

So bedienen Sie den Videoplayer richtig

Um alle Funktionen des Videoplayers nutzen zu können, bedienen Sie einfach die Steuerungsleiste, die sich direkt unter dem Videofenster befindet. Falls Sie diese nicht sehen, bewegen Sie die Maus ohne zu klicken auf das Videofenster. Dann erscheint die Steuerungsleiste automatisch.

Playerfenster ohne Menüleiste



Playerfenster mit Menüleiste



Video abspielen:

Klicken Sie auf das «Play» oder «Wiedergabe» -Symbol:



So bedienen Sie den Videoplayer richtig

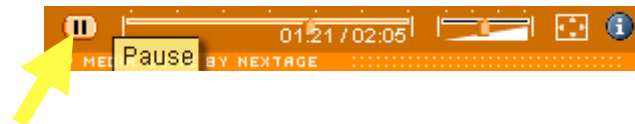
Nachdem Sie auf «Wiedergabe» geklickt haben, wird das Video abgespielt:



Während das Video läuft, stehen Ihnen folgende Funktionen zur Verfügung:

Video stoppen:

Um das Video anzuhalten, klicken Sie auf das «Pause»-Symbol:



Video fortsetzen:

Um das Video fortzusetzen, klicken Sie auf das «Wiedergabe»-Symbol:



So bedienen Sie den Videoplayer richtig

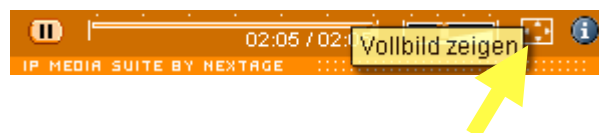
Lautstärke regeln:

Um die Lautstärke zu regeln, klicken Sie mit der Maus auf den Regler und ziehen diesen nach links (leiser) bzw. rechts (lauter):



Video in Vollansicht anzeigen:

Um das Video in der Vollansicht (über den ganzen Bildschirm) anzusehen, klicken Sie auf folgendes Symbol:



Um die Vollansicht wieder zu schliessen, klicken Sie auf Ihrer Tastatur auf die «Esc»-Taste.

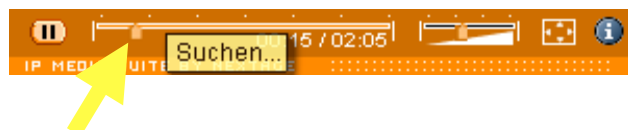
Rezept zum Ausdrucken (PDF) anzeigen:

Klicken Sie auf die blaue «i»-Taste. «i» steht für Information. Es öffnet sich das aktuelle Wochenrezept als PDF-Version, welches Sie herunterladen und anschliessend ausdrucken können.



Video vor- oder zurück «spulen»:

Um vor- oder rückwärts zu «spulen», klicken Sie mit der Maus auf den Regler und ziehen diesen nach links (zurück) bzw. rechts (vorwärts):

