

Eingeschweißte Steaks schonend, aber doch schnell, auftauen mit CC

Ideengeber: unbekannt

Wasser auf 45 °C erhitzen und darin Steaks, die evakuiert sind, auftauen (20 min., ohne Röhrelement, Rührstufe 3). Das ist schonend und schnell.

Das Fleisch sollte dann aber rasch verbraucht werden.

Lautes Piepsen der CC

Laut piepsen sollte die CC nur

- als Warnsignal, wenn eine Abdeckung nicht richtig drauf ist
- und dann einen Fehlercode E0x anzeigen
- wenn man bei >60°C die 'P' Taste drückt, bis eine höhere Geschwindigkeit erreicht ist
- wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.