naturjoghurt:

120g Naturjoghurt

800ml Milch

35g Zucker

250ml Wasser

25ml Zitronensaft

1-2 EL Inulin (macht den Joghurt fester)

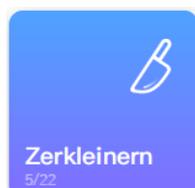
Naturjoghurt mit Vollmilch 30 Sek. auf Stufe 4 verrühren. Dann 7 Min. bei 37 °C erwärmen, in 8 kleine Gläser füllen und mit hitzebeständiger Folie oder Deckeln abdecken und in den Dampfgerar stellen.

Den Mixbehälter säubern, Wasser und Zitronensaft hineinfüllen und den Dampfgerar verschlossen aufsetzen.

Das Programm Fermentieren auswählen auf 40-45°C und 8 Std einstellen.

Danach 2 Stunden im Kühlschrank abkühlen und servieren.

Zerkleinern:



Zerkleinert alle Arten von Zutaten, von Fleisch, Fisch, Zwiebeln Knoblauch, Nüssen oder Kräuter.

Die Zutaten in den Mixbehälter geben den Behälter verriegeln Start drücken oder die gewünschte Zeit einstellen. Eventuell das Programm pausieren, die Zutaten mit dem Spatel nach unten schieben. Danach den Deckel verriegeln und das Programm fortführen.

Pürieren:



Mit dem Programm Pürieren können Sie Suppen und Sausen zu einer cremigen Masse, einem sogenannten Püree verarbeiten. Dieses Programm eignet sich auch für die Zubereitung von Baby-Nahrung.

Smoothy:



Mit dem Programm Smoothy stellen Sie Vitaminreiche Smoothies her. Obst und Gemüse immer gewaschen, geschält, entkernt in grobe Stücke in den Mixbehälter geben.

Grundrezept:

2-3 Teile Obst oder Gemüse (z.B. Banane, Apfel, Orange, Mango, Ananas, Spinat, Mangold, Rucola, Gurke)

1 Teil Flüssigkeit z.B. (Wasser, Kokoswasser, Milch, Pflanzenmilch, Fruchtsaft, Buttermilch)

Reis kochen:



Mit dem Programm Reis kochen, können Sie Reis schonend Zubereiten, beachten Sie die Garzeiten für die verschiedenen Reissorten.

Je nach eigenen Vorlieben können Sie den Reis direkt im Mixbehälter oder im Kocheinsatz garen, beachten Sie das der Reis vollständig mit Wasser bedeckt sein sollte.

Vor-Reinigung:



Reinigen: folgende Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm und starten Sie das Programm.

Öffnen Sie den Mixbehälter, installieren Sie die Multifunktionsklinge, setzen Sie den Rühraufsatz auf.

Füllen Sie 500ml Wasser und 1-2 Tropfen Spülmittel hinzu. Verschließen Sie den Mixbehälter und setzen Sie den Messbescher in den Deckel ein.

Mit Druck auf Start startet das Programm umgehend.

Sie können das Programm jederzeit pausieren oder anhalten, in diesem Programm können Sie nur die Zeit nach Ihren Wünschen einstellen.

Intensivreinigung:



Dieses Programm eignet sich, um angebrannte Speisereste vom Boden des Mixbehälters zu entfernen. Entfernen Sie alle Speisereste aus dem Mixbehälter, installieren Sie die Reinigungsbürste. Füllen Sie 500ml Wasser und geben 1-2 Tropfen Spülmittel hinzu. Verschließen Sie den Mixbehälter und setzen Sie den Messbescher in den Deckel ein.

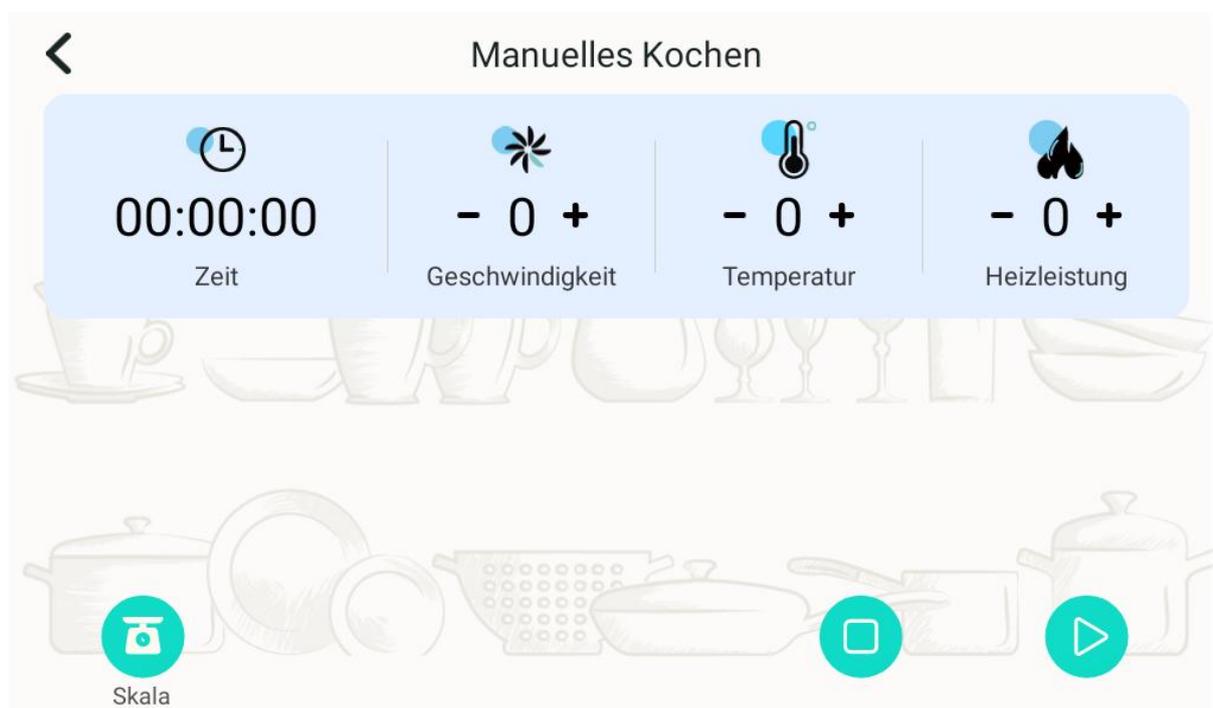
Mit Druck auf Start startet das Programm umgehend.

Sie können das Programm jederzeit pausieren oder anhalten, in diesem Programm können Sie nur die Zeit nach Ihren Wünschen einstellen.

Manuelles Kochen:



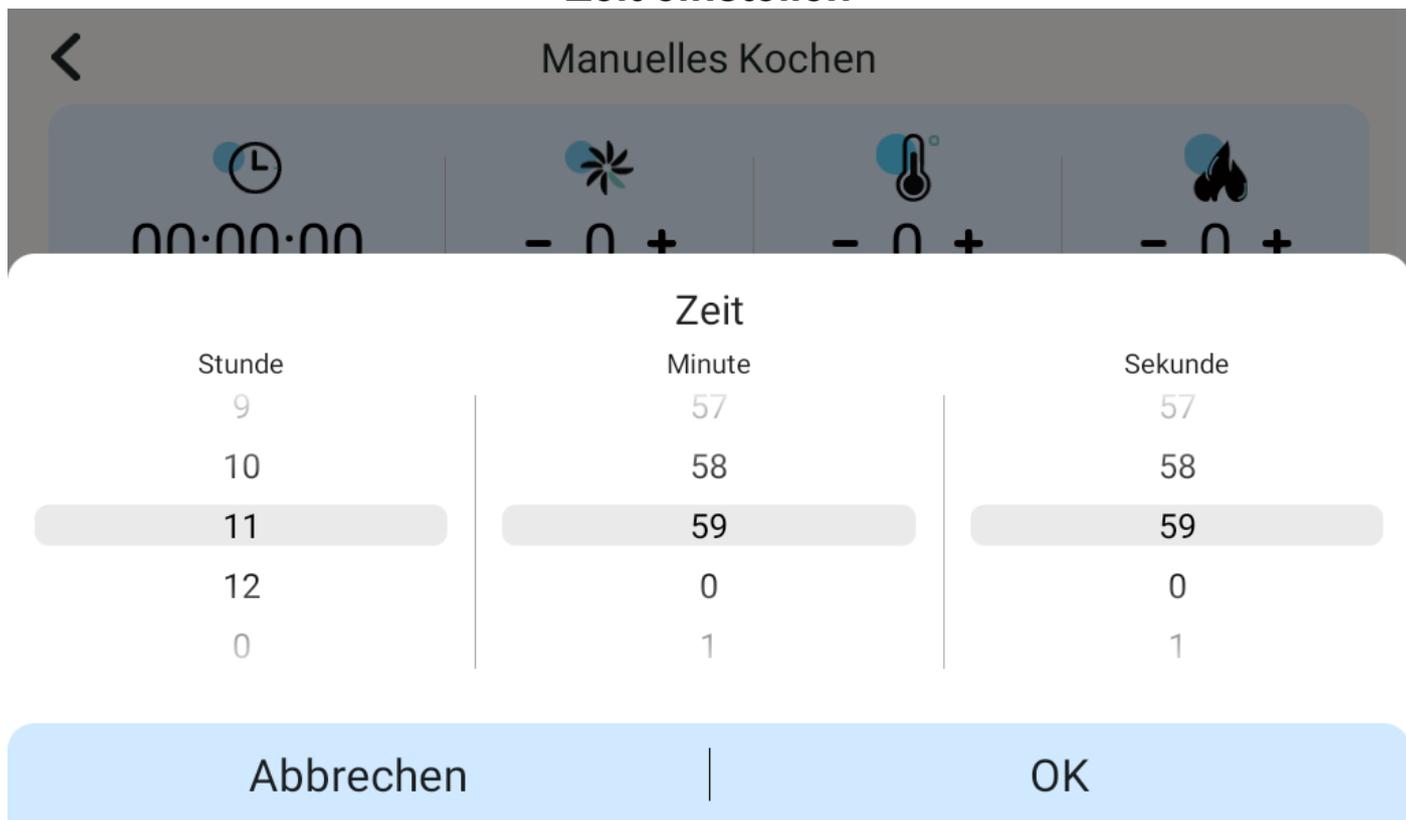
Der Bereich „Manuelles-Kochen“ (8) befindet sich auf dem Startbildschirm und ermöglicht es Ihnen, Zeit, Geschwindigkeit, Temperatur und Heizleistung beim Betrieb des Geräts manuell einzustellen. Unter diesem Menüpunkt können Sie alle Funktionen des LX-050 manuell einstellen und ihren Rezepten anpassen. Jede Funktion kann gestoppt oder pausiert werden. Die praktische Wiegefunktion steht ebenfalls zur Verfügung.



