

Bedienungsanleitung

KitchenAid

Sicherheitshinweise	5
Informationen zum Umweltschutz	8
Öko-Design Erklärung	8
Montage des Gerätes	9
Vor dem Anschließen	9
Nach dem Anschluss	9
Vor dem ersten Gebrauch	9
Zubehörteile	10
Einsetzen der Temperatursonde	11
Eigenschaften des Geräts	12
Bedienfeld	12
Tastensperre	13
Meldungen	13
Abkürzungen	14
Küchentimer	15
Ändern der Einstellungen	16
Sprache	16
Uhr einstellen	17
Helligkeit	17
Lautstärke	18
Eco	18
Kalibrieren	19
Spezial-Funktionen	20
Teig gehen lassen	20
Dampfreinigung	21
Entkalken	22
Entleeren	23
Desinfizieren	23
Joghurt	24
Konservieren	25
Vakuumgaren (Funktion „Sous Vide“)	26
Aufwärmen	27
Garen	27
Auftauen mit Dampf	28
Aufwärmen	29
Manuell	30
Dampf	31
Heißluft + Dampf	33
Heißluft	34
Hilfsmodus	36
Wartung & Pflege	37
Daten zur Überprüfung der Heizleistung	39
Technische Daten	39
Einführung in „Chef touch“	40
Anwendung der „Chef touch“-Methode	41
Die Kochbeutel	42

Vorbereitung der Beutel	42
Angaben zu der Bedienung des Gerätes	43
Garen im Dampfbackofen	44
Verwendung des Schnellkühlers	45
Anweisungen zur Lagerung von Beuteln im Kühl-/Gefrierschrank	45
Benutzung des Dampfbackofens zum Erwärmen	46
Gartabelle	47
Tipps zur Zubereitung und zum Garen	50
Anleitung zur Fehlersuche	52
Kundendienst	52

Sicherheitshinweise

WICHTIG: DIESE MÜSSEN DURCHGELESEN UND BEACHTET WERDEN

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen.

Diese Anweisungen zum Nachschlagen aufbewahren.

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei Nichtbeachten dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Gerätes oder falsche Einstellung der Kontrollen.

SICHERHEITSHINWEISE

Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) sowie jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß: Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

WARNUNG: Die Heizelemente oder Innenflächen nicht berühren - Verbrennungsgefahr.

Lassen Sie das Gerät während des Dörens von Speisen niemals unbeaufsichtigt.

Eignet sich das Gerät für die Verwendung von Sonden, ausschließlich für diesen Ofen empfohlene Temperatursonden verwenden.

Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind.

Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Stets vorsichtig beim Garen von Speisen mit hohem Fett-, Öl- oder Alkoholgehalt (z.B. Rum, Cognac, Wein) sein - Brandgefahr.

Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Zubehörteile zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.

Die Tür nach Garzeitende vorsichtig öffnen, die heiße Luft oder Dampf allmählich austreten lassen, bevor ins Geräteinnere gefasst wird.

Die Warmluftklappen an der Vorderseite des Ofens nicht abdecken.

ZULÄSSIGE NUTZUNG

VORSICHT: Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem vorgesehen.

Dieses Gerät eignet sich ausschließlich für den häuslichen Gebrauch, nicht für den professionellen Einsatz.

Das Gerät ist nicht für die Benutzung

im Freien geeignet.

Lagern Sie keine explosiven oder brennbaren Stoffe wie Spraydosen und stellen oder benutzen Sie kein Benzin oder andere brennbare Materialien im oder in der Nähe des Gerätes: Es besteht Brandgefahr, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.

Jeder hiervon abweichende Gebrauch (z. B. das Heizen von Räumen) ist nicht gestattet.

INSTALLATION

Das Gerät muss von zwei oder mehr Personen gehandhabt und aufgestellt werden. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation des Geräts verwenden.

Einbau und Reparaturen müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.

Kinder sollten keine Installationsarbeiten durchführen. Kinder während der Installation vom Gerät fernhalten. Das Verpackungsmaterial (Kunststoffbeutel, Styropor usw.), während und nach der Installation, nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an die nächste Kundendienststelle.

Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen.

Achten Sie während der Installation darauf, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen.

Das Gerät erst starten, wenn die Instal-

lationsarbeiten abgeschlossen sind. Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.

Den Unterbauschrank vor dem Einschleiben des Geräts auf das Einbaumaß zurechtschneiden und alle Sägespäne und Schnittreste sorgfältig entfernen.

Den Mindestabstand zwischen der Arbeitsfläche und der oberen Kante des Ofens nicht abdecken.

Das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

Das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür installieren - Brandgefahr.

HINWEISE ZUR ELEKTRIK

Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden und das Gerät geerdet sein.

Beschädigte Netzkabel nur durch identische Kabel ersetzen. Der Austausch des Netzkabels muss von einem qualifizierten Techniker gemäß den Herstellerangaben und den gültigen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.

Es muss im Einklang mit den nationalen Bestimmungen zur elektrischen Sicherheit möglich sein, den Netzstecker des Geräts zu ziehen, oder es mit einem mehrpoligen Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten.

Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).

Zum Austausch des Stromkabels kontaktieren Sie bitte einen autorisierten

Kundendienst.

Passt der mitgelieferte Stecker nicht zur Steckdose, einen qualifizierten Techniker kontaktieren.

Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Gerät nach der Montage im Küchenmöbel an die Hauptstromversorgung anzuschließen. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.

Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen.

Nach der Installation dürfen Stromführende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.

Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und verwenden Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.

REINIGUNG UND WARTUNG

Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.

WARNUNG: Stellen Sie vor Austausch der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, es besteht sonst die Gefahr eines Stromschlags.

Keine Scheuermittel oder Metallschaaber verwenden, um die Glasoberfläche in der Tür zu reinigen. Hierbei kann die Oberfläche verkratzt werden, was zu Glasbruch führen kann.

Zur Reinigung und Wartung Schutzhandschuhe tragen.

Das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung trennen.

Vor der Reinigung oder Wartung sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist.

Hinweise zum Umweltschutz

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol . Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Das Gerät vor der Entsorgung durch Trennen des Netzkabels unbrauchbar machen und Türen und Ablageflächen (falls vorhanden) entfernen, so dass Kinder nicht einfach hineinklettern können und darin eingeschlossen bleiben.

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren  oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Verwaltungsstelle, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.

Das Symbol auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

ENERGIESPARTIPPS

Sicherstellen, dass die Tür vollständig geschlossen ist, wenn das Gerät eingeschaltet ist und sie während dem Backen soweit möglich geschlossen halten. Die Speise in kleine, gleich große Stücke schneiden, um die Garzeit zu reduzieren und Energie zu sparen. Wenn die Garzeit länger ist, über 30 Minuten, reduziert der Ofen, basierend auf der Gesamtgarzeit, die Ofentemperatur während der letzten Phase auf die niedrigste Einstellung (3-10 Minuten). Die Restwärme im Ofen setzt den Garprozess der Speise fort.

Öko-Design Erklärung

Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen hinsichtlich Ökodesign der EU-Verordnungen Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit dem Europäischen Standard EN 60350-1.

Montage des Geräts

Zur Installation des Geräts die mitgelieferte separate Montageanleitung befolgen.

Vor dem Anschließen

Die Spannung auf dem Typenschild muss der Spannungsversorgung in Ihrem Haus entsprechen. Sicherstellen, dass der Garraum des Backofens vor der Montage leer ist. Sicherstellen, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Die Garraumtür des Mikrowellengeräts muss dicht mit dem Rahmen abschließen und die innen liegende Türdichtung darf nicht beschädigt sein. Leeren Sie den Backofen des Geräts und reinigen Sie den Innenraum mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, herunter gefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Tauchen Sie das Netzkabel nicht ins Wasser. Halten Sie das Netzkabel fern von

heißen Oberflächen. Wenn das Netzkabel zu kurz oder beschädigt ist, muss es ersetzt werden. Der Austausch des Netzkabels muss von einem qualifizierten Techniker gemäß den Herstellerangaben und den gültigen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Einen autorisierten Kundendienst kontaktieren. Zur Erfüllung der geltenden Sicherheitsbestimmungen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden.

Nach dem Anschluss

Das Gerät kann nur in Betrieb genommen werden, wenn die Backofentür des Geräts fest geschlossen ist.

Die Erdung dieses Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die infolge der Missachtung dieser

Vorschriften entstehen sollten. Der Hersteller haftet nicht für Probleme, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch den Nutzer ergeben.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1. DIE TÜR ÖFFNEN**, die Zubehörteile entfernen und sicherstellen, dass der Ofen leer ist. **SPÜLEN SIE DEN WASSERBEHÄLTER** mit Leitungswasser (ohne Reinigungsmittel) aus und füllen Sie diesen dann bis zur Markierung „MAX“. **DEN WASSERBEHÄLTER** in die Behälteraufnahme schieben, bis diese am Kontaktpunkt einrastet und gut befestigt ist.

- 2. DIE KALIBRIERFUNKTION AUSFÜHREN** und die Anweisungen auf dem Display befolgen.

HINWEIS:

DIE WASSERPUMPE zum Befüllen und Entleeren des Dampferzeugers ist jetzt in Betrieb. Solange die Pumpe noch Luft ansaugt, ist ihr Betriebsgeräusch lauter und wird leiser, sobald sie sich wieder mit Wasser füllt.

DAS IST NORMAL und kein Grund zur Besorgnis. **NACH DER KALIBRIERUNG** den Ofen auf Umgebungstemperatur abkühlen lassen und dann feuchte Stellen, falls vorhanden, trockenwischen. **ENTLEEREN SIE DEN WASSERBEHÄLTER** und trocknen Sie diesen, bevor Sie ihn weiterverwenden.

Zubehörteile

ALLGEMEINES

EINE REIHE von Zubehörteilen ist im Handel erhältlich. Vor dem Kauf sicherstellen, dass sie für den kombinierten Einsatz von Dampf und Heißluft geeignet sind.

EINEN BEHÄLTER auf den Ofenrost stellen. Er kann größere Gewichte tragen als den Back-/Tropfeinsatz oder den Dampfeinsatz.

SICHERSTELLEN, DASS zwischen dem oberen Rand des Behälters und der oberen Wand des Garraums mindestens ein Abstand von 30 mm eingehalten wird, damit der Dampf ungehindert in den Behälter eindringen kann.

AUSWÄHLEN DES GARBEHÄLTERS

GELOCHTE GARBEHÄLTER, wann immer möglich verwenden, z.B. zum Garen von Gemüse. Der Dampf kann dann von allen Seiten an die Speise gelangen und die Speise wird überall gleichmäßig gegart.

DAMPF KANN PROBLEMLOS in die Zwischenräume größerer Speisestücke eindringen, so z. B. bei großen Kartoffeln. Auf diese Weise wird ein gleichmäßiger und effizienter Garvorgang gewährleistet, und eine große Menge kann in der gleichen Zeit gegart werden wie eine kleinere Menge. Wenn die Speisen so (mit ausreichend Abstand) angeordnet werden, dass der Dampf ungehindert die einzelnen Stücke erreichen kann, können größere Mengen in der gleichen Zeit gegart werden wie kleinere Mengen bei Anordnung ohne ausreichende Zwischenräume.

BEI BEHÄLTERN MIT KOMPAKTERER BAUWEISE wie Schmortöpfen bzw. Tontöpfen oder bei Speisen wie Erbsen oder Spargel, wo nur sehr kleine oder keine Zwischenräume vorhanden sind, dauert der Garvorgang länger, da kein ausreichender Platz für den Dampf vorhanden ist.

SCHWAMM

DER MITGELIEFERTER SCHWAMM dient dazu, Kondensationsrückstände abzuwischen, die sich nach dem Garen im abgekühlten Mikrowellengerät angesammelt haben können. Lassen Sie das Gerät erst abkühlen, um sich nicht zu verbrennen.

ROST

DER OFENROST ermöglicht die Zirkulation von Heißluft um die Speise. Die Speise auf den Ofenrost stellen oder ihn als Tragfläche für Töpfe, Kuchenformen oder andere Garbehälter verwenden. Wenn Speisen direkt auf den Ofenrost gelegt werden, den Back-/Tropfeinsatz darunter stellen.

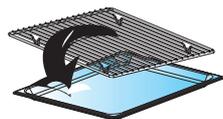


BACK- & TROPFEINSATZ

DEN BACK- & TROPFEINSATZ unter dem Ofenrost und dem Dampfeinsatz verwenden. Er kann auch als Kochgeschirr oder Backblech verwendet werden.

DER BACK- & TROPFEINSATZ

dient dem Auffangen von heruntertropfendem Saft und Speisepartikeln, die sich im Ofeninneren absetzen und einbrennen würden. Gefäße nicht direkt auf den Ofenboden stellen.



DAMPFEINSATZ

VERWENDEN SIE DEN DAMPFEINSATZ zum Garen von Speisen wie Fisch, Gemüse und Kartoffeln.

FÜR SPEISEN WIE REIS und Getreide den Ofen ohne Dampfeinsatz verwenden.



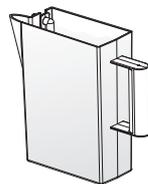
WASSERBEHÄLTER

DER WASSERBEHÄLTER befindet sich hinter der Tür und ist nach dem Öffnen der Tür zugänglich.

MIT AUSNAHME DES HEIßLUFTBETRIEBS muss der Wasserbehälter für alle anderen Garfunktionen immer vollständig gefüllt sein.

DEN WASSERBEHÄLTER bis zur Markierung „Max“ mit Leitungswasser füllen.

VERWENDEN SIE NUR frisches Leitungswasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure. Weder destilliertes oder gefiltertes Wasser noch andere Flüssigkeiten dürfen in den Wasserbehälter gefüllt werden.



DER WASSERBEHÄLTER MUSS NACH JEDEM GEBRAUCH UNBEDINGT ENTLEREET WERDEN. werden. Auf diese Weise wird zudem verhindert, dass sich Kondenswasser im Gerät ansammelt.

VORSICHTIG (d.h. langsam, um nichts zu verschütten) den Wasserbehälter aus seinem Fach ziehen. Halten Sie den Behälter waagrecht, damit kein Wasser aus dem Ventil Sitz austreten kann.

KERNTEMPERATURFÜHLER

Verwenden Sie nur die für diesen Ofen empfohlene Temperatursonde.

DIE SPEISESONDE ist zum Messen der Innentemperatur Ihrer Speisen zwischen 30 °C und 100 °C konzipiert. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich das Gerät aus und zeigt auf dem Display „Temperatur ist erreicht“ an.

Die Speisesonde darf bei der Reinigung **NIEMALS IN WASSER GETAUCHT WERDEN.**

Wischen Sie diese nach dem Gebrauch einfach mit einem feuchten Tuch oder einem Küchentuch ab.

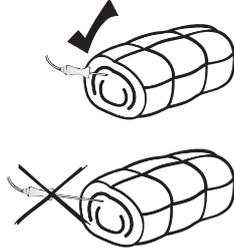


Einsetzen der Temperatursonde

- 1. SETZEN SIE DIE TEMPERATURSONDE** noch auf der Küchenarbeitsplatte in die Speise ein.

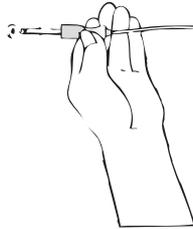


SICHERSTELLEN, dass die Speisesonde so weit wie möglich in der Speise steckt. Dies gewährleistet präzisere Temperaturmessungen.



- 2. Die vorbereitete Speise in den Ofen LEGEN.**

- 3. DEN SONDENDECKEL NACH HINTEN KLAPPEN UND** die Temperatursonde an die Ofensteckdose anschließen. Darauf achten, dass das Kabel auch nach dem Schließen der Tür frei verläuft. Steckdose und Sondenstecker sind ohne Strom.



GAREN MIT TEMPERATURÜBERWACHUNG

DIE TEMPERATURSONDE sollte normalerweise so eingeführt werden, dass die Spitze des Fühlers im dicksten Teil des Lebensmittels steckt, da dieser Teil am längsten zum Erwärmen benötigt.

DIE SPITZE DER SONDE darf eventuelle im Fleisch vorhandene Knochen nicht berühren.

Vermeiden, die Sonde in sehr fetthaltige Teile der Speise zu stecken, da sich diese Teile schneller erwärmen und zu fehlerhaften Endtemperaturwerten führen.

Die Sonde sollte nach Möglichkeit so eingeführt werden, dass die Spitze weder die Wände noch den Boden der Backofenform berührt.

DIE EINGESTELLTE TEMPERATUR muss höher sein als die aktuelle Temperatur der Speise.



