

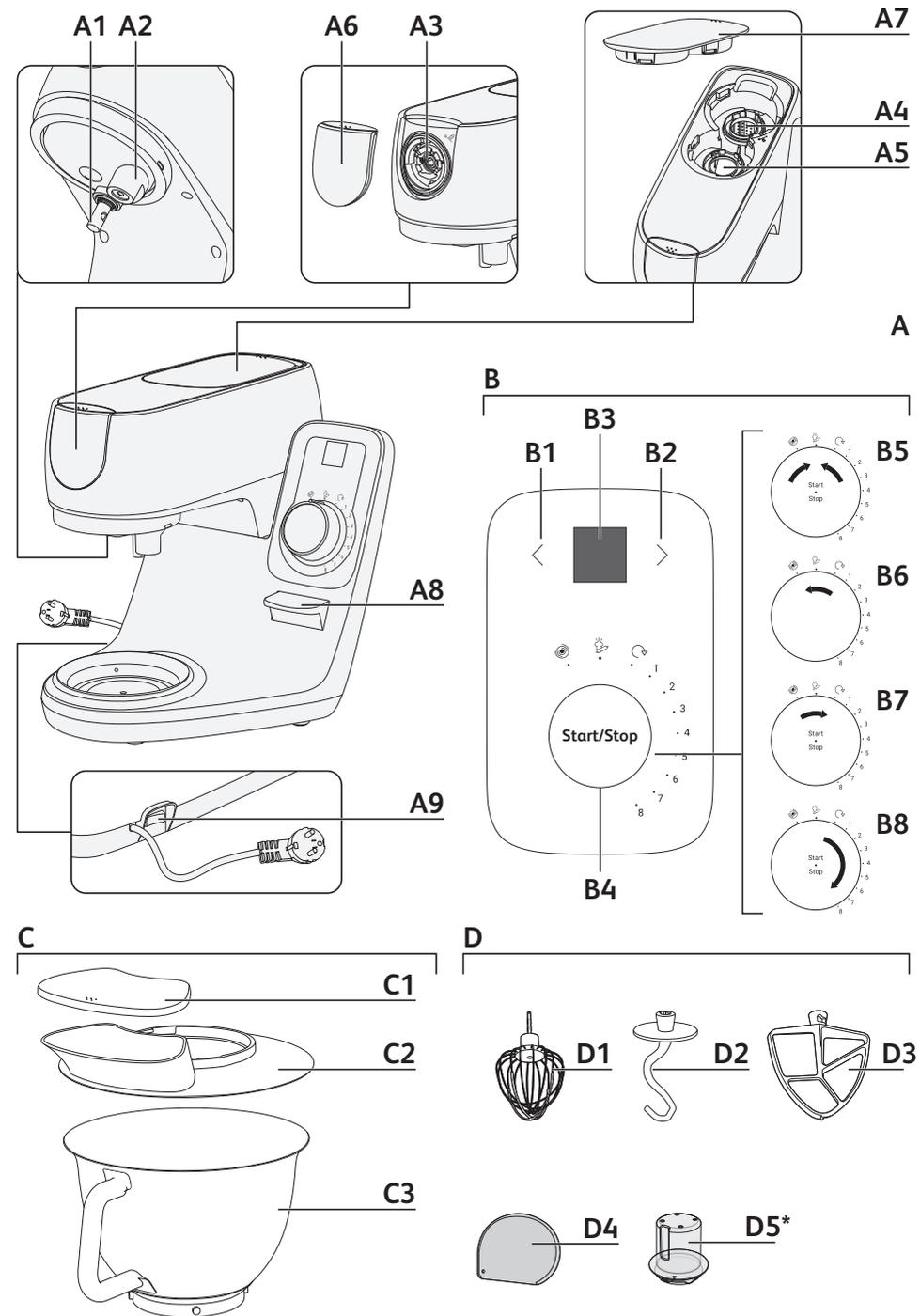
Tefal®

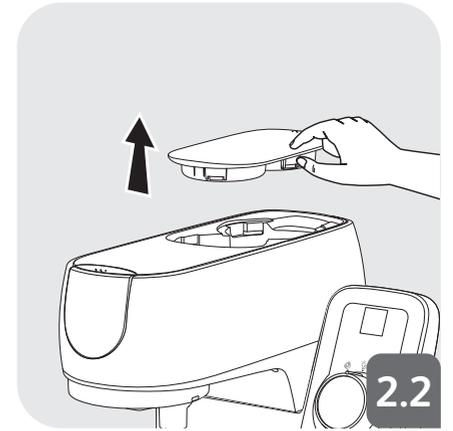
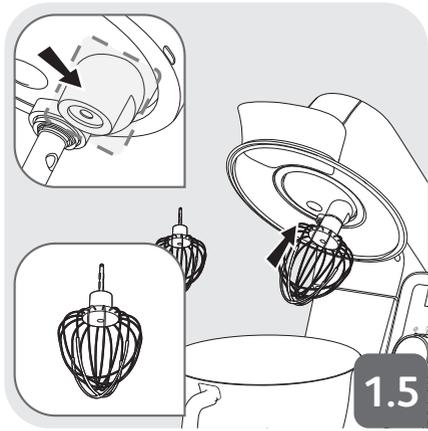
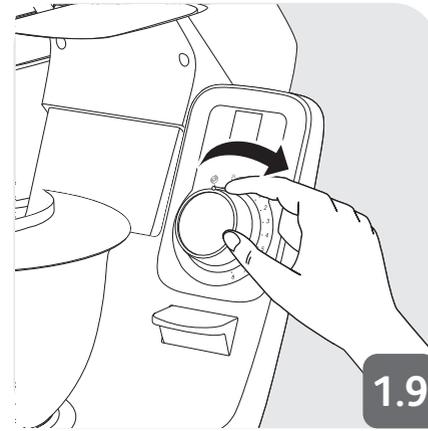