Wie auf der Abbildung gezeigt können Sie die Zeit, die Geschwindigkeit und die Temperatur Ihren Anforderungen anpassen.

Wenn Sie keine Zeit einstellen wird, wird die Zeit des laufenden Programms hochgezählt, nachdem Sie auf Start drücken. Wenn eine Zeit eingestellt wurde, wird die Restlaufzeit angezeigt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit endet das Programm. Beachten Sie das Kombinationen von Geschwindigkeit, Temperatur und Zeit im Widerspruch stehen können, diese werden automatisch angepasst. Es erscheint eine Meldung auf dem Display.

Zeit einstellen



Das Display zeigt Stunden, Minuten und Sekunden an.

1. Durch drücken auf Zeit erscheint ein neues Fenster, hier können Sie die Zeit in Sekunden, Minuten und Stunden einstellen.
2. Wenn Sie die Stunden auswählen, erscheint auf dem Bildschirm ein durchlaufendes Menü von 00-12, mit dem Sie die zum Kochen benötigten Stunden einstellen können. Um die gewünschte Zeit auszuwählen, können Sie entweder den Touchscreen oder den Drehknopf verwenden.
3. Drehen Sie das Einstellrad im Uhrzeigersinn, um nach unten zu blättern. Drehen Sie das Rad gegen den Uhrzeigersinn, um wieder nach oben zu blättern.
4. Wenn Sie die gewünschte Zeit ausgewählt haben, drücken Sie die Taste "OK".
5. Wiederholen Sie den Vorgang für Minuten und Sekunden.

Hinweis: Drücken Sie während des Betriebs die  (Start-Taste) in der unteren rechten Ecke des Geräts und das Gerät beginnt automatisch mit dem Herunterzählen, sofern eine Koch- oder Rühr-funktion eingestellt wurde.

Geschwindigkeit



Über das Display können Sie die Geschwindigkeit der Messer einstellen.

1. Drücken Sie die Option Geschwindigkeit, um die gewünschte Geschwindigkeit auszuwählen.
2. Wenn Sie die Geschwindigkeitsfunktion auswählen, erscheint auf dem Bildschirm ein Bildlaufmenü von 0-10.
„0“ bedeutet niedrige, „10“ bedeutet hohe Geschwindigkeit.
Damit können Sie die erforderliche Geschwindigkeit der Klingen einstellen.
Um die gewünschte Geschwindigkeit auszuwählen, können Sie entweder den Touchscreen oder den Drehknopf verwenden.
3. Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn, um nach unten zu blättern. Drehen Sie das Rad gegen den Uhrzeigersinn, um wieder nach oben zu blättern.
4. Wenn Sie die gewünschte Geschwindigkeit ausgewählt haben, drücken Sie die Taste "OK".

Hinweis: Wenn Sie während des Betriebs die (Start-Taste)  in der unteren rechten Ecke des Geräts drücken, beginnt das Gerät automatisch mit dem Programm.

Für die Geschwindigkeitsstufen 1-4 kann eine Zeit vom max. 1 Stunde eingestellt werden, für die Geschwindigkeitsstufen 5-10 eine max. Zeit von 5 Minuten. Danach muss das Gerät für 20 Minuten abkühlen, um eine Überlastung zu vermeiden.

Beachten Sie die maximalen Geschwindigkeitsangaben auf den Werkzeugen!

Temperatur



Auf dem Display können Sie die Temperatur einstellen.

1. Drücken Sie die Option TEMPERATUR, um die gewünschte Gartemperatur auszuwählen.
2. Wenn Sie die Temperaturfunktion wählen, erscheint auf dem Bildschirm ein Bildlaufmenü von 37-180°C.

Damit können Sie die gewünschte Temperatur zum Garen einstellen.

Zur Auswahl der gewünschten Temperatur können Sie entweder den Touchscreen oder den Drehknopf verwenden.

Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn, um nach unten zu blättern. Drehen Sie das Rad gegen den Uhrzeigersinn, um wieder nach oben zu blättern.

Wenn Sie die gewünschte Temperatur ausgewählt haben, drücken Sie die Taste "OK".

Hinweis: Drücken Sie während des Betriebs die Taste  in der unteren rechten Ecke des Geräts, damit das Gerät automatisch mit dem Countdown beginnt.

Hinweis: Das Temperatursymbol wechselt von Grau zu Blau, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Heizleistung

Über das Display können Sie die Heizleistung des Geräts einstellen, Jedes Level kann die maximale Temperatur von 180°C erreichen, wenn Sie die Heizleistung auf 1 stellen, wird die Temperatur langsam auf 180°C erhöht, bei Heizleistung 10 wird mit

maximaler Leistung so schnell wie möglich die eingestellte Temperatur erreicht. Mit der Einstellung der Heizleistung können Sie festlegen, ob Sie die Zutaten schonend oder sehr schnell erhitzen möchten.

1. Drücken Sie die Option Heizleistung, um die gewünschte Heizleistung auszuwählen.

2. Wenn Sie die Funktion drücken, wird auf dem Bildschirm ein Scroll-Menü von 0 bis 10 angezeigt. „0“ steht für niedrig und „10“ für hoch. So können Sie die für das Kochen erforderliche Heizleistung einstellen. Um die gewünschte Heizleistung auszuwählen, können Sie entweder den Touchscreen oder den Drehknopf verwenden.

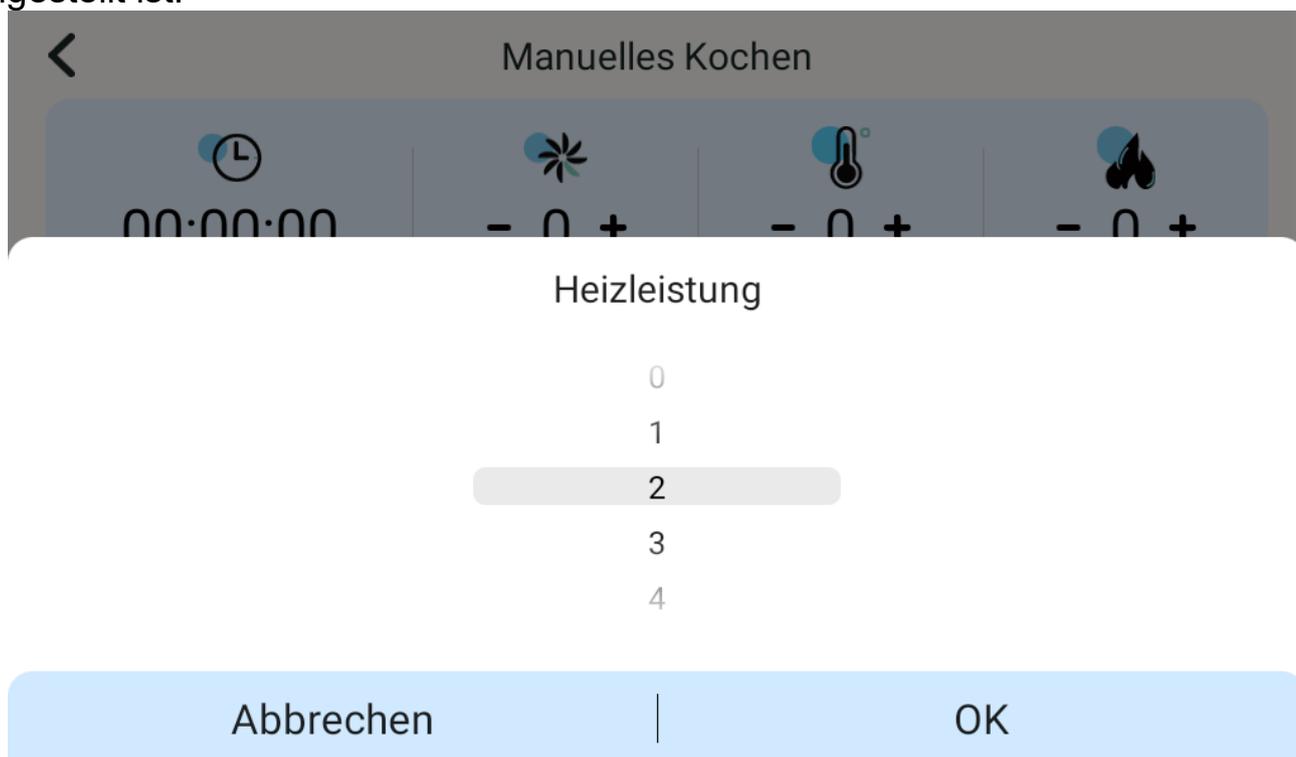
3. Um den Drehknopf zu verwenden, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um in der Liste nach unten zu scrollen. Drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn, um in der Liste nach oben zu scrollen.