DIE SPEISESONDE DARF NICHT zur Herstellung von Süßigkeiten, Gelees oder Marmelade oder für Gerichte verwendet werden, die lange köcheln oder garen müssen. Das liegt daran, dass die höchste Einstelltemperatur 100° C beträgt.

Die Speisesonde darf bei der Reinigung **NIEMALS IN WASSER GETAUCHT WERDEN**. Wischen Sie diese nach dem Gebrauch einfach mit einem sauberen feuchten Tuch oder einem Küchentuch ab.

DER OFEN DARF NICHT BETRIEBEN WERDEN, wenn die Temperatursonde im Garraum nicht an den Ofen angeschlossen ist.

Wenn Sie versuchen, das Gerät zu betreiben, ohne die oben genannten Hinweise genau zu beachten, wird die Temperatursonde beschädigt.

NUR DIE MITGELIEFERTE oder vom Kundendienst empfohlene Speisesonde verwenden. Andere auf dem Markt erhältlichen Produkte bringen nicht das gewünschte Ergebnis und können den Ofen beschädigen.

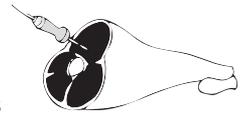
GEFLÜGEL

WIRD DIE SPEISESONDE für ein Brathähnchen verwendet, sollte die Spitze der Sonde in den dicksten Teil des Hähnchens gesteckt werden, d. h. direkt hinter dem Schenkel in die Innenseite. Es darf keine Knochen berühren.



LAMM

BEIM GAREN VON LAMMBRATEN/LAMMKEULEN sollte die Spitze der Sonde so eingesteckt werden, dass der Knochen dabei nicht berührt wird.



SCHWEIN

BEIM GAREN VON SCHWEIN, z. B. Schweineschulter, Schinken, Unterschale usw., sollte die Speisesonde eher in das Ende der Keule gesteckt werden und nicht durch die Fettschicht an der Oberfläche. Die Spitze der Speisesonde darf nicht in fettige Teile des Schweinefleisches eingesteckt werden.

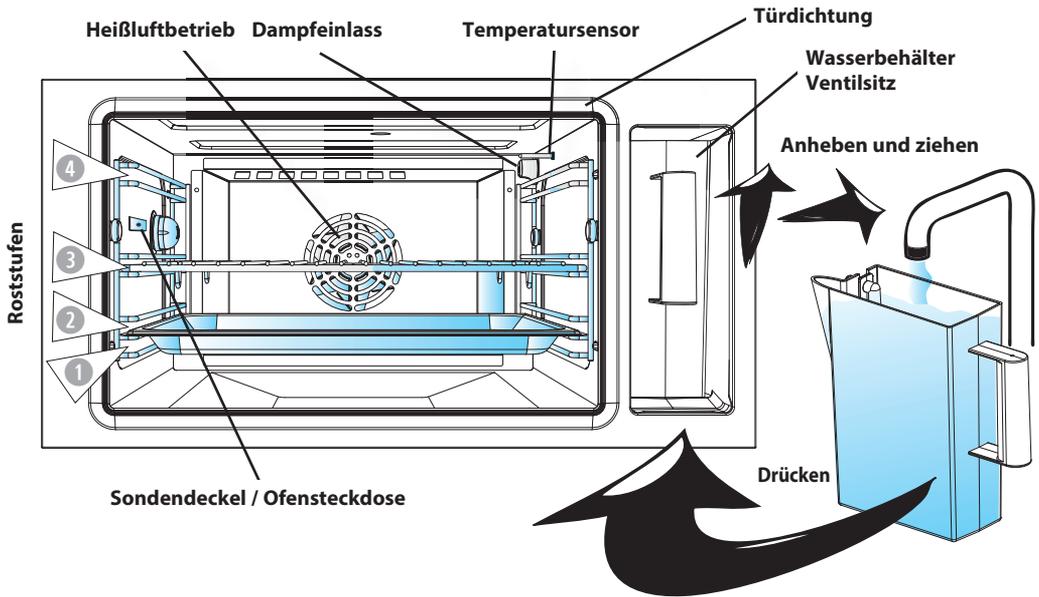


FISCH

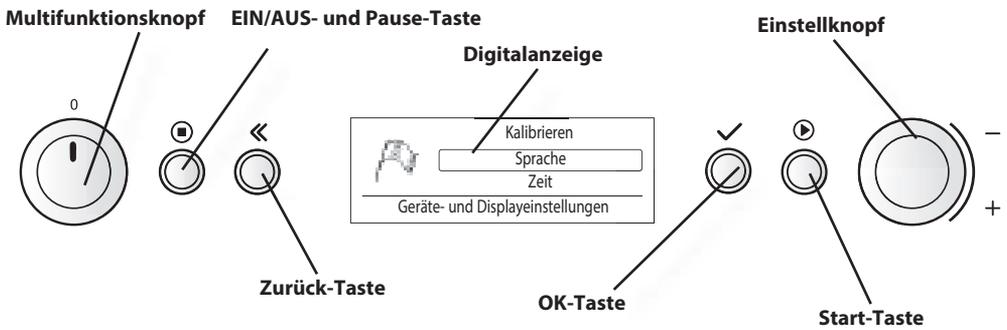
DIE SPEISESONDE EIGNET SICH ZUR ZUBEREITUNG GANZER GROSSER FISCHE, wie Hecht oder Lachs. Die Spitze der Sonde in den dicksten Teil einführen, aber nicht direkt an den Knochen.



Leistungsmerkmale des Geräts



Bedienblende



Tastensperre



1. GLEICHZEITIG DIE TASTEN ZURÜCK UND OK DRÜCKEN UND SOLANGE GEDRÜCKT HALTEN, BIS ZWEI SIGNALTÖNE ZU HÖREN SIND (3 SEKUNDEN).

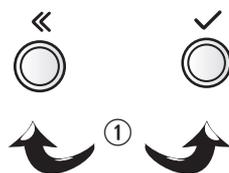
DIESE FUNKTION VERWENDEN, um zu verhindern, dass Kinder das Gerät unbeaufsichtigt benutzen.

WENN DIE KINDERSICHERUNG AKTIVIERT IST, sind alle Tasten gesperrt.

BITTE BEACHTEN: Diese Tasten funktionieren nur, wenn das Gerät AUSgeschaltet ist.

EINE BESTÄTIGUNGSMELDUNG wird 3 Sekunden lang angezeigt, bevor die vorherige Anzeige wieder erscheint.

DIE TASTENSPERRE WIRD AUF DIESELBE WEISE DEAKTIVIERT, wie sie aktiviert wird.

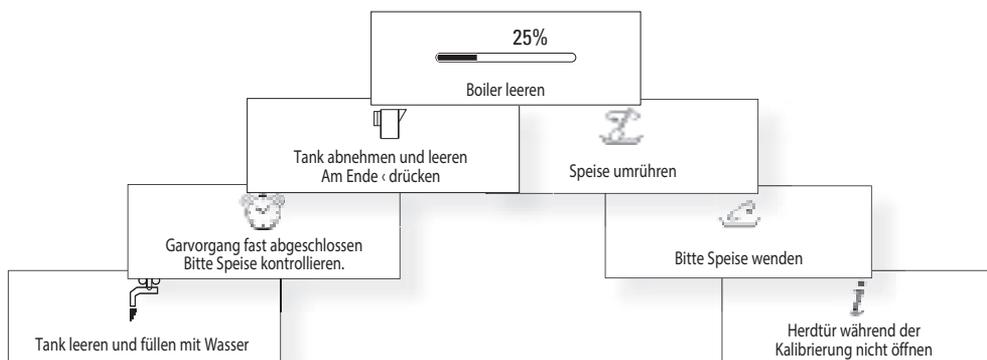


Meldungen

BEI DER NUTZUNG EINIGER FUNKTIONEN stoppt der Ofen und fordert dazu auf, eine bestimmte Handlung durchzuführen oder gibt einen Hinweis zur Benutzung eines Zubehörs.

BEIM ERSCHEINEN EINER MELDUNG:

- Öffnen Sie die Tür (wenn notwendig).
- Führen Sie den Vorgang aus (wenn notwendig).
- Die Tür schließen und durch Drücken der „Start“-Taste einen Neustart ausführen.



Abkürzungen



1. **DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF DREHEN**, bis „Abkürzungen“ angezeigt wird.
2. **DEN EINSTELLKNOPF DREHEN**, um Ihre bevorzugte Schnellauswahl zu wählen. Die am häufigsten genutzte Funktion wird vorausgewählt.
3. **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um die Auswahl zu bestätigen.
4. **DEN EINSTELLKNOPF/OK-TASTE DRÜCKEN**, um die gewünschten Anpassungen vorzunehmen.
5. **DIE START-TASTE DRÜCKEN**.

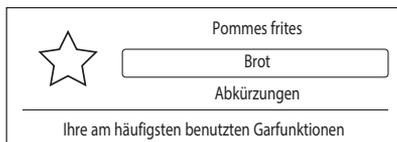
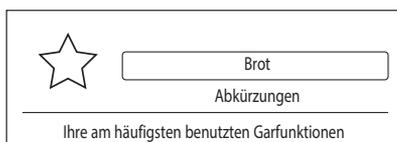
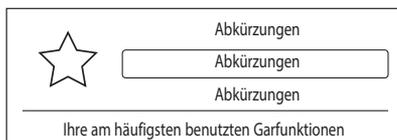
UM DIE BENUTZUNG ZU VEREINFACHEN, speichert der Ofen automatisch eine Liste der bevorzugten Abkürzungen.

AM ANFANG DER BENUTZUNG Ihres Geräts besteht die Liste aus 10 freien Positionen, die mit „Abkürzung“ bezeichnet sind. Mit der Zeit wird das Gerät die Liste der Abkürzungen automatisch mit den am häufigsten genutzten Funktionen füllen.

WIRD IN DAS „SHORTCUT“-MENÜ (Schnellauswahl-Menü)

gewechselt, wird die am häufigsten genutzte Funktion vorausgewählt und als Shortcut Nr. 1 an erste Stelle gestellt.

HINWEIS: Die Reihenfolge der im Schnellauswahl-Menü angezeigten Funktionen ändert sich automatisch entsprechend der Kochgewohnheiten.



Das Gerät wird mit der EIN/AUS-Taste **EIN-/AUSGESCHALTET ODER IN DEN PAUSE-MODUS GEBRACHT.**

BEI EINGESCHALTETEM GERÄT funktionieren alle Tasten normal und die 24-Stunden-Anzeige wird nicht auf dem Display angezeigt.

BEI AUSGESCHALTETEM GERÄT, funktioniert nur eine Taste. Ausschließlich die OK-Taste funktioniert (siehe Zeitschaltuhr). Auf dem Display wird die Uhr im 24-Stunden-Format angezeigt.

HINWEIS: Das Verhalten des Ofens kann von der vorstehenden Beschreibung abweichen, je nachdem, ob die Funktion ECO (Öko-Funktion) EIN- oder AUSgeschaltet ist (weitere Informationen sind im Kapitel zur Funktion ECO zu finden).

FÜR DIE BESCHREIBUNGEN IN DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG wird vorausgesetzt, dass der Ofen EINGeschaltet ist.

Küchentimer



- 1. DEN OFEN AUSSCHALTEN**, indem Sie den Multifunktionsknopf auf Null stellen oder die EIN-/AUS-Taste drücken.
- 2. DIE OK-TASTE DRÜCKEN.**
- 3. DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um den Kurzzeitmesser wie gewünscht einzustellen.
- 4. DIE OK-TASTE DRÜCKEN**, um das Rückzählen des Timers zu starten.

DIESE FUNKTION VERWENDEN, wenn ein Kurzzeitmesser zur genauen Zeitmessung verschiedener Vorgänge benötigt wird, z. B. für die Wartezeit von Braten und beim Kochen auf einem Kochfeld.



DIESE FUNKTION IST NUR VERFÜGBAR, wenn das Gerät ausgeschaltet oder im Standby-Modus ist.



Nach dem Ablauf der eingestellten Zeit **ERTÖNT EIN SIGNALTON.**

DURCH DRÜCKEN DER STOPP-TASTE vor Ablauf der eingestellten Zeit wird die Zeitschaltuhr ausgeschaltet.

Ändern der Einstellungen



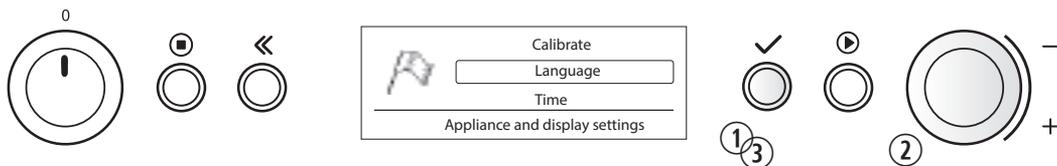
1. **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis "Settings" angezeigt wird.
2. **DEN EINSTELLKNOPF DREHEN**, um eine der Einstellungen auszuwählen und anzupassen.

BEIM ERSTEN EINSCHALTEN DES GERÄTS wird dazu aufgefordert, die Sprache und die Uhrzeit (24-Stunden-Anzeige) einzustellen.

NACH EINEM STROMAUSFALL blinkt die Uhr und muss neu eingestellt werden.

IHR GERÄT BESITZT eine Reihe von Funktionen, die Sie beliebig einstellen können.

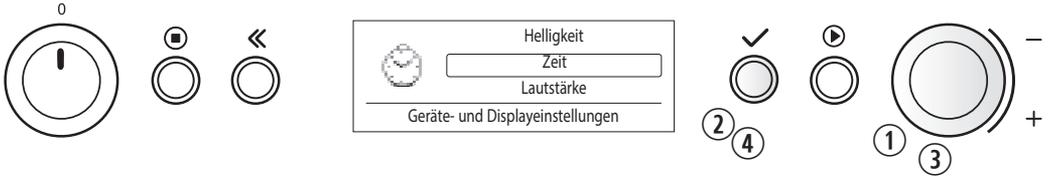
Sprache



1. **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**
2. **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um eine der verfügbaren Sprachen auszuwählen.
3. **ERNEUT DIE OK-TASTE DRÜCKEN**, um die Änderung zu bestätigen.

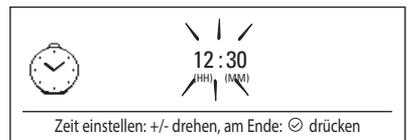
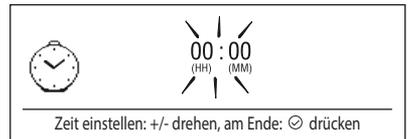


Uhr einstellen

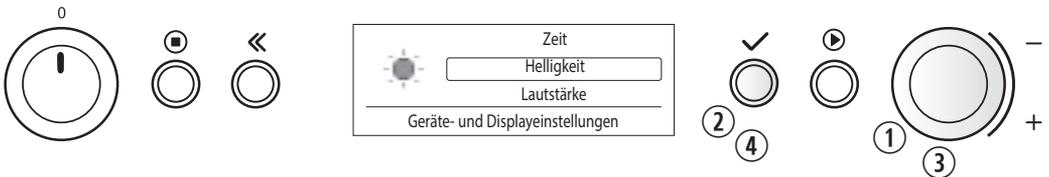


1. DEN EINSTELKNOPF DREHEN, bis „Zeit“ angezeigt wird.
2. DIE OK-TASTE DRÜCKEN. (Die Ziffern blinken).
3. DEN EINSTELKNOPF DREHEN, um die Uhrzeit im 24-Stunden-Format einzustellen.
4. ERNEUT DIE OK-TASTE DRÜCKEN, um die Änderung zu bestätigen.

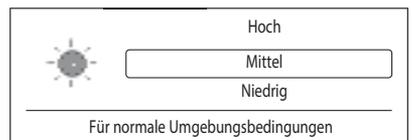
DIE UHR IST NUN EINGESTELLT UND IN BETRIEB.



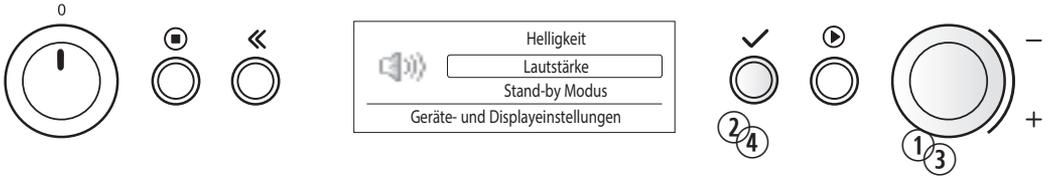
Helligkeit



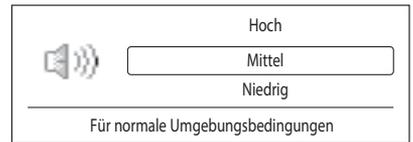
1. DEN EINSTELKNOPF DREHEN, bis „Helligkeit“ angezeigt wird.
2. DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE.
3. DEN EINSTELKNOPF DREHEN, um die Helligkeit nach Wunsch anzupassen.
4. ERNEUT DIE OK-TASTE drücken, um die Auswahl zu bestätigen.



