

SYNTROX

G e r m a n y

11-in-1 Sous-Vide Multifunktionskocher

Modell: MSV-1500W-6 Inox



Bedienungsanleitung

Bitte lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät installieren und nutzen. **HINWEIS:** Wir behalten uns das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Änderungen am Gerät vorzunehmen. Abbildungen können abweichen. Einige Funktionen/Zubehörteile sind optional und nicht im Lieferumfang enthalten (je nach Modell). Die Verwendung von Anbauteilen oder Zubehör, die nicht mit dem Gerät geliefert werden, wird nicht empfohlen. Dies kann zu einem elektrischen Schlag oder einer Verletzung oder dauerhaftem Schaden am Gerät führen. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

Sicherheitshinweise

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Lebensmitteln. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in privaten Haushalten und nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.

Um Schäden zu vermeiden, darf das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden.

Nutzen Sie das Gerät nur, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben. **Für Schäden, die durch den unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder die Nichtbefolgung der Bedienungsanleitung entstehen, wird keine Haftung übernommen.**

2. Verletzungsgefahren

Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät und von Verpackungsmaterialien wie z.B. Kunststoffbeuteln und Styropor fern – es besteht Erstickungsgefahr!

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

Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Die Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur am Bedienfeld, am Deckelgriff oder an den Griffen der Basiseinheit.

Öffnen Sie den Deckel nicht während des Betriebes. Das Öffnen des Deckels bewirkt das Sinken der Gartemperatur und verlängert zudem die Garzeit. Falls der Deckel geöffnet werden muss, verwenden Sie Topflappen oder Küchenhandschuhe und halten Sie Abstand zu dem austretenden Dampf.

Fassen Sie den Innenbehälter nach dem Gebrauch nur mit Topflappen oder Küchenhandschuhen an. Verbrennungsgefahr!

Füllen Sie niemals Flüssigkeiten direkt in die Basis ein! Setzen Sie immer zuerst den Innentopf ein. Betreiben Sie den Innentopf ausschließlich mit der mitgelieferten Basis.

Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein – es besteht Lebensgefahr!

Schützen Sie die Basiseinheit vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser – es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

Sollte Flüssigkeit in die Basiseinheit gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.

Der Multifunktionskocher darf während des Betriebs nicht bewegt werden. Transportieren Sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.

3. Aufstellen und Anschließen

Das Gerät darf nur in trockenen Innenräumen verwendet werden.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einem stabilen, ebenen, wasser- und hitzeunempfindlichen Untergrund steht. Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit unterschiedlichen Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit verschiedenen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, welche die Kunststofffüße angreifen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten und nach oben auf. Stellen Sie den Multifunktionskocher nicht in unmittelbarer Nähe von leicht entzündlichen Materialien (Gardinen, Textilien) auf.

Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen wie z.B. Herdplatten oder Öfen oder offenem Feuer. Halten Sie das Gerät, das Kabel und den Netzstecker fern von heißen Flächen, offenen Flammen sowie von scharfen Kanten. Achten Sie beim Gebrauch darauf, dass das Kabel nicht eingeklemmt oder geknickt wird.

Um Schäden zu vermeiden, wickeln Sie das Kabel niemals um das Gerät.

Schließen Sie das Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild an.

Schließen Sie das Gerät nur an vorschriftsmäßig installierte Steckdosen an.

Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Drücken Sie nach dem Gebrauch des Gerätes die Start/Stoptaste und ziehen Sie dann den Netzstecker.

Ziehen Sie den Netzstecker immer am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie dabei niemals am Kabel.

Achten Sie darauf, dass die verwendete Steckdose leicht zugänglich ist, damit der Stecker bei Gefahr schnell herausgezogen werden kann.

Achten Sie darauf, dass das Kabel so verlegt wird, dass ein Stolpern darüber ausgeschlossen ist. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand von Tischen oder Arbeitsflächen hängen, um ein versehentliches Herunterreißen zu vermeiden.

4. Gebrauch

Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Stecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf ausschließlich durch eine hierfür qualifizierte Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte oder heruntergefallen ist.

WARNUNG: Versuchen Sie nicht, ein defektes elektronisches Gerät eigenständig zu reparieren!

Schalten Sie das Gerät nicht leer ein und schließen Sie immer den Deckel.

Überfüllen Sie das Gerät nicht, um ein Überkochen der Speisen zu vermeiden.

Legen Sie keine magnetischen Gegenstände auf den Deckel und verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von magnetischen Substanzen.

Verwenden Sie den inneren Behälter nicht, wenn er verformt ist.

Verwenden Sie das Gerät **NIEMALS OHNE** den herausnehmbaren Garbehälter und verwenden Sie den inneren Behälter nicht auf anderen Wärmequellen, z.B.

Herdplatten oder über offenem Feuer.