4. Wenn Sie die gewünschte Heizleistung ausgewählt haben, drücken Sie die Option „OK“.

Hinweis: Drücken Sie während des Betriebs die Taste  in der unteren rechten Ecke des Geräts, damit das Gerät automatisch mit dem Countdown beginnt.

Hinweis: Es wird empfohlen, beim Garen von fettigen Speisen eine niedrige Heizleistung zu wählen, um ein Anbrennen zu vermeiden.

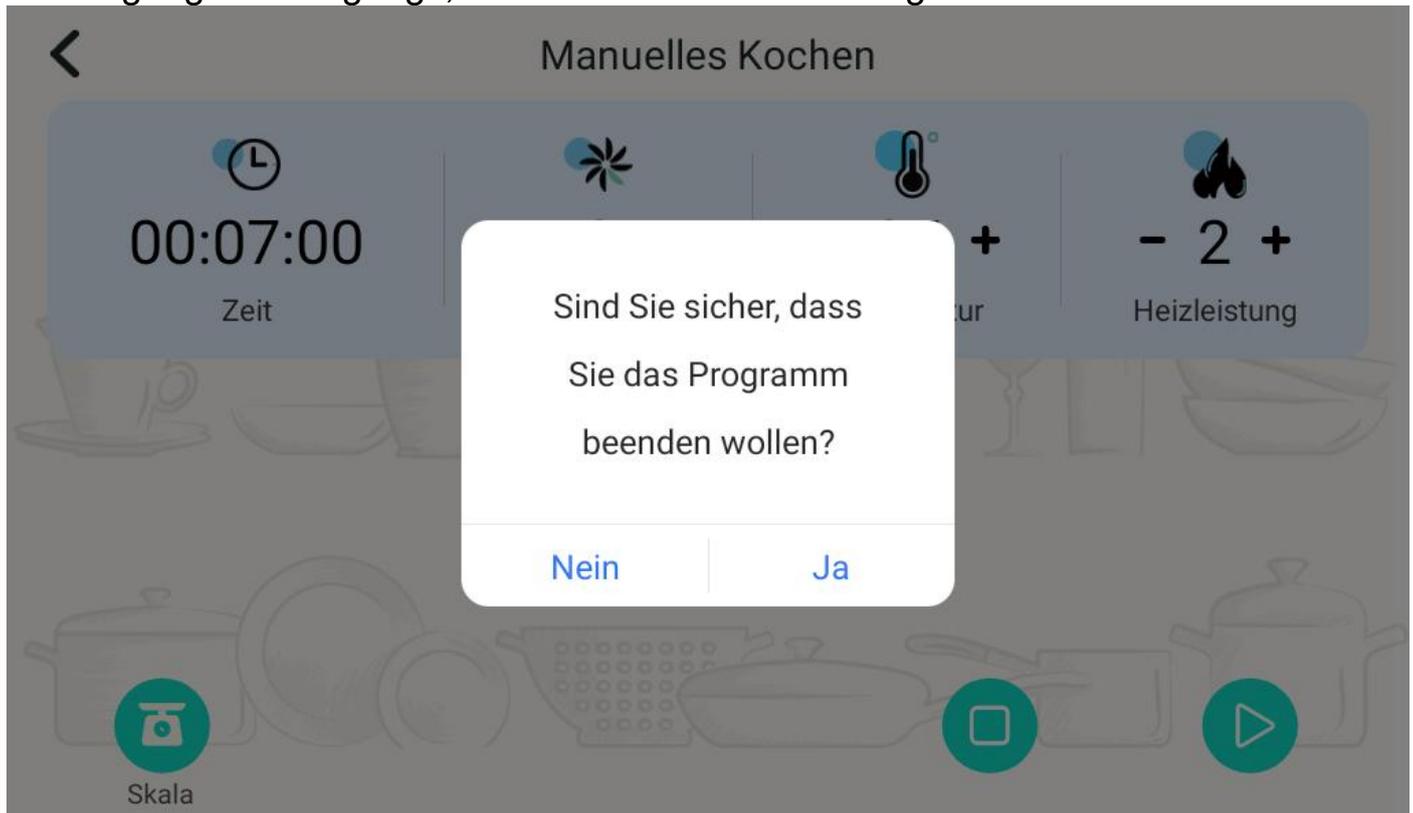
Hinweis: Die Heizleistungsfunktion wird erst aktiviert, wenn die Temperatur eingestellt ist.



Hinweis:

Wenn Sie eine Temperatur über 90°C angewählt haben wird die Geschwindigkeit, sofern eingestellt automatisch auf Stufe 4 gedrosselt. Diese Regulierung dient dem sicheren Betrieb und kann nicht vom Nutzer geändert werden.

Programme können durch Druck auf das Symbol  angehalten werden, danach mit drücken des Symbols  erneut gestartet werden. Durch Drücken des Symbols  kann das Programm beendet werden es erscheint ein neues Fenster zur Bestätigung des Vorgangs, dieses muss mit Ja bestätigt werden.



Meine Rezepte



Die Kachel „Meine Rezepte“ befindet sich auf dem Startbildschirm. Hier können Sie eigene Rezepte erstellen und abspeichern und erneut zubereiten.