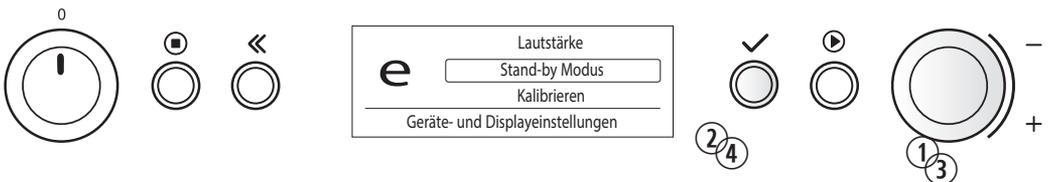
Lautstärke



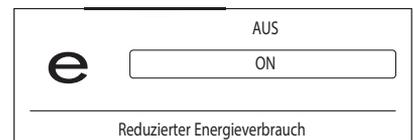
1. DEN EINSTELLKNOPF DREHEN, bis „Lautstärke“ angezeigt wird.
2. DIE OK-TASTE DRÜCKEN.
3. DEN EINSTELLKNOPF DREHEN, um die Lautstärke auf hoch, mittel, niedrig oder stumm einzustellen.
4. ERNEUT DIE OK-TASTE DRÜCKEN, um die Änderung zu bestätigen.



Eco



1. DEN EINSTELLKNOPF DREHEN, bis „Stand-by Modus“ angezeigt wird.
2. DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE
3. DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF, um die Einstellung ECO (Öko) ein- oder auszuschalten.
4. ERNEUT DIE OK-TASTE DRÜCKEN, um die Änderung zu bestätigen.

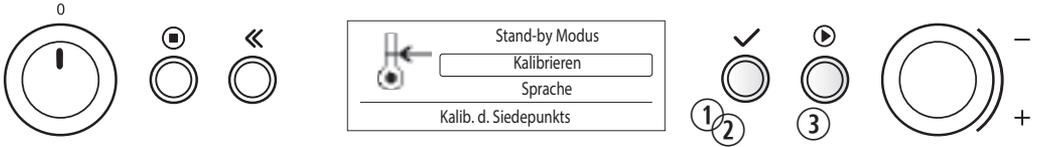


WENN DER ECO EINGESCHALTET IST, wird das Display nach einer Weile automatisch abgedimmt, um Energie zu sparen. Sie leuchtet automatisch wieder auf, sobald eine Taste gedrückt oder die Tür geöffnet wird.

BEI DER EINSTELLUNG AUS, schaltet sich das Display nicht aus und die 24-Stunden-Uhr ist immer sichtbar.



Kalibrieren



- 1. DIE OK-TASTE DRÜCKEN.** Die Tür darf auf keinen Fall geöffnet werden, bis der Vorgang vollständig abgeschlossen ist.
- 2. DIE OK-TASTE DRÜCKEN.**
- 3. DIE START-TASTE DRÜCKEN.**

VOR DER VERWENDUNG DIESER FUNKTION

SICHERSTELLEN, dass der Wasserbehälter mit frischem Leitungswasser gefüllt ist.

KALIBRIERUNG

DIE SIEDETEMPERATUR DES WASSERS ist abhängig vom Luftdruck. In höheren Lagen siedet Wasser schneller als auf Meereshöhe.

WÄHREND DER KALIBRIERUNG wird das Gerät automatisch auf die Druckverhältnisse des neuen Standorts eingestellt. Dabei wird mehr Dampf als üblich erzeugt – dies ist normal.

NACH DER KALIBRIERUNG

DEN OFEN ABKÜHLEN LASSEN und feuchte Bereiche trockenwischen.

NEUKALIBRIERUNG

NORMALERWEISE wird die Kalibrierung einmal durchgeführt und reicht dann aus, wenn das Gerät permanent in einem Haus montiert wird.

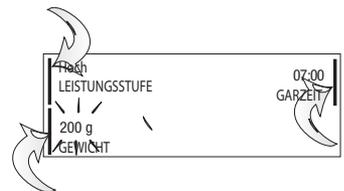
WENN das Gerät jedoch in ein Wohnmobil oder in eine andere mobile Einrichtung eingebaut ist und diese(s) an einen anderen Ort gebracht wurde bzw. sich das Gerät aus anderem Grund an einem neuen Standort mit einer anderen Meereshöhe befindet, muss das Gerät vor dem Gebrauch neu kalibriert werden.

Während des Garens

- WÄHREND DES GARVORGANGS:**
- Die Garzeit kann problemlos durch Drücken der Start-Taste in 1-Minuten-Schritten verlängert werden. Mit jedem Tastendruck wird die Garzeit verlängert.
- DURCH DREHEN DES EINSTELKNOPFES**, kann zwischen den Parametern gewechselt werden und diejenigen ausgewählt werden, die verändert werden sollen.

- DURCH DRÜCKEN DER OK-TASTE** wird ein Parameter ausgewählt und eingestellt (er blinkt auf). Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um die Einstellungen zu ändern.

- ERNEUT DIE OK-TASTE DRÜCKEN**, um die Auswahl zu bestätigen. Das Gerät setzt den Betrieb automatisch mit der neuen Einstellung fort.



DURCH DRÜCKEN DER ZURÜCK-TASTE ist es möglich, zum zuletzt geänderten Parameter zurückkehren.

Spezial-Funktionen

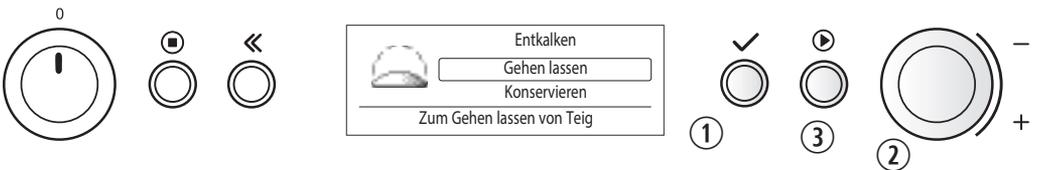


1. DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF DRÜCKEN, bis „Spezial-Funktionen“ angezeigt wird.

2. DEN EINSTELLKNOPF DREHEN, um eine der Spezialfunktionen auszuwählen. Die Anweisungen im separaten Kapitel zur jeweiligen Funktion befolgen (z.B.; Zum Gehenlassen von Teig).

SPEZIALFUNKTIONEN	
FUNKTION	GEBRAUCHSEMPFEHLUNG
GEHENLASSEN VON TEIG	WIRD VERWENDET , um den Teig im Ofen bei einer konstanten Temperatur von 40 °C gehen zu lassen
DAMPFREINIGUNG	ZUM SPÜLEN des Ofens.
ENTKALKEN	ZUM ENTKALKEN des Boilers.
ENTLEEREN	ZUM MANUELLEN ENTLEEREN des Boilers
DESINFIZIEREN	ZUM DESINFIZIEREN von Babyflaschen und Gläsern
JOGHURT	ZUM HERSTELLEN VON JOGHURT
KONSERVIEREN	ZUM KONSERVIEREN von Früchten und Gemüse

Teig gehen lassen



1. DIE OK-TASTE DRÜCKEN.

2. DEN EINSTELLKNOPF DREHEN, um die Zeit einzustellen.

3. DRÜCKEN SIE DIE STARTTASTE

DIE AUFGEH-FUNKTION dient dazu, den Teig gehen zu lassen. viel schneller als bei Raumtemperatur gehen zu lassen.



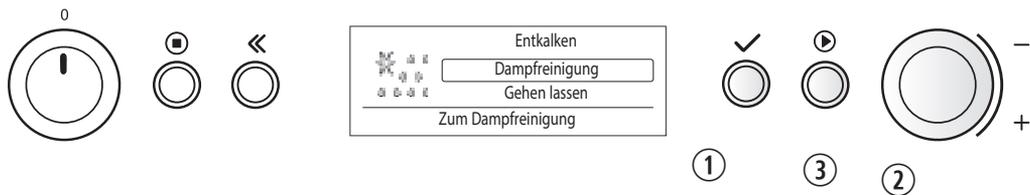
GEHEN LASSEN

DIE SCHÜSSEL mit dem Teig auf den Tropfeinsatz auf Stufe 1 oder 2 stellen. Decken Sie die Schüssel mit einem Tuch ab.

DIE GEHZEIT KANN AUF DIESE WEISE verglichen mit einem traditionellen Rezept um 1/3 verkürzt werden.

EINE VERKÜRZUNG DER GEHZEIT wird empfohlen, weil die Umgebungstemperatur innerhalb des Geräts besser geeignet ist als die Raumtemperatur außerhalb. Der Gehvorgang muss im Vergleich zur herkömmlichen Vorgehensweise daher vorzeitig abgebrochen werden. Ansonsten wird der Gehvorgang fortgesetzt, was dazu führt, dass der Teig zu stark aufgeht.

Dampfreinigung



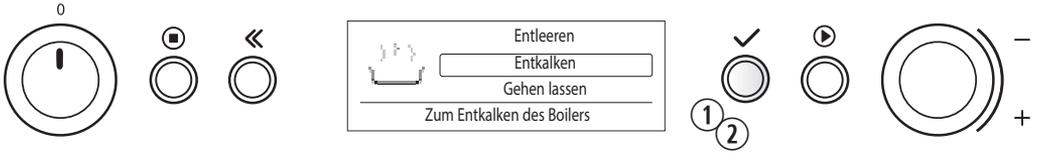
1. **DIE OK/AUSWAHL-TASTE DRÜCKEN.**
2. Die Anweisungen auf dem Display **BEFOLGEN.**
3. **DIE START-TASTE DRÜCKEN.**

DIE DAMPFREINIGUNGSFUNKTION dient dazu feste Verschmutzungen aufzuweichen und die Reinigung zu erleichtern.

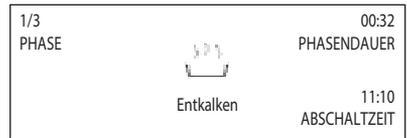
VERWENDEN SIE SIE REGELMÄSSIG, um die Ablagerung von Salz und säurehaltigen Lebensmitteln zu vermeiden, die Stahl angreifen können. Bei Vernachlässigung der Sauberkeit kann sich Rost bilden.

Den Ofen nach dem Reinigen **TROCKENWISCHEN.**

Entkalken



- 1. DIE OK-TASTE DRÜCKEN.** (Das Gerät wird nun für die Entkalkung vorbereitet.)
- 2. DIE OK-TASTE** nach dem Einsetzen des Wasserbehälters mit dem Entkalker drücken. Die Anweisungen auf dem Bildschirm befolgen. Der Vorgang darf bis zum Abschluss nicht unterbrochen werden.



DAS GERÄT VERFÜGT ÜBER EIN SYSTEM, das anzeigt, wann eine Entkalkung des Geräts erforderlich ist. Führen Sie eine Entkalkung durch, wenn auf dem Display die Meldung („Entkalken nötig“) angezeigt wird. Vor der Entkalkung sicherstellen, dass ausreichend Entkalkungsflüssigkeit vorhanden ist. Wir empfehlen den Entkalker „Wpro active'clean“, der für Kaffee- und Espressomaschinen sowie für Wasserkessel vorgesehen ist.



DIE ENTKALKUNG DAUERT etwa eine halbe Stunde, währenddessen keine Garfunktion aufgerufen werden kann. Nach Abschluss des Vorgangs wird die Meldung („Tank abnehmen...“) angezeigt.



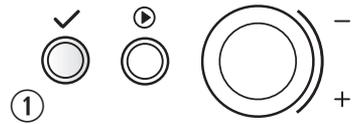
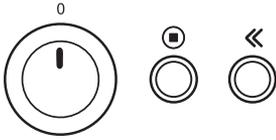
NACH DEM ENTLEEREN des Wasserbehälters sollten im System keine Rückstände mehr vorhanden sein; das Gerät ist nun vollständig entkalkt und kann sicher verwendet werden.

HINWEIS: SOBALD EINE Entkalkung begonnen wurde, muss diese immer abgeschlossen werden.

ENTKALKERMENGE

Den gesamten Inhalt einer Flasche (250 ml) „Wpro active'clean“ Entkalker mit 1 Liter Wasser **MISCHEN**. Wenn kein „Wpro active'clean“ Entkalker vorhanden ist, verwenden Sie weißen Essig.

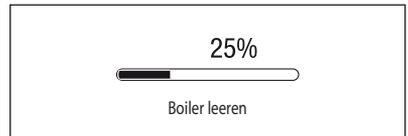
Entleeren



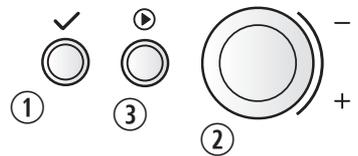
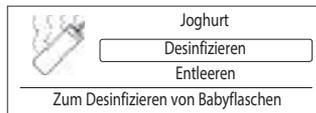
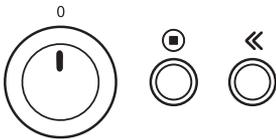
1. DIE OK-TASTE DRÜCKEN.

DER DAMPFERZEUGER kann manuell entleert werden, um sicherzustellen, dass über einen bestimmten Zeitraum keine Wasserrückstände vorhanden sind.

WENN DIE TEMPERATUR im Dampferzeuger zu hoch ist, wird der Entleerungsvorgang im Ofen erst dann gestartet, wenn die Temperatur unter 60 °C gesunken ist. Die Entleerung wird dann automatisch gestartet.



Desinfizieren



1. DIE OK-TASTE DRÜCKEN.

2. DEN EINSTELLKNOPF DREHEN, um die Zeit einzustellen.

3. DRÜCKEN SIE DIE STARTTASTE

ZUM DESINFIZIEREN von Babyflaschen und anderen Gegenständen wie Einmachgläsern.

SICHERSTELLEN, dass die Gegenstände, die desinfiziert werden sollen, hitzebeständig sind und Temperaturen von 100°C aushalten.

DEN BACK- UND TROPFEINSATZ ODER DEN OFENROST AUF STUFE 1 EINSETZEN. Stellen Sie die Gegenstände in einem ausreichenden Abstand darauf, so dass der Dampf von allen Seiten ungehindert einwirken kann.

ALLE GEGENSTÄNDE müssen soweit wie möglich zerlegt werden, damit der Dampf von allen Seiten auf die kleinsten Einzelteile einwirken kann.

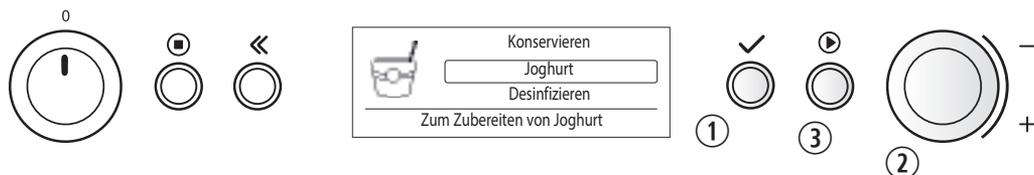
ALLE TEILE GRÜNDLICH TROCKNEN, bevor diese wieder zusammengesetzt werden.

HINWEIS:

Für gute Ergebnisse sind **MINDESTENS 20 MINUTEN** erforderlich; dies entspricht der Voreinstellung. Kürzere Zeiten können nicht eingestellt werden.

DIE MAXIMALE ZEIT beträgt 1½ Stunden.

Joghurt



1. DIE OK-TASTE DRÜCKEN.

2. DEN EINSTELKNOPF DREHEN, um die Zeit einzustellen.

3. DRÜCKEN SIE DIE STARTTASTE

ZUM HERSTELLEN VON JOGHURT. Wird nicht pasteurisierte Milch verwendet, muss diese auf 90 °C erhitzt werden und dann auf unter 49 °C abgekühlt werden (die Temperatur darf 32 °C nicht unterschreiten, 43 °C ist optimal). Ansonsten verfestigt sich der Joghurt nicht.

ETWA 100 g JOGHURT mit lebenden Kulturen, der auf Raumtemperatur gebracht wurde, in 1 Liter Vollmilch geben. (Milch und Joghurt müssen den gleichen prozentualen Fettgehalt haben).

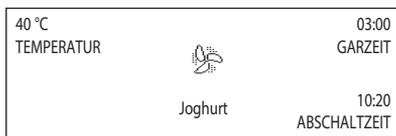
DIE MISCHUNG in (6 bis 7) Portionsgläser aus Glas geben. Verschließen Sie jedes Glas fest mit einem Deckel oder mit einer hitzebeständigen Klarsichtfolie. Es können auch spezielle Joghurtgläser verwendet werden.