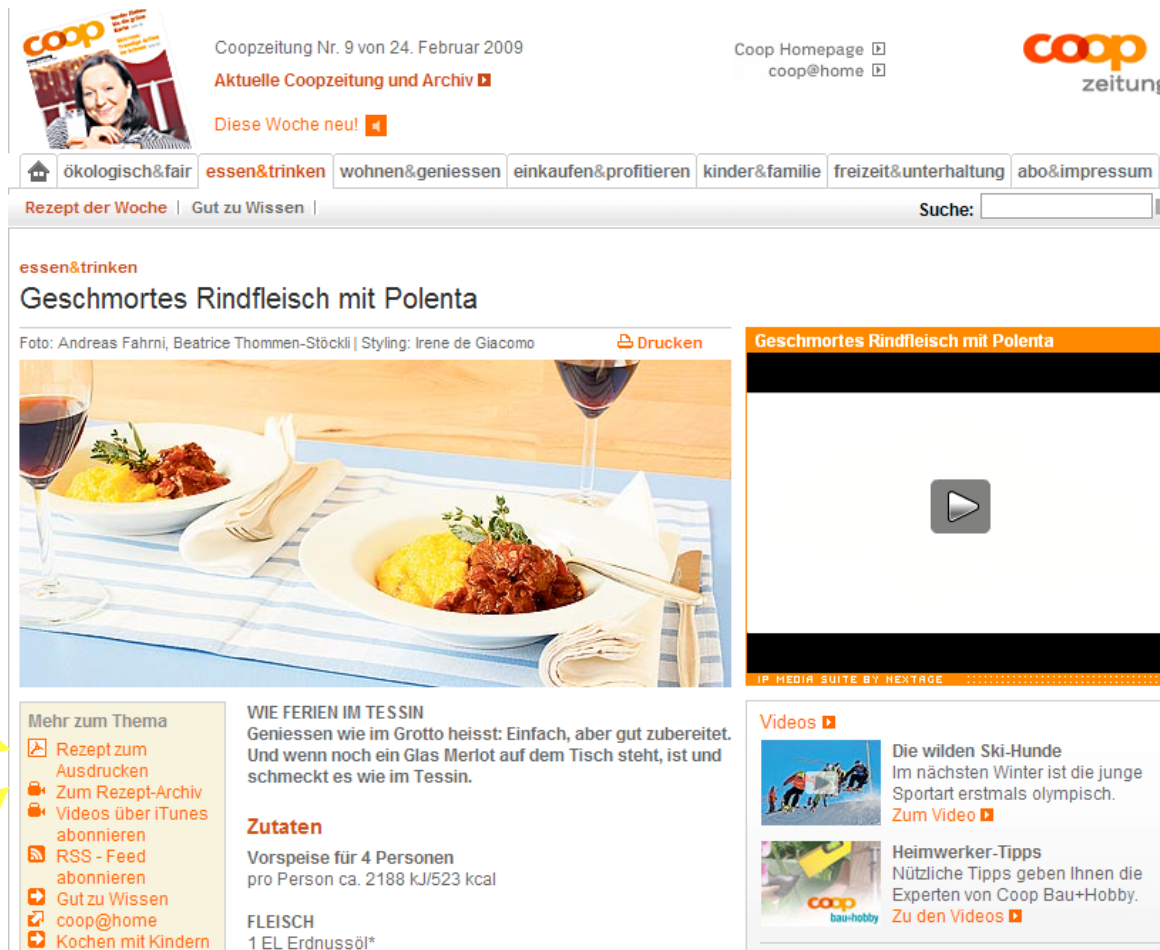


So bedienen Sie den Videoplayer richtig

So finden Sie unser Rezept-Archiv:

Am linken Rand der Webseite finden Sie in der Box «Mehr zum Thema»:

- «Rezept zum Ausdrucken»: Hier können Sie das aktuelle Wochenrezept herunterladen.
- «Zum Rezept-Archiv»: Hier können Sie alle bisher veröffentlichten Rezept-Video nochmals ansehen und das gewünschte Rezept als PDF herunterladen und ausdrucken.



Coopzeitung Nr. 9 von 24. Februar 2009
 Aktuelle Coopzeitung und Archiv
 Diese Woche neu!

Coop Homepage
 coop@home

ökologisch&fair | **essen&trinken** | wohnen&geniessen | einkaufen&profitieren | kinder&familie | freizeit&unterhaltung | abo&impressum

Rezept der Woche | Gut zu Wissen | Suche:

essen&trinken
Geschmortes Rindfleisch mit Polenta

Foto: Andreas Fahrni, Beatrice Thommen-Stöckli | Styling: Irene de Giacomo [Drucken](#)

Geschmortes Rindfleisch mit Polenta

Mehr zum Thema

- [Rezept zum Ausdrucken](#)
- [Zum Rezept-Archiv](#)
- [Videos über iTunes abonnieren](#)
- [RSS - Feed abonnieren](#)
- [Gut zu Wissen](#)
- [coop@home](#)
- [Kochen mit Kindern](#)

WIE FERIEN IM TESSIN
 Geniessen wie im Grotto heisst: Einfach, aber gut zubereitet. Und wenn noch ein Glas Merlot auf dem Tisch steht, ist und schmeckt es wie im Tessin.

Zutaten
 Vorspeise für 4 Personen
 pro Person ca. 2188 kJ/523 kcal

FLEISCH
 1 EL Erdnussöl*

Videos

- [Die wilden Ski-Hunde](#)
 Im nächsten Winter ist die junge Sportart erstmals olympisch.
[Zum Video](#)
- [Heimwerker-Tipps](#)
 Nützliche Tipps geben Ihnen die Experten von Coop Bau+Hobby.
[Zu den Videos](#)

