



PowerXL™

STIR MAX



GEBRAUCHSANWEISUNG

Bitte lesen und bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung auf.



HINWEIS: Entpacken Sie den gesamten Inhalt des Pakets. Die Bauteile können je nach Modell variieren. Achten Sie beim Entpacken darauf, dass Sie alle Teile herausnehmen. Bitte entfernen Sie den durchsichtigen oder bläulichen Schutzfilm von allen Teilen.

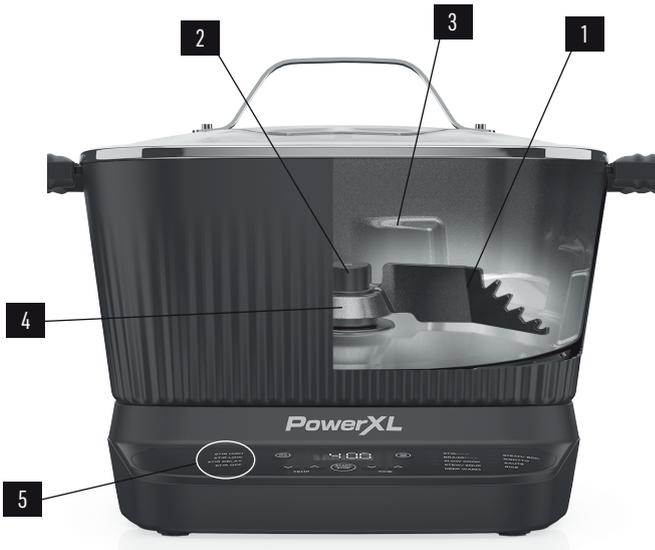
Das Produkt kann leicht von der Abbildung abweichen.

1. RÜHREINSATZ
2. KOCHTOPF: Aus Aluminiumguss mit keramischer Anti-Haft-Beschichtung an der Innenseite des Topfes und Silikongriffen. Abnehmbar zum einfachen Servieren auf dem Tisch und spülmaschinengeeignet. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Kochtopf anfassen.
HINWEIS: Drehen Sie den Rühreinsatz bei Bedarf leicht, damit der Kochtopf vollständig auf der Gerätebasis sitzt.
3. GERÄTEBASIS
4. GLASDECKEL: Richten Sie den Glasdeckel so aus, dass sich der Dampfauslass auf der Rückseite befindet.
5. DECKELGRIFFF: Verwenden Sie bei der Handhabung immer einen Topftappen, da der Deckel heiß sein kann.
6. BEDIENFELD: Benutzen Sie das Bedienfeld dazu, um die Kocheinstellungen vorzunehmen und um die Kochzeit und die Temperatur einzustellen (siehe dazu Abschnitt "Benutzung des digitalen Bedienfelds").
7. SCHÖPFKELLE
8. DAMPFEINSATZ
9. BRATPFANNE*
10. GITTERROST*

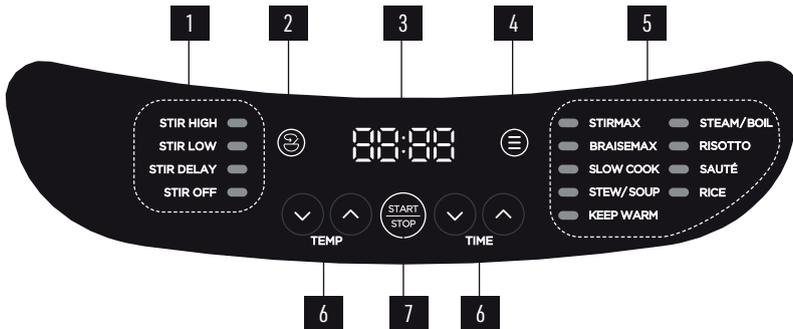
*optional erhältlich

StirMax Technologie (#2)

1. **AUTOMATISCHER RÜHREINSATZ**
2. **SILIKONKAPPE:** Wird verwendet, um den Rührer an der Antriebswelle zu sichern.
HINWEIS: Kann zur Reinigung abgenommen werden.
3. **TOPFGEOMETRIE:** Speziell für die Zerkleinerung entwickelt.
4. **AUTOMATISCHER REVERSIERMOTOR:** Entwickelt für hervorragendes Mixen.
5. **RÜHREINSTELLUNGEN**



Bedienfeld (#3)



#4



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, unter anderem:

- Bitte lesen Sie die gesamte Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, um Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Wartung durch Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitungen sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten. Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Zubehörteile, die nicht im Lieferumfang enthalten sind, dürfen nicht verwendet werden.
- **STELLEN SIE DAS GERÄT STETS AUF EINER EBENEN UND HITZERESISTENTEN OBERFLÄCHE AUF.** Das Gerät ist dazu ausgelegt, um auf Küchenablagen aufgestellt zu werden. NICHT auf instabilen Oberflächen benutzen.
- Kochgeräte sollten an einem stabilen Ort aufgestellt werden, wobei die Griffe (falls vorhanden) so positioniert sein sollten, dass das Verschütten von heißen Flüssigkeiten vermieden wird.
- Stellen Sie das Basisgerät **NICHT** in der Nähe von heißen Gasquellen oder elektrischen Brennern auf und schieben Sie es nie in einen geheizten Backofen.
- Stellen Sie das Gerät **NICHT** in einem engen Raum oder unterhalb von tiefhängenden Wandschränken auf. Achten Sie immer auf genügend Platz und ausreichend Belüftung, um Schäden zu vermeiden, die infolge einer zu starken Dampfentwicklung beim Kochen eintreten können.
- Betreiben Sie das Gerät **NIE** in der Nähe von entflammaren Materialien, wie Tischtüchern, Papiertüchern, Vorhängen oder Papiertellern.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel **NICHT** über den Tisch oder die Küchenablage herunterhängt oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommt.
- Seien Sie **VORSICHTIG**, wenn Sie den Kochtopf während des Kochvorgangs bewegen.
- Heißen Kochtopf nur auf hitzeresistente Oberflächen stellen, wenn er nicht in der Gerätebasis eingesetzt ist.
- **WARNUNG VOR HEISSEN OBERFLÄCHEN:** Dieses Gerät erzeugt Hitze und Dampf während der Benutzung. Um Verletzungen zu vermeiden, dürfen Sie die sich erhaltenden Oberflächen während des Betriebs niemals berühren.
- Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
- **Bitte beachten Sie die maximale Füllmenge von zwei Dritteln.** Kochtopf nicht zu mehr als zwei Dritteln befüllen. Zahlreiche Speisen erhöhen das Volumen beim Kochen oder sprudeln stark während des Kochvorgangs und können dadurch über den Topfrand schwappen. Das Kochen mit aufgesetztem Deckel vermeidet das Herauspritzen und mögliche Verbrennungen, die dadurch entstehen, wenn Blasen bersten und auf ungeschützte Hautpartien gelangen.
- Stecken Sie das Kabel **NIE** in eine Steckdose, die sich unterhalb der Küchenablage befindet. Ein herunterhängendes Stromkabel stellt eine potenzielle Gefahr dar.
- Achte Sie darauf, dass das Stromkabel nicht die Außenseite des Kochtopfes berührt.
- Decken Sie den Dampfauslass des Deckels **NIE** ab, aus dem der Dampf entweicht. Richten Sie den Glasdeckel so aus, dass sich der

Dampfauslass auf der Rückseite befindet.