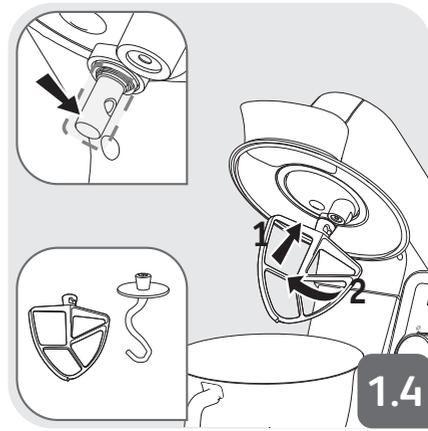
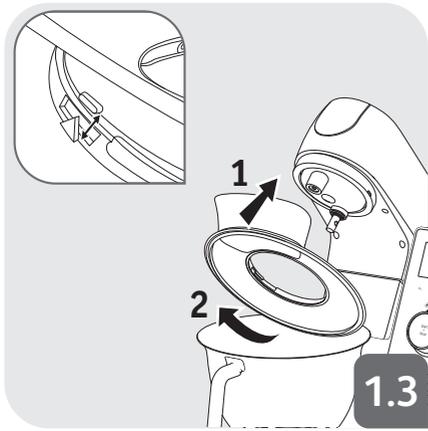
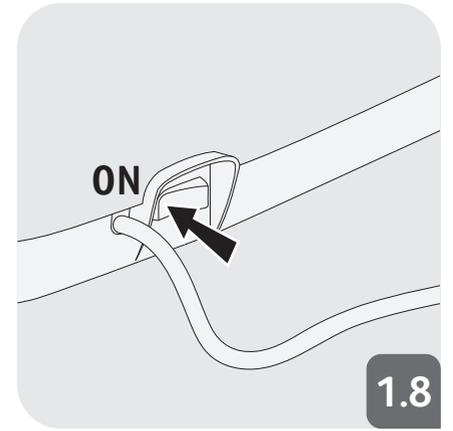
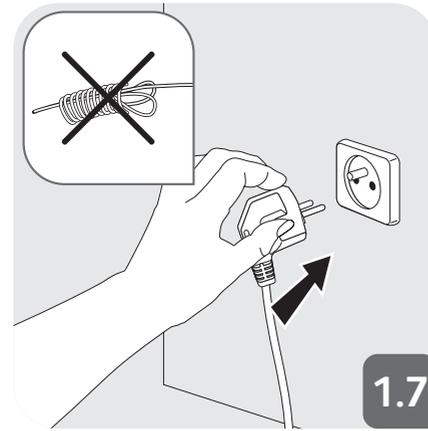
de