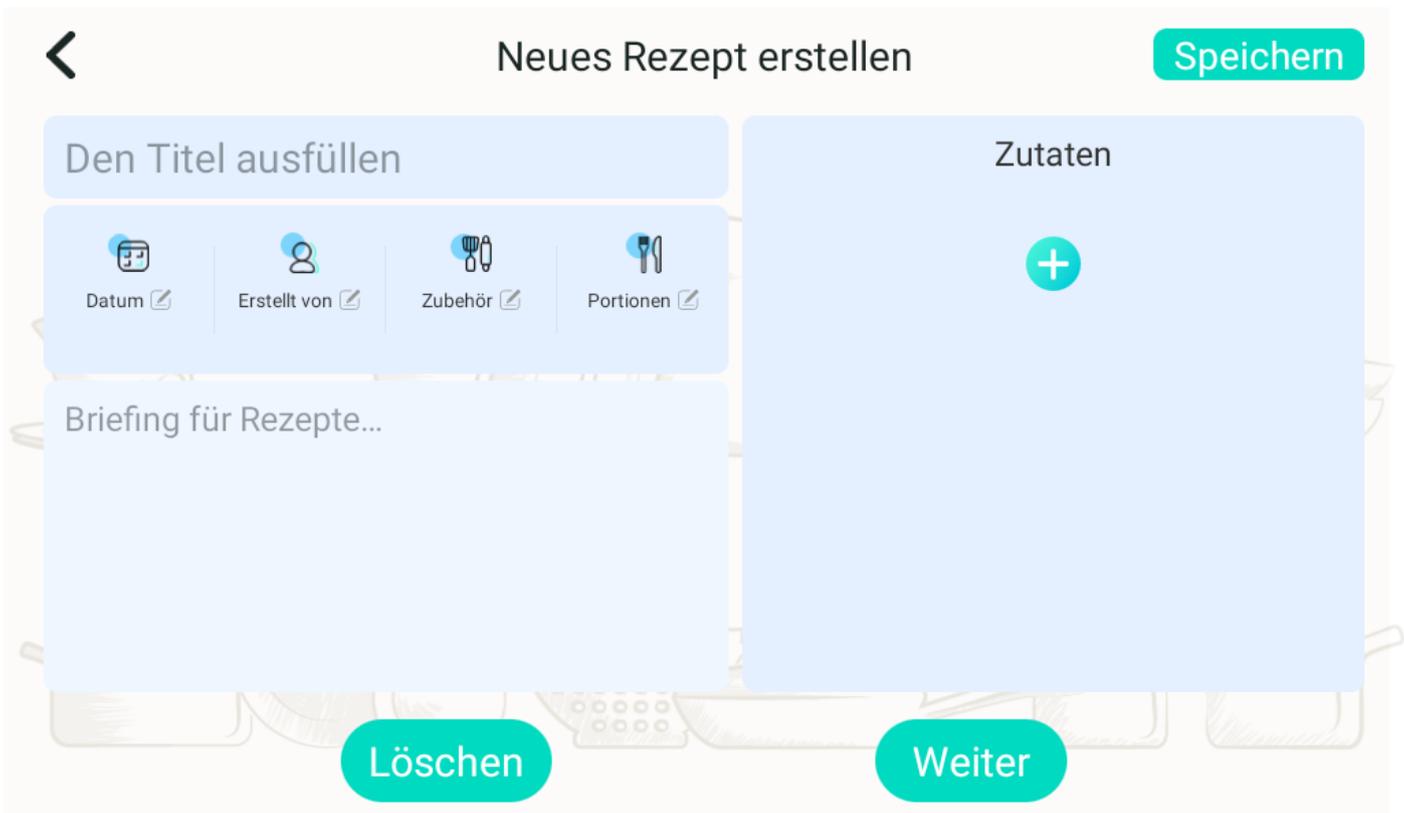


Neues Rezept erstellen

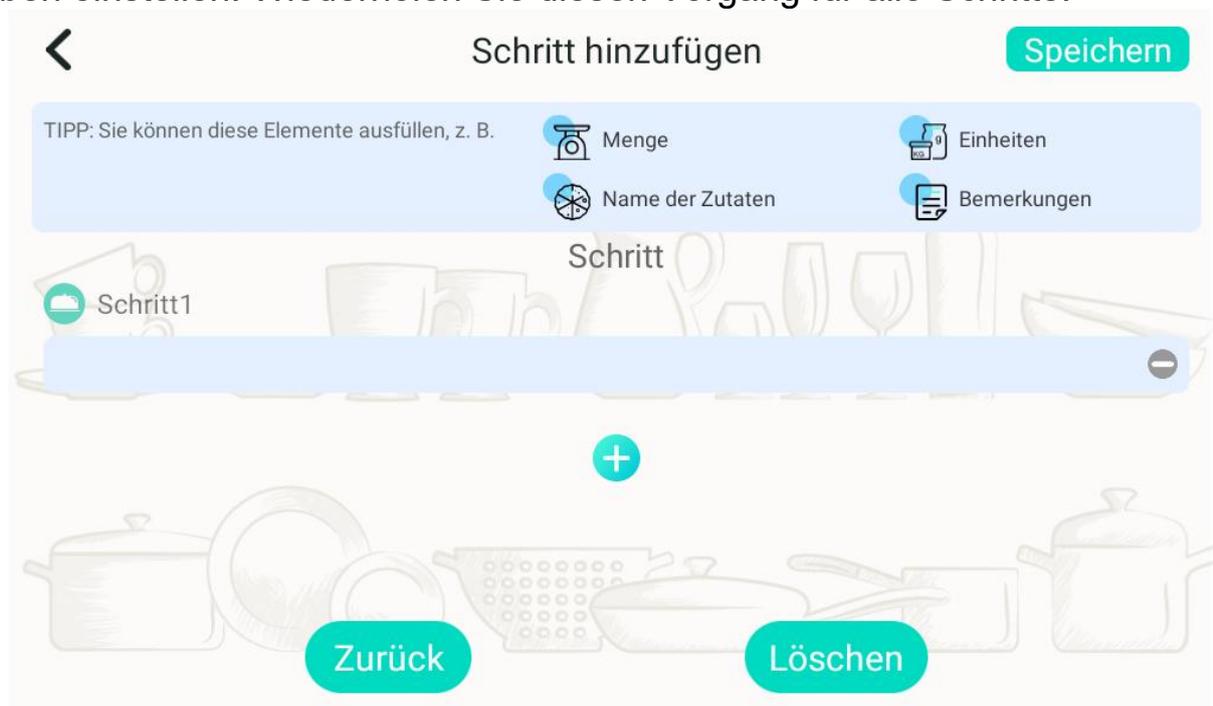
Unter diesem Menüpunkt können Sie eigene Rezepte erstellen, im ersten Schritt werden Name, Zubereitungszeit usw. eingetragen, danach können Sie ihre Zutaten hinzufügen. Im letzten Schritt legen Sie die Reihenfolge fest, z.B. wie das Rezept Schritt für Schritt abgearbeitet werden soll.

Um Ihre eigenen Rezepte zu erstellen, führen Sie die folgenden Schritte aus:

1. Drücken Sie die Option „Neues Rezept erstellen“, ein neues Fenster erscheint.
2. Geben Sie dort den Titel, die Zubereitungszeit, den Ersteller, das Zubehör, die Portionsmenge und die Informationen zum Rezept nach Ihren Wünschen ein.
3. Drücken Sie die Option „+“ unter „Zutaten“. Es erscheint ein Fenster, in das Sie die Zutaten eingeben können. Drücken Sie dann die Option „Ja“, um die Zutaten zu speichern. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis alle Zutaten hinzugefügt wurden.
4. Drücken Sie die Option „Weiter“ in der unteren rechten Ecke des Bildschirms, um das Menü „Schritt hinzufügen“ aufzurufen.



5. Drücken Sie die Option „+“ unter „Schritt“. Es erscheint ein Fenster mit den Optionen „Zutat hinzufügen“ und „Aktion hinzufügen“. Drücken Sie auf „Zutaten hinzufügen“. Es erscheint ein Eingabefeld. Drücken Sie auf das Eingabefeld, woraufhin ein Fenster erscheint. Geben Sie in diesem Fenster die Zutaten ein und drücken Sie dann auf „Ja“, um die Zutaten zu speichern. Drücken Sie auf „Aktion hinzufügen“. Sie können Zeit, Geschwindigkeit, Temperatur und Heizleistung nach Belieben einstellen. Wiederholen Sie diesen Vorgang für alle Schritte.





Hinweis: Wir empfehlen Ihnen, die Zutaten im Schritt 1 hinzuzufügen.

Hinweis: Das Hinzufügen von Zutaten und das Hinzufügen von Aktionen sind unabhängige Schritte. Sie müssen die Zutaten in einem Schritt eingeben und in einem anderen Schritt Geschwindigkeit, Temperatur, Zeit und Heizleistung einstellen.

6. Drücken Sie die Option „Speichern“, um das Rezept zu speichern. Anschließend finden Sie das Rezept unter der Option „Meine eigenen Rezepte“.

Hinweis: Bevor Sie das Rezept speichern, müssen Sie einen Titel für das Rezept eingeben, da Sie das Rezept sonst nicht speichern können.

Hinweis: Drücken Sie die Option „Zurück“ unten links auf dem Bildschirm, um zur vorherigen Seite zu gelangen.

Hinweis: Drücken Sie die Option „Löschen“ unten rechts auf dem Bildschirm, um alle eingegebenen Informationen und Daten zu löschen.

Meine Rezepte

Unter „Eigene Rezepte“ werden alle Rezepte gespeichert, die Sie unter „Neue Rezepte“ erstellt und gespeichert haben.

Drücken Sie auf „Eigene Rezepte“, um alle gespeicherten Rezepte zu sehen, drücken Sie auf eines davon, um es auszuführen.

Drücken Sie die Option „Ausführen“, zum Starten oder „Bearbeiten“, um das Rezept zu ändern.