Achten Sie darauf, dass die Speisen während des Garens nicht die Innenseite des Deckels berühren.

Bewahren Sie keine Essensreste in dem Gerät auf.

Legen Sie keine Metallobjekte oder andere Gegenstände in das Gerät.

Kochen Sie im Gerät keine klebrigen Nahrungsmittel oder Nahrungsmittel, die stark übersprudeln wie Curry oder Graupensuppe.

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose,

- wenn Sie das Gerät nicht verwenden,
- wenn während des Betriebs ein Fehler auftritt,
- vor einem Gewitter,
- bevor Sie es reinigen.

Ziehen Sie den Netzstecker immer am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie dabei niemals am Kabel.

Berühren Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals mit feuchten Händen.

Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät niemals abgedeckt werden. Es könnte sonst zu einem Hitzestau im Gerät kommen.

Berühren Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals mit feuchten Händen.

Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht dauerhaft unbeaufsichtigt.

Lassen Sie das Gerät nicht fallen und setzen Sie es keinen starken Stößen oder Erschütterungen aus.

Verwenden Sie das Gerät nicht in Räumen, in denen sich leicht entzündlicher Staub oder giftige sowie explosive Dämpfe befinden.

Verwenden Sie nur Zubehör, das im Lieferumfang enthalten ist.

Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.

Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen, Feuchtigkeit, Nässe oder direkter Sonneneinstrahlung aus.

Wenn Ihnen ein Herzschrittmacher oder ein anderes medizinisches Gerät implantiert wurde, ziehen Sie Ihren Arzt vor der Verwendung dieses Produktes zu Rate.

Produktdetails / Zubehör

A. **Multikocher- und Sous-Vide Basiseinheit**: Die Basiseinheit ist mit Heizaggregat und Bedienelement ausgestattet. Sie dient der Unterbringung des herausnehmbaren inneren Garbehälters und wird mit dem Deckel abgedeckt. Die Basiseinheit verfügt über praktische Griffe.

B. **Deckel aus gehärtetem Glas**: Ein wichtiges Zubehörteil des Sous-Vide Multifunktions-kochers ist der hitzebeständige Glasdeckel. Ausgestattet mit einem Sichtfenster, ermöglicht er die Beobachtung des Garvorgangs, ohne den Deckel zu öffnen. Das Öffnen des Deckels während des Garvorgangs wird nicht empfohlen, da hierdurch die Gartemperatur verringert und die Garzeit verlängert wird.

Um den Deckel nach dem Garvorgang abzunehmen, fassen Sie ihn am dafür vorgesehenen Griff an der Oberseite an (verwenden Sie ggfs. Topflappen oder Küchenhandschuhe), heben sie ihn hoch und von sich weg. **Vorsicht**: Es kann heißer Dampf austreten! Achten Sie darauf, dass das Kondenswasser auf der Innenseite des Deckels möglichst in den inneren Behälter abläuft. Verwenden Sie geeignete Küchenwerkzeuge, wenn Sie heiße Lebensmittel aus dem Gerät entnehmen.

C. **Griffe zum leichten Heben und Hantieren**: Die speziell entwickelten Griffe der Multikocher-Basiseinheit ermöglichen den sicheren Transport der Basis, insbesondere nach dem Gebrauch oder bei der Reinigung. Die Multikocher-Basiseinheit darf nur bewegt werden, wenn der Netzstecker gezogen und das Gerät vollkommen abgekühlt ist. Die beiden Griffe ermöglichen das beidhändige Ergreifen der Basiseinheit, um bei Bedarf Speisen oder Flüssigkeiten zu entnehmen.

D. **Herausnehmbarer Garbehälter**: Der herausnehmbare Innenbehälter aus Aluminium ist mit einem umlaufenden übergreifenden Rand zum leichten Anheben und Herausnehmen ausgestattet; die Innenfläche des Behälters ist mit einer Antihafbeschichtung für eine leichte Reinigung ausgestattet.

Wenn der Multikocher zum Sous Vide Garen verwendet wird, setzen Sie stets zuerst das Sous Vide Gitter in den herausnehmbaren Garbehälter ein, füllen Sie dann Wasser ein und platzieren Sie anschließend die mit Lebensmitteln gefüllten Beutel auf dem Sous Vide Gitter. Lebensmittel sollten zum Garen stets in vorbereitete Beutel gegeben und anschließend auf dem Gitter in dem herausnehmbaren Garbehälter platziert werden.

E. **Sous Vide Gitter**: Im Sous Vide Modus muss stets das Sous Vide Gitter in den herausnehmbaren Garbehälter eingesetzt werden, damit die Lebensmittel von allen Seiten Wasserkontakt haben und nicht auf dem Boden liegen. Kleinere mit Lebensmitteln gefüllte Vakuumbbeutel können für optimale Ergebnisse aufrecht stehend auf dem Gitter platziert werden. Zum Garen von größeren Fleischstücken oder Meeresfrüchten können sie Vakuumbbeutel alternativ liegend auf dem Gitter platziert werden.