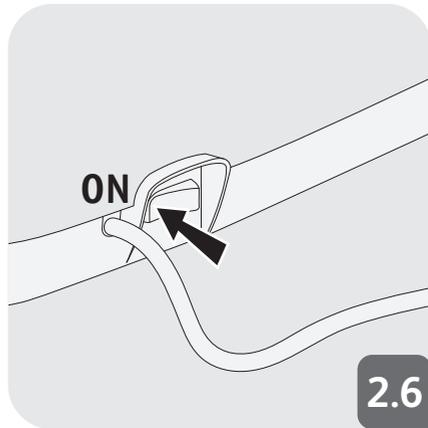


COACH

GERÄTEBESCHREIBUNG.....01
 TECHNISCHE DATEN FÜR DAS GERÄT01
 ERSTE SCHRITTE02
 REINIGUNG DES GERÄTS02
 TIPPS UND RATSCHLÄGE03
 COACH: FÜR ERFOLG BEIM BACKEN05
 WAS SIE TUN KÖNNEN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT08
 UMWELTSCHUTZ09







				
A		✗	✗	✓
A6		✗	✗	✓
A7		✗	✗	✓
C1		✓	✓	✓
C2		✓	✓	✓
C3		✓	✓	✓
D1		✓	✓	✓
D2		✓	✓	✓
D3		✓	✓	✓
D4		✓	✓	✓
D5*		✓	✓	✓
		✗	✓	✗

Hallo und vielen Dank, dass Sie sich für unsere Coach-Küchenmaschine entschieden haben, die Ihnen beim Backen hilft. In der folgenden Gebrauchsanweisung finden Sie alle Informationen, die Sie für die Verwendung benötigen. Wir hoffen, dass sie Ihnen gefällt.

Warnung: Im Lieferumfang dieses Geräts ist auch eine Sicherheitsbroschüre enthalten. Lesen Sie diese Broschüre und die folgende Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf

GERÄTEBESCHREIBUNG

A: Motoreinheit	B3: Anzeigebildschirm
A1: Anschluss für Rührer und Knethaken	B4: Start/Stopp
A2: Schneebesen-Anschluss	B5: Stopp
A3: Niedriggeschwindigkeitsanschluss	B6: Puls
A4: Anschluss für Hochgeschwindigkeitsmischer/Mini-Zerkleinerer/Mahlwerk	B7: Verarbeitungsgeschwindigkeit
A5: Anschluss für Hochgeschwindigkeits-Küchenmaschine	B8: Geschwindigkeitsstufen 1 bis 8
A6: Abdeckung für Niedriggeschwindigkeitsanschluss	C: Schüsseinheit
A7: Abdeckung für Hochgeschwindigkeitsanschluss	C1: Spritzschutzdeckel
A8: Taste zum Entriegeln des Kopfes	C2: Spritzschutz
A9: Netzschalter Ein/Aus	C3: Schale
B: Schnittstelle	D: Zubehör
B1: Linker Touchkey	D1: Schneebesen
B2: Rechter Touchkey	D2: Knethaken
	D3: Rührer
	D4: Teigschaber
	D5: Mini-Zerkleinerer*

*je nach Modus

TECHNISCHE DATEN FÜR DAS GERÄT

Leistung:	1200 W
Max. Betriebszeit:	Bis zu 30 Minuten
Betriebsdauerspanne:	Einstellbar in Schritten von 10 Sekunden bis 2 Minuten einstellbar in Schritten von 30 Sekunden bis 30 Minuten
Anzahl der Geschwindigkeitsstufen:	Puls: Geschwindigkeit bei Intervallbetrieb Verarbeitungsgeschwindigkeit: Sehr geringe Geschwindigkeit zum Unterrühren empfindlicher Zutaten wie Eiweiß. Geschwindigkeitsstufen 1 bis 8: Auswahl entsprechend der gewählten Vorbereitung.
Standby-Modus:	Nach 15 Minuten Inaktivität wechselt das Gerät in den Standby-Modus. Um das Gerät wieder einzuschalten, drücken Sie die Start/Stopp-Taste (B4), wählen Sie eine Geschwindigkeitsstufe auf dem Regler (B8), oder wählen Sie den Modus „Puls“ (B6).

ERSTE SCHRITTE

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie alle Teile des Geräts mit Seifenwasser, mit Ausnahme der Motoreinheit (siehe Abschnitt „Reinigung“). Wir empfehlen, alle Zubehörteile (D1), (D2) und (D3) mindestens einmal in der Spülmaschine zu reinigen.