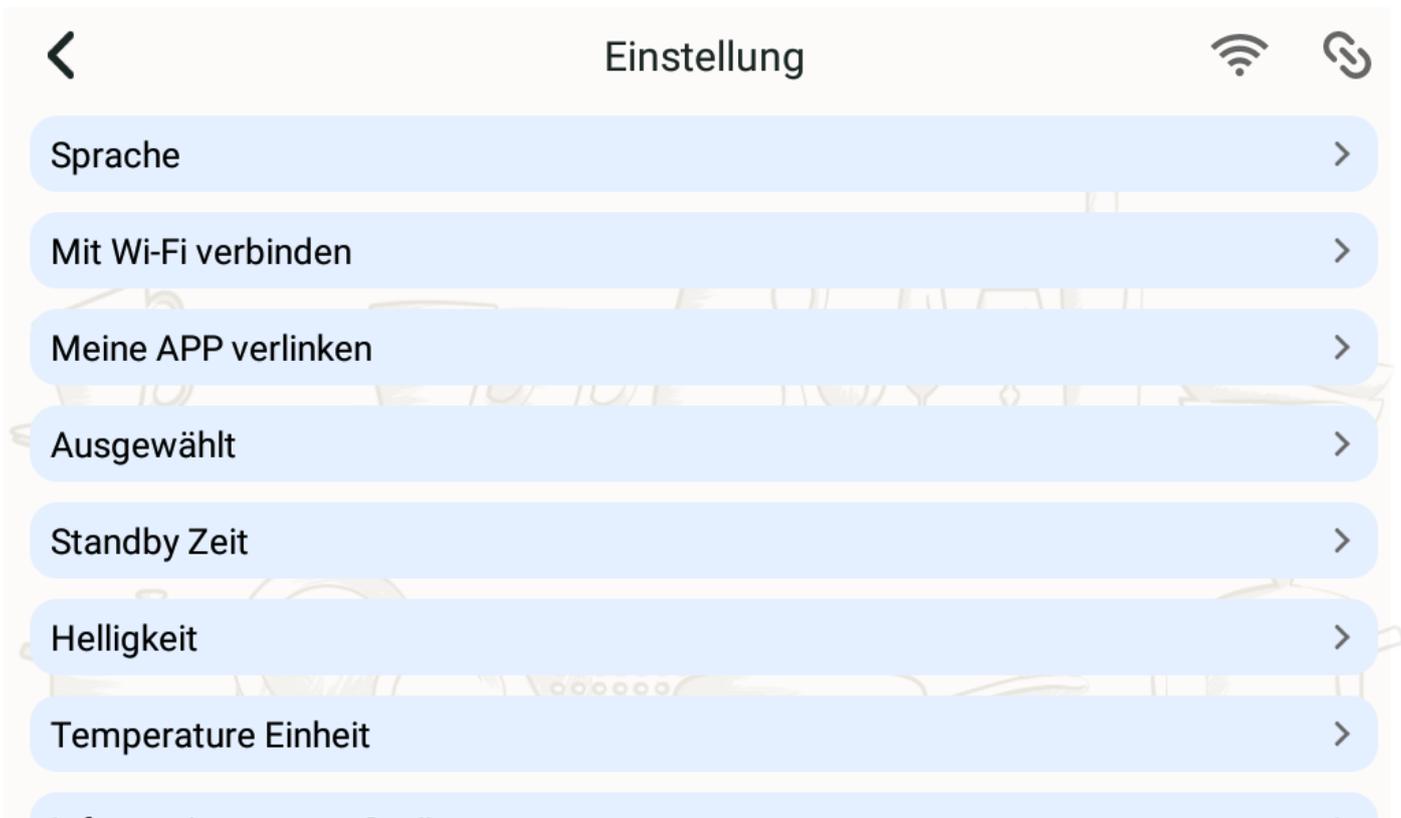
Um ein Rezept zu löschen, wählen Sie zuerst das zu löschende Rezept aus, in der oberen rechten Ecke des Bildschirms erscheint ein Mülleimer Symbol , durch drücken des Symbols wird das Rezept gelöscht. Das Löschen von Rezepten muss in einem neuen Fenster bestätigt werden.



Einstellungen

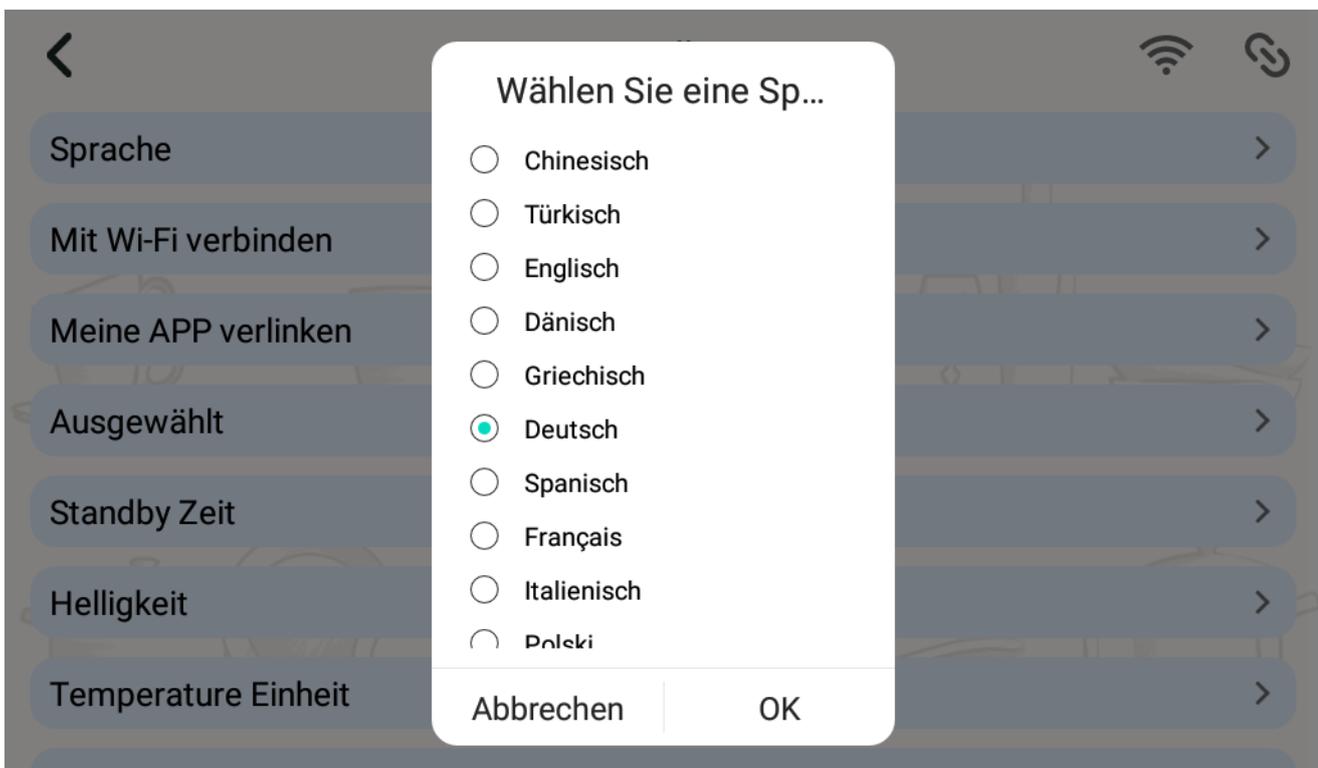
Drücken Sie die Option „Einrichten“  in der unteren rechten Ecke des Touchscreens, um das Menü für Einstellungen und Konfiguration aufzurufen.

Die Einstellungsoptionen werden wie folgt angezeigt:



Sprache

Der LX-050 wird in deutscher Sprache ausgeliefert unter dem Menüpunkt Sprache können Sie eine Sprache auswählen. Durch Drücken der Option Sprache wird ein neues Fenster geöffnet, markieren Sie die gewünschte Sprache und bestätigen Sie mit ok.



Helligkeit

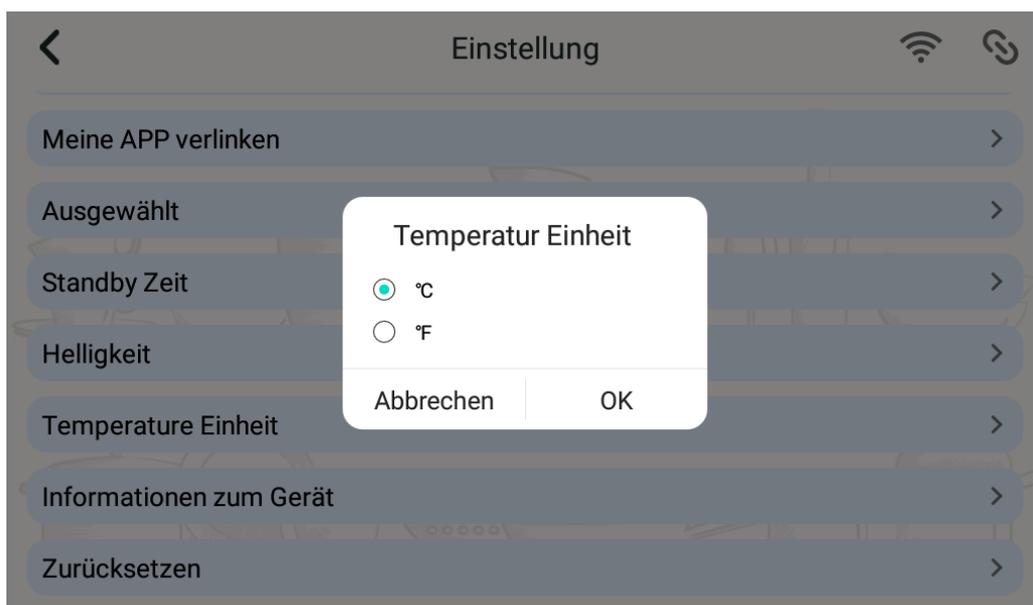
Das Display des LifenaXX Meisterkoch LX-050 kann in der Helligkeit angepasst werden.



