

SILVERCREST®



Multikocher SMKE 1500 A1

DE AT

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
GERMANY

Stand der Informationen:
07 / 2017 - Ident.-No.: SMKE 1500 A1 072017-1

IAN 288294

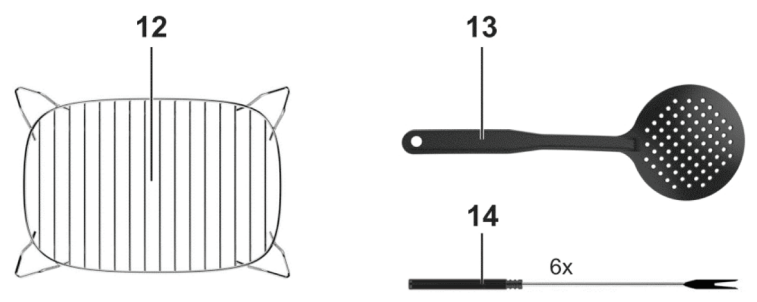
IAN 288294

DE AT

A



B



Deutsch..... 2

Inhalt

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	4
2. Lieferumfang	5
3. Komponenten und Bedienelemente	6
4. Technische Daten	7
5. Sicherheitshinweise	7
6. Vor der Inbetriebnahme	19
7. Inbetriebnahme	20
7.1 Multikocher zusammenbauen und aufstellen	20
8. Bedienung	21
8.1 Einschalten / Temperatur wählen / ausschalten.....	21
8.1.1 Übersicht des Bedienfeldes und Funktionen.....	22
8.2 Speisen warmhalten	23
8.3 Speisen sanft kochen bzw. schmoren	23
8.4 Speisen kochen.....	24
8.5 Fondue zubereiten.....	25
8.6 Dampfgaren.....	26
8.7 Speisen braten/rösten	27
8.8 Speisen frittieren	28
9. Rezeptbeispiele	30
Erdbeermarmelade.....	30
Party-Suppe.....	31
Zwiebelsuppe	31
Ratatouille	32
Tomaten-Salsa	33
Gemüse-Frittata.....	33
Gedämpftes Gemüse.....	34
Chili con Carne.....	34
Corn Dogs.....	35
Kräuterforelle	36
Klassische Rinderroulade.....	36

Schweinebraten mit dunkler Soße.....	37
Schnitzel Wiener Art	38
Hähnchen-Spinat Alfredo.....	39
Pommes Frites	39
Cremige Tomatensoße mit Garnelen	40
Quarkbällchen.....	40
Kaiserschmarrn	41
Schokoladen-Fondue.....	42
Klassischer Milchreis	42
10. Nach dem Gebrauch.....	43
10.1 Wartung/Reinigung.....	43
10.1.1 Heizeinheit reinigen.....	43
10.1.2 Kochschale reinigen	43
10.1.3 Zubehörteile reinigen	44
11. Problemlösung	44
12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben.....	45
13. Konformität	46
14. Garantiehinweise	46

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des SilverCrest Multikochers SMKE 1500 A1, nachfolgend als Multikocher bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Multikocher vertraut und lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Multikocher nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Multikochers an Dritte ebenfalls mit aus.

1. Bestimmungsgemäße Verwendung



Dieser Multikocher ist ausschließlich für den Betrieb im Innenbereich, in trockenen und geschlossenen Räumen geeignet.

Dieser Multikocher ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen

Dieser Multikocher ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt. Andere Stoffe als Lebensmittel dürfen nicht verarbeitet werden.

Achten Sie immer auf einen festen Stand des Multikochers.

Der Multikocher erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE-Konformität, relevanten Normen und Standards. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung des Gerätes ist die Einhaltung dieser Normen nicht mehr gewährleistet.

Vorhersehbarer Missbrauch