- Nur im überdachten Außenbereich verwenden, um es vor Witterungseinflüssen zu schützen.
 - Verwenden Sie das Gerät **NICHT**, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind. Falls das Gerät während des Betriebs nicht fehlerfrei funktioniert, sofort den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose ziehen.
 - **VERSUCHEN SIE NIE DAS GERÄT ZU REPARIEREN.** Kontaktieren Sie unseren Kundendienst (die Kontaktinformation befindet sich auf der Rückseite dieser Anleitung).
 - **STECKEN SIE DAS GERÄT AUS**, wenn Sie es nicht mehr benutzen oder reinigen wollen. Warten Sie, bis das Gerät vollkommen abgekühlt ist, bevor Sie Teile entfernen oder hinzufügen.
 - Die Gerätebasis **NIE** ins Wasser eintauchen. Falls die Gerätebasis herunterfällt oder versehentlich ins Wasser eingetaucht wird, das Stromkabel unverzüglich aus der Steckdose ziehen. Berühren Sie unter keinen Umständen die Flüssigkeit, falls die eingesteckte Gerätebasis ins Wasser eintaucht. Stromkabel und Stecker dürfen weder ins Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht noch abgespült werden.
1. Betreiben Sie das Gerät **NIE** mit leerem Kochtopf, außer beim Vorheizen.
 2. Lassen Sie das Gerät **NIE** unbeaufsichtigt. Dadurch beugt man möglichen Verletzungen von Kindern vor und verringert das Risiko eines Küchenbrandes.
 3. In der Nähe des Kochtopfes befindliche Kinder **IMMER** beaufsichtigen, wenn Sie kochen, da sonst Verletzungsgefahr besteht.
 4. Benutzen Sie das Kochgeschirr und -töpfe **NIE** ohne Handschutz (Ofenhandschuhe, Topflappen). Seien Sie beim Kochen vorsichtig und benutzen Sie Ofenhandschuhe, da der Kochtopf, seine Griffe und das Gerät heiß werden.
 5. Seien Sie vorsichtig bei der Benutzung des Glasdeckels. Wie bei allen Glaswaren, die für das Kochen eingesetzt werden, können diese Risse bekommen, wenn sie unvermittelten Temperaturwechseln ausgesetzt werden oder gegen ein hartes Objekt prallen oder herunterfallen.
 6. Falls der Glasdeckel Risse aufweist oder Glasteile absplittern oder der Deckel anderweitig beschädigt ist, die Benutzung **SOFORT EINSTELLEN**.
 7. Dieses Produkt ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Es eignet sich **NICHT** für Camping und die gewerbliche Nutzung.
 8. Benutzen Sie **KEINE** Kochsprays, die Aerosole enthalten. Diese Sprays lagern sich auf dem Kochgeschirr ab und sind anschließend schwierig zu entfernen, während sie gleichzeitig die Wirksamkeit der Anti-Haft-Beschichtung reduzieren.
 9. Dieses Gerät eignet sich nicht zum starken Frittieren von Speisen. Äußerste Vorsicht ist dann geboten, wenn Sie das Gerät verlagern, während es heiße Flüssigkeit oder Öl enthält.
 10. Legen oder leeren Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten direkt in die Gerätebasis.
 11. Stellen Sie keine anderen Gefäße als die mitgelieferten Behälter in die Gerätebasis. Legen Sie Ihre Hände nicht auf das heiße Heizelement.
 12. Benutzen Sie die Gerätebasis stets mit eingesetztem Kochtopf.
 13. Um das Gerät vom Strom zu nehmen, muss das Kabel aus dem Wandstecker gezogen werden. Wenn ein aktiver Garvorgang läuft, drücken Sie die STOP-Taste und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
 14. Übergroße Nahrungsmittel oder Metallutensilien/-behälter dürfen nicht in den Kochtopf eingelegt werden, da diese die Feuer- oder Stromschlaggefahr erhöhen.
 15. Ein Feuer kann dann auftreten, wenn das Gerät mit entflammaren Materialien bedeckt wird, während es in Betrieb ist. Dazu gehören u. A. Vorhänge, Tuchwaren und ähnliche Stoffe und Gegenstände. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, während es in Betrieb ist.
 16. Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem metallenen Scheuerschwamm. Vom Scheuerschwamm können sich Partikel ablösen, die im Kontakt mit elektrischen Teilen das Risiko eines Stromschlags erhöhen können.
 17. Legen Sie keine der folgenden Materialien auf das Gerät: Papier, Karton, Kunststoff sowie ähnliche Stoffe.
 18. Bewahren Sie nur das mit dem Gerät mitgelieferte Zubehör im Gerät auf, wenn Sie es nicht benutzen.

19. Drücken Sie die STOP-Taste, um einen aktiven Garvorgang zu beenden. Das Gerät schaltet sich nach fünf Minuten ohne Aktivität automatisch ab.
20. Das Gerät NIE an einen externen Zeitschalter oder an ein separates Fernsteuerungssystem anschließen.
21. Die Gerätebasis darf nicht ins Wasser getaucht werden.
22. **WARNUNG:** Vermeiden Sie Verschüttungen auf dem Boden.
23. **WARNUNG:** Die Oberfläche des Heizelements bleibt nach dem Gebrauch heiß.
24. **WARNUNG:** Verschüttete Speisen können schwere Verbrennungen verursachen.
25. Falls das Gerät nicht richtig oder semi-professionell oder professionell eingesetzt oder nicht bestimmungsgemäß betrieben wird, wie es das Handbuch vorschreibt, erlischt jeglicher Garantieanspruch und der Hersteller kann unter keinen Umständen für Schäden haftbar gemacht werden.
26. Stecken Sie das Gerät nach der Benutzung immer aus.
27. Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es bewegen, reinigen und lagern.
28. Falls das Innentemperatur-Steuersystem ausfällt, wird der Überhitzungsschutz ausgelöst und das Gerät funktioniert nicht. Sollte dies eintreten, sofort die Stromversorgung durch Ziehen des Steckers unterbrechen. Warten Sie, bis das Gerät vollkommen abgekühlt ist, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen oder lagern.

Zusätzliche Sicherheitsvorkehrungen:

29. Vermeiden Sie plötzliche Temperaturschwankungen, z. B. wenn Sie gefrorene Lebensmittel in einen erhitzten Kochtopf geben oder einen heißen Kochtopf direkt auf eine Arbeitsplatte stellen.
30. Heben Sie den Glasdeckel vorsichtig ab, damit das Kondenswasser in den Kochtopf tropfen kann.

Anleitung aufbewahren.

NUR FÜR DEN HAUSEGEBRAUCH GEEIGNET.

SICHERHEITSFUNKTIONEN

MANIPULATIONSSICHERE SCHRAUBE

WARNUNG: Dieses Gerät ist mit einer manipulationssicheren Schraube ausgestattet, die das Entfernen der Außenabdeckung verhindert. Versuchen Sie nicht, die äußere Abdeckung zu entfernen, um das Risiko eines Brandes oder Stromschlags zu verringern. Es gibt keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Eventuelle Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden, kontaktieren Sie unseren Kundendienst (Kontaktinformationen auf der Rückseite dieser Anleitung). Das Gerät ist mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet, um die Gefahr zu verringern, dass sich das Kabel verheddert oder man über ein zu langes Kabel stolpert.