Temperatur Einheit

Unter diesem Menüpunkt können Sie die Temperatur von °C (Grad Celsius) auf °F (Grad Fahrenheit) anpassen.

Hinweis: Die Standard-Temperatureinheit ist °C.



Informationen zum Gerät

Unter diesem Punkt finden Sie Daten zum Softwarestand ihres Produkts.

Zurücksetzen

Diese Funktion stellt die Werkseinstellungen wieder her. Bitte beachten Sie die folgenden Anweisungen:

Drücken Sie die Option „Zurücksetzen“. Es erscheint die Meldung „Möchten Sie dieses Gerät zurücksetzen?“. Drücken Sie die Option „Ja“, um den LifenaXX Meisterkoch LX-050 zurückzusetzen, oder „Nein“, um den Vorgang abzubrechen.

Hinweis: Alle Daten auf diesem Gerät werden gelöscht, selbst erstellte Rezepte werden ebenfalls gelöscht, verbundene Netzwerke oder Verbindungen zu anderen Geräten werden ebenfalls auf Werkseinstellungen zurückgesetzt.

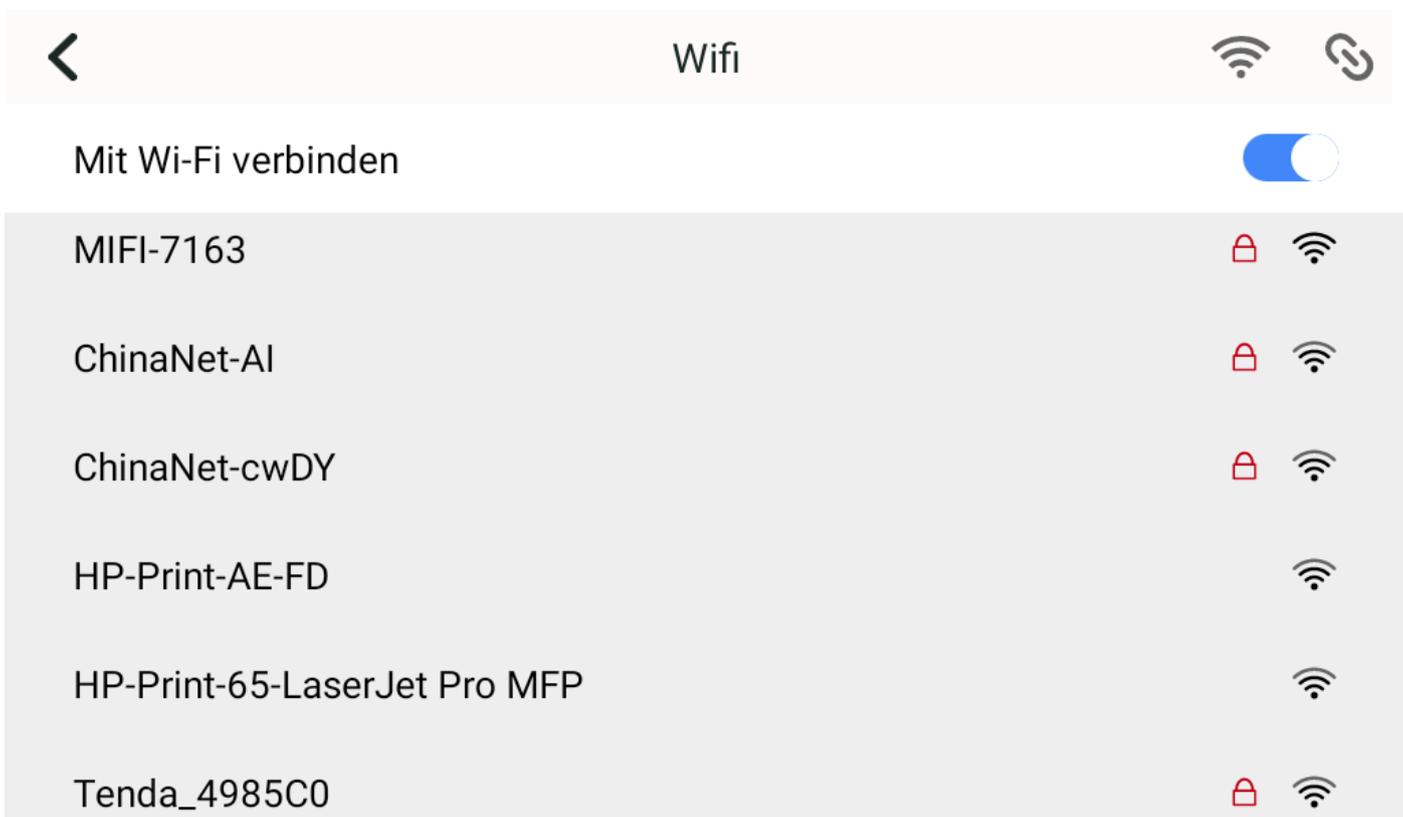
Stand-by Zeit

Der Meisterkoch verfügt über eine Einstellung der Stand-by Zeit. Hier können Sie eine Zeit einstellen nach welcher sich das Display des LifenaXX LX-050 abschaltet. Die automatische Abschaltung des Geräts beeinflusst die laufenden Programme nicht, eine Abschaltung erfolgt nur, nachdem ein Programm beendet wurde.

Hinweis: Die Standard-Standby-Zeit ist auf 10 Minuten eingestellt.

Mit Wi-Fi verbinden

Zeigt die WI-FI-Netzwerkverbindung an, siehe Abschnitt „Mit Wi-Fi verbinden“ für Anweisungen zum Einrichten und Verbinden mit dem WI-FI.



Hinweis: Das Gerät unterstützt keine 5G-Verbindung oder Netzwerke mit WEP-Verschlüsselung.

Meine APP verlinken

Die Tuya Steuerungs-App muss auf ein Smart-Gerät heruntergeladen werden, um den Meisterkoch LX-050 fernsteuern zu können.

Die App benötigt eine aktive WI-FI-Verbindung, um den Meisterkoch LX-050 zu bedienen. Drücken Sie auf Einstellungen  Durch Drücken der Option „Meine APP verlinken“ erscheint ein QR-Code auf dem Display. Wenn Sie diesen mit der APP Scannen, wird ihr LX-050 in der APP hinzugefügt.



Smart Gerät Verbindung trennen.

Um das derzeit mit dem Meisterkoch LX-050 verbundene Smart-Gerät zu entfernen, führen Sie die folgenden Schritte aus:

1. Drücken Sie die Option „Einstellungen“ in der unteren rechten Ecke des Touchscreens des Meisterkochs.
2. Drücken Sie die Option „Meine App verbinden“, um das derzeit verbundene Smart-Gerät anzuzeigen.



3. Drücken Sie die Option „Gerät entfernen“ unten auf dem Touchscreen des Meisterkochs.

Hol dir die App

→Tuya Smart aus dem Appstore oder Playstore herunterzuladen, suchen Sie nach „Tuya Smart“ oder scannen Sie den unten stehenden QR-Code.

[iOS 13.0 oder höher; Android 12.0 oder höher (05-2025)]

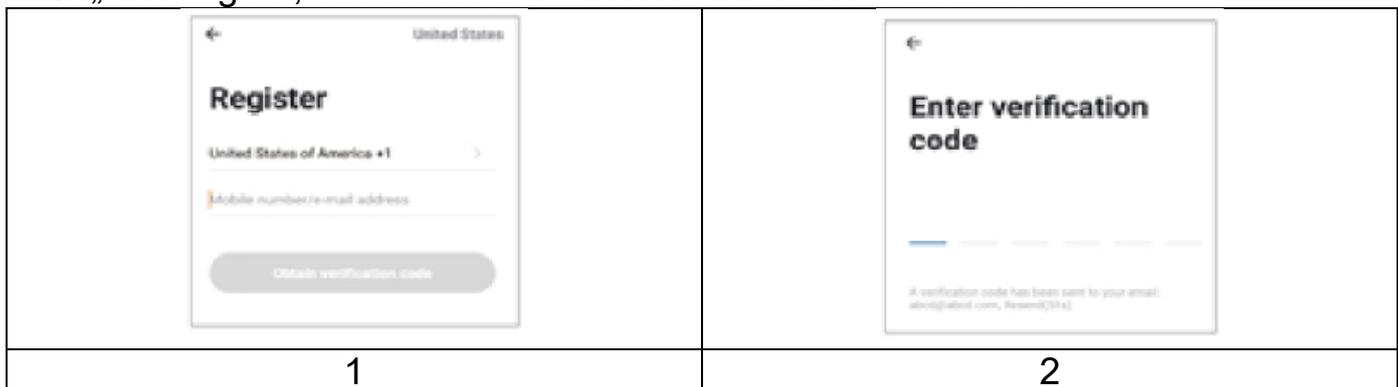


Registrieren

→ Öffnen Sie die Tuya Smart App auf Ihrem Gerät.