DIE GLÄSER auf den Ofenrost im Gerät stellen.

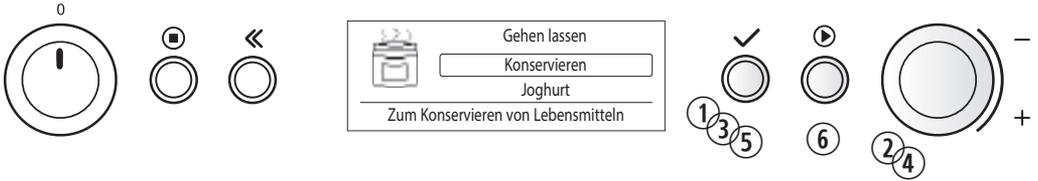
DIE ZEIT auf 5 Stunden einstellen. (Die Temperatur ist werkseitig auf 40 °C voreingestellt).

DEN JOGHURT ABKÜHLEN LASSEN und ihn dann vor dem Verzehr für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen. Er ist für 1 bis 2 Wochen haltbar. Innerhalb von 5 bis 7 Tagen kann ein Teil davon (etwa 100 g) als Ausgangsmaterial für die Herstellung einer neuen Joghurtzubereitung verwendet werden.

HINWEIS: Alle Küchengeräte und Gläser müssen beim Herstellen von Joghurt sehr sauber sein, damit keine ungewollten Bakterienkulturen in den Prozess gelangen. Daher empfehlen wir, die Behälter usw. vor dem Gebrauch mit der Funktion „DESINFIZIEREN“ zu desinfizieren.



Konservieren



1. **DIE OK-TASTE DRÜCKEN.**
2. **DEN EINSTELLKNOPF DREHEN,** um die zu bearbeitende Einstellung auszuwählen.
3. **DIE OK-TASTE** zur Bestätigung drücken.
4. **DEN EINSTELLKNOPF DREHEN,** um die Einstellung zu ändern.
5. **DIE OK-TASTE** zur Bestätigung drücken. (Bei Bedarf die Schritte 2 & 5 wiederholen).
6. **DIE START-TASTE DRÜCKEN.**



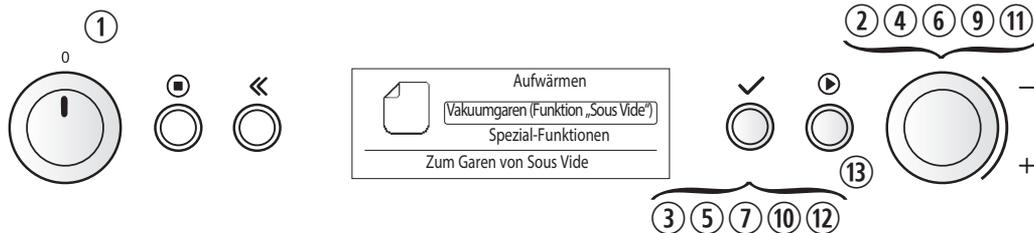
ZUM KONSERVIEREN von Früchten und Gemüse.

DEN OFENROST AUF STUFE 2 EINSETZEN und Tropfeinsatz darunter stellen. Die vorbereiteten Gläser auf den Ofenrost stellen. Sind die Gläser zu groß, diese direkt auf den Tropfeinsatz auf Stufe 1 stellen.

NUR FRÜCHTE und Gemüse von guter Qualität verwenden. Die Gläser können mit der Desinfektionsfunktion gereinigt werden. Die Tür nach Ablauf der Konservierzeit öffnen, aber die Gläser im Gerät lassen, bis sie die Raumtemperatur erreicht haben

KONSERVIEREN			
SPEISE	MENGE	ZEIT	HINWEISE
GEMÜSE	1-Liter-Glas	40– 120 Min	DAS GEMÜSE VORKOCHEN und die Gläser wie für Früchte beschrieben befüllen. Salzwasser darüber geben.
	½-Liter-Glas	25 – 105 Min	
FRÜCHTE	1-Liter-Glas	30 – 50 Min	REIFE FRÜCHTE sollten nicht vorgekocht werden. Harte Früchte benötigen eine geringe Vorkochzeit. DIE GLÄSER BEFÜLLEN, aber oben einen Freiraum von etwa 2 cm lassen. Sirup über die Früchte gießen.
	½-Liter-Glas	15 – 35 Min	

Vakuulgaren (Funktion „Sous Vide“)



1. DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF DREHEN

2. DEN EINSTELLKNOPF DREHEN, bis „Sous vide“ (Vakuulgaren) angezeigt wird.

3. DEN EINSTELLKNOPF DREHEN, um eine der Funktionen Vakuulgaren (Sous vide) auszuwählen.

4. DIE OK-TASTE zur Bestätigung drücken.

5. DEN EINSTELLKNOPF DREHEN, um das Lebensmittel auszuwählen.

6. DIE OK-TASTE zur Bestätigung drücken.

7. Die auf dem Display angezeigten Anweisungen für den Wasserbehälter und andere Zubehörteile **BEFOLGEN**.

8. DEN EINSTELLKNOPF drehen, um die zu bearbeitende Einstellung auszuwählen.

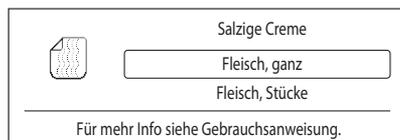
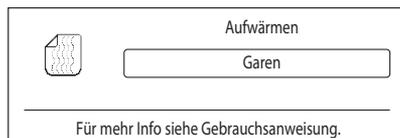
9. DIE OK-TASTE zur Bestätigung drücken.

10. DEN EINSTELLKNOPF DREHEN, um die Einstellung zu ändern.

11. DIE OK-TASTE zur Bestätigung drücken. (Bei Bedarf die Schritte 9 und 12 wiederholen).

12. DRÜCKEN SIE DIE STARTTASTE

DAS GARGUT IMMER AUF DEN OFENROST LEGEN, damit die Luft ungehindert um die Speise zirkulieren kann.



Aufwärmen

DIESE FUNKTION EIGNET SICH zum Garen von Speisen, die in der folgenden Tabelle aufgeführt sind.

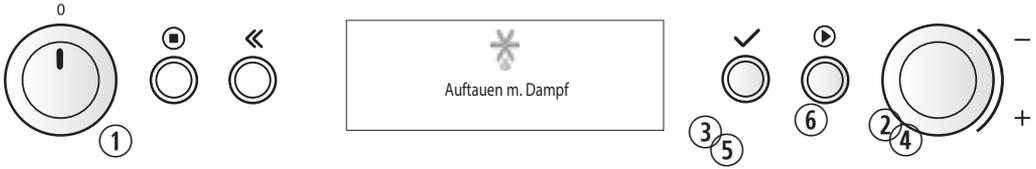
SPEISE	GARZEIT	ZUBEHÖRTEILE
TIEFKÜHLKOST	01 Min – 4 Stunden	OFENROST auf Stufe 3
GEKÜHLTE LEBENSMITTEL	01 Min – 4 Stunden	

Garen

DIESE FUNKTION EIGNET SICH zum Garen von Speisen, die in der folgenden Tabelle aufgeführt sind.

SPEISE	GARZEIT	ZUBEHÖRTEILE
FLEISCH, GANZ	1 h 20 Min – 4 Stunden	OFENROST auf Stufe 3
GEHACKTES FLEISCH	45 Min – 4 Stunden	
GEFLÜGEL	45 Min – 4 Stunden	
FISCH	40 Min – 4 Stunden	
WEICHTIERE	30 Min – 4 Stunden	
SCHALENTIERE	28 Min – 4 Stunden	
GEMÜSE	35 Min – 4 Stunden	
FRÜCHTE	25 Min – 4 Stunden	
SÜßE SAHNE	35 Min – 4 Stunden	
HERZHAFTE SAHNESOSSE	30 Min – 4 Stunden	

Auftauen m. Dampf



1. DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF DREHEN, bis „Auftauen m. Dampf“ angezeigt wird.
2. DEN EINSTELLKNOFF DREHEN, um die zu bearbeitende Einstellung auszuwählen.
3. DIE OK-TASTE zur Bestätigung drücken.
4. DEN EINSTELLKNOFF DREHEN, um die Einstellung zu ändern.
5. DIE OK-TASTE zur Bestätigung drücken. (Bei Bedarf die Schritte 2 und 4 wiederholen).
6. DIE START-TASTE DRÜCKEN.



DIESE FUNKTION DIEN T zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, Brot und Früchten.

DIE AUFTAUZEIT sollte lieber etwas geringer bemessen und der Auftauprozess während der Stehzeit abgeschlossen werden.

MIT EINER STEHZEIT VON EINIGEN MINUTEN ergibt sich immer ein besseres Auftauergebnis, da sich die Temperatur gleichmäßiger im Lebensmittel verteilen kann.

LEGEN SIE BROT mit Frischhaltefolie in das Gerät, um zu verhindern, dass es aufweicht.

SPEISEN WIE FLEISCH UND FISCH ohne Verpackung/Frischhaltefolie in den Dampfensatz auf Stufe 3 legen. Den Tropfensatz darunter auf Stufe 1 stellen, um das beim Auftauen freigesetzte Wasser aufzufangen.

DIE SPEISE NACH DER HÄLFTE DES AUFTAUORGANGS DREHEN, NEU ANORDNEN UND BEREITS AUFGETAUTE TEILE ETWAS ABSONDERN.

SPEISE		GEWICHT	AUFTAUZEIT	STEHZEIT	TEMPERATUR
FLEISCH	HACKFLEISCH	500 g	25 – 30 Min	30 – 35 Min	60 °C
	GESCHNITTEN			20 – 25 Min	
	BRATWURST	450 g	10 – 15 Min	10 – 15 Min	
GEFLÜGEL	GANZ	1000 g	60 – 70 Min	40 – 50 Min	
	FILETS	500 g	25 – 30 Min	20 – 25 Min	
	BEINE		30 – 35 Min	25 – 30 Min	
FISCH	GANZ	600 g	30 – 40 Min	25 – 30 Min	
	FILETS	300 g	10 – 15 Min	10 – 15 Min	
	BLOCK	400 g	20 – 25 Min	20 – 25 Min	
GEMÜSE	BLOCK	300 g	25 – 30 Min	20 – 25 Min	
	STÜCKE	400 g	10 – 15 Min	5 – 10 Min	
BROT	LAIB	500 g	15 – 20 Min	25 – 30 Min	
	SCHEIBEN	250 g	8 – 12 Min	5 – 10 Min	
	SÜSSE UND HERZHAFTE BRÖTCHEN		10 – 12 Min	5 – 10 Min	
	KUCHEN	400 g	8 – 10 Min	15 – 20 Min	
FRÜCHTE	GEMISCHT	400 g	10 – 15 Min	5 – 10 Min	
	BEEREN	250 g	5 – 8 Min	3 – 5 Min	

Aufwärmen



1. **DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF DREHEN**, bis „Aufwärmen“ angezeigt wird.
2. **DEN EINSTELLKNOPF DREHEN**, um die zu bearbeitende Einstellung auszuwählen.
3. **DIE OK-TASTE** zur Bestätigung drücken.
4. **DEN EINSTELLKNOPF DREHEN**, um die Einstellung zu ändern.
5. **DIE OK-TASTE** zur Bestätigung drücken. (Bei Bedarf die Schritte 2 und 4 wiederholen).
6. **DIE START-TASTE DRÜCKEN**.



DIESE FUNKTION DIENT zum Aufwärmen von 1 bis 2 Portionen einer gekühlten oder zimmertemperierten Speise.

WENN EINE SPEISE im Kühlschrank aufbewahrt wurde oder zum Aufwärmen auf einen Teller gegeben wird, die dickeren, dichteren Teile an der Außenseite und die dünneren, weniger dichten Teile in der Mitte des Tellers anordnen.

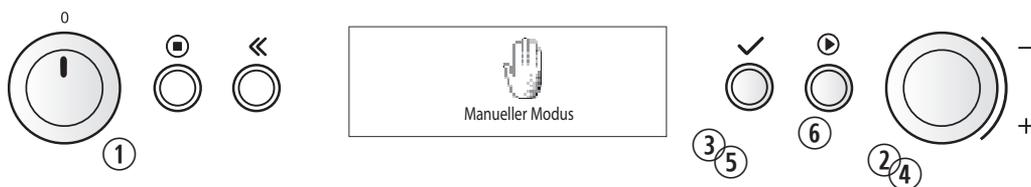
EINE STEHZEIT VON EINIGEN MINUTEN FÜHRT IMMER zu einem besseren Ergebnis.

DIE SPEISEN bei der Verwendung dieser Funktion immer abdecken.

GEKÜHLTE SPEISEN	PORTIONEN	AUFWÄRMZEIT	TEMPERATUR	HINWEISE
TELLERGERICHTE	1-2	18 – 25 Min	100 °C	DIE ABGEDECKTE SPEISE mit einem Deckel oder Klarsichtfolie in den Dampfeinsatz auf Stufe 3 legen. STELLEN SIE DEN TROPFEINSATZ zum Auffangen des Wassers darunter.
SUPPE		20 – 25 Min		
GEMÜSE		20 – 25 Min		
REIS & NUDELN		15 – 20 Min		
KARTOFFELN IN STÜCKEN		20 – 25 Min		
FLEISCH IN SCHEIBEN		15 – 20 Min		
FLEISCH IN SAUCE		25 – 30 Min		
FISCHFILETS		10 – 15 Min		

Manueller Modus

ZUM AUFRUFEN EINER MANUELLEN FUNKTION befolgen Sie diese Anweisungen.

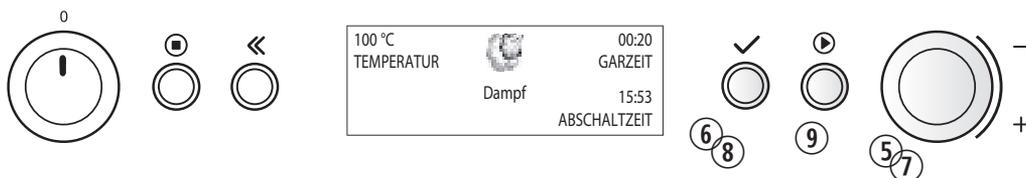


1. DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF DREHEN, bis „Manuell“ angezeigt wird.
2. DEN EINSTELLKNOPF DREHEN, um die zu bearbeitende Einstellung auszuwählen.
3. DIE OK-TASTE zur Bestätigung drücken.
4. DRÜCKEN SIE DIE AUF-/AB-TASTE, um eine der manuellen Funktionen auszuwählen. Befolgen Sie die Anweisungen im Kapitel zur jeweiligen Funktion.

MANUELLE FUNKTIONEN	
FUNKTION	GEBRAUCHSEMPFEHLUNG
DAMPF	ZUM GAREN mit Dampf
HEIßLUFT + DAMPF	ZUM GAREN von Geflügel, Braten, Fleisch und Backfisch
HEIßLUFT	ZUM BACKEN von Gebäck, Kuchen und Torten

Dampf

DIESE FUNKTION EIGNET SICH FÜR Speisen wie Gemüse, Fisch, Saftfrüchte und zum Blanchieren.

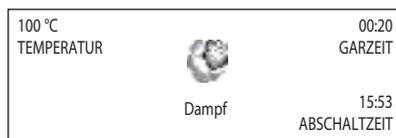


ENTSCHEIDEN, ob mit oder ohne Speisesonde gekocht werden soll und das entsprechende untenstehende Verfahren befolgen.

OHNE SPEISESONDE:

ÖFFNEN SIE DIE TÜR, geben Sie die Speise hinein.

- 5. DEN EINSTELLKNOPF DREHEN**, um die zu ändernde Einstellung auszuwählen.
- 6. DIE OK/AUSWAHL-TASTE** zum Bestätigen drücken.
- 7. DEN EINSTELLKNOPF DREHEN**, um die Einstellung zu ändern.
- 8. DIE OK/AUSWAHL-TASTE** zum Bestätigen drücken.
(Bei Bedarf die Schritte 7 – 10 wiederholen).
- 9. DIE START-TASTE DRÜCKEN.**



MIT SPEISESONDE:

DIE TÜR ÖFFNEN, die Speise hineingeben (mit richtig eingesetzter Speisesonde) und den Sondenstecker an die Ofensteckdose anschließen.