Hinweis: Dieses Gerät hat wichtige Markierungen auf der Steckerteile. Der Aufsatzstecker oder der gesamte Kabelsatz (wenn der Stecker an das Kabel angegossen ist) sind nicht zum Austausch geeignet. Bei Beschädigungen wenden Sie sich bitte an die in dieser Anleitung angegebene Kundendienstnummer.

VERWENDUNG

Rühren

Sautieren Sie Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und andere Zutaten mit dem automatischen Rührersatz. Verwenden Sie Öl oder Butter für beste Ergebnisse. Verwenden Sie die Voreinstellung SAUTÉ mit der Standardeinstellung STIR LOW oder stellen Sie sie auf STIR HIGH, wenn Sie die Zutaten ständig bewegen möchten. Verwenden Sie einen Silikonspatel, um die Zutaten nach Bedarf in die Mitte zu drücken.

Zerkleinern

StirMax zerkleinert Hähnchen-, Schweinefleisch und andere Proteinquellen und kann auch ganze Zutaten, wie Dosentomaten, zerkleinern. Die Zerkleinerung

erfolgt langsam über einen langen Kochzyklus. Um Lebensmittel zu zerkleinern oder zu zerbrechen, müssen sie weich sein. Um Fleisch zu zerkleinern, verwenden Sie die Voreinstellung SLOW COOK und am Ende des Garvorgangs mindestens eine Stunde lang die Einstellung STIR HIGH. Stellen Sie die Rühreinstellung auf STIR DELAY, wenn Sie das Rühren automatisch nach der Hälfte des Garvorgangs starten möchten. Der Motor kann vorübergehend abschalten, wenn sich Lebensmittel im Topf verkeilen. Dies ist ein normaler Vorgang, und der Motor mit automatischer Umkehrung wird die Blockade beseitigen. Je zarter das Gargut wird, desto weniger Pause macht der Motor. Einige härtere Fleischsorten, wie Schweinefleisch, benötigen möglicherweise eine längere Garzeit (7 Stunden oder mehr), um zart genug zum Zerkleinern zu sein. Je nach Art des Fleisches und des Rezepts kann es erforderlich sein, die restlichen Stücke am Ende des Garvorgangs zu zerkleinern.

Mixen

Nie wieder von Hand mischen! Fügen Sie die Zutaten gemäß dem Rezept hinzu und lassen Sie sie automatisch vom Rührersatz mischen und zerkleinern, um sie miteinander zu vermischen. Bei den Voreinstellungen STIRMAX, STEW/SOUP und RISOTTO ist das Rühren standardmäßig auf STIR LOW eingestellt. Sie können das Rühren während des Garvorgangs nach Bedarf anpassen.

Rühreinstellungen

Jede Kochvoreinstellung hat eine Standard-Rühreinstellung. Sie können die Einstellung jederzeit ändern, indem Sie die Rührmodi-Taste drücken:

STIR LOW: Intermittierendes Rühren

STIR HIGH: Konstantes Rühren

STIR DELAY: Das Rühren beginnt nach der Hälfte der Garzeit.

STIR OFF: Das Rühren ist nicht aktiv.

BENUTZUNG DES DIGITALEN BEDIENTFELDS (#3)

1. **Rühreinstellungen:** Es sind 4 Rührstufen verfügbar: STIR HIGH, STIR LOW, STIR DELAY und STIR OFF. Jeder Kochmodus hat eine Standard-Rühreinstellung. Um die Rühreinstellung zu ändern, drücken Sie die Rührmodi-Taste (2), bis die gewünschte Rühreinstellung aufleuchtet. HINWEIS: Mit der Einstellung STIR DELAY beginnt das Rühren nach der Hälfte der Garzeit. So hat das Fleisch genügend Zeit, um zart zu werden.
2. **Rührmodi-Taste**
3. **Digitale LED-Zeit- und Temperaturanzeige:** Das Display zeigt die Standardeinstellungen für Zeit und Temperatur an, wenn ein Kochmodus ausgewählt wird.
4. **Menü-Taste**
5. **Kochvoreinstellungen:** 9 Kochvoreinstellungen sind verfügbar: STIRMAX, BRAISEMAX, SLOW COOK, STEW/SOUP, KEEP WARM, STEAM/BOIL, RISOTTO, SAUTÉ, and RICE. Um eine Voreinstellung auszuwählen, drücken Sie die Menü-Taste (4), bis die gewünschte Kochvoreinstellung blinkt. Sobald eine Voreinstellung blinkt, werden die voreingestellte Zeit und Temperatur angezeigt. Drücken Sie die START/STOP-Taste, um den Garvorgang zu starten. HINWEIS: Jede Funktion hat eine Standard-Rühreinstellung, die manuell angepasst werden kann, indem die Rührmodi-Taste gedrückt wird, bis die gewünschte Einstellung ausgewählt ist.
6. **Zeit- und Temperatur-Tasten:** Um die Garzeit oder die Temperatur einzustellen, drücken Sie die entsprechenden Auf- oder Ab-Tasten, um den gewünschten Wert zu wählen. Die Temperatur kann während des Kochvorgangs geändert werden. HINWEIS: Im SLOW COOK-Modus wählen Sie mit den Temperaturpfeilen zwischen HI- und LO-Modus. TIPP: Halten Sie die Pfeiltasten gedrückt, um die Einstellung schneller zu ändern.
7. **START/STOP-Taste:** Drücken Sie die START/STOP-Taste, um den Garvorgang zu starten. Drücken Sie die START/STOP-Taste, um einen Garvorgang sofort zu beenden.

HINWEISE:

- **Vorheizen** - Wenn eine Betriebsart gewählt wird, die ein Vorheizen erfordert, blinkt auf dem Display "PrE" und der äußere Rand des Displays leuchtet nach und nach auf, bis das Gerät bereit ist, den Garvorgang zu starten. Sobald das Gerät vorgeheizt ist, piept es zweimal und der Garvorgang beginnt.

- **Anzeige POT** - Das Display zeigt "POT" an und gibt alle fünf Sekunden einen Signalton ab, wenn der Topf während eines aktiven Kochzyklus entnommen wird oder wenn versucht wird, den Zyklus zu starten, ohne dass der Kochtopf eingesetzt ist. Um die Anzeige "POT" zu beenden, drücken Sie die STOP-Taste.
- **Anzeige HOT** - Wenn der Kochtopf nach Beendigung des Kochzyklus entfernt wird, zeigt das Display "HOT" an, bis die Heizplatte auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.