→ Konto registrieren.

1. „Registrieren/Neues Konto erstellen“ auswählen, E-Mail-Adresse eingeben und Kontrollkästchen „Datenschutz und Nutzungsbedingungen“ aktivieren.
2. Klicken Sie auf „Bestätigungscode senden“.
3. Bestätigungscode aus Ihrer E-Mail eingeben.
4. Geben Sie ein Kontokennwort ein.
5. „Bestätigen“, um ein Konto zu erstellen und sich anzumelden.



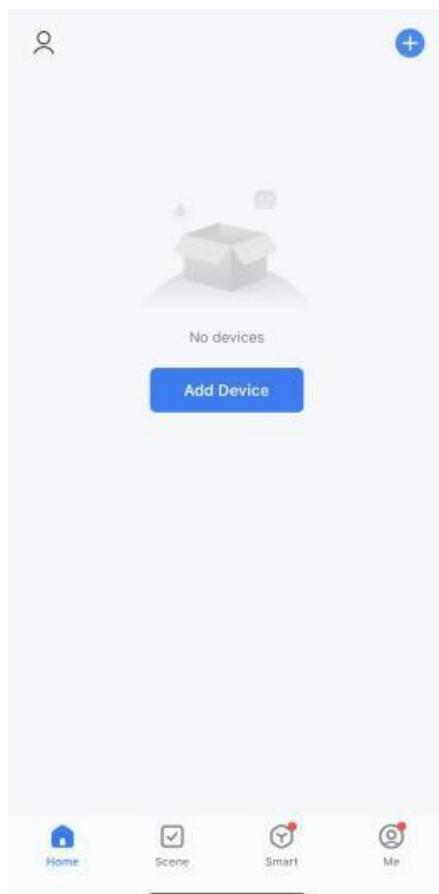
Verbinden Ihres Smart-Geräts

Um den Meisterkoch LX-050 über Wi-Fi mit der Steuerungs-App zu verbinden, führen Sie die folgenden Schritte aus:

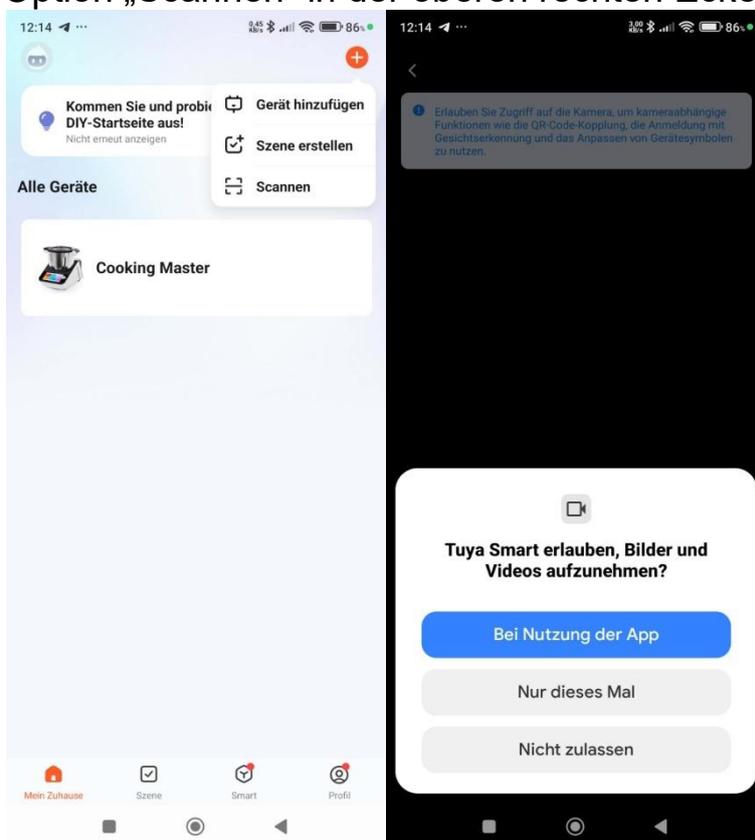
Öffnen Sie die Steuerungs-App „Tuya Smart“ auf Ihrem Smart-Gerät

Geben Sie eine gültige E-Mail-Adresse oder Handynummer ein, um einen Kontonamen zu erstellen, und klicken Sie auf die Option „Bestätigungscode anfordern“, damit ein Bestätigungscode an Ihre E-Mail-Adresse gesendet wird.

Nachdem Sie sich bei Ihrem Konto angemeldet haben, klicken Sie auf die Option „+ Gerät hinzufügen“ oben rechts auf dem Startbildschirm der Steuerungsanwendung. Sie werden dann zum nächsten Bildschirm mit weiteren Anweisungen weitergeleitet.



7. Drücken Sie die Option „Scannen“ in der oberen rechten Ecke der Steuerung.



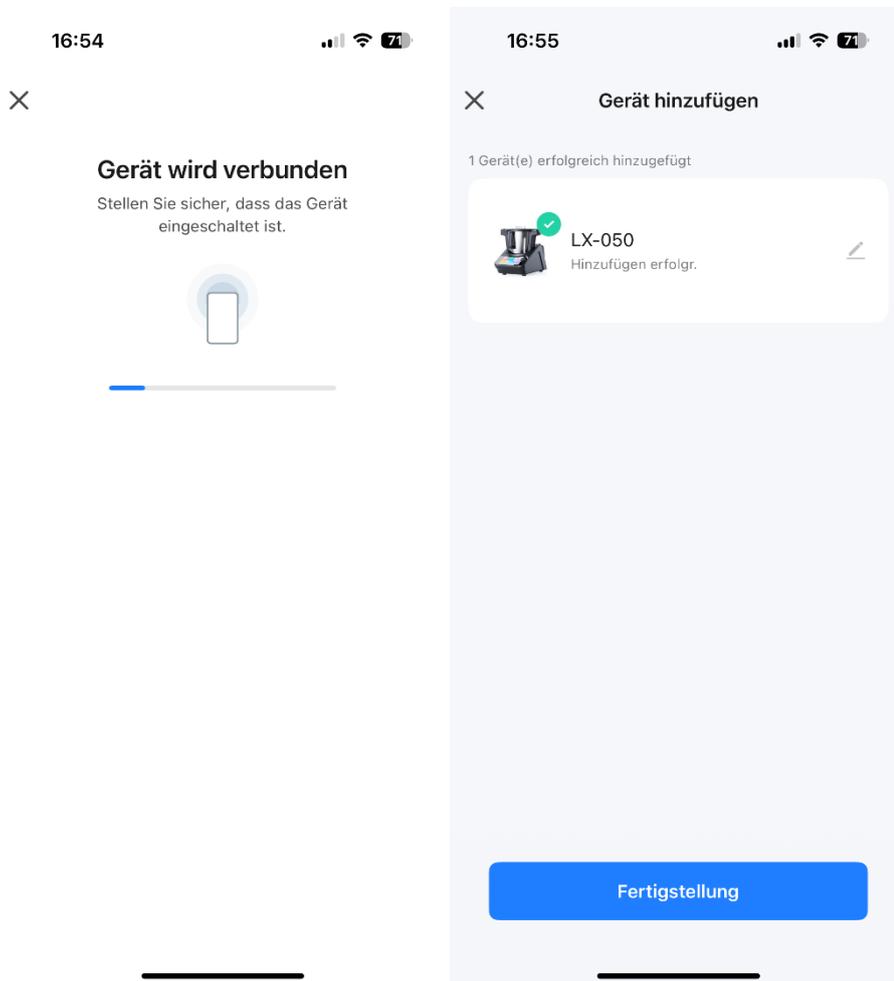
Erlauben Sie der APP Bilder aufzunehmen

Drücken Sie die Option „Einstellungen“ in der unteren rechten Ecke des Touchscreens des Meisterkoch LX-050. Drücken Sie dann auf „Meine App verbinden“, woraufhin ein QR-Code zum Scannen angezeigt wird.



9. Nachdem Sie auf Ihrem Smart-Gerät „Manueller Scan“ ausgewählt haben, halten Sie Ihre Kamera direkt über den QR-Code auf dem Meisterkoch LX-050, damit dieser gescannt werden kann.

10. Die App beginnt mit dem Hinzufügen des Geräts. Dies kann bis zu 2 Minuten dauern. Nach Abschluss des Vorgangs erhalten Sie eine Benachrichtigung mit dem Hinweis „Erfolgreich hinzugefügt“.