Bedienfeld / Funktionen

Das Bedienfeld beinhaltet das "Gehirn" des 11-in-1 Sous-Vide Multifunktionskochers. Sie können zahlreiche Programme mit voreingestellten Garzeiten und – Temperaturen auswählen; ebenso haben Sie die Möglichkeit, manuelle Einstellungen vorzunehmen und die Warmhaltefunktion einzustellen.

Übersicht über die einzelnen Tasten:

Bedientasten		
A	Ein-/Ausschalter	Ein- und Ausschalten des Gerätes
B	Menu-Taste	Aufrufen und Auswahl der Programme
C	Timer /Temperatureinstelltaste	Manuelles Einstellen der gewünschten Zeit oder Temperatur
D	+ Taste	Erhöhen der gewünschten Zeit oder Temperatur
E	- Taste	Verringern der gewünschten Zeit oder Temperatur
F	Start/Stop Taste	Starten oder Abbrechen des gewünschten Programmes

Programmtasten:

- | | |
|---------------------------|---|
| G Backen (Bake) | M Sous Vide |
| H Anbraten (Sauté) | N Joghurt (Yogurt) |
| I Braten (Roast) | O Manuelle Einstellung von Garzeit und – Temperatur |
| J Dampfgaren (Steam) | P Langsames Garen (Slow Cook) |
| K Eintopf/Schmoren (Stew) | |

Vor dem ersten Gebrauch

1. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig und unversehrt sind.
2. Falls die Bestandteile Schäden aufweisen, verwenden Sie diese nicht. Melden Sie eine unvollständige oder beschädigte Lieferung umgehend Ihrem Lieferanten.
3. Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile vor der ersten Benutzung, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen: Reinigen Sie den herausnehmbaren Garbehälter, den Glasdeckel, das Sous Vide Gitter und die Basiseinheit von innen und außen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Trocknen Sie alle Teile gut ab.

Grundlagen

1. Setzen Sie den herausnehmbaren Garbehälter in die Basiseinheit ein. Für das Dampfgar-Programm und zum Sous-Vide Garen muss das entsprechende Gitter in den Garbehälter eingesetzt werden.
2. Geben Sie Ihre Zutaten in den herausnehmbaren Garbehälter.
3. Platzieren Sie den hitzebeständigen Glasdeckel auf dem herausnehmbaren Garbehälter. Achten Sie darauf, dass das Entweichen des heißen Dampfes aus dem Dampfauslassventil an der Deckeloberseite nicht behindert wird.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
5. Betätigen Sie den Ein-/Ausschalter zum Einschalten des Gerätes.

Bedienung

Ihr Multifunktionskocher bietet Ihnen **10 Zubereitungsprogramme**, darunter einen manuellen Einstell-Modus sowie eine Warmhaltefunktion. Sie können die voreingestellten Garzeiten und –Temperaturen Ihren Wünschen entsprechend anpassen und, falls gewünscht, während der Zubereitung das Programm wechseln.

I. Zubereitung unter Verwendung der voreingestellten Programme

- Drücken Sie wiederholt die Menu-Taste (B), bis der entsprechende Pfeil auf der LCD-Anzeige das von Ihnen gewünschte Programm anzeigt.
- Der entsprechende Pfeil blinkt etwa 8 Sekunden lang auf, gleichzeitig wird auf der LCD-Anzeige die für das Programm voreingestellte Garzeit und die Gartemperatur angezeigt.
- Nach Ablauf der 8 Sekunden startet das gewählte Programm automatisch, im Display wird die Garzeit herunter gezählt.
- Wenn die voreingestellte Zeit abgelaufen ist (im Display erscheint die Anzeige „0:00“), schaltet der Multifunktionskocher sich automatisch aus.

II. Zubereitung unter Verwendung der voreingestellten Programme mit Erhöhung der Zeit- und/oder Temperaturangabe

Die Zeit- und/oder Temperaturvorgaben können entweder vor dem Start des Garvorganges oder während der Zubereitung geändert werden. **HINWEIS:** Die voreingestellten Temperaturen für die Programme Langsames garen (Slow Cook), Warmhalten (Keep warm), Reis (Rice), Joghurt (Yogurt), Eintopf/Schmoren (Stew) und Dampfgaren (Steam) können nicht geändert werden.