ERLÄUTERUNG DER VOREINSTELLUNGEN FÜR DIE VORHANDENEN KOCHMODI

Voreinstellung des Kochmodus	Glasdeckel	Rühr-Einsatz	Funktion
STIRMAX (Anrösten + Garen)	Ja	Ja	Beginnt mit einem Anbraten bei hoher Temperatur, um die Zutaten schnell umzurühren und zu bräunen, während der Rührereinsatz verwendet wird, und geht dann automatisch zum Garen über, um weitere Zutaten gründlich zu garen und die Aromen zu entfalten.
BRAISEMAX (Anbraten + Schmoren)	Ja	Nein	Beginnt mit einer hohen Temperatur, um das Fleisch scharf anzubraten, und senkt dann automatisch auf ein sanftes Köcheln (Schmoren) ab, wodurch es mit der Zeit zart wird.
SLOW COOK (Schongaren)	Ja	Optional	(Niedrig oder Hoch) - Gart die Zutaten bei niedriger, gleichmäßiger Temperatur über einen längeren Zeitraum, ideal für die Zubereitung reichhaltiger, deftiger Gerichte.
STEW/SOUP (Eintopf/Suppe)	Ja	Ja	Kocht Ihre Lieblingsuppen, Eintöpfe und Kombinationen aus Fleisch und Gemüse.
KEEP WARM (warmhalten)	Ja	Nein	Hält gekochte Speisen warm, bis Sie sie verzehren möchten.
STEAM/BOIL (Dämpfen/Kochen)	Ja	Optional	Dämpfen Sie, um Feuchtigkeit zuzuführen, den Geschmack einzuschließen und die perfekte Textur Ihrer Speisen zu erhalten. Fügen Sie bis zu 4 l Wasser hinzu, um Nudeln oder andere Zutaten zu kochen.
RISOTTO (Risotto)	Ja	Nein	Das Risotto wird unter ständigem Rühren zum Kochen gebracht und köchelt dann sanft vor sich hin, so dass die Flüssigkeit allmählich aufgesaugt wird und ein cremiges, bissfestes Ergebnis entsteht.
SAUTÉ (Sautieren)	Nein	Ja	Rührt Gemüse um und bratet es scharf an, um den Geschmack zu verstärken. Kann auch zum Anbraten von Fleisch verwendet werden, indem die Rührfunktion auf STIR OFF gestellt wird.
RICE (Reis)	Ja	Nein	Bereiten Sie köstlichen, fluffigen Reis zu. Kann auch für Getreide, Linsen und Hafer verwendet werden.

HINWEIS: Siehe den "Empfehlungen & Tipps" Abschnitt für weitere Information.

VORSICHT: Nehmen Sie den Rührereinsatz nicht heraus und setzen Sie es nicht ein, wenn der Kochtopf heiß ist.

Vor der ersten Inbetriebnahme

1. Lesen Sie diese Anleitung, Warnaufkleber und Etiketten sorgfältig durch.
2. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial, alle Schutzfolien und das Plastikband um den Netzstecker.
3. Waschen Sie den Kochtopf und den Glasdeckel mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.

HINWEIS: Kochtopf, Deckel, Rührereinsatz und alle Zubehörteile sind

spülmaschinengeeignet. Tauchen Sie die Gerätebasis niemals unter Wasser und legen Sie es nie in die Spülmaschine.

4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Gerätebasis mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.
5. Das Gerät auf eine stabile, ebene, waagrechte und hitzebeständige Oberfläche stellen.
6. Vor dem Kochen muss das Gerät einige Minuten lang vorerhitzt werden, damit der vom Hersteller aufgetragene Ölschutzfilm verbrennen kann. Reinigen Sie den Kochtopf mit warmem Wasser und mildem Spülmittel und trocknen Sie ihn dann mit einem Geschirrtuch, nachdem der Einbrennzyklus abgeschlossen ist.

Ein vielseitiges Gerät

Der PowerXL StirMax wurde entwickelt, um eine breite Palette Ihrer

Lieblingsspeisen zu kochen.

Die Diagramme und Tabellen in dieser Anleitung und im Rezeptheft helfen Ihnen, hervorragende Ergebnisse zu erzielen. Bitte beachten Sie diese Informationen zu den richtigen Zeit-/Temperatur-/Rühreinstellungen und den richtigen Lebensmittelmengen.

Empfehlungen und Tipps

Richtige Kochutensilien: Um ein Zerkratzen der Anti-Haft-Beschichtung zu vermeiden, empfehlen wir nur nicht metallische Kochutensilien im Zusammenhang mit dem Kochtopf & Zubehör zu verwenden. Schneiden und bearbeiten Sie die Speisen nicht im Kochtopf mit scharfen Schneidutensilien, wie Gabeln, Messern, Stampfern und Schneebesens.

ERSTE SCHRITTE (#4)

HINWEIS: Der Kochtopf muss auf die Gerätebasis eingesetzt werden, um einen Kochzyklus zu starten.

1. Wählen Sie ein Rezept aus und bereiten sie es vor.
2. Rühreinsatz in den Kochtopf einsetzen.
3. Setzen Sie den Kochtopf, wie abgebildet, in die Gerätebasis.
HINWEIS: Drehen Sie den Rühreinsatz bei Bedarf leicht, um den Topf vollständig auf den Boden zu setzen.
4. Alle Zutaten in den Kochtopf geben.
5. Falls erforderlich Deckel aufsetzen.

Schritt für Schritt

1. Schließen Sie dann das Netzkabel an eine Steckdose an. Wenn das Gerät eingesteckt ist, ertönt ein einmaliger Piepton. Das Display leuchtet auf.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochvoreinstellung. Die voreingestellte Zeit wird dabei angezeigt. Um den Kochvorgang zu beginnen, die START-Taste einmal drücken.
3. In Abhängigkeit vom ausgewählten Kochmodus beginnt der Timer erst dann zu laufen, wenn die gewünschte Kochtemperatur erreicht ist. **HINWEIS:** Das Rühren ist auf STIR OFF eingestellt und deaktiviert, bis das Vorheizen abgeschlossen ist. Falls gewünscht, können Sie das Rühren während des Vorheizens einschalten, indem Sie die Rührmodi-Taste drücken.
4. Wenn die Kochzeit überschritten ist, schaltet das Gerät bei den meisten Kochmodi in den Warmhaltemodus (KEEP WARM) um. Das Gerät zählt hoch, um anzuzeigen, wie lange es Ihre Speisen bereits warmhält.

STIRMAX

STIRMAX ist eine intelligente Kochfunktion mit zwei Kochstufen. Die erste Stufe ist eine Hochtemperaturstufe, bei der das Rühren auf STIR LOW (Rühren in Intervallen) eingestellt ist. Wenn die erste Garstufe beendet ist, schaltet das Gerät automatisch auf die zweite Stufe des sanften Garens um, wobei das Rühren auf STIR LOW (Rühren in Intervallen) bleibt.

1. Schließen Sie das Gerät an den Strom an. Die Standardanzeige (----) beginnt zu blinken.
2. Montieren Sie den Rühreinsatz auf die Antriebswelle im Inneren des Kochtopfes. Decken Sie den Topf mit dem Deckel ab, um die Vorheizzeit zu verkürzen.
3. Drücken Sie die Menü-Taste, bis die LED neben der STIRMAX-Funktion blinkt.
4. Auf dem Display wird die Standardzeit 10:00 angezeigt. Sie können die Garzeit durch Drücken oder Halten der TIME-Pfeile einstellen. **HINWEIS:** Wenn Sie die Zeit auf dem Display einstellen, wird die Zeit für diese erste Kochstufe angepasst.
5. Zum Starten die START/STOP-Taste betätigen. Die Anzeige leuchtet allmählich am Rand des Displays auf, um den Fortschritt des Vorheizens anzuzeigen. Nach Abschluss des Vorheizvorgangs gibt das Gerät zwei Signaltöne ab und startet den Gartimer.
6. Fügen Sie die Zutaten hinzu, die Sie anbraten möchten.
7. Nach Beendigung der ersten Kochstufe geht das Gerät automatisch in die zweite Stufe des sanften Garens über, wobei das Rühren auf STIR LOW (Rühren in Intervallen) eingestellt ist. Die Standardzeit für diese Stufe beträgt 40 Minuten, kann aber nach Beginn des Vorgangs durch Drücken

der TIME-Pfeile angepasst werden.