Spülen und trocknen Sie die Elemente ab. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, saubere und trockene Oberfläche. Vergewissern Sie sich, dass sich der Geschwindigkeitsregler in der Position „Stopp“ (B5) befindet, und schließen Sie das Gerät an. Wählen Sie den Ein/Aus-Netzschalter (A9), um das Gerät zu starten. Bewegen Sie das Gerät niemals, indem Sie es an einem Zubehörteil tragen, das oben befestigt ist (z. B. Mini-Zerkleinerer).

MONTAGE:

Folgen Sie den Abbildungen 1.1 bis 1.9

VERWENDUNG:

Um das Gerät zu starten, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (B8) auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe, und drücken Sie die Mitte des Wählschalters („Start/Stop“) (B4).

Wichtig: Das Gerät startet nur, wenn die Abdeckung des Hochgeschwindigkeitsanschlusses (A7) und der Kopf verriegelt sind. Wenn Sie die Abdeckung (A7) und/oder den Kopf während des Betriebs entriegeln, hält das Gerät sofort an. Setzen Sie die Abdeckung (A7) auf und/oder verriegeln Sie den Kopf, drücken Sie „Start“ (B4) oder wählen Sie den Regler (B8), um das Gerät neu zu starten.

Nach 15 Minuten Inaktivität wechselt das Gerät in den Standby-Modus. Um das Gerät wieder einzuschalten, drücken Sie die Start/Stop-Taste (B4), wählen Sie eine Geschwindigkeitsstufe auf dem Regler (B8), oder wählen Sie den Modus „Puls“ (B6).

Lebensmittel können während der Zubereitung durch den Deckeltrichter (C2) hinzugefügt werden. Um das Gerät anzuhalten, drücken Sie die Mitte des Geschwindigkeitsschalters „Start/Stop“ (B4) und bringen Sie den Geschwindigkeitsregler wieder in die Position „Stopp“ (B5).

DEMONTAGE:

Warten Sie, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist und führen Sie dann die Schritte zum Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge durch: Folgen Sie den Abbildungen 1.9 bis 1.1.

REINIGUNG DES GERÄTS

Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.

Tauchen Sie das Gerät (A) nicht in Wasser und stellen Sie es nicht unter laufendes Wasser. Wischen Sie es mit einem trockenen oder leicht feuchten Tuch ab.

Nehmen Sie das Zubehör vollständig auseinander und spülen Sie es kurz nach der Verwendung.

Waschen, spülen und trocknen Sie die Zubehörteile. Sie sind alle spülmaschinenfest. Siehe Reinigungstabelle.

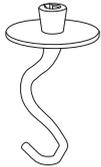
Lassen Sie beim Umgang mit den Messern besondere Vorsicht walten, um sich nicht zu verletzen. (Abb. 2.4)

TIPPS UND RATSCHLÄGE

Alle Modelle verfügen über Schneebesens, Rührer und Knethaken. Je nach Modell kann auch der Mini-Zerkleinerer enthalten sein. Im Folgenden finden Sie Rezeptvorschläge, empfohlene Geschwindigkeitsstufen und Verwendungszeiten.

SCHNEEBESEN (D1) 	Zum Verquirlen von Eiern, Schlagen von Sahne und Binden von Soßen. Nachfolgend finden Sie detaillierte Rezepte. Verwenden Sie den Schneebesen niemals, um Teig zu kneten oder schwere Teige zu rühren.			
				
	Eischnee	Max. 10	V8	1 Min 45
	Mayonnaise	Max. 1l	V7	4 Min
	Crêpe Teig	Max. 2l	V1-V3 V5 V6 V4	5 Sek 30 Sek 1 Min 2 Min
Schlagsahne	Max. 800ml	V5-V7	Max. 10 Min	