- Drücken Sie einmal die Timer/Temperatureinstelltaste (C). Die Temperaturanzeige auf dem Display blinkt. Drücken Sie die + Taste (D), um die Temperatur zu erhöhen, oder die – Taste (E), um die Temperatur zu verringern.
- Drücken Sie erneut die Timer/Temperatureinstelltaste (C). Die Zeitangabe auf dem Display blinkt. Drücken Sie die + Taste (D), um die gewünschte Zeit zu erhöhen, oder die – Taste (E), um die Zeit zu verringern.
- Wenn die LCD Anzeige aufhört zu blinken, startet der Multifunktionskocher das gewählte Programm mit der eingestellten Garzeit und –Temperatur.

III. Ändern des Programms während der Zubereitung

- Drücken Sie die Start-/Stoptaste (F).
- Drücken Sie wiederholt die Menu-Taste (B), bis der entsprechende Pfeil auf der LCD-Anzeige das von Ihnen gewünschte Programm anzeigt.
- Nach 8 Sekunden startet automatisch das neue Programm mit der voreingestellten Garzeit und –Temperatur.
- Falls gewünscht, ändern Sie die Zeit- und/oder Temperaturvorgabe (s. Option II)

Tipp: Die Start-/Stoptaste kann zu jedem Zeitpunkt des Garvorgangs gedrückt werden, sowohl bei voreingestellten Programmen als auch bei manuell eingestellten Prozessen, um den Garvorgang zu unterbrechen und das Gerät auszuschalten.

Voreinstellungen der Standard-Programme

Programm	Standard - Temperatur	Temperatur-Bereich	Intervalle	Standard-Zeit	Zeitauswahl-Bereich	Intervalle
Backen (Bake)	160°C	110-210°C	10°C	2:00	0:30-4:00	10 Min.
Anbraten (Saute)	200°C	190-220°C	10°C	0:10	0:05-2:00	5 Min.
Braten (Roast)	180°C	150-220°C	10°C	1:00	0:30-3:00	10 Min.
Sous Vide	56°C	45-95°C	1°C	8:00	0:30-72:00	30 Min.
Joghurt (Yogurt)	k.A.	k.A.	k.A.	8:00	4:00-12:00	30 Min.
Manueller	100°C	80-220°C	10°C	30:00	0:05-12:00	5 Min.

Modus						
Langsames Garen (Slow Cook)	k.A.	k.A.	k.A.	6:00	4:00-12:00	30 Min.
Warmhalten (Keep warm)	k.A.	k.A.	k.A.	2:00	1:00-4:00	30 Min.
Reis (Rice)	k.A.	k.A.	k.A.	Auto	Auto	Auto
Eintopf/Schmoren (Stew)	k.A.	k.A.	k.A.	2:00	2:00-4:00	10 Min.
Dampfgaren (Steam)	k.A.	k.A.	k.A.	30:00	0:20-1:30	10 Min.

Verwendung der Standardprogramme

Backen (Bake)

Mit dem Multifunktionskocher können Sie mühelos backen. Hier einige praktische Tipps dazu:

- Verwenden Sie das Backprogramm mit den Standardeinstellungen 160°C und 2 Stunden Backzeit oder verändern Sie die Einstellungen wie gewünscht.
- Benutzen Sie IMMER den herausnehmbaren Garbehälter zum Backen. Platzieren Sie die vorbereiteten Zutaten im Behälter und beobachten Sie den Backvorgang, um zu verhindern, dass Lebensmittel anbrennen oder verbrennen.
- Gedämpfte Süßspeisen gelingen wunderbar in Ihrem Multifunktionskocher. Verwenden Sie ein passendes Edeltahlgitter Ihrer Wahl, um es auf dem Boden des herausnehmbaren Garbehälters zu platzieren. Geben Sie mindestens 3 Tassen Wasser in den Behälter um sicherzustellen, dass der Behälter während des Backvorgangs nicht austrocknet. Platzieren Sie eine hitzebeständige Schale mit Ihrer vorbereiteten Speise auf dem Gitter. Setzen Sie den Glasdeckel auf. Beobachten Sie den Backvorgang und stellen Sie sicher, dass sich genügend Wasser im Behälter befindet. Falls erforderlich, fügen Sie vorsichtig Wasser hinzu.
- Gebackene Speisen garen im Multikocher schneller als normal. Geben Sie acht, dass nichts verbrennt.
- Das Heizelement befindet sich nahe am Boden des herausnehmbaren Garbehälters. Beim Backen von Lebensmitteln mit einer hohen Dichte, wie beispielsweise Käsekuchen, verwenden Sie niedrigere Temperaturen um sicherzustellen, dass der Boden nicht anbrennt, bevor die Oberseite durchgegart ist.