8. Fügen Sie die Zutaten hinzu, die Sie sanft köcheln lassen möchten.
9. Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät drei Signaltöne ab und schaltet automatisch in KEEP WARM (Warmhalten). Die Anzeige beginnt von Null bis 4 Stunden (00:00 bis 04:00) hochzuzählen.

BRAISEMAX

BRAISEMAX ist eine intelligente Kochfunktion mit zwei Kochstufen. Die erste Stufe ist eine Hochtemperaturstufe ohne Rühren. Wenn die erste Kochstufe beendet ist, geht das Gerät automatisch in die zweite Stufe des Schmorens über.

1. Schließen Sie das Gerät an den Strom an. Die Standardanzeige (----) beginnt zu blinken.
2. Entfernen Sie den Rühreinsatz, falls er an der Antriebswelle ist. Decken Sie den Topf mit dem Deckel ab, um die Vorheizzeit zu verkürzen.
3. Drücken Sie die Menü-Taste, bis die LED neben der Funktion BRAISEMAX blinkt.
4. Auf dem Display wird die Standardzeit 15:00 angezeigt. Sie können die Garzeit durch Drücken oder Gedrückthalten der TIME-Pfeile einstellen. **HINWEIS:** Wenn Sie die Zeit auf dem Display einstellen, wird die Zeit für diese erste Kochstufe angepasst.
5. Zum Starten die START/STOP-Taste betätigen. Die Anzeige leuchtet allmählich am Rand des Displays auf, um den Fortschritt des Vorheizens anzuzeigen. Nach Abschluss des Vorheizvorgangs gibt das Gerät zwei Signaltöne ab und startet den Gartimer.
6. Fügen Sie das Fleisch oder die Zutaten hinzu, die Sie anbraten möchten.
7. Wenn die erste Garstufe beendet ist, geht das Gerät automatisch in die zweite Stufe des langsamen Schmorens über. Die Standardzeit für diese Phase beträgt 60 Minuten. Diese Zeit kann nach Beginn des Vorgangs durch Drücken der TIME-Pfeile angepasst werden.
8. Alle flüssigen und festen Zutaten in den Topf geben.
9. Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät drei Signaltöne ab und schaltet automatisch auf KEEP WARM (Warmhalten). Die Anzeige beginnt von Null bis 4 Stunden (00:00 bis 04:00) hochzuzählen.

SLOW COOK

1. Montieren Sie den Rühreinsatz auf die Antriebswelle im Inneren des Topfes, es sei denn, Sie wollen die Rührfunktion nicht verwenden.
2. Die Zutaten in den Kochtopf geben und mit dem Glasdeckel abdecken.
3. Schließen Sie das Gerät an den Strom an. Die Standardanzeige (----) beginnt zu blinken.
4. Drücken Sie die Menü-Taste, bis die LED neben der Funktion SLOW COOK blinkt.
5. Auf dem Display wird LO angezeigt. Um zwischen HI und LO zu wechseln, verwenden Sie die TEMP-Pfeiltasten.
6. Für das langsame Garen LO beträgt die Standardzeit 8 Stunden (08:00) und für das langsame Garen HI 4 Stunden (04:00). Um die Garzeit einzustellen, halten Sie die TIME-Pfeile gedrückt. Die Höchstdauer beträgt 24 Stunden (24:00).
7. Die Standardeinstellung für Rühren ist STIR OFF (Rühren deaktiviert). Um nach der Hälfte der Garzeit automatisch mit dem Rühren zu beginnen, stellen Sie den Rührmodi mittels der Rührmodi-Taste auf STIR DELAY.
8. Wenn die START/STOP-Taste gedrückt wird, heizt das Gerät auf die gewünschte Temperatur auf und hält für die Dauer der Garzeit diese Temperatur. Lassen Sie den Deckel am Kochtopf.
9. Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät drei Signaltöne ab und schaltet automatisch auf KEEP WARM (Warmhalten). Die Anzeige beginnt von Null bis 4 Stunden (00:00 bis 04:00) hochzuzählen.

Tipps zum langsamen Garen:

- Der Kochtopf sollte immer zur Hälfte bis Dreiviertel voll sein, um ein Über- oder Unterkochen zu vermeiden.
- Immer mit geschlossenem Deckel schmoren. Öffnen Sie den Deckel so wenig wie möglich, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Jedes Mal, wenn der Deckel abgenommen wird, verlängert sich die Garzeit um 15-20 Minuten.
- Die meisten Rezepte können entweder auf hoher oder niedriger Stufe

gegart werden. In vielen Rezepten wird die Zeit für beides angegeben.

- Niedrig: Normalerweise für längere Garzeiten und weniger zarte Fleischstücke verwendet, dauert 8 bis 10 Stunden.
- Hoch: Wird verwendet, um die Garzeit zu verkürzen. Eine Stunde auf hoher Stufe entspricht etwa 2 Stunden auf niedriger Stufe.

STEW/SOUP (Eintopf/Suppe)

1. Montieren Sie den Rührersatz auf die Antriebswelle im Inneren des Topfes, es sei denn, Sie wollen die Rührfunktion nicht verwenden.
2. Die Zutaten in den Kochtopf geben und mit dem Glasdeckel abdecken.
3. Schließen Sie das Gerät an den Strom an. Die Standardanzeige (----) beginnt zu blinken.
4. Drücken Sie die Menü-Taste, bis die LED neben der Funktion STEW/SOUP blinkt.
5. Die Standardgarzeit beträgt 30 Minuten. Um die Garzeit abzuändern, halten Sie die TIME-Pfeile gedrückt. Die Höchstdauer beträgt 24 Stunden (24:00).
6. Die Standardeinstellung für Rühren ist STIR LOW (Rühren mit Unterbrechungen). Das bedeutet, dass die Rührfunktion in 30-Sekunden-Schritten aktiviert wird. Um den Rührmodus einzustellen, drücken Sie die Rührmodi-Taste.
7. Wenn die Taste START/STOP gedrückt wird, heizt das Gerät auf die gewünschte Temperatur auf und bleibt für die Dauer der Garzeit auf dieser Temperatur. Lassen Sie den Deckel drauf.
8. Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät drei Signaltöne ab und schaltet automatisch auf KEEP WARM. Die Anzeige beginnt von Null bis 4 Stunden (00:00 bis 04:00) hochzuzählen.

KEEP WARM (Warmhalten)

HINWEIS: Verwenden Sie die Einstellung KEEP WARM (Warmhalten) nicht zum Garen von Speisen. Verwenden Sie sie nur, um bereits gekochte Speisen warmzuhalten.

1. Beginnen Sie mit den bereits gekochten und heißen Zutaten im Kochtopf, abgedeckt mit dem Glasdeckel.
2. Schließen Sie das Gerät an den Strom an. Die Standardanzeige (----) beginnt zu blinken.
3. Drücken Sie die Menü-Taste, bis die LED neben KEEP WARM blinkt.
4. Auf dem Display wird 00:00 angezeigt. KEEP WARM zählt von 00:00 aufwärts, um anzuzeigen, wie lange die Speisen warmgehalten wurden. Die maximale Dauer beträgt 4 Stunden (04:00).
5. Die START/STOP-Taste zum Starten betätigen. Das Gerät gibt einen Signalton ab, wenn der Timer startet und die Stromversorgung aktiviert wird.
6. Drücken Sie die START/STOP-Taste erneut, um die Funktion KEEP WARM (Warmhalten) auszuschalten. Die Warmhaltefunktion schaltet sich nach 4 Stunden automatisch ab (04:00).