- 5. DEN EINSTELLKNOPF DREHEN**, um die zu ändernde Einstellung auszuwählen.
- 6. DIE OK/AUSWAHL-TASTE** zum Bestätigen drücken.
- 7. DEN EINSTELLKNOPF DREHEN**, um die Einstellung zu ändern.
- 8. DIE OK/AUSWAHL-TASTE** zum Bestätigen drücken.
(Bei Bedarf die Schritte 7 – 10 wiederholen).
- 9. DIE START-TASTE DRÜCKEN.**



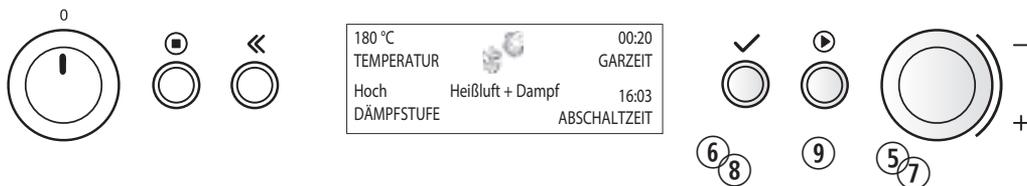
SICHERSTELLEN, dass das Gerät unter 100 °C abgekühlt ist, bevor diese Funktion verwendet wird. Die Tür öffnen und das Gerät abkühlen lassen.

Dampf

SPEISE		TEMP °C	ZEIT	ZUBEHÖRTEILE	HINWEISE
ROTE BEETE	KLEIN	100 °C	50 – 60 Min	DAMPFEINSATZ auf Stufe 3 Tropfeinsatz auf Stufe 1	
ROTKOHL	GESCHNITTEN		30 – 35 Min		
WEISSKOHL			25 – 30 Min		
WEISSE BOHNEN	EINGEW		75 – 90 Min	TROPFEINSATZ auf Stufe 3	WASSER ZUGEBEN Wasser zugeben
FISCHTERRINE		75– 80 °C	60 – 90 Min	DAMPFEINSATZ auf Stufe 3	MIT DECKEL oder hitzebeständiger Klarsichtfolie abdecken
			72 °C 		
GEBACKENE EIER		90 °C	20 – 25 Min	TROPFEINSATZ auf Stufe 3	
GNOCCHI		90 – 100 °C	10 – 15 Min	DAMPFEINSATZ auf Stufe 3 Tropfeinsatz auf Stufe 1	
DIE SPEISE IMMER ohne Verpackung/Frischhaltefolie in das Gerät legen, wenn nicht anderweitig angegeben.			DIE GARZEITEN basieren auf einem Gerät bei Raumtemperatur.		

Heißluft + Dampf

NUTZEN SIE DIESE FUNKTION zur Zubereitung von Bratenfleisch, Geflügel und Ofenkartoffeln, tiefgefrorenen Fertigerichten, Rührkuchen, Pasteten, Fisch und Desserts.



ENTSCHEIDEN, ob mit oder ohne Speisesonde gekocht werden soll und das entsprechende untenstehende Verfahren befolgen.

OHNE SPEISESONDE:

ÖFFNEN SIE DIE TÜR, geben Sie die Speise hinein.

5. **DEN EINSTELLKNOPF DREHEN**, um die zu ändernde Einstellung auszuwählen.
6. **DIE OK/AUSWAHL-TASTE** zum Bestätigen drücken.
7. **DEN EINSTELLKNOPF DREHEN**, um die Einstellung zu ändern.
8. **DIE OK/AUSWAHL-TASTE** zum Bestätigen drücken.
(Bei Bedarf die Schritte 7 – 10 wiederholen).
9. **DIE START-TASTE DRÜCKEN**.



MIT SPEISESONDE:

DIE TÜR ÖFFNEN, die Speise hineingeben (mit richtig eingesetzter Speisesonde) und den Sondenstecker an die Ofensteckdose anschließen.

5. **DEN EINSTELLKNOPF DREHEN**, um die zu ändernde Einstellung auszuwählen.
6. **DIE OK/AUSWAHL-TASTE** zum Bestätigen drücken.
7. **DEN EINSTELLKNOPF DREHEN**, um die Einstellung zu ändern.
8. **DIE OK/AUSWAHL-TASTE** zum Bestätigen drücken.
(Bei Bedarf die Schritte 7 – 10 wiederholen).
9. **DIE START-TASTE DRÜCKEN**.

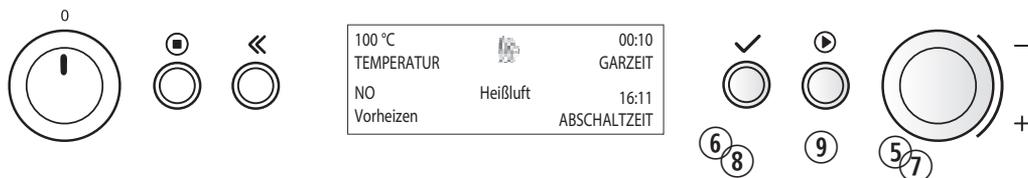


SPEISE	DÄMPFSTUFE	TEMP °C	ZEIT	ZUBEHÖRTEILE	HINWEISE
RIPPCHEN	NIEDRIG	160 – 170 °C	80 – 90 Min	ROST auf Stufe 2 TROPFEINSATZ AUF EBENE 1	ZUERST Knochen- seite nach oben, nach 30 Minuten umdrehen
PUTENBRUST, OHNE KNOCHEN 1 – 1.5 kg	MITTEL	200 – 210 °C	50 – 60 Min 72 °C		KERNTEMPERATUR muss 72 °C erreichen
FISCHGRATINS	NIEDRIG	190 – 200 °C	15 – 25 Min	OFENROST auf Stufe 2	
GEMÜSEGRA- TIN	MITTE- OBEN	200 – 210 °C	20 – 30 Min		
BAUERNBROT	NIEDRIG - MITTEL	180 – 190 °C	35 – 40 Min	BACKBLECH auf Stufe 2	

GARZEITEN gehen von einem vorgeheizten Gerät aus. (Verwenden Sie zum Vorheizen den Heißluftbetrieb.)

Heißluft

NUTZEN SIE DIESE FUNKTION ZUR Zubereitung von Schaumgebäck, Gebäck, Rühr- und Biskuitkuchen, Soufflés, Geflügel und Braten.



ENTSCHEIDEN, ob mit oder ohne Speisesonde gekocht werden soll und das entsprechende untenstehende Verfahren befolgen.

OHNE SPEISESONDE:

ÖFFNEN SIE DIE TÜR, Speise hineingeben

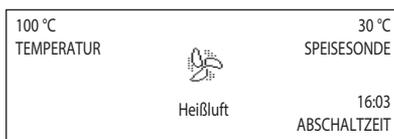
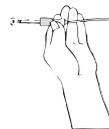
- 5. DEN EINSTELLKNOPF DREHEN**, um die zu ändernde Einstellung auszuwählen.
- 6. DIE OK/AUSWAHL-TASTE** zum Bestätigen drücken.
- 7. DEN EINSTELLKNOPF DREHEN**, um die Einstellung zu ändern.
- 8. DIE OK/AUSWAHL-TASTE** zum Bestätigen drücken.
(Bei Bedarf die Schritte 7 – 10 wiederholen).
- 9. DIE START-TASTE DRÜCKEN.**



MIT SPEISESONDE:

DIE TÜR ÖFFNEN, die Speise hineingeben (mit richtig eingesetzter Speisesonde) und den Sondenstecker an die Ofensteckdose anschließen.

- 5. DEN EINSTELLKNOPF DREHEN**, um die zu ändernde Einstellung auszuwählen.
- 6. DIE OK/AUSWAHL-TASTE** zum Bestätigen drücken.
- 7. DEN EINSTELLKNOPF DREHEN**, um die Einstellung zu ändern.
- 8. DIE OK/AUSWAHL-TASTE** zum Bestätigen drücken.
(Bei Bedarf die Schritte 7 – 10 wiederholen).
- 9. DIE START-TASTE DRÜCKEN.**



DAS GARGUT IMMER AUF DEN OFENROST LEGEN, damit die Luft ungehindert um die Speise zirkulieren kann.

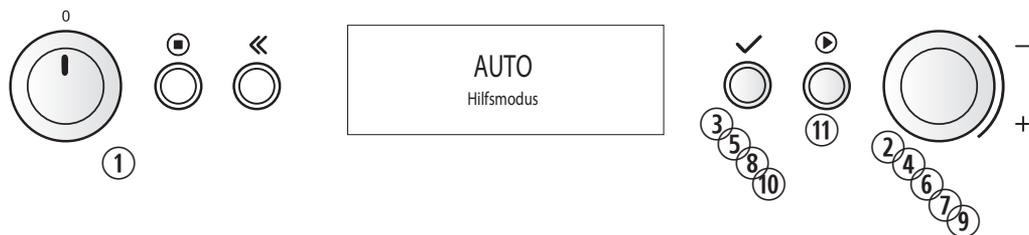
Zum Backen von Kleingebäck wie Plätzchen oder Brötchen **DAS BACKBLECH VERWENDEN.**



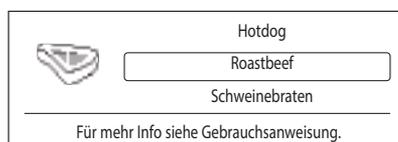
Heißluft

SPEISE	TEMP °C	ZEIT	ZUBEHÖRTEILE	HINWEISE	
BISKUITROLLE	230 °C	7 – 8 Min	BACKBLECH auf Stufe 2		
PLÄTZCHEN	165 – 175 °C	12 – 15 Min			
BRANDTEIG	190 – 200 °C	25 – 30 Min		SICHERSTELLEN , dass das Gerät trocken ist	
KEKSGEBÄCK	160 °C	35 – 40 Min	OFENROST auf Stufe 2		
QUICHE	180 – 190 °C				
BLÄTTERTEIG		15 – 20 Min	BACKBLECH auf Stufe 2		
TIEFGEKÜHLTE HÄHNCHENFLÜGEL (ZUM AUFWÄRMEN)	190 – 200 °C	15 – 18 Min		DEN EINSATZ mit Backpapier abdecken	
BRATHÄHNCHEN (GANZ)	200 °C	50 – 60 Min	OFENROST auf Stufe 2, Back-/Tropfeinsatz auf Stufe 1	DAS HÜHNCHEN würzen und mit der Brust nach oben legen. Sicherstellen, dass das Fleisch gut durchgegart ist. Dazu an der dicksten Stelle mit einem Spieß in das Fleisch stechen. Der Bratensaft sollten klar sein.	
		85°C 			
RINDERBRATEN	140–150°C	40 – 60 Min			DEN BRATEN würzen und bei Bedarf ein Fleischthermometer einstechen. Den Braten auf den Ofenrost legen
		55°C 			
GARZEITEN gehen von einem vorgeheizten Gerät aus.					

Hilfsmodus



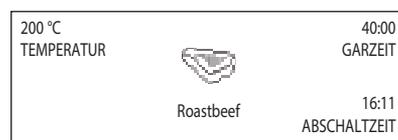
1. **DEN EINSTELLKNOPF DREHEN**, bis „Hilfsmodus“ angezeigt wird.
2. **DEN EINSTELLKNOPF** für die Auswahl der Lebensmittelkategorie drehen.
3. **DIE OK/AUSWAHL-TASTE** zum Bestätigen drücken.
4. **DEN EINSTELLKNOPF DREHEN**, um das Lebensmittel auszuwählen.
5. **DIE OK/AUSWAHL-TASTE** zum Bestätigen drücken.
6. **DEN EINSTELLKNOPF DREHEN**, um auszuwählen, ob mit „Speisesonde“ oder „Keine Speisesonde“ gegart werden soll.



OHNE SPEISESONDE:

ÖFFNEN SIE DIE TÜR, Speise hineingeben

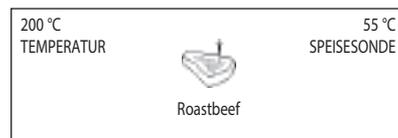
7. **DEN EINSTELLKNOPF DREHEN**, um die zu ändernde Einstellung auszuwählen.
8. **DIE OK/AUSWAHL-TASTE** zum Bestätigen drücken.
9. **DEN EINSTELLKNOPF DREHEN**, um die Einstellung zu ändern.
10. **DIE OK/AUSWAHL-TASTE** zum Bestätigen drücken. (Bei Bedarf die Schritte 7 – 10 wiederholen).
11. **DRÜCKEN SIE DIE STARTTASTE**



MIT SPEISESONDE:

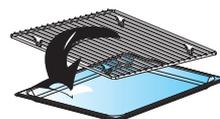
DIE TÜR ÖFFNEN, die Speise hineingeben (Speisesonde korrekt in die Speise eingeführt) und die Speisesonde an die Ofensteckdose anschließen.

7. **DEN EINSTELLKNOPF DREHEN**, um die zu ändernde Einstellung auszuwählen
8. **DIE OK/AUSWAHL-TASTE** zum Bestätigen drücken.
9. **DEN EINSTELLKNOPF DREHEN**, um die Einstellung zu ändern.
10. **DIE OK/AUSWAHL-TASTE** zum Bestätigen drücken. (Bei Bedarf die Schritte 7 – 10 wiederholen).
11. **DRÜCKEN SIE DIE STARTTASTE**



DAS GARGUT IMMER AUF DEN OFENROST LEGEN, damit die Luft ungehindert um die Speise zirkulieren kann.

DEN TROPFEINSATZ unter den Ofenrost oder Dampfeinsatz stellen, um Tropfwasser, Fett und Säfte aufzufangen.



Wartung & Pflege

ALLGEMEINES

Im Normalfall **MÜSSEN SIE DAS GERÄT NUR REINIGEN.**

WIRD DAS GERÄT NICHT SAUBER GEHALTEN, kann dies zur Abnutzung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Gerätes verringern und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann.

KEINE TOPFREINIGER AUS METALL, SCHEUERMITTEL, Topfkratzer aus Stahlwolle und keine groben Reinigungstücher usw. verwenden, die das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenflächen des Geräts beschädigen können. Benutzen Sie zum Reinigen einen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel oder ein Papiertuch mit Glasreiniger-Spray. Sprühen Sie den Glasreiniger auf das Papiertuch.

AUF KEINEN FALL direkt in das Gerät sprühen.

IN REGELMÄßIGEN ABSTÄNDEN, besonders wenn etwas übergelaufen ist, den Drehteller und den Drehtellerhalter entfernen und den Innenraum des Geräts reinigen. Nicht die obere Wand des Garraums vergessen (sie wird häufig übersehen).

DER WASSERBEHÄLTER muss nach jedem Gebrauch herausgenommen, entleert und getrocknet werden.

SALZE SIND AGGRESSIV und können Korrosion verursachen, wenn sie sich im Garraum absetzen. Saure Saucen wie Ketchup, Senf oder gesalzene Speisen wie z. B. Pökelfleisch enthalten Chloride und Säuren. Diese können Stahloberflächen beeinträchtigen. Der abgekühlte Garraum sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

DIE DAMPFREINIGUNGSFUNKTION REGELMÄßIG AUSFÜHREN, um das Reinigen zu erleichtern.

NUR MILDE REINIGUNGSMITTEL, Wasser und ein weiches Wischtuch zum Reinigen der Innenraumflächen sowie der Innen- und Außenseite der Gerätetür verwenden.

FETTSPRITZER ODER SPEISERESTE dürfen sich nicht an der Tür und der Türdichtung festsetzen. Wenn die Dichtung nicht sauber gehalten wird, können Vorderseiten oder benachbarte Geräte beschädigt werden, da die Tür beim Betrieb nicht vollständig geschlossen ist.

SPÜLMASCHINENFEST

ROST



BACK- & TROPFEINSATZ



DAMPFEINSATZ



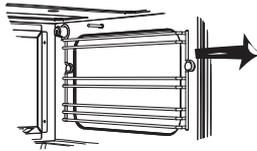
EINSATZHALTERUNGEN



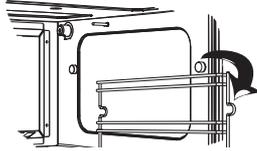
Wartung & Pflege

HERAUSNEHMEN DER EINSATZHALTERUNGEN

DIE EINSATZHALTERUNGEN NACH VORNE ZIEHEN BZW. SCHIEBEN, um sie auszuhaken. Die Einsatzhalterungen und die Wände des Garraums reinigen.



DIE HALTERUNGEN WIEDER EINSETZEN, indem sie in die Haken an den Wänden des Garraums eingeschoben werden.



NICHT SPÜLMASCHINENFESTES ZUBEHÖR

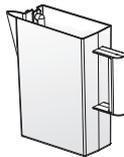
WASSERROHR

DAS WASSERROHR AUS DEM WASSERBEHÄLTER ENTFERNEN, um es besser reinigen zu können. Beachten Sie, dass das Rohr nicht spülmaschinenfest ist.