Anbraten (Saute)

Das Anbraten ist eine Garmethode, bei der Lebensmittel schnell unter kontinuierlichem Rühren gegart werden. Wenn Köche braten, fügen Sie gewöhnlich Aromageber wie Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und Kräuter bei hoher Hitze zu und mischen Sie. Auch, wenn es verlockend sein mag, diesen Schritt zu überspringen und lediglich die Zutaten zusammen zu werfen, versorgt dieser Teil der Zubereitung doch Ihre Speisen mit all den köstlichen Aromen. Die folgenden Tipps und Hinweise helfen Ihnen dabei, ihre Speisen durch das Anbraten perfekt zu würzen und zuzubereiten.

- Geben Sie 1-2 Esslöffel Öl in den herausnehmbaren Garbehälter, bevor Sie weitere Lebensmittel hinzufügen. Geben Sie gleichmäßig kleingeschnittene Zwiebel, Knoblauch, Sellerie, Karotten, Kräuter und andere Zutaten nach Wunsch hinzu.
- Rühren Sie die Zutaten mit einem langstieligen Kochlöffel oder Spatel gleichmäßig um.
- Wählen Sie zarte Fleischstücke und schneiden Sie sie in sehr dünne und gleichmäßige Scheiben, um beste Resultate zu erzielen.
- Fügen Sie nach Bedarf Saucen, Wein, Sojasauce oder kleine Mengen Brühe hinzu. Geben Sie größere Mengen Flüssigkeit nach und nach hinzu, um heiße Spritzer zu vermeiden.

Braten (Roast)

In Ihrem Multifunktionskocher können Sie große Fleischstücke mühelos besonders zart zubereiten. Rinderbraten wird im Bratmodus herzhaft und schmackhaft. Probieren Sie einmal ein ganzes vorbereitetes Huhn, gefüllt mit Kräutern und Orangenscheiben, oder einen Schweineschulter-Braten mit Knoblauchscheiben oder einen Schinkenbraten, mit Honig bestrichen – ganz gleich, was Sie sich aussuchen, mit dem Bratprogramm gelingt es superleicht. Die folgenden Tipps und Hinweise sind Ihnen behilflich:

- Verwenden Sie nach dem Garvorgang stets ein Sofortthermometer, um sicherzustellen, dass das Fleisch bei der richtigen Kerntemperatur gegart wurde.
- Überprüfen Sie vor dem Garen, dass Ihr Fleischstück in den herausnehmbaren Garbehälter passt und der Deckel sicher geschlossen werden kann. Breiten Sie für die optimale Geschmacksentfaltung eine Lage aus Zwiebelscheiben auf dem Boden des Behälters aus und legen Sie den Braten obenauf. Oder erstellen Sie eine Grundlage aus geviertelten Kartoffeln oder in Scheiben geschnittenen Zitronen für Geflügel. Es gibt zahlreiche Möglichkeiten und das Fleisch wird saftig und zart.
- Geben Sie 1-2 Esslöffel Rapsöl in den herausnehmbaren Garbehälter. Fügen Sie gesäuberte und geviertelte Karotten, Zwiebeln, Kartoffeln oder Rüben hinzu und platzieren Sie das Fleisch auf dem Gemüsebett. Geben Sie 2-3 Tassen Brühe hinzu und garen Sie Ihr Ein-Gang-Menü, bis es durchgegart und herzhaft lecker ist.
- Wenn der Garvorgang beendet ist, heben Sie den Braten auf ein Schneidebrett und bedecken Sie ihn für 10 Minuten mit Aluminiumfolie oder wickeln Sie ihn darin ein.

Hierdurch kann sich der Fleischsaft sammeln. Nach dem ruhen lassen anschneiden und servieren.

- Wenn Sie eine Sauce zubereiten möchten, nutzen Sie das Bratprogramm, um den Bratenfond im herausnehmbaren Garbehälter rasch zu erhitzen, nachdem das Gitter herausgenommen wurde. Rühren Sie 1-2 Esslöffel Stärkemehl oder Mehl mit einer halben Tasse Wasser an und gießen Sie die Mischung in die Bratenflüssigkeit ein, um die Sauce anzudicken. Fügen Sie Gewürze hinzu, um den Geschmack zu verfeinern und erwärmen Sie Mischung unter ständigem Rühren weitere 5 Minuten lang.

Sous vide

Die Zubereitung von Lebensmitteln nach der Sous-Vide Methode ist wirklich eine Kunst! Sie ist einfach zu handhaben, und dennoch wird diese Garmethode häufig von Gourmetköchen dazu verwendet, um die komplexesten und schmackhaftesten Vorspeisen und Gemüsegerichte zuzubereiten. Da die Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen für längere Zeit im Wasserbad gegart werden, sind die Textur und der Geschmack völlig authentisch und auf natürliche Weise gesund und geschmackvoll. Rindfleisch, Geflügel, Fisch und Schweinefleisch werden gabelzart und erhalten eine einladende Textur. Gemüse behalten alle ihre Nährstoffe beim Sous-Vide Garen und auch viele der natürlichen Zuckerstoffe bleiben erhalten, so dass herrlich süße und nahrhafte Beilagen entstehen. Sous-Vide ist in jedem Fall „Natürlich gut für Sie“!