STEAM/BOIL (Dämpfen/Kochen)

HINWEIS: Verwenden Sie beim Dämpfen mindestens 1 Tasse Wasser oder mehr. Zum Kochen von Nudeln oder anderen Speisen können maximal 4 Liter Wasser in den Topf gefüllt werden.

1. Wasser in den Kochtopf geben und mit dem Glasdeckel abdecken. **HINWEIS:** Verwenden Sie heißes Wasser, um den Siedevorgang zu beschleunigen.
2. Schließen Sie das Gerät an den Strom an. Die Standardanzeige (----) beginnt zu blinken.
3. Drücken Sie die Menü-Taste, bis die LED neben der Funktion STEAM/BOIL (Dämpfen/Kochen) blinkt.
4. Auf dem Display wird die Standard-Kochzeit 15 Minuten angezeigt (15:00). Um die Garzeit einzustellen, halten Sie die TIME-Pfeile gedrückt.
5. Wenn die START/STOP-Taste gedrückt wird, heizt das Gerät auf und der Kochtimer startet, sobald das Wasser kocht.
6. Fügen Sie Ihre Zutaten hinzu.
7. Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät drei Signaltöne ab.

HINWEIS: Wenn Sie den Dampfensatz verwenden, entfernen Sie den Rührersatz und setzen Sie den Dampfensatz in den Kochtopf, nachdem Sie das Wasser zum Dämpfen hinzugefügt haben.

RISOTTO (Risotto)

1. Montieren Sie den Rührersatz auf die Antriebswelle im Inneren des Kochtopfes.
2. Schließen Sie das Gerät an den Strom an. Die Standardanzeige (----) beginnt zu blinken.
3. Drücken Sie die Menü-Taste, bis die LED neben der RISOTTO-Funktion blinkt.
4. Auf dem Display wird die Standardgarzeit von 45 Minuten angezeigt. Um die Garzeit einzustellen, halten Sie die TIME-Pfeile gedrückt.
5. Die Standardeinstellung für Rühren ist STIR HIGH (kontinuierliches Rühren). Das bedeutet, dass das Rühren bis zum Ende des Garvorgangs ständig aktiv ist. Um die Rührstufe einzustellen, drücken Sie die Rührmodi-Taste.
6. Wenn die START/STOP-Taste gedrückt wird, heizt das Gerät vor. Nach dem Vorheizen gibt das Gerät zwei Signaltöne ab und beginnt mit dem Garvorgang. Fügen Sie nun Ihre Zutaten hinzu und setzen Sie den Deckel auf den Kochtopf. Das Programm kocht das Risotto 15 Minuten lang und schaltet dann für den Rest des Garvorgangs auf sanftes Garen um.
7. Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät drei Signaltöne ab und schaltet automatisch auf KEEP WARM (Warmhalten). Die Anzeige beginnt von Null bis 4 Stunden (00:00 bis 04:00) hochzuzählen.

SAUTÉ (Sautieren)

1. Montieren Sie den Rührersatz auf die Antriebswelle im Inneren des Topfes, es sei denn, Sie wollen die Rührfunktion nicht verwenden.
2. Das Gerät an den Strom anschließen. Die Standardanzeige (----) beginnt zu blinken. Decken Sie den Topf mit dem Deckel ab, um die Vorheizzeit zu verkürzen.
3. Drücken Sie die Menü-Taste, bis die LED neben der Funktion SAUTÉ (Sautieren) blinkt.
4. Die Standardgarzeit beträgt 10 Minuten. Um die Garzeit einzustellen, halten Sie die TIME-Pfeile gedrückt.
5. Die Standardeinstellung für Rühren ist STIR LOW (Rühren in Intervallen). Das bedeutet, dass das Rühren in 30-Sekunden-Schritten aktiv ist. Um die Rührstufe einzustellen, drücken Sie die Rührmodi-Taste.
6. Drücken Sie die START/STOP-Taste um den Aufheizvorgang zu starten. Die Anzeige leuchtet allmählich am Rand des Displays auf, um den Fortschritt des Aufheizens anzuzeigen. Nach Abschluss des Aufheizvorgangs gibt das Gerät zwei Signaltöne ab und startet den Gartimer.
7. Die Zutaten in den Kochtopf geben.
8. Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät drei Signaltöne ab.

HINWEIS: Die Funktion SAUTÉ (Sautieren) kann auch zum Anbraten von Fleisch verwendet werden, indem Sie den Rührmodi auf STIR OFF (Rühren deaktiviert) stellen und den Rührersatz vor Beginn des Garvorgangs entfernen.

RICE (Reis)

1. Den Reis vor dem Kochen in Wasser abspülen und mit einem Sieb abtropfen lassen. So ist es weniger wahrscheinlich, dass das Wasser überkocht oder aufschäumt.
 2. Reis (oder anderes Getreide) und Wasser (oder Brühe) in den Kochtopf geben und mit dem Glasdeckel abdecken.
 3. Schließen Sie das Gerät an den Strom an. Die Standardanzeige (----) beginnt zu blinken.
 4. Drücken Sie die Menü-Taste, bis die LED neben der Funktion RICE (Reis) blinkt. Auf dem Display wird die Umrandung beleuchtet.
 5. Drücken Sie die START/STOP-Taste. Das Gerät piept einmal. Auf der Anzeige erscheinen am Rand des Displays immer wieder Striche. Dieser Vorgang wird während des gesamten Garvorgangs fortgesetzt.
- HINWEIS:** Halten Sie den Deckel bis zum Ende des Garvorgangs geschlossen, damit die Hitze eingeschlossen bleibt und der Reis gar wird. Wenn der Reis überzukochen droht, den Deckel abnehmen und ein paar Minuten umrühren. Wenn Sie den Deckel für kurze Zeit abnehmen, kann ein Teil der Flüssigkeit verköchen und die Mischung leicht abkühlen. Setzen Sie den Deckel wieder auf den Kochtopf und wiederholen Sie den Vorgang, falls erforderlich.
6. Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät drei Signaltöne ab und

- schaltet automatisch auf KEEP WARM (Warmhalten). Die Anzeige beginnt von Null bis 4 Stunden (00:00 bis 04:00) hochzuzählen.
 7. Wenn der Timer 4 Stunden lang auf KEEP WARM (Warmhalten) steht, schaltet sich das Gerät aus und kehrt zur Standardanzeige mit blinkenden Strichen zurück (---).

HINWEIS: Falls gewünscht, fügen Sie Gewürze und Öl oder Butter mit dem Reis hinzu, bevor Sie Wasser hinzufügen.

KOCHTABELLE FÜR REIS

REISMENGE	WASSERMENGE	UNGEFÄHRE KOCHDAUER	ERGEBNIS
FÜR WEISSEN LANGKORN-, JASMIN-, BASMATI-, GELBEN ODER MITTELKÖRNI- GEN REIS			
2 Tassen Reis	3 Tassen	23 bis 26 Minuten	6 Tassen
4 Tassen Reis	6 Tassen	27 bis 30 Minuten	9 Tassen
6 Tassen Reis	9 Tassen	31 bis 34 Minuten	12 Tassen
VOLLKORNREIS			
2 Tassen Reis	3 Tassen	55 Minuten	7 ½ Tassen
4 Tassen Reis	6 Tassen	55 Minuten	11 Tassen
6 Tassen Reis	9 Tassen	60 Minuten	14 Tassen

Hinweis: 1 Tasse entspricht einer Tasse mit ca. 240 ml Fassungsvermögen.