WASSERBEHÄLTER

DER WASSERBEHÄLTER ist nicht spülmaschinenfest. Verwenden Sie einen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel.

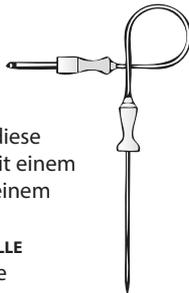


DICHTUNGEN & DICHRINGE

DIESE KOMPONENTEN, die zur Lampeneinheit gehören, sind nicht spülmaschinenfest.

SPEISESONDE

DIE SPEISESONDE ist nicht spülmaschinenfest. Die Sonde darf nur in mildem Spülwasser gereinigt werden. Die Speisesonde darf bei der Reinigung **NIEMALS IN WASSER GETAUCHT WERDEN**. Wischen Sie diese nach dem Gebrauch einfach mit einem sauberen feuchten Tuch oder einem Küchentuch ab.



KEINE TOPFKRATZER AUS STAHLWOLLE VERWENDEN. Diese zerkratzen die Oberfläche.

AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE DES GERÄTS

! WARNUNG

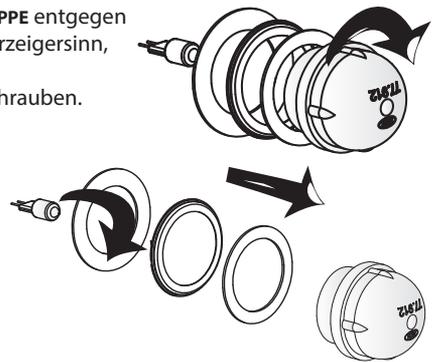
ES BESTEHT STROMSCHLAGGEFAHR

VOR DEM AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE VERGEWISSERN SIE SICH BITTE, DASS:

- Das Gerät ausgeschaltet ist.
- Das Netzkabel abgezogen ist
- Die Sicherungen im Sicherungskasten herausgeschraubt oder ausgeschaltet sind.

- Unten auf dem Boden des Garraums ein Tuch liegt, um die Glühlampe und die Glasabdeckung zu schützen.

1. DREHEN SIE DIE GLASKAPPE entgegen den Uhrzeigersinn, um sie loszuschrauben.



2. ENTFERNEN Sie die Dichtungen und den Metallring und reinigen Sie die Glaskappe.

3. Die alte Glühlampe durch eine 10 W, 12 V, G4 hitzefeste (backofentaugliche) Halogenlampe **ERSETZEN**.

4. SETZEN SIE DEN RING und die Dichtungen wieder in die Glaskappe ein.

5. SETZEN SIE DIE EINHEIT wieder ein, indem Sie sie im Uhrzeigersinn einschrauben.

Daten zur Überprüfung der Heizleistung

IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT IEC 60350.

DIE INTERNATIONALE ELEKTROTECHNISCHE KOMMISSION hat einen Standard für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Mikrowellengeräte entwickelt. Für dieses Gerät empfehlen wir Folgendes:

Test	Ungefähre Dauer	Temperatur	Vorgeheiztes Gerät	Zubehörteile
8.4.1	30 – 35 Min	150 °C	Nein	BACK- & TROPFEINSATZ
8.4.2	18 – 20 Min	170 °C	Ja	BACK- & TROPFEINSATZ
8.5.1	33 – 35 Min	160 °C	Nein	ROST
8.5.2	65 – 70 Min	160-170 °C	Ja	ROST

Technische Daten

VERSORGUNGSSPANNUNG	230 V / 50 Hz
EINGANGSNENNLEISTUNG	1450 W
SICHERUNG	10 A
HEISSLUFT	1400 W
AUSSENABMESSUNGEN (H x B x T)	455 x 595 x 517
INNENABMESSUNGEN (H x B x T)	236 x 372 x 360

Einführung in „Chef touch“

METHODE

„Chef touch“ ist ein Garsystem für Lebensmittel, die zuvor luftdicht verpackt wurden.

Um diese Art von Verpackung zu erzielen, müssen spezielle Kunststoffbeutel verwendet werden, die bestimmte Hitzeverfahren ertragen können.

Ist das Gericht fertig gegart, kann es sofort verzehrt oder einem sehr schnellen Abkühlvorgang unterzogen werden, bevor es im Kühl- oder Gefrierschrank aufbewahrt wird.

Vor dem Servieren des Gerichts muss die beim Kochen verwendete Hülle entfernt werden. Ist das Gericht zur Lagerung im Kühl- oder Gefrierschrank bestimmt, kann es später wieder auf Verzehrer temperatur erwärmt werden.

Gerichte, die mit der Funktion Chef touch gegart werden, haben bessere organoleptische Eigenschaften und einen höheren Nährwertgehalt im Vergleich zu Gerichten, die auf herkömmliche Weise gegart werden.

Dank dieser Methode lassen sich Nährwert-, Feuchtigkeits-, Aroma- und Duftstoffverluste in hohem Maß reduzieren.

Bei der Methode, Speisen im Beutel ohne direkten Kontakt mit der Luft oder dem umgebenden Dampf zu garen, lassen sich folgende Verluste nahezu vollständig ausschließen:

- Das Verdampfen flüchtiger Aromastoffe,
- Der Verlust von Eigenfeuchtigkeit beim Garen, der immer auch einen Nährstoffverlust nach sich zieht,
- Die Bildung von oxidierten Komponenten.

Die Funktion Chef touch eignet sich für verschiedene Arten der Zubereitung, jedoch besonders gut für eine ganze Reihe von Rezepten mit Fleisch, Fisch und auch für Gemüsegerichte.

MIKROORGANISMEN UND LEBENSMITTEL

Lebensmittel enthalten in der Regel verschiedene Arten von Mikroorganismen.

Einige davon werden als „nützlich“ angesehen und tragen zur Zubereitung der Speisen selbst bei; diese stellen keinerlei Risiko für den Verbraucher oder bei der Lagerung des Produkts dar.

Zum Beispiel Fleisch, Käse und Wein verdanken ihren typischen Geschmack vor allem verschiedenen Bakterien, welche die ursprüngliche „Grundsubstanz“ verfeinert und über verschiedene Altersstufen verbessert und verwandelt haben.

In der Natur kommen auch die für den Menschen schädlichen „Pathogene“ vor, eine andere Art von Mikroorganismen.

Diese Mikroorganismen können auch in unserer Nahrung vorkommen und in Kontakt mit Lebensmitteln aus der direkten Umgebung kommen, die von Menschen oder durch die Grundsubstanz selbst verunreinigt sind.

Bei Chef touch wird durch den verschweißten Beutel, ein Schlüsselfaktor dieser Garmethode, das Wachstum verschiedener Mikroorganismen und der Sauerstoffgehalt, der mit der Nahrung in Berührung kommt, reduziert. Gleichzeitig entsteht eine ideale Umgebung für das Wachstum anderer „anaerobischer“ Mikroorganismen“, die bei Abwesenheit von Sauerstoff gut leben können.

Diese Arten können ebenfalls pathogen und schädlich für die Gesundheit sein. Eines der bekanntesten anaerobischen Pathogene ist Clostridium Botulinum, das ohne Sauerstoff leben kann und extrem toxisch ist, wenn das Produkt nicht korrekt gelagert wird (die Lagerzeiten und -temperaturen sind anders als die vorgeschlagenen). Die Zubereitung von Gerichten in verschweißten Beuteln beseitigt Mikroorganismen nicht vollständig und kann daher nicht als Lagermethode bei Raumtemperatur verwendet werden.

Für die Zubereitung mit Chef touch, ist es erforderlich, die allgemein gültigen Hygienevorschriften zu beachten und die im Benutzerhandbuch angegebenen Anweisungen unter Berücksichtigung folgender Aspekte zu befolgen:

- Verwenden Sie immer frische Zutaten;
- Das „**KitchenAid Vakuum-Gerät**“ und spezielles Zubehör zum Kochen verwenden;
- Die Mindestgarzeiten in „**KitchenAid Dampfbackofen**“ und in den Gartabellen der Bedienungsanleitung beachten;
- Sofortiger Verzehr des Gerichts oder schnelle Temperatursenkung mit Hilfe des „**KitchenAid Schnellkühlers**“;
- Halten Sie die Lagerzeiten und Lagertemperaturen bitte wie in den Anweisungen angegeben ein.

Anwendung der „Chef touch“-Methode

Das untenstehende Diagramm fasst die 3 verschiedenen Zubereitungsmethoden Chef touch zusammen:

- KitchenAid Vakuumkammer,
- KitchenAid Schnellkühler,
- KitchenAid Dampfbackofen.

Die Funktion „Chef touch“ kann auf verschiedene Arten, je nach den Gewohnheiten der Verbraucher eingesetzt werden.

A) Sofortiger Verzehr

Wird für die Zubereitung von Speisen mit der Methode „Chef touch“ empfohlen und stellt die beste Nutzungsart für diese Garmethode dar. Dazu gehören die Vorbereitung des Beutels, das Garen und der Verzehr ohne weitere Lagerung der Speisen. Ideal, wenn „Chef Touch“ für die Vorbereitung eines Mittag- oder Abendessens für den gleichen Tag eingesetzt wird.



B) Kurze Aufbewahrungsdauer (max. 48 Stunden)

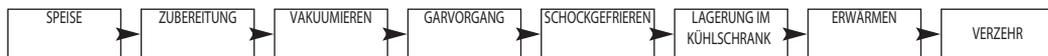
Empfohlen für Lebensmittel, die nach dem Abkühlen verzehrt werden oder zum Aufwärmen für Gerichte, die am Tag zuvor zubereitet wurden. Der Schnellkühler reduziert die Temperatur der Speisen. Dazu gehören die Vorbereitung des Beutels, das Schnellkühlen auf Kühlschranktemperatur und das Lagern im Kühlschrank (+4 °C) für maximal 48 Stunden vor dem Verzehr.



C) Längere Lagerung

Wird für Verbraucher empfohlen, die Ihre Gerichte im Voraus zubereiten und diese dann einige Zeit später für den Verzehr erwärmen.

Diese Methode eignet sich für alle Arten von Lebensmitteln, die für die Methode „Chef touch“ empfohlen werden. Dazu gehören die Vorbereitung des Beutels, das Schnellkühlen auf Kühlschranktemperatur und das Lagern im Gefrierschrank (-18°C).



Lebensmittel und Zutaten

Damit Sie immer ein Spitzenprodukt erhalten, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Kaufen Sie nur Produkte bester Qualität.
- Immer frische Produkte auswählen, die nicht zuvor eingefroren oder tiefgefroren waren, da die Qualität des Endproduktes darunter leiden würde.

ZUBEREITUNG DES PRODUKTS:

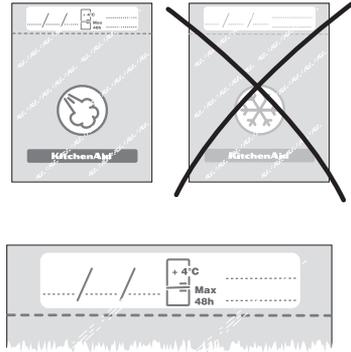
Achten Sie bei der Zubereitung der Gerichte stets auf die Einhaltung grundlegender Hygienevorschriften:

- Immer die Hände vor dem Umgang mit Lebensmitteln waschen und das Händewaschen auch während der Zubereitung wiederholen.
- Sicherstellen, dass alle Arbeitsflächen in der Küche, alle Küchengeräte und Behälter gründlich gereinigt und desinfiziert sind.
- Insekten und Haustiere von den Lebensmitteln und aus der Küche fernhalten.
- Waschen Sie das Gemüse immer direkt vor dem Garen.
- Wir empfehlen, immer auf saubere Arbeitsflächen und/oder Utensilien für die Zubereitung der Lebensmittelarten zu achten und diese nach jeder Anwendung zu desinfizieren (d.h. nicht das gleiche Schneidbrett zum Schneiden von Fleisch und Gemüse verwenden).
- Wir empfehlen, die Lebensmittel zügig zuzubereiten und nicht lange bei Raumtemperatur liegen zu lassen.

Die Kochbeutel

Für die Methode „Chef touch“, müssen die rot markierten Beutel von KitchenAid verwendet werden.

Bevor Sie mit dem Befüllen des Beutels beginnen, sollten Sie am besten auf dem Beutel den Tag der Zubereitung und das Produkt in wischfester Tinte notieren.



Bereitung der Beutel

VERWENDUNG VON KITCHENAID VAKUUMBEUTELN

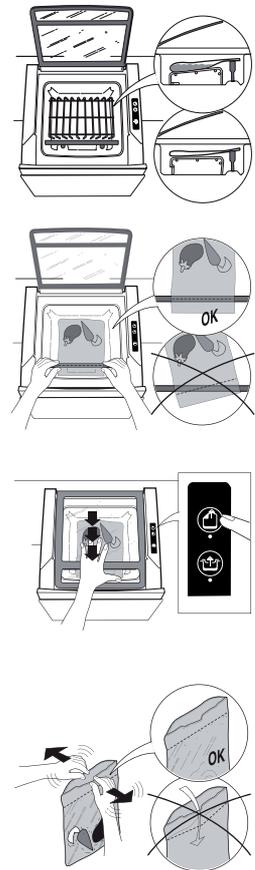
1. Das Fach bis zum Anschlag öffnen (bis es klickt).
2. Das Gerät durch Drücken der blauen Einschalttaste auf der rechten Vorderseite einschalten.
3. Die Größe des KitchenAid Beutels auswählen (15x25 oder 20x20), die am besten für die Lebensmittelmenge geeignet ist.
4. Den Deckel öffnen und sicherstellen, dass die Vakuumkammer trocken ist. Beim Befüllen des Beutels darauf achten, dass der Beutel in der Nähe der Öffnung sauber und trocken bleibt, damit die Schweißnaht einwandfrei gelingt.
5. Den Gitterträger, wie dargestellt, in das Gerätefach einsetzen und den Beutel, wie in der Abbildung dargestellt, in die Mitte des Gitterträgers platzieren; bei Bedarf das Gitter leicht neigen, damit die Lebensmittel während des Vakuumzyklus nicht austreten. Für größere Mengen an Lebensmitteln kann das Gitter entfernt werden, sodass in der Vakuumkammer mehr Platz zur Verfügung steht.
6. Die auf den Beuteln markierte Linie muss mit dem Schweißbalken übereinstimmen. Achten Sie darauf, dass die Kanten faltenfrei auf dem Schweißbalken liegen.
7. Den Beutel schließen und nach unten drücken während gleichzeitig der gewünschte Beutelzyklus ausgewählt wird. Halten Sie den Deckel weiterhin einige Momente nach unten gedrückt. Auf diese Weise bleibt der Deckel geschlossen und dicht für die Dauer des Zyklus.

Ein perfektes Verschweißen des Beutels ist für die Beibehaltung des Vakuums im Beutel unbedingt erforderlich. Dies wird durch eine eindeutig sichtbare Schweißnaht ohne Anzeichen von Verbrennungen sichtbar. Sie sollten sich stets vergewissern, dass die Schweißnaht auf oder parallel zur auf dem KitchenAid Beutel markierten Linie verläuft.

Vergewissern Sie sich außerdem, dass die Schweißnaht einwandfrei ausgeführt ist: Die Beutelkanten dürfen sich nach dem Verschweißen nicht mehr öffnen. Falls die Versiegelung nicht einwandfrei gelungen ist, sollten Sie die Lebensmittel in einen neuen Beutel füllen und den Vorgang wiederholen.

WICHTIG Zur optimalen Verwaltung der Lebensmittel und der darin enthaltenen Lebensmittel, das Einschweißdatum und den Inhalt in den dafür vorgesehenen Feldern oberhalb der Schweißnaht notieren.

WICHTIG Sollte bei wiederholter Vakuumverpackung das Problem bestehen bleiben, den Kundendienst kontaktieren.



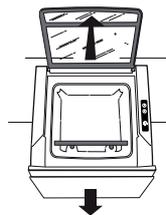
Angaben zu den Funktionsphasen des Gerätes

EINSCHALTEN (Öffnen des Fachs in der Arbeitsposition)

Ziehen Sie das Fach immer bis zum Anschlag heraus, damit sich der Glasdeckel möglichst weit öffnen lässt.

Das Gerät durch Drücken der blauen Einschalttaste auf der rechten Vorderseite einschalten.

Die LED-Leuchten des Bedienfelds und ein kurzes akustisches Signal gibt an, dass das Gerät eingeschaltet wurde. An dieser Stelle durchläuft das Gerät einen Einrichtungszyklus der circa 2 Sekunden lang dauert; bitte berühren Sie keine Taste, bis dieser Setup-Vorgang beendet ist.



VAKUUMZYKLUS FÜR BEUTEL

Bei jedem Zyklusstart ertönt ein kurzes akustisches Signal.