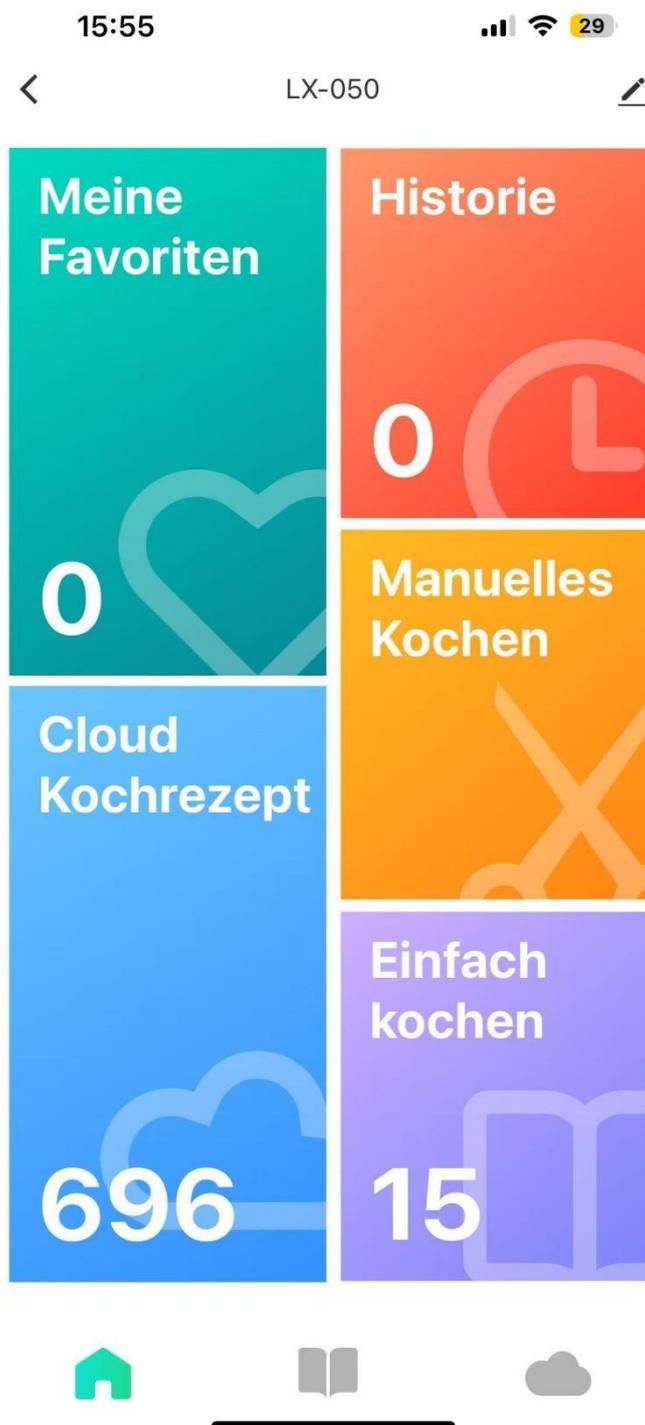


11. Sobald die Steuerungsanwendung vollständig geladen ist, können Sie den Meisterkoch über Ihr Smart-Gerät steuern.

Hinweis: Es kann jeweils nur ein Smart-Gerät mit dem Meisterkoch LX-050 verbunden werden.

Hinweis: Der Meisterkoch LX-050 funktioniert nur über die Steuerungsanwendung, wenn das Smart-Gerät und der Meisterkoch LX-050 mit dem gleichen WI-FI verbunden sind.

Erklärung der APP



1	Hier können Sie ihren LX-050 umbenennen	6	Kochprogramme
2	Verlauf	7	Startseite
3	Manuelles Kochen	8	Cloud Rezepte
4	Kochprogramme	9	Meine Favoriten
5	Cloud Rezepte		



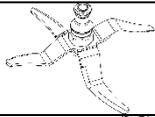
Meine APP verlinken

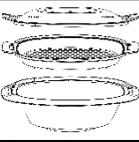
Virtuelle ID: eb6f98cf5aee9cefdec3pw
 IP-Adresse: 192.168.3.49
 Mac-Adresse : 00:25:92:23:b6:be

Gerät entfernen

Empfohlene Geschwindigkeit und Kapazität für jedes Zubehörteil

****Warnung: Montieren oder verwenden Sie den Knethaken oder das Sautiermesser nicht mit dem Rühraufsatz. Bei Geschwindigkeiten der Stufen 5-10 wird die maximale Zeit auf 5 Minuten automatisch angepasst. Bei Geschwindigkeiten der Stufe 1-4 beträgt die maximale Zeit 1 Stunde.**

Name	Abbildung	Funktion	Geschwindigkeit	Kapazität	Anwendungszeit bei max. Drehzahl
Multifunktions - Klinge		Zerkleinern	1-10	3L max, Lebensmittel 1-2cm	Max. 5min
Knethaken		Kneten von Teigen	1-3	Max. 1000gr	3-20min.

Röhreinsatz		Schlagen von Eischnee	1-4	Max. 3l	Max. 30min.
Dampfgarer		Dämpfen	0	2,3L max.	15-30min
Sautiermesser		Anbraten Rühren	1-2	Max.3l	5-20min.

Reinigung

Alle Komponenten des Meisterkochs LX-050 können in der Spülmaschine gereinigt werden, bitte beachten Sie die maximale Temperatur von 60°C nicht überschritten wird.

Das Basisgerät mit einem leicht feuchten Tuch abwischen und danach trockenreiben. Das Basisgerät darf keinesfalls in einer Spülmaschine gereinigt werden.

Fehlercodes und Behebung

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Fehler	Behebung
E01	Sicherheitsschalter am Deckel	Deckel sitzt nicht korrekt auf dem Mixbehälter. Mixbehälter sitzt nicht korrekt in der Basis.	Setzen Sie den Deckel korrekt auf den Mixbehälter Stellen Sie den Mixbehälter korrekt in die Basis
E02	Fehler Temperatur Sensor	Der Mixbehälter sitzt nicht korrekt in der Basis. Der Temperatur Sensor ist defekt.	Stellen Sie den Mixbehälter korrekt in die Basis. Prüfen Sie die Kontakte am Boden des Mixbehälter, sollten diese verbogen oder gebrochen sein bitte den Service kontaktieren
E03	Motor oder Werkzeug blockiert	Füllmenge zu groß. Zutaten zu groß	Verringern Sie die Füllmenge Schneiden Sie die Zutaten in kleinere Stücke

E04	Temperatur zu hoch	Keine Zutaten im Mixbehälter, Füllmenge zu gering, Garzeit zu lang	Menge der Zutaten erhöhen Garzeit anpassen
E05	Motor Temperatur zu hoch	Der LX-050 wurde zu lange unter hoher Last betrieben, z.B. Teig kneten, oder Zerkleinern auf hoher Drehzahl	Stoppen Sie den Vorgang und lassen Sie den LX-050 30min. abkühlen
E07	Getriebefehler	Das Getriebe verfügt über mehrere Stufen, manchmal kann es vorkommen das die Zahnräder in einer ungünstigen Position stehen und nicht einrasten	Stoppen Sie den Vorgang und starten Sie erneut.
E08	Fehler am Motor Temperatur Sensor	Wenn der Kontakt zum Sensor beim Start nicht hergestellt werden kann, wird dieser Fehler angezeigt	Schalten Sie den Hauptschalter aus und starten Sie erneut
E11	Hohe Temperatur bei hoher Geschwindigkeit	Wenn die Temperatur im Mixbehälter 90°C übersteigt und die Geschwindigkeit über Stufe 4 gewählt wurde.	Reduzieren Sie die Temperatur oder wählen Sie eine Geschwindigkeit unter Stufe 4
E12	Gewichtsüberlastung	Der Mixbehälter wurde über das maximum von 4999g belastet	Entnehmen Sie Zutaten aus dem Mixbehälter.

Support

Service-Telefonnummer für technischen Support: 01805 012643 (14 Cent/Minute aus dem deutschen Festnetz und 42 Cent/Minute aus Mobilfunknetzen). Kostenlose E-Mail: support@technaxx.de

Die Support-Hotline ist montags bis freitags von 9 bis 13 Uhr und von 14 bis 17 Uhr

erreichbar. Das aktuelle Handbuch finden Sie unter Technaxx.de

Konformitätserklärung



Technaxx Deutschland GmbH & Co. KG erklärt hiermit, dass der Funkanlagentyp LX-050 Prod. ID.:5267 der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter folgender Internetadresse verfügbar: www.technaxx.de/reseller

Entsorgung



Entsorgung der Verpackung. Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Entsorgen Sie Pappe und Karton im Altpapier. Folien zur Wertstoffsammlung.



Altgerät entsorgen (Gilt in der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit getrennter Sammlung (Wertstoffsammlung)) Altgeräte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden! Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Altgeräte, die nicht mehr verwendet werden können, getrennt vom Hausmüll z.B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde, seines Kreises abzugeben oder unentgeltlich im Handel abzugeben. So wird sichergestellt, dass die

Altgeräte ordnungsgemäß recycelt und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Aus diesem Grund sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet

Hergestellt in China

Vertrieb durch:
Technaxx Deutschland GmbH & Co. KG
Konrad-Zuse-Ring 16-18,
61137 Schöneck, Germany

Meisterkoch LX-050