Hinweis: Für andere Getreidesorten, die nicht in der Kochtabelle aufgeführt sind, oder im Zweifelsfall - die Anweisungen auf der Verpackung befolgen.

TABELLE MIT KOCH-VOREINSTELLUNGEN

Die Zeiten und Temperaturen in dieser Tabelle zeigen die standardmäßigen Voreinstellungen des Geräts an. Wenn Sie sich mit dem Gerät vertraut gemacht haben, werden Sie in der Lage sein, kleinere Anpassungen nach Ihrem Geschmack vorzunehmen.

Voreinstellung	Standardtemperatur	Standardzeit	Temperaturbereich	Zeitbereich
STIRMAX (Anrösten & Garen)	Stufe 1: 220 °C	Stufe 1: 10 Min.	Stufe 1: 200-220 °C	Stufe 1: 1-60 Min.
	Stufe 2: 98 °C	Stufe 2: 40 Min.	Stufe 2: 60-100 °C	Stufe 2: 1-24 Std.
BRAISEMAX (Anbraten & Schmoren)	Stufe 1: 220 °C	Stufe 1: 15 Min.	Stufe 1: 200-220 °C	Stufe 1: 1-20 Min.
	Stufe 2: 98 °C	Stufe 2: 60 Min.	Stufe 2: 60-100 °C	Stufe 2: 1-24 Std.
SLOW COOK (Schongaren)	LO: 86 °C	LO: 8 Std.	-	LO: 1-24 Std.
	HI: 95 °C	HI: 4 Std.	-	HI: 1-24 Std.
STEW/SOUP (Eintopf/Suppe)	98 °C	30 Min.	90-100 °C	HI: 1-24 Std.
KEEP WARM (Warmhalten)	60 °C	0 Min.	60-100 °C	Wird von 0-4 Uhr hochgezählt
STEAM/BOIL (Dämpfen/Kochen)	100 °C	15 Min.	90-100 °C	1-60 Min.
RISOTTO (Risotto)	Automatisch	45 Min.		1-60 Min.
SAUTÉ (Sautieren)	220 °C	10 Min.	150-220 °C	1-60 Min.
RICE (Reis)	Automatisch	-	-	-

TABELLE FÜR DIE FLEISCHINNENTEMPERATUR

Benutzen Sie diese Tabelle und ein Thermometer, um sicherzustellen, dass die Fleisch-, Geflügel-, Fischgerichte und andere gekochten Speisen die richtige Innentemperatur erreichen, die für ein sicheres Kochen erforderlich ist.

Lebensmittel	Typ	Innentemp.* (°C)
Rind und Kalb	Hackfleisch	71 °C
	Steaks, Rippchen: rosa	63 °C
	Steaks, Braten: blutig	52 °C
Hähnchen und Truthahn	Brust	74 °C
	Hackfleisch, Füllung	74 °C
	Ganzes Hähnchen, Keulen, Oberschenkel, Flügel	74 °C
Fisch und Meeresfrüchte	Jeglicher Art	63 °C
Lamm	Hackfleisch	71 °C
	Steaks, Rippchen: rosa	60 °C
	Steaks, Braten: blutig	55 °C
Schwein	Koteletts, Hackfleisch, Rippchen, Braten	71 °C
	Gebratener Schinken am Stück	60 °C

*Für maximale Lebensmittelsicherheit empfehlen wir eine Temperatur von 74 °C für Geflügel, 71 °C für Rinder-, Lamm- und Schweinefleisch und 63 °C mit einer 3-minütigen Ruhezeit für alle anderen Arten von Rind-, Lamm- und Schweinefleisch.

Servieren im Kochtopf

1. Vergewissern Sie sich nach Abschluss des gewünschten Garvorgangs, dass das Gerät ausgeschaltet ist, und ziehen Sie das Stromkabel ab.
2. Bereiten Sie die Servierfläche vor, indem Sie eine hitzebeständige Unterlage in der Größe des Topfes auslegen.
3. Benutzen Sie die Griffe und die Topflappen, um den Kochtopf auf den Topfuntersetzer zu stellen.
4. Verwenden Sie hitzebeständiges Plastik-, Nylon- oder Holzbesteck und kein Metallbesteck.

Kochen ohne Röhreinsatz

Wenn die Rührfunktion nicht benötigt wird, kann das Gerät auch ohne den Röhreinsatz verwendet werden. Stellen Sie die Röhreinstellung auf STIR OFF (Rühren deaktiviert), wenn der Röhreinsatz entfernt wird.

HINWEIS: Nehmen Sie den Röhreinsatz erst heraus, wenn der Topf leer und abgekühlt ist.

Die Bratpfanne ist separat erhältlich. Wenn Sie die Bratpfanne benutzen, stellen Sie die Rührfunktion immer auf STIR OFF (Rühren deaktiviert).

Tipps zum langsamen Garen von Zutaten: Gemüse

- Frische Kräuter sollten am Ende des Garvorgangs hinzugefügt werden. Wenn sie zu lange gekocht werden, verlieren sie Farbe und Geschmack.
- Getrocknete Kräuter eignen sich gut und können zu Beginn hinzugefügt werden. Sie können bei längerem Kochen kräftiger werden; fangen Sie mit weniger an und fügen Sie am Ende, wenn nötig, noch etwas hinzu.

Fleisch

- Je höher der Fettgehalt ist, desto weniger Flüssigkeit wird benötigt. Legen Sie außerdem grob geschnittene Zwiebeln unter das fettere Fleisch, damit das Fleisch nicht im Bratensaft liegt.
- Ein Anbraten vor dem Garen ist nicht erforderlich. Wenn das Fleisch jedoch leicht mit Mehl bestäubt und angebraten wird, erhält die Soße mehr Körper und Geschmack. Das funktioniert auch bei Hackfleisch.
- Achten Sie darauf, dass die Oberseite des Fleisches den Deckel nicht berührt.
- Die Garzeit hängt von der Größe und dem Schnitt des Fleisches ab. Fleisch mit Knochen braucht länger zum Garen. Mageres Fleisch und Geflügel wird schneller gar.
- Fleisch, das langsam in Flüssigkeiten gegart wird, entwickelt mit einem Minimum an Aufwand einen großartigen Geschmack.
- Verwenden Sie die hohe Stufe für zartere Fleischstücke, die niedrige Stufe für härtere Stücke.
- Tauen Sie Fleisch immer gründlich auf, bevor Sie es schmoren.

Gemüse

- Legen Sie Gemüse, wie Karotten, Kartoffeln, Rüben und Rote Bete, ganz unten in den Kochtopf und bedecken Sie sie immer mit Flüssigkeit. Sie brauchen in der Regel länger zum Kochen als das meiste Fleisch.
- Gemüse lässt sich gut garen; es entwickelt einen besseren Geschmack und zerfällt nicht wie im Backofen.