Der Zyklus läuft automatisch in folgender Reihenfolge ab:

- Die Luftabsaugphase wird durch das Blinken der Funktionstaste angezeigt. Diese Phase dauert etwa 2 Minuten und 30 Sekunden.
- Die Verschweißphase wird durch das permanente Leuchten der LED-Funktionstaste angezeigt. Diese Phase dauert etwa 9 Sekunden. Es folgt eine Abkühlphase von etwa 5 Sekunden.
- Während der folgenden Luftabsaugphase kehren alle LED-Kontrollleuchten in ihren ursprünglichen Zustand zurück. Das Abpumpventil bleibt 20 Sekunden lang geöffnet. Während dieser Zeit kann keine Funktion ausgewählt werden.
- Wenn die Vakuumkammer dekomprimiert ist, lässt sich der Deckel öffnen und der versiegelte Beutel entnehmen.
- Am Zyklusende ertönt ein kurzes akustisches Signal. Es zeigt an, dass das Gerät für einen neuen Zyklus bereit ist.
- Die Zyklusdauer beträgt insgesamt 3 Minuten (bis zum erneuten Öffnen des Glasdeckels des Geräts)

WICHTIG Der Zyklus lässt sich durch Drücken der Taste  vorzeitig stoppen. In diesem Fall verschweißt das Gerät den Beutel nicht und die Vakuumkammer wird dekomprimiert. Warten Sie etwa 20 Sekunden und auf das akustische Signal, bevor Sie einen neuen Zyklus starten.

VAKUUMZYKLUS FÜR KITCHENAID VAKUUMBEHÄLTER

Bei jedem Zyklusstart ertönt ein kurzes akustisches Signal.

Der Zyklus läuft automatisch in folgender Reihenfolge ab:

- Die Vakuumierphase wird durch das Blinken der LED-Funktionstasten angezeigt. Diese Phase dauert etwa 45 Sekunden.
- Während der folgenden Luftabsaugphase kehren alle LED-Kontrollleuchten in ihren ursprünglichen Zustand zurück. Das Abpumpventil bleibt 20 Sekunden lang geöffnet. Während dieser Zeit kann keine Funktion ausgewählt werden.
- Wenn die Vakuumkammer dekomprimiert ist, lässt sich der Deckel öffnen und der Vakuumbehälter entnehmen.
- Am Zyklusende ertönt ein kurzes akustisches Signal. Es zeigt an, dass das Gerät für einen neuen Zyklus bereit ist. Die Kammer ist dekomprimiert. Der Behälter lässt sich entnehmen.
- Die Zyklusdauer beträgt insgesamt 1 Minute (bis zum erneuten Öffnen des Glasdeckels des Geräts).

WICHTIG Der Zyklus lässt sich durch Drücken der Taste  vorzeitig stoppen. Die Vakuumkammer wird dekomprimiert, der Glasdeckel öffnet sich. Warten Sie etwa 20 Sekunden und auf das akustische Signal, bevor Sie einen neuen Zyklus starten.

Um die beste organoleptische Qualität des Lebensmittels zu sichern und um zu verhindern, dass Garflüssigkeiten beim Garen entweichen, empfehlen wir, den Vakuum-Garvorgang „Sous Vide“ nicht bei Verpackungen durchzuführen, bei denen das Vakuumieren nicht erfolgreich abgeschlossen wurde.

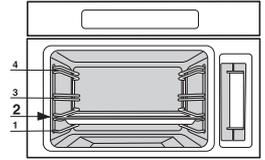
Um das Wachstum gefährlicher Mikroorganismen zu verhindern, muss das vakuumierte Produkt sofort zubereitet werden (Methode A) oder mit dem Schnellkühler gekühlt und korrekt gelagert werden (Verfahren B und C).

Vakuumierte Produkte niemals bei Raumtemperatur lagern.

Garen im Dampfbackofen

Bei der Zubereitung mit „Chef touch“, die in der Zeichnung angegebenen Anweisungen befolgen.

- Die Tür öffnen und den Ofenrost in die Stufe 2 einsetzen
- Die Beutel wie in den Abbildungen (1, 2, 3, 4) angezeigt einsetzen
- Schließen Sie die Gerätetür
- Wählen Sie das Menü Vakuumgaren (Sous Vide)
- Stellen Sie das Garprogramm ein (siehe die Abbildungen im Display)
- Wählen Sie die Referenzkategorie aus
- Stellen Sie die Garzeit je nach den Anweisungen auf den zugehörigen Tabellen ein
- Beginn des Garvorgangs
- Nehmen Sie das Produkt nach dem Garen (dies wird durch einen Signalton angezeigt) aus dem Backofen



Wird die Tür angezeigt, bevor die Mindestgardauer erreicht ist, ertönt ein Signalton, und folgende Meldung erscheint auf der Anzeige: „Garvorgang nicht fertig, Tür bitte sofort schließen“

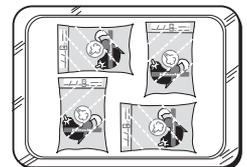
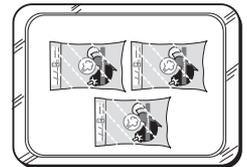
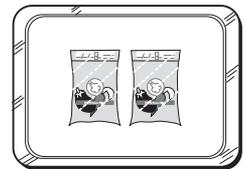
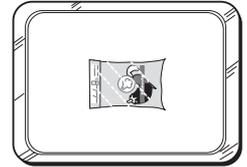
Diese Meldung bleibt jedes Mal, wenn der Mindestgarzyklus noch nicht abgelaufen ist, auf der Anzeige stehen.

Wir empfehlen, nicht vollständig mit der Mindestgardauer gegarte Gerichte nicht zu verzehren, da nicht alle Bakterien vollständig beseitigt wurden.

Wir empfehlen vor dem Verzehr zu überprüfen, ob die Speise gar ist.

Das Ende des Garvorgangs wird durch einen Signalton angezeigt. Auf dem Bildschirm erscheint die Meldung „Garvorgang abgeschlossen, verzehren/gefrieren und lagern“.

Durch Drücken der Taste „OK“ kann die Seite mit den Meldungen ausgeblendet werden.



Sobald das Produkt gegart ist, muss es sofort verzehrt oder schnellgekühlt werden.

Gehen Sie bei der Entnahme des Gerichts aus dem Backofen sehr vorsichtig vor, denn es kann sehr heiß sein. Wir empfehlen, immer entsprechende Handschuhe / Topfträger zum Entnehmen des Gerichts zu verwenden

ÖFFNEN DER VERPACKUNG

Wenn der Beutel am Ende des Garvorgangs offen ist, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Nehmen Sie den Beutel aus dem Backofen
- Der Beutel kann heiß sein, und heiße Flüssigkeit kann davon herabtropfen
- Nehmen Sie das Gericht aus dem Beutel

Nach dem Ende des Garvorgangs kann das Gericht verzehrt werden, doch die organoleptische Qualität ist nicht gesichert.

Falls der Garvorgang noch nicht vollständig abgelaufen ist, jedoch über der Mindestgarzeit liegt, empfehlen wir, das Gericht aus dem Beutel zu nehmen und auf herkömmliche Art und Weise zu Ende zu garen (siehe oben).

STROMAUSFÄLLE

Falls während des Vakuumgarens („sous-vide“) eine blinkende Uhr auf dem Display erscheint, bedeutet dies, dass es während des Garens zu einem Stromausfall kam.

In diesem Fall empfehlen wir, das Gericht aus dem Beutel zu nehmen und auf herkömmliche Art und Weise zu Ende zu garen (siehe oben)

Verwendung des Schnellkühlers

Ausschließlich KitchenAid Markenprodukte verwenden.

Wir empfehlen Ihnen, die Oberfläche des Gerichts mit einem Küchentuch oder Küchenpapier abzutrocknen, bevor Sie es in den Schnellkühler setzen. Diese Maßnahme ist erforderlich, um die Bildung von Kondenswasser während des Schnellkühlvorgangs und die Frostbildung an den Wänden einzuschränken, denn dies würde die Leistung des Schnellkühlers negativ beeinträchtigen.

Bitte befolgen Sie für das Schnellkühlen von Beuteln die in der Zeichnung angegebenen Anweisungen:

1. Die Tür öffnen und den Ofenrost in die mittlere Schiene einsetzen
2. Setzen Sie die Beutel ein wie in den Abbildungen (1, 2, 3, 4) gezeigt
3. Aus den folgenden Zyklen auswählen:
 - Schnellkühlen (Rapid Chilling), Zeiteinstellung (Time Setting)
 - Schnellgefrieren (Fast freezing), Zeiteinstellung (Time Setting)Wählen Sie 2 Stunden für den Schnellkühlvorgang, und 4 Stunden für den Schnellgefrierzyklus

4. Überprüfen, dass die Gerätetür fest geschlossen ist; drücken Sie die START/STOP-Taste, um den gewünschten Zyklus zu starten.

5. Das Ende des Zyklus wird durch einen Signalton und blinkende Symbole auf dem Bildschirm angezeigt.

6. Nehmen Sie die behandelten Lebensmittel aus der Kammer und fahren Sie mit dem Lagern fort.

7. Die Gerätetür wieder schließen und die START/STOP-Taste drücken. Die Bedienblende schaltet sich automatisch innerhalb der nächsten 3 Minuten aus und die Fronttür schließt sich automatisch. Wenn der Beutel am Ende des Kühlvorgangs heiß oder warm ist, kann davon ausgegangen werden, dass ein falscher Zyklus eingestellt wurde. In diesem Fall die folgenden Anweisungen befolgen:

Auch wenn das Produkt gegart ist, das Produkt bitte entsorgen, ohne es zu verzehren, da die mikrobiologischen Eigenschaften des Produkts im Beutel unter Umständen nicht angemessen sind.

Ist ein Fehler nicht auf einen Einstellfehler im Zyklus zurückzuführen, den Kundendienst kontaktieren.

STROMAUSFÄLLE

Bei einem Stromausfall wird auf dem Display keine Meldung für das Produkt angezeigt.

Wird ein Stromausfall vermutet, empfehlen wir, das Gericht zu entsorgen.

Anweisungen zur Lagerung von Beuteln im Kühl-/Gefrierschrank

Behandeln Sie die Beutel bitte stets mit äußerster Sorgfalt, um sie beim Lagern nicht zu beschädigen.

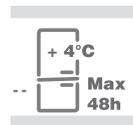
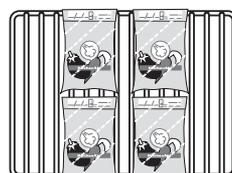
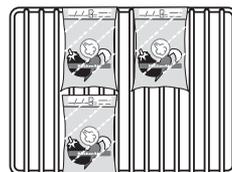
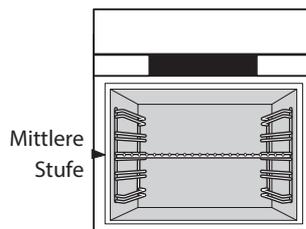
Die Beutel müssen bei einer Temperatur von 4°C im Kühlschrank und bei -18°C im Gefrierschrank gelagert werden. Am besten halten Sie sich an die Herstellerangaben des Geräts, um die optimale Lagerung herauszufinden und ggf. entsprechende Maßnahmen zu ergreifen.

Die Beutel können bei Kühlschranktemperatur maximal 48 Stunden gelagert werden. Werden Sie danach nicht verzehrt, müssen sie entsorgt werden.

Im Kühlschrank gelagerte Produkte dürfen anschließend nicht mehr eingefroren werden.

STROMAUSFÄLLE

Tritt während der Produktlagerung „Chef touch“ ein Stromausfall auf, muss das Gericht entsorgt werden.



Benutzung des Dampfbackofens zum Erwärmen

Zum Erwärmen die Anweisungen in „Garen im Dampfbackofen“ befolgen.

Das Ende des Garvorgangs wird durch einen Signalton angezeigt.

Gehen Sie bei der Entnahme des Gerichts aus dem Backofen sehr vorsichtig vor, denn es kann sehr heiß sein.

Wir empfehlen, immer entsprechende Handschuhe / Topfträger zum Entnehmen des Gerichts zu verwenden.

ÖFFNEN DER VERPACKUNG

Wenn der Beutel am Ende des Garvorgangs offen ist, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Nehmen Sie den Beutel aus dem Backofen
- Der Beutel kann heiß sein, und heiße Flüssigkeit kann aus der Öffnung tropfen
- Nehmen Sie das Gericht aus dem Beutel

Nach dem Ende des Garvorgangs kann das Gericht verzehrt werden, doch die organoleptische Qualität ist nicht gesichert. Bei Bedarf, herkömmliche Verfahren verwenden, um das Erwärmen zu beenden

STROMAUSFÄLLE

Falls während des Erhitzens eine blinkende Uhr auf der Anzeige erscheint, bedeutet dies, dass es dabei zu einem Stromausfall kam.

In diesem Fall empfehlen wir, das Gericht aus dem Beutel zu nehmen und auf herkömmliche Art und Weise zu Ende zu garen.

ÖFFNEN DES BEUTELS NACH DEM GAREN ODER ERWÄRMEN

Immer beachten, dass die Außentemperatur des Beutels sehr heiß sein kann. Wir empfehlen, immer entsprechende Handschuhe / Topfträger zum Anfassen des Beutels zu verwenden.

Am besten fassen Sie den Beutel an den oberen Laschen an und entnehmen ihn so aus dem Backofen.

Legen Sie den Beutel auf einer ebenen Fläche ab

Sie können den Beutel auch in einen flachen Behälter legen; setzen Sie ihn so ein, dass die Lasche, die abgeschnitten werden soll, oben liegt.

Schneiden Sie unter der gestrichelten/durchgehenden Schweißnahtlinie.

Überschüssige Flüssigkeit entfernen und den restlichen Beutelinhalt in einen Behälter oder für den Verzehr auf einen Teller geben.

Das Gericht sollte vor dem Verzehr keinesfalls länger bei Raumtemperatur gelagert werden, damit sich die organoleptischen Eigenschaften nicht verschlechtern.

Wenn das Gericht einmal aus dem Beutel genommen ist, kann es nicht erneut vakuumiert werden.

Gartabelle

Die Garzeit-Zwischenwerte in der Tabelle gelten nicht für Lebensmittel. Wir empfehlen immer, frische Lebensmittel gekühlt zu garen.

„Sous Vide“ Beutel dürfen nur mit den für das Vakuumgaren „Sous Vide“ in der nachstehenden Tabelle angegebenen Zyklen gegart werden. Achten Sie deshalb darauf, stets den richtigen Garvorgang auszuwählen.