Eischnee	5 Eiweiß 10 g Zucker	Für optimale Ergebnisse Eier auf Raumtemperatur verwenden. Die Eiweiß über den Deckel in die Schüssel geben. Das Gerät auf Stufe 7 starten. Den Zucker nach 40 Sekunden hinzugeben. Das Gerät 50 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 8 schalten.
Schlagsahne	250 g flüssige Sahne (mindestens 30 % Fett und kalt) 20 g Puderzucker	Stellen Sie die Schüssel und das Schneebesen-Zubehör 5 Minuten lang in den Kühlschrank, bevor Sie die Schlagsahne zubereiten. Geben Sie die Sahne und den Zucker durch den Deckel in die Schüssel und starten Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe 5. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit dann bis auf Stufe 7 für maximal 10 Minuten
Mayonnaise	2 Eigelb 20 g Senf 1 Prise Salz 250 ml Öl	Das Eigelb, den Senf und das Salz in die Schüssel mit aufgesetztem Deckel geben und das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe 7 laufen lassen. Das Öl durch die Öffnung im Deckel 3 Minuten sehr langsam einfüllen. Nach 3 Minuten die Schüssel aus dem Gerät nehmen, und die Seiten mit einem Teigschaber nach unten schaben. Die Mayonnaise 3 bis 4 mal glatt rühren.
Crêpe-Teig	300 g Mehl, Typ 405 3 Eier 30 g Zucker 30 ml Öl 600 ml Milch	Das Mehl, die Eier, den Zucker, die geschmolzene Butter und 200 ml Milch in die Schüssel mit aufgesetztem Deckel geben und das Gerät 5 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 1, dann 5 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 3, dann 30 Sekunden lang auf Stufe 5 und schließlich 1 Minute lang auf Geschwindigkeitsstufe 6 laufen lassen. An den Seiten der Schüssel nach unten schaben und das Gerät erneut auf Geschwindigkeitsstufe 4 starten. Die verbleibenden 400 ml Milch über 2 Minuten hinweg nach und nach durch die Öffnung im Deckel hinzugeben. Die Schüssel aus dem Gerät nehmen, und den Teig durch ein feines Sieb geben. 1 Stunde ruhen lassen, bevor Sie Ihre Pfannkuchen herstellen. Eine Pfanne mit etwas Öl bestreichen, bei mittlerer Hitze erhitzen, und eine Kelle Teig hinzugeben. 1 Minute von der einen und 30 Sekunden von der anderen Seite garen.

	KNETHAKEN (D2) Für die Zubereitung von Hefeteigen: Brot, Pizza und Brioche-Teig sowie frische Pasta.			
	Rezept			
	Weißbrotteig	Max. 1,8 kg (1 kg Mehl)	V1 V2	1 Min. 14 Min.
	Brioche-Teig	Max. 2,5 kg (750 g Mehl)	V5	20 Min.
	Nudelteig	Max. 1 kg (600 g Mehl)	V2	5 Min.

Weißbrotteig	500 g Mehl 340 g Wasser 20 g frische Hefe 10 g Salz	Die Hefe in einer separaten Schüssel 5 Minuten lang in Wasser auflösen lassen. Mehl und Salz in die Schüssel mit aufgesetztem Deckel hinzugeben, und das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe 1 starten. Wasser und Hefe langsam 1 Minute lang hinzufügen. Alles 10 Minuten lang auf Geschwindigkeitsstufe 2 mischen lassen. Den Teig 45 Minuten lang bei 30 °C aufgehen lassen. Das Brot formen, und erneut 90 Minuten lang bei 30 °C aufgehen lassen. Den Ofen auf 230 °C vorheizen. Die Oberfläche des Brots mit Wasser bestreichen, und mit einem Messer schräg einschneiden. Bei 230 °C 25 Minuten lang backen.
---------------------	--	---

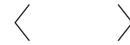
	RÜHRER (D3) Zum Rühren von Kuchen- und Keksteig, Mürbeteig und Spritzgebäck. Verwenden Sie den Rührer niemals, um schwere (Hefe-)Teige zu kneten.			
	Rezept			
	Kuchenteig	Max. 2,7 kg	V1 V8 Puls	30 Sek. 2 Min.30 15 Sek.
	Mürbeteig	Max. 700 g	V5	5 Min.