- Das genaue Einstellen und Halten der Temperatur des Wasserbades ermöglicht das Garziehen in direkter Abstimmung auf die Struktur und Eigenschaft des Lebensmittels. Sie haben die perfekte Kontrolle über das Aroma und die Textur des Lebensmittels.
- Früchte können mit der Sous-Vide Methode gegart werden, um daraus Toppings, Pürees, Sirupe o.ä. herzustellen. Garen Sie sie zu diesem Zweck für 2 bis 2 ½ Stunden bei 70°C und lassen Sie sie vor der Verwendung im Beutel abkühlen.
- Die Dicke von Fleischstücken, Geflügel und Fisch bestimmt die Länge der Garzeit. Um sicherzustellen, dass die gewünschte Kerntemperatur erreicht wurde, verwenden Sie unmittelbar nach dem Garen und dem Entnehmen der Lebensmittel aus dem Vakuumbbeutel ein Sofortthermomete).
- Insbesondere Geflügel muss vollständig durchgegart sein, um die Gefahr einer Salmonelleninfektion zu vermeiden. Geflügel vor dem Servieren am besten kurz anbraten. (Wenn Sie sich in Bezug auf den Garzustand nicht ganz sicher sind, verlängern Sie die Garzeit sicherheitshalber um 30 Minuten.)
- Um zu vermeiden, dass sich bei Fisch und Geflügel die gegarten Proteine im Vakuumbbeutel absetzen (s.g. Albumine), legen Sie die Lebensmittel vor dem Vakuumieren eine Stunde lang in eine leichte Salzlake und trocknen Sie sie sorgfältig ab, bevor Sie sie in die Beutel geben.
- Haltbarmachung: Fleisch, das nach dem Sous-Vide Garen sofort in Eiswasser abgekühlt wird, kann im Kühlschrank mehrere Tage lang ohne Qualitätsverlust

aufbewahrt werden (Bei 7°C Temperatur = 5 Tage, bei 5°C Temperatur = 10 Tage) oder im Tiefkühlfach eingefroren werden.

Zum Auftauen gibt man das vakuumierte Lebensmittel bei ca. 55°C in das Gerät und taut es im Beutel auf. Danach aus dem Beutel nehmen, sofort verzehren oder kurz scharf anbraten.

- Sofortiges Verzehren: Lebensmittel können nach dem Sous-Vide Garen natürlich auch sofort verzehrt werden. Fleisch erhält ein appetitliches Erscheinungsbild, wenn es bei hoher Temperatur mit etwas Öl von jeder Seite kurz angebraten wird. Je kürzer gebraten wird, desto saftiger bleibt das Fleisch. Größere Fleischstücke lässt man vor dem Anschneiden ca. 2 Minuten ruhen.

Hinweis: Ohne vakuumverpackte Lebensmittel ist das Sous-Vide Garen nicht möglich. Folgendes Zubehör ist nicht im Lieferumfang enthalten: Vakuumiergerät, kälte- und hitzebeständige Vakuumbbeutel.

- Es dürfen nur vakuumverpackte Lebensmittel in das Wasserbad gegeben werden. Für Gargut mit einer Garzeit von weniger als acht Stunden können die Beutel alternativ mit Hilfe der im Folgenden beschriebenen Wasserverdrängungs-Methode vakuumiert werden:

Wasserverdrängungsmethode

a. Befüllen Sie einen ausreichend großen Kunststoffbehälter mit kühlem Wasser.

b. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel vor und füllen Sie sie in einen geeigneten hitzebeständigen Gefrierbeutel, ohne den Beutel zu verschließen.

c. Tauchen Sie den gefüllten Beutel mit der Öffnung nach oben vorsichtig unter Wasser. Beim Eintauchen wird die im Beutel enthaltene Luft nach oben heraus gedrückt.

d. Tauchen Sie den Beutel weiter unter, bis die Oberkante gerade noch aus dem Wasser herausragt.

e. Während der Beutel so weit wie möglich unter die Wasseroberfläche getaucht ist (ohne dass Wasser in den Beutel eindringen kann), drücken Sie so viel Luft wie möglich nach oben aus dem Beutel heraus und verschließen Sie ihn mit einer Gefrierbeutelklammer.

Joghurt (Yogurt)

Selbst gemachter Joghurt kann in Ihrem Multifunktionskocher kinderleicht zubereitet werden. Verwenden Sie dieses Programm mit einer Mindestzubereitungszeit von 4 Stunden und einem Maximum von 12 Stunden, um einen cremigen und reichhaltigen Joghurt herzustellen.

- Platzieren Sie den herausnehmbaren Garbehälter in der Basiseinheit.