Reinigung und Lagerung

Reinigung

- Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie es reinigen.
- Wenn Sie den Kochtopf reinigen, lassen Sie ihn vor dem Waschen vollständig abkühlen. Tauchen Sie heißes Kochgeschirr niemals in Wasser ein, da dies zu Schäden führt.
- Die Reinigung des Kochtopfs ist schnell und einfach. Nach jeder Benutzung in heißem Wasser mit mildem Spülmittel waschen. Spülen Sie ihn sorgfältig ab, trocknen Sie ihn anschließend gut ab. Falls noch Essensreste im Kochtopf sind, den Kochtopf erneut mit heißem Wasser unter Zugabe von Geschirrspülmittel füllen, bis das Wasser lauwarm ist; anschließend einen Schwamm oder einen weichen Spüllappen benutzen, um die Essensreste zu entfernen.
- Die Silikonkappe auf dem Rührreinsatz kann zum Reinigen abgenommen werden. Nach dem Trocknen wieder am Rührreinsatz befestigen.
- Nie Stahlwolle oder Scheuerlappen verwenden. Diese können die Anti-Haft-Beschichtung zerkratzen und aufrauen.
- Um das Gerät sauber zu halten, wischen Sie die Gerätebasis mit einem feuchten Tuch ab und trocknen es anschließend mit einem sauberen, trockenen Tuch. Tauchen Sie die Gerätebasis zum Reinigen **NIEMALS** in Wasser ein!
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig gereinigt ist, bevor Sie es an einem trockenen Ort lagern.

Spülmaschinengeeignet

- Der Kochtopf, der Glasdeckel, der Rührreinsatz und das Zubehör sind spülmaschinengeeignet. Obwohl diese Kochutensilien in der Spülmaschine gereinigt werden können, empfehlen wir trotzdem diese stets von Hand zu reinigen. Die Handwäsche erhöht die Lebensdauer und verringert die optischen Verschleißerscheinungen. Falls Sie die Zubehörteile trotzdem in der Spülmaschine reinigen, sollten Sie folgende Richtlinien befolgen:
- Beladen Sie die Spülmaschine vorsichtig. Im Kochtopf sammelt sich Wasser, wenn er auf den Kopf gestellt wird; stellen Sie ihn daher schräg, um Restwasser zu vermeiden. Anderes Geschirr und Besteck können die Oberfläche Ihres Kochtopfs zerkratzen.
- Entfernen Sie den größten Schmutz vom Geschirr und Besteck, das Sie einlegen. Diese Verschmutzungen können die Anti-Haft-Beschichtung beschädigen.
- Wir empfehlen stets Spülmittel zu verwenden, das kein Zitronenextrakt enthält.
- Eine regelmäßige Reinigung mit der Spülmaschine kann unter Umständen die Oberflächen zerkratzen.
- Um sich vor einem Stromschlag zu schützen, tauchen Sie die Gerätebasis und das Stromkabel **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie **KEINE** Mineralölprodukte, da diese das äußere Gehäuse des Geräts und das Bedienfeld beschädigen.

Entfernen von hartnäckigen Rückständen

Wenn Speisen auf der Kochoberfläche anbrennen, können hartnäckige schwarze Rückstände zurückbleiben. Lässt sich der Schmutz durch normales Reinigen nicht lösen, weichen Sie ihn 15 Minuten lang in heißem Wasser und 1 Esslöffel zitrusfreiem Spülmittel ein. Warten Sie, bis das Wasser lauwarm ist, bevor Sie den Kochtopf entleeren und gründlich abspülen. Benutzen Sie einen Kunststoffspatel oder nicht scheuerndem Schwamm, um die Essensreste zu lösen. Diesen Vorgang - falls erforderlich - wiederholen.

Jede andere Wartung sollte durch einen autorisierten Servicetechniker ausgeführt werden.

PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie das Stromkabel in den Wandstecker.
	Sie haben das Gerät nicht eingeschaltet, indem Sie die Garzeit und die Temperatur eingestellt haben.	Betätigen Sie die Menü-Taste, um eine Voreinstellung auszuwählen, und drücken Sie dann die START/STOP-Taste, um den Garvorgang zu starten.
	Das Gerät ist an eine gemeinsame Steckdose angeschlossen.	Das Gerät muss das einzige sein, das an die Steckdose angeschlossen ist.
Die Speisen sind nicht gegart	Der Kochtopf ist überfüllt.	Benutzen Sie kleinere Mengen für ein gleichmäßigeres Kochen.
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Erhöhen Sie die Temperatur und setzen Sie den Kochvorgang fort.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Kann ich jede Art von Topf zum Kochen in meinem PowerXL StirMax verwenden?

Nein. Verwenden Sie nur den Kochtopf, der mit dem Gerät geliefert wurde.

Wird das Gerät beim Kochen heiß?

Das Gerät erhitzt sich beim Kochen und bleibt auch nach der Benutzung eine Weile heiß, bis es abgekühlt ist. Richten Sie den Glasdeckel so aus, dass sich der Dampfauslass auf der Rückseite befindet. Halten Sie Ihre Hand nicht über den Dampfauslass. Vermeiden Sie das Berühren des Geräts mit bloßen Händen während und nach der Benutzung. Benutzen Sie stets Topfhandschuhe oder -lappen, wenn Sie Speisen einlegen oder herausnehmen oder Teile des Geräts berühren, solange es in Benutzung oder am Abkühlen ist.

Technische Daten:

220-240V~ 50/60Hz Power: 1000 W



Dieses Symbol bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Batterien und Akkumulatoren nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, diese am Ende seiner Lebensdauer unentgeltlich zu einer öffentlich-rechtlichen Sammelstelle oder Vertreibern im Sinne des Elektrogesetzes eingerichteten Sammelstellen abgeben zum Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten bringen und Lampen sowie Batterien und Akkus im entladenen Zustanden, welche nicht vom Gerät fest umschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, zu trennen und vorgesehenen Entsorgung zuzuführen. Verwenden Sie, wenn möglich wiederaufladbare Batterien anstelle von Einwegbatterien. Die Wiederverwertung und das Recycling von Altgeräten ist ein wichtiger Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bei einer unsachgemäßen Entsorgung können giftige Inhaltsstoffe in die Umwelt gelangen, die gesundheitsschädigende Wirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen haben. Batterien mit erhöhtem Schadstoffgehalt sind zudem mit den folgenden Zeichen gekennzeichnet: Cd=Cadmium, Hg=Quecksilber, Pb=Blei. Verbraucher sind selbst verantwortlich, personenbezogene Daten vom Gerät zu löschen.

Haftungsansprüche gegen die Firma Mediashop, welche sich auf Schäden (außer im Falle der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit einer Person, sogenannten Personenschäden), materieller oder ideeller Art beziehen, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter und unvollständiger Informationen seitens Dritter verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen, sofern seitens Mediashop kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt.



Dieses Produkt entspricht den Europäischen Richtlinien.



Schutzklasse 1



Lebensmittelecht



Hergestellt in China

CH: Mediashop Schweiz AG | Leuholz 14 | 8855 Wangen | Switzerland
EU: MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria
Forgalmazó: Telemarketing International Kft. | 9028 Győr | Fehérvári út 75. | Hungary
office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv
DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 - kostenlose Servicehotline | **CZ: + 420 234 261 900 |**
SK: + 421 220 990 800 | RO: + 40 318 114 000 | HU: + 36 96 961 000 | ROW: +43 1 267 69 67

Stand: 08/2024 | M37168