KATEGORIE	STÜCK/PORTION/ BESCHREIBUNG	GAR- VORGANG	GARZEIT (Min)	ERWÄRMZEIT (ab Kühltemperatur) (Min)	ERWÄRMZEIT (ab Gefriertemperatur) (Min)
Fisch	Wels / Schwertfisch	Fisch (Filets oder Steaks)	45-55	10-20	20-30
	Seezunge / Steinbutt (Filets)	Fisch (Filets oder Steaks)	45-50	10-20	25-35
	Lachs (Steak)	Fisch (Filets oder Steaks)	40-45	25-35	35-45
	Meeräsche / Brasse	Fisch (Filets oder Steaks)	40-45	10-20	50-60
	Goldbrasse/Barsch/Knurrhahn (ganz)	Fisch (Filets oder Steaks)	45-50	10-20	50-60
	Goldbrasse/Barsch/Knurrhahn (Filet)	Fisch (Filets oder Steaks)	40-45	10-20	20-30
	Zackenbarsch/Gelbschwanzflun- der/Peterfisch/Seebarbe (Filet oder Steak)	Fisch (Filets oder Steaks)	40-45	10-20	50-60
	Seeteufel	Fisch (Filets oder Steaks)	40-45	10-20	50-60
	Drachenfisch / Kabeljau (Steak oder Filet)	Fisch (Filets oder Steaks)	45-50	10-20	50-60
Muscheln	Tintenfisch (ganz oder in Stücken)	Muscheln	55-60	5-15	15-25
	Sepia (ganz oder in Stücken)	Muscheln	60-70	5-15	15-25
	Roter Thunfisch/Makrele (ganz oder in Stücken)	Muscheln	60-70	5-15	15-25
	Oktopus (ganz oder in Stücken)	Muscheln	70-80	10-20	20-30
	Oktopus (ganz oder in Stücken)	Muscheln	100-120	10-20	20-30
Schalentiere	Shrimps/Garnelen (ohne Schale)	Schalentiere	28-30	10-20	20-30
	Tigergarnelen (ohne Schalen)	Schalentiere	28-30	10-20	20-30
	Shrimpsschwänze (ohne Schalen)	Schalentiere	28-30	10-20	20-30
Herzhafte Sahnesoßen	Käsefondues	Herzhafte Sahnesoßen	40-50	10-20	15-25
	Grundrezept mit süßer Sahne	Herzhafte Sahnesoßen	35-40	10-20	15-25
	„Tomatensoße aus frischen Tomaten“	Herzhafte Sahnesoßen	35-40	10-20	15-25

Gartabelle

KATEGORIE	STÜCK/PORTION/ BESCHREIBUNG	GAR- VORGANG	GARZEIT (Min)	ERWÄRMZEIT (ab Kühltemperatur) (Min)	ERWÄRMZEIT (ab Gefriertemperatur) (Min)
Lamm	Lendenschmortopf	Fleisch (Steaks oder Würfel)	45-50	15-25	40-50
	Lende	Fleisch (am Stück)	80-85	20-30	30-40
Schwein	Haxe (ganz oder ausgebeint)	Fleisch (Steaks oder Würfel)	220-240	25-35	40-50
	Scheiben von Schweinespeck	Fleisch (Steaks oder Würfel)	70-80	10-20	15-20
	Schinkenspeck/Kasseler (ganz)	Fleisch (am Stück)	100-120	60-70	85-90
	Filet (ganz)	Fleisch (am Stück)	80-85	45-55	80-90
	Bein (ganz oder ausgebeint)	Fleisch (am Stück)	90-100	45-55	85-90
	Schulter (ganz)	Fleisch (am Stück)	95-105	50-60	100-110
	Lende am Stück (ohne Knochen)	Fleisch (am Stück)	80-85	55-65	80-90
Rindfleisch	Ossobuco	Fleisch (Steaks oder Würfel)	220-240	15-25	25-35
	Rindfleisch-Schmorbraten	Fleisch (Steaks oder Würfel)	220-240	15-25	80-90
	Roastbeef (ganz)	Fleisch (am Stück)	80-85	35-45	75-85
	Filet (ganz)	Fleisch (am Stück)	80-85	50-60	85-95
	Das beste Ende (ganz)	Fleisch (am Stück)	80-90	45-55	75-85
Kalb	Haxe (ausgebeint)	Fleisch (Steaks oder Würfel)	220-240	25-35	40-50
	Ossobuco	Fleisch (Steaks oder Würfel)	220-240	15-25	25-35
	Lendensteaks (ohne Knochen)	Fleisch (Steaks oder Würfel)	45-50	15-25	25-35
	Lende am Stück (ohne Knochen)	Fleisch (am Stück)	80-85	55-65	85-95
	Kalbsbraten	Fleisch (Steaks oder Würfel)	220-240	20-30	40-50
	Filet (ganz)	Fleisch (am Stück)	80-85	45-55	75-85
	Das beste Ende (ganz)	Fleisch (am Stück)	80-85	70-80	85-95
Hähnchen	Schenkel (ganz)	Geflügel	55-65	15-25	40-50
	Brust (ganz oder Hälften)	Geflügel	50-60	15-25	70-80
Puter	Schenkel (ganz oder ausgebeint)	Geflügel	80-90	30-40	75-85
	Brust (in Stücken)	Geflügel	60-70	40-50	75-85

Gartabelle

KATEGORIE	STÜCK/PORTION/ BESCHREIBUNG	GAR- VORGANG	GARZEIT (Min)	ERWÄRMZEIT (ab Kühltemperatur) (Min)	ERWÄRMZEIT (ab Gefriertemperatur) (Min)
Gemüse	Blumenkohl (Stücke oder Scheiben) / Brokkoli (ganz)	Gemüse	35-45	20-30	40-50
	Zucchini (ganz)	Gemüse	35-38	15-25	40-50
	Kartoffeln (in Stücken)	Gemüse	40-50	20-30	40-50
	Paprika (halb oder ganz)	Gemüse	35-40	10-20	35-45
	Zwiebeln (ganz oder geviertelt)	Gemüse	35-40	10-20	20-30
	Karotten (ganz)	Gemüse	35-38	7-20	20-30
	Lauch (in Stücken)	Gemüse	35-38	10-20	20-30
	Radicchio / Chicorée	Gemüse	35-38	10-20	15-25
	Beete (ganz oder in Stücken)	Gemüse	35-38	15-25	20-30
	Artischocke (halb, ohne Dornen)	Gemüse	35-40	7-20	15-25
	Fenchel (ganz oder geviertelt)	Gemüse	35-40	15-25	40-50
	Spargel (ganz)	Gemüse	35-38	5-15	15-25
Pilze	Champignons / Pilze mit Köpfen (ganz oder in Stücken)	Gemüse	35-40	10-20	25-35
	Hallimasch/Pfifferlinge (ganz)	Gemüse	35-38	10-20	25-35
Früchte	Äpfel/Birnen (ganz)	Früchte	30-35	15-25	30-40
	Äpfel/Birnen (in Stücken)	Früchte	25-30	10-20	20-30
	Brombeeren/Himbeeren (ganz, frisch)	Früchte	25-28	10-20	20-30
	Ananas (in Scheiben)	Früchte	30-35	10-20	20-30
	Pflaumen (ganz)	Früchte	25-30	10-20	20-30
Gerichte mit süßer Sahne	mit Schokolade	Gerichte mit süßer Sahne	35-45	5-15	10-20
	Grundrezept mit Schokolade und Mascarpone	Gerichte mit süßer Sahne	35-45	5-15	10-20
	Grundrezept mit Schokolade und süßer Sahne	Gerichte mit süßer Sahne	35-40	5-15	10-20

Tipps zur Zubereitung und zum Garen

ZUBEREITUNG UND GAREN VON FLEISCH

FLEISCH (AM STÜCK):

- Vor dem Garen des Fleisches ist es ratsam, die Abmessung des Stücks zu prüfen.
- Fleisch kann ganz ohne weitere Zutaten oder aber gesalzen und gepfeffert im Beutel gegart werden.
- Nach dem Vakuumgaren und nach Entfernen des Beutels kann das Fleischstück noch einige Minuten auf herkömmliche Weise in der Pfanne gebräunt werden.
- Einige Fleischarten wie „RoastBeef“ eignen sich zum Verzehr bei Kühlschranktemperatur. Schneiden Sie das kalte Fleisch in diesem Fall mit einer Schneidmaschine und geben Sie die gewünschten Zutaten (wie zum Beispiel einer Soße aus Öl und Pfeffer) dazu.
- Einige Fleischstücke wie Lamm- oder Kalbsbraten können auch mit dem Knochen gegart werden. Achten Sie in diesem Fall sehr sorgfältig darauf, dass der Knochen nicht den Beutel einreißt.

SCHMORBRATEN UND EINTOPFGERICHTE MIT FLEISCH:

- Verwenden Sie für optimale Ergebnisse stets Fleischstücke, die sich zum Schmoren eignen.
- Fleischstücke von mindestens 3 cm Größe verwenden.

Grundrezept:

Das folgende Grundrezept für Schmorbraten kann für alle Arten von Schmorbraten und Eintopfgerichten mit Fleisch verwendet werden:

250 g Fleisch

30 g Möhren (in Scheiben geschnitten)

50 g Kartoffeln (in Würfel geschnitten)

80 g Tomaten

Salz und Kräuter nach Geschmack

FLEISCH (STEAKS):

- Steaks (Lende, Ossobuco) können trocken oder unter Zugabe von Flüssigkeit (80 – 100 g Wasser pro Beutel) je nach der gewünschten Garmethode gegart werden. Für die Zubereitung magerer Fleischsorten empfehlen wir die Zugabe von Flüssigkeit im Beutel.
- Die Höhe des Steaks ist für das optimale Ergebnis ausschlaggebend. Wenn Sie fetteres Fleisch wie Schinken/Schweinespeck garen, können die Scheiben bis zu 2 cm dick sein.

HAXEN:

- Damit der Beutel nicht reißt, empfiehlt es sich, eine ausgebeinte Haxe zu garen.
- Wenn Sie eine große Haxe (Kalbs) garen, muss das Fleischstück vermutlich in Stücke geschnitten und auf mehrere Beutel aufgeteilt werden.

GEFLÜGEL:

- Hähnchenbrust kann ganz, in Stücken oder in

Scheiben gegart werden. In diesen Fällen können Sie trocken oder unter Zugabe von Flüssigkeit garen. Sie können die Brust auch wie eine Tasche aufschneiden und nach Geschmack (mit Schinken, Käse und Blattgemüse) füllen.

- Schenkel können mit oder ohne Knochen gegart werden. Die Knochen dürfen keine scharfen Spitzen haben, damit der Beutel nicht einreißt.
- Nach dem Vakuumgaren und nach Entfernen des Beutels kann das Fleischstück noch einige Minuten auf herkömmliche Weise in der Pfanne gebräunt oder gegrillt werden.

ZUBEREITUNG UND GAREN VON FISCH

FILETS ODER SCHEIBEN:

- Es empfiehlt sich, Fischfilets oder Fischeischnen trocken bzw. nur mit einer leichten Würzschichtung zu garen.
- Beim Vakuumgaren von Filets ist auf die richtige Konsistenz und Menge (300/400 g oder mehr) für ein optimales Ergebnis zu achten.
- Nach dem Vakuumgaren und nach Entfernen des Beutels kann der Fisch noch einige Minuten auf herkömmliche Weise in der Pfanne gebräunt oder gegrillt werden.

FISCH (GANZ):

- Nehmen Sie den Fisch vor dem Garen sorgfältig aus, entschuppen Sie ihn und waschen Sie ihn.
- Entfernen Sie Kopf und Schwanz des Fisches, wenn der Beutel für den ganzen Fisch zu klein ist.
- Garen Sie den Fisch trocken oder unter Zugabe von Flüssigkeit (zum Beispiel Öl, süße Sahne oder Soße) je nach Geschmack.
- Nach dem Vakuumgaren und nach Entfernen des Beutels kann der Fisch noch einige Minuten auf herkömmliche Weise in der Pfanne gebräunt oder gegrillt werden.

MUSCHELN:

- Reinigen Sie die Muscheln vor dem Garen sorgfältig und entfernen Sie den Rand, die Eingeweide und den Knorpel.
- Große Schalentiere wie Tintenfische schneidet man am besten in Stücke. Sie können trocken oder unter Zugabe von Flüssigkeit (Tomate, Gewürze, Soße) je nach der gewünschten Garmethode und je nach Geschmack gegart werden.
- Nach dem Vakuumgaren und nach Entfernen des Beutels können die Schalentiere oder Muscheln noch einige Minuten auf herkömmliche Weise in der Pfanne gebräunt oder gegrillt werden.
- Einige segmentierte Formen wie "Tintenfischringe oder Haifischscheiben" eignen sich zum Verzehr bei Kühlschranktemperatur.

SCHALENTIERE:

- Reinigen Sie die Schalentiere vor dem Garen sorgfältig und entfernen Sie die Eingeweide.

Tipps zur Zubereitung und zum Garen

- Am besten garen Sie Schalentiere ohne die Schale, um den Beutel nicht zu zerreißen.
- Schalentiere können trocken oder unter Zugabe von Flüssigkeit (70 – 90 g Wasser pro Beutel) je nach der gewünschten Garmethode gegart werden.
- Für beste Ergebnisse sollten Sie Shrimps (oder Tigergarnelen) mit 8 bis 13 cm Länge wählen.
- Nach dem Vakuumgaren und nach Entfernen des Beutels können die Schalentiere noch einige Minuten auf herkömmliche Weise in der Pfanne gebräunt oder gegrillt werden.

ZUBEREITUNG UND KOCHEN VON BEILAGEN-SOßSEN:

HERZHAFTE SAHNESOßSEN:

- Geschmacklich abgerundete Sahnesoßen werden zu Hauptgerichten oder separat mit einem Löffel serviert.

Grundrezept:

Das folgende Grundrezept kann für alle Arten von Soßen verwendet werden:

Käsefondue:

70 g Pecorino
70 g Gorgonzola
70 g Taleggio
70 g Sahne

Je nach Geschmack können Sie neben den oben erwähnten Käsesorten auch Blauschimmelkäse, Frischkäse oder gereiften Käse verwenden.

Gemüse in Sahnesoße:

100 g Sahne
70 g andere Käse
50 – 100 g Gemüse in Würfeln (Zucchini) oder Julienne Radicchio

Fisch in Sahnesoße:

70 g Sahne
110 g Räucherlachs

„Tomatensoße aus frischen Tomaten“ mit Gemüse

170 g frische Tomaten,
15 g Zwiebeln
60 g Aubergine
70 g Zucchini
40 g Paprika
15 g Öl

„Tomatensoße aus frischen Tomaten“ mit Fisch

300 g frische Tomaten
80 g Tunfisch in Öl
20 g Zwiebeln
30 g Öl

ZUBEREITUNG UND GAREN VON GEMÜSE UND PILZEN:

GEMÜSE ODER GANZE PILZE:

- Einige Gemüsesorten werden am besten im Ganzen gegart: Zucchini, Möhren, Rote Beete, Spargel. Für beste Ergebnisse Möhren und Zucchini mit einem Durchmesser von mindestens 3 cm wählen.

GEMÜSE ODER PILZE IN STÜCKEN:

- Es ist möglich, alle Arten von Gemüse in Scheiben oder Würfeln geschnitten zu garen. Gemüse und Pilze je nach Größe und nach ihrer Anordnung im Beutel schneiden.
- Nach Wunsch 50 – 100 g Wasser dazugeben. Am Ende des Garvorgangs kann der Beutelinhalt auch mit dem Mixer püriert und als „Gemüsesuppe“ serviert werden.

ZUBEREITUNG UND GAREN VON FRÜCHTEN:

FRÜCHTE (GANZ UND IN STÜCKEN):

- Es ist möglich, alle Arten von Früchten geschnitten zu garen. Früchte je nach Größe und nach ihrer Anordnung im Beutel schneiden.
- Einige Früchte können auch ganz gegart werden (Äpfel, Birnen).
- Am Ende des Garvorgangs kann der Beutelinhalt auch mit dem Mixer pürieren und als „Fruchtpüree“ serviert oder weiterverwendet werden.

ZUBEREITUNG UND GAREN VON SÜßSEN SAHNESOßSEN:

SÜSSE SAHNESOßSEN:

- Geschlagene süße Sahne kann als Garnierung von Nachtischen oder als Dessert gereicht werden.

Grundrezept:

Das folgende Grundrezept kann für alle Arten von Gerichten mit süßer Sahne verwendet werden:

Grundrezept mit Schokolade/Schokolade und süßer Sahne:

150 g Schokolade in Stücken (200 g, wenn keine Sahne verwendet wird)
90 g Sahne

Grundrezept mit Schokolade und Mascarpone:

100 g Schokolade in Stücken
250 g Mascarpone

Verkneten Sie am Ende des Garvorgangs den Beutelinhalt

Am Ende des Garvorgangs können Sie Biskuit-/oder Kekskrümel, Haselnüsse (ganz oder gemahlen) und Früchte dazugeben.

Anleitung zur Fehlersuche

Das Gerät funktioniert nicht

- Ist die Gerätetür richtig geschlossen?
- Sind die Sicherungen in Ordnung und ist Strom vorhanden?
- Wird das Gerät ausreichend belüftet?
Warten Sie 10 Minuten und versuchen Sie dann erneut, das Gerät in Betrieb zu nehmen.
- Öffnen und schließen Sie die Tür vor einem erneuten Versuch.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
Warten Sie 10 Minuten, bevor Sie es wieder anschließen und erneut versuchen.

Die Elektronikuhr funktioniert nicht

Zeigt das Display ein „F“ und eine Nummer an, rufen Sie bitte die nächste Kundendienststelle an. Geben Sie dabei an, welche Zahl nach dem „F“ folgt.

Kundendienst

Bevor Sie den Kundenservice rufen

1. Zuerst versuchen, die Störung anhand der unter „Anleitung zur Fehlersuche“ beschriebenen Empfehlungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen Kundenservice.

Sie benötigen dabei folgende Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung;
- Gerätetyp und Modellnummer;
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort Service auf dem Typenschild), befindet sich rechts im Geräteinnenraum (bei offener Gerätetür sichtbar).

SERVICE 0000 000 00000



Die Servicenummer finden Sie auch im Garantieheft.

- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

HINWEIS: Im Reparaturfall bitte den autorisierten **Kundenservice** kontaktieren (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine fachgerechte Reparatur durchgeführt wird).



FOR THE WAY IT'S MADE.

Whirlpool Europe S.r.l. Socio Unico

Viale G. Borghi, 27

21025 Comerio (Varese) Italy

Tel. +39 0332 759111 – Fax +39 0332 759268

www.whirlpool.eu

Gedruckt in Italien



400010886436

DE