- Befüllen Sie ihn bis maximal zur Hälfte mit Wasser, je nachdem, wie viele Gläser Joghurt Sie zubereiten möchten.

- Stellen Sie die gefüllten und verschlossenen Gläser in das Wasserbad und stellen Sie das Joghurt-Programm ein.
- Befolgen Sie sorgfältig Ihre Rezeptanweisungen. Entnehmen Sie die Gläser, wenn der Garvorgang abgeschlossen und das Gerät, das Wasser und die Gläser abgekühlt sind. Lagern Sie die abgetrockneten Gläser bis zum Verbrauch im Kühlschrank.

Manuelle Einstellung

Das Garen im Multifunktionskocher mit manuellen Einstellungen bietet Ihnen eine breite Palette von Gartemperaturen und –Zeiten, unter denen Sie wählen können. Bei sehr niedrigen und sehr hohen Temperaturen sowie bei Garzeiten zwischen 5 Minuten und 72 Stunden können Sie annähernd jede Kombination auswählen, um Ihre Lieblingsgerichte zuzubereiten.

- Da der Multifunktionskocher kleiner ist als herkömmliche Öfen, beaufsichtigen Sie die Lebensmittel während des Garprozesses um sicherzustellen, dass nichts überkocht.
- Verwenden Sie IMMER den entnehmbaren Garbehälter, gleich welches Programm Sie verwenden. Fügen Sie eine geringe Menge Butter oder Öl hinzu, wenn Sie Gemüse garen.
- Mit dem manuellen Modus können Sie beliebige Rezepte ausprobieren oder Lieblingsgerichte und Klassiker verfeinern. Freuen Sie sich über die Energieeinsparung, während Sie den Multifunktionskocher verwenden!

Langsames Garen (Slow cook)

Langsam gegarte Gerichte sind der Favorit jedes vielbeschäftigten Kochs. Hier einige Hinweise und Tipps:

- Verwenden Sie IMMER den entnehmbaren Garbehälter, für jedes Programm.
- Langsam gegarte Gerichte benötigen nicht viel Flüssigkeit. Dennoch sollte immer zu Beginn des Garvorgangs mindestens ½ Flüssigkeit in den herausnehmbaren Garbehälter gegeben werden.
- Die Lebensmittel werden langsam garen und überschüssige Feuchtigkeit wird von selbst Flüssigkeit entstehen lassen. Achten Sie dennoch während des Garvorgangs regelmäßig darauf, dass der herausnehmbare Garbehälter nicht austrocknet. Sollte dies geschehen, öffnen Sie vorsichtig den Glasdeckel und fügen Sie eine geringe Menge Flüssigkeit hinzu.
- Um beste Resultate zu erzielen, füllen Sie den herausnehmbaren Garbehältern mindestens bis zur Hälfte mit Lebensmitteln.
- Schneiden Sie alle Zutaten für beste Ergebnisse in etwa gleich große Stücke.
- Fleischstücke mit einem hohen Fettgehalt garantieren, dass das gegarte Fleisch besonders zart ist. Verwenden Sie Schmorbraten, Nackensteaks oder Nackenbraten, Querrippe oder fleischige Koteletts oder Rippchen.

- Meeresfrüchte und Muscheln sollten nicht vor den 1 ½ letzten Stunden der Garzeit eines langsam gegarten Gerichtes hinzugefügt werden. Befolgen Sie Ihre Rezeptanweisungen.
- Geben Sie kein gefrorenes Fleisch oder unaufgetaute Meeresfrüchte in den herausnehmbaren Garbehälter zum langsamen Garen.

Warmhalten (Keep warm)

Die Warmhaltemethode ist eine geeignete Weise, Lebensmittel bereit zu halten, bis jeder bereit zum Essen ist. Der Multifunktionskocher bietet diese Bequemlichkeit bis zu 4 Stunden lang an.

- Seien Sie stets sorgsam im Umgang mit Lebensmittel, was insbesondere gegartes Fleisch und den Warmhaltemodus betrifft. Es ist ungesund und potentiell gesundheitsgefährdend, gegarte Lebensmittel längere Zeit bei einer niedrigen Temperatur aufzubewahren.

Reis (Rice)

Ihr Multifunktionskocher bereitet Reis auf perfekte Weise zu! Da es zahlreiche verschiedene Sorten Reis gibt, befolgen Sie die Packungsanweisungen beim Verhältnis Reis/Flüssigkeit, um das beste Resultat zu erzielen. Probieren Sie einfallsreiche und spaßige Reisgerichte aus – Risotto, Jambalaya, Cajun Garnelen mit Reis, Reispudding und andere Favoriten.