Kuchenteig	180 g Mehl 3 g Backpulver 3 Eier 150 g weiche Butter 150 g Zucker	Butter 1 Stunde vor der Zubereitung des Teigs aus dem Kühlschrank nehmen oder 15 Sekunden lang in der Mikrowelle erwärmen, um sie aufzuweichen, ohne sie zu schmelzen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Mehl, Backpulver, Eier, weiche Butter und Zucker in die Schüssel mit aufgesetztem Deckel geben. Das Gerät 30 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 1 und lang bei 2 Minuten und 30 Sekunden Geschwindigkeitsstufe 8, schaben Sie dann die Wand der Schüssel ab und lassen Sie das Gerät noch für 15 Sekunden im Pulsmodus laufen. Eine Kuchenform mit Butter einfetten und mit Backpapier auslegen. Die Mischung eingießen und 1 Stunde bei 180 °C garen. 10 Minuten lang abkühlen lassen, bevor Sie den Kuchen aus der Form lösen.
-------------------	---	---

	MINI-ZERKLEINERER (D5) zum Zerkleinern von Kräutern, Zwiebeln oder kleinen Mengen.			
	Rezept			
	Feigen	60g	Puls	3 Sek.

COACH: FÜR ERFOLG BEIM BACKEN

Die folgenden Steuerungstasten leuchten auf, wenn sie zur Verwendung verfügbar sind:



Drücken Sie auf „Start/Stop“ (B4), um das Mischen bei beliebiger Geschwindigkeitsstufe zu starten oder zu stoppen.

1. ERSTE VERWENDUNG

Coach ist ein intelligentes Gerät, das Ihnen beim Backen hilft und dazu beiträgt, dass alle Ihre Gerichte gelingen. Es bietet Ihnen 8 grundlegende Vorbereitungsarten mit der richtigen Kombination aus Zeit und Geschwindigkeit – alles in wenigen Schritten verfügbar.

Mit dem benutzerfreundlichen digitalen Display und den kapazitiven Touchkeys können Sie alles vorbereiten, was Ihnen gefällt: Ergebnisse und Erfolg garantiert!

Schalten Sie Ihren Coach über den Ein-/Aus-Schalter (A9) ein, und verwenden Sie den manuellen Modus (weitere Informationen finden Sie auf der nächsten Seite), oder versuchen Sie es mit einem automatischen Programm.

Coach kümmert sich um die Zubereitung und das Mischen Ihrer Zutaten, und über die mobile App können Sie noch mehr Dienste nutzen. Entdecken Sie in der App Hunderte von Rezepten, die Sie Schritt für Schritt zubereiten können, 21 grundlegende Vorbereitungsarten mit Ergebnisüberprüfung, Tipps und Tricks und vieles mehr! Befolgen Sie die Schritte – einfacher geht es nicht!

Laden Sie die Coach App herunter. Kostenloser Download im App Store (iPhone/iPad) und in Google Play (Android).



2. PRODUKTFUNKTIONEN

8 PROGRAMME

Geben Sie für jedes Programm einfach Ihre Zutaten in die Schüssel und wählen Sie das Programm mit den Pfeiltasten (B1/B2) aus. Wenn Sie das Programm ausgewählt haben, drücken Sie „Start/Stop“ (B4). Das Programm startet automatisch. Ein Timer zeigt in Echtzeit an, wie lange es dauern wird. Wenn das Programm abgeschlossen ist, stoppt die Maschine automatisch und klingelt.



Wenn das Gerät klingelt und dieses animierte Logo auf dem Display angezeigt wird, müssen Sie nach und nach Zutaten mit Stern (*) hinzufügen und dann die Taste „Start/Stop“ (B4) erneut drücken, um das Programm zu beenden. Weitere Informationen finden Sie unten oder in Ihrer Kurzanleitung.



Für Eischnee :
1 bis 6 Eier



Für Eischnee :
6 bis 10 Eier



Für Schlagsahne:
200 ml bis 800 ml Sahne
mit 30 % Fettgehalt.

		Optimal für 500 ml bis 2 l Teig		
		20 Pfannkuchen	12 crêpes	12 Waffeln
Waffeln, Pfannkuchen und Crêpes		20 Pfannkuchen	12 crêpes	12 Waffeln
Mehl		250 g	300 g	300 g
Backpulver		11 g	/	11 g
Zucker		30 g	30 g	75 g
Eier		2	3	2
Öl		20 ml	30 ml	50 ml
Milch		150 ml	200 ml	200 ml
		*Milch	180 ml	400 ml
BACKEN		1 Minute von der einen Seite, dann wenden und weitere 30 Sekunden von der anderen Seite		In einem Waffeleisen backen.

		Optimal für 600 g bis 2,7 kg Teig			
		Süße Kuchen		Herzhafte Kuchen	
		6 Personen	8 Personen	6 Personen	8 Personen
Kuchen		6 Personen	8 Personen	6 Personen	8 Personen
Mehl		180 g	220 g	185 g	245 g
Backpulver		3 g	5 g	6 g	11 g
Eier		3	4	3	4
Zucker		150 g	200 g	/	/
Geschmolzene Butter		150 g	200 g	/	/
Olivenöl		/	/	90 ml	125 ml
Milch		/	/	90 ml	125 ml
Salz/Pfeffer		/	/	1 Prise	1 Prise
BACKEN		50 Minuten 180° C	1 Stunde 180° C	45 Minuten 180° C	55 Minuten 180° C

		Optimal für 200 g bis 700 g Teig	
		Für Kuchenformen mit 27 cm Durchmesser oder Keksteig	
Mürbeteig		Für Kuchenformen mit 27 cm Durchmesser oder Keksteig	
Mehl		220 g	
Weiche Butter		100 g	
		*Eigelb	1
		Wasser	40 ml
Den Teig 30 Minuten lang ruhen lassen, bevor Sie ihn für einen Kuchen, für Kekse oder für andere Rezepte verwenden			

		Optimal für 500 g bis 1,8 kg Teig	
		Für 870 g Brotteig	
Weißbrot		Für 870 g Brotteig	
Mehl		500 g	
Backpulver		10 g	
Salz		20 g	
Wasser		340 ml	
45 Minuten ruhen lassen. Dann das Brot formen und weitere 90 Minuten ruhen lassen, bevor es 25 Minuten lang bei 250 °C gebacken wird.			

		Optimal für 250 g bis 1,2 kg Teig	
		Für eine Pizza mit 28 cm Durchmesser	
Pizzateig		Für eine Pizza mit 28 cm Durchmesser	
Mehl		150 g	
Salz		1 Prise	
Frische Hefe		6 g	
Olivenöl		15 ml	
Wasser		90 ml	
Den Teig 2 Stunden ruhen lassen, bevor Sie die Pizza ausrollen und nach Belieben belegen			

MANUELLER MODUS

Sie können die gewünschte Geschwindigkeitsstufe über den Geschwindigkeitsregler (B8) auswählen und auf die Taste „Start“ in der Mitte des Wählschalters (B4) drücken. Auf dem Display (B3) wird ein Timer gestartet.

Sie können auch einen Timer einstellen, bevor Sie auf „Start“ (B4) klicken: Drücken Sie den Nach-rechts-Touchkey (B2), um die Zeit auf bis zu 30 Minuten zu erhöhen. Wählen Sie den Nach-links-Touchkey (B1), um die Zeit zu verringern. Wenn Sie mit der ausgewählten Zeit zufrieden sind, drücken Sie die Start-Taste (B4). Wenn der Timer abgelaufen ist, stoppt das Gerät automatisch und klingelt.

WAS SIE TUN KÖNNEN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT

	PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
	Der Motor ist überhitzt.	Die Zutatenmenge liegt über der Kapazität des Geräts.	Lassen Sie den Motor 30 Minuten abkühlen.
	Verringern Sie die Zutatenmenge.	Der Motors ist überlastet.	Das Gerät ist stark überlastet. Verringern Sie die Zutatenmenge. Drücken Sie „Start/ Stopp“, oder drehen Sie den Drehknopf, um die Funktion zu verlassen. Lassen Sie den Motor 30 Minuten abkühlen.
	Das Gerät läuft 30 Minuten.	Automatischer Stopp	Drücken Sie „Start/ Stopp“, oder drehen Sie den Drehknopf, um die Funktion zu verlassen.
	Die elektronische Netzteilkarte ist defekt.	Elektronikfehler	Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Reparaturwerkstatt.
	Die elektronische Steuerung des Motors ist defekt.	Elektronikfehler	Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Reparaturwerkstatt.
	Der Motor ist blockiert.	Motorfehler	Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Reparaturwerkstatt.



Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht?

Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienstzentrale (siehe Liste im Kundendienstheft).

UMWELTSCHUTZ



BEDEUTUNG DES SYMBOLS „DURCHGESTRICHENE MÜLLTONNE“

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

GETRENNTE ERFASSUNG VON ALTGERÄTEN

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie bzw. Lampe zu entsorgen.

MÖGLICHKEITEN DER RÜCKGABE VON ALTGERÄTEN

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler.

DATENSCHUTZ

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.

DENKEN SIE AN DEN SCHUTZ DER UMWELT!



- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