- Verwenden Sie IMMER den herausnehmbaren Garbehälter, wenn Sie Reis mit dem Multifunktionskocher zubereiten. Weichen Sie den Reis nicht vor dem Garvorgang ein, aber spülen Sie ihn, falls gewünscht, mit Wasser. Nach Bedarf Salz hinzufügen.
- Für einen fluffigen, perfekten Langkornreis verwenden Sie 3 Tassen Wasser auf 1 Tasse Reis. Fügen Sie vor dem Kochen einen Esslöffel Butter hinzu, um zu verhindern, dass der Reis klebt und um Geschmack hinzuzufügen.

Eintopf /Schmoren (Stew)

In Ihrem Multifunktionskocher gelinge Eintöpfe und Schmorgerichte wie von selbst! Stellen Sie im Programm „Stew“ die gewünschte Zeit ein und warten Sie einfach ab, bis diese abgelaufen ist. Hier sind einige nützliche Tipps:

- Verwenden Sie IMMER den herausnehmbaren Garbehälter. Wählen Sie solche Fleischstücke, die innerhalb der eingestellten Garzeit gar und zart werden. Fleischstücke sollten möglichst in Würfel mit Kanten von 2-3 cm Länge geschnitten werden.
- Fügen Sie aufgetautes, gemischtes TK-Gemüse als unkomplizierte Zutat hinzu. Verteilen Sie das Gemüse um die Fleischstücke.
- Probieren Sie auch einfache klassische Rezepte wie Coq au Vin aus, ein hervorragend einfaches Gericht aus geschmorten Hähnchenschenkeln mit Pilzen

und einer Weinsauce. Mit dem Eintopf/Schmorprogramm wird alles perfekt gegart. Reichen Sie Nudeln oder Reis als Beilage für ein unglaubliches Ein-Gang-Dinner.

Dampfgaren (Steam)

Dampfgaren ist eine sehr gesunde Garmethode, bei der zahlreiche Vitamine und Mineralien erhalten bleiben, welche bei anderen Garmethoden verloren gehen. Dampfgaren liefert besonders zarte Ergebnisse und ist daher besonders geeignet für Meeresfrüchte, Gemüse und andere Lebensmittel, die bei feuchter Hitze schnell zerfallen.

- Wichtig: Verwenden Sie beim Dampfgaren IMMER den herausnehmbaren Garbehälter.
- Platzieren Sie das Gitter im Inneren des herausnehmbaren Garbehälters und geben Sie die Lebensmittel direkt auf das Gitter oder legen Sie sie auf einen hitzebeständigen Teller oder in eine hitzebeständige Schale, die auf dem Gitter platziert wird. Stellen Sie sicher, dass der Deckel sich komplett verschließen lässt, bevor Sie das Dampfgar-Programm starten.
- Geben Sie eine genügend große Menge Wasser in den herausnehmbaren Garbehälter (der Wasserspiegel sollte mindestens 5 cm über dem Boden des Behälters liegen). Wenn der Dampfgarvorgang mehr als 30 Minuten betragen soll, füllen Sie so viel Wasser ein, dass der Wasserspiegel am oberen Ende des Gitters bzw. an der Unterkante des Tellers oder der Schale liegt. Prüfen Sie regelmäßig, ob der Garbehälter genügend Wasser enthält und füllen Sie vorsichtig Wasser nach, falls erforderlich.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist. Lassen Sie das Gerät zuerst auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es reinigen. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder chemischen Reinigungsmittel.

Reinigungsanweisungen:

1. Reinigen Sie die Basiseinheit mit einem leicht feuchten Lappen.
2. Reinigen Sie den Deckel, den herausnehmbaren Garbehälter und das Gitter von Hand im Spülbecken mit heißem Seifenwasser.
3. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab. Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn alle Teile vollständig getrocknet sind.

Aufbewahrung:

Bewahren Sie das Gerät immer mit geschlossenem Deckel auf, so dass kein Schmutz eindringen kann. Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Technische Daten

Leistung: 1500W, 230 v, 50 Hz

Änderungen und Irrtümer in Ausstattung, Technik, Farben und Design vorbehalten.

Entsorgung / Umweltschutz

Wenn das Gebrauchsende des Gerätes erreicht ist, insbesondere wenn Funktionsstörungen auftreten, machen Sie das ausgediente Gerät unbrauchbar, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Stromkabel durchtrennen.

Die Regelungen für die Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten (Disposal of waste electrical and electronic equipment / WEEE) verlangen, dass dieses Gerät am Ende der Produktlebensdauer sicher und korrekt in Übereinstimmung mit diesen Regelungen entsorgt werden muss, um mögliche Schäden in der Umwelt zu verhindern.

Wir möchten Sie daher bitten, uns mit Ihrem Beitrag bei der Schonung der Ressourcen und beim Umweltschutz zu unterstützen. Zur Rückgabe Ihres Altgerätes nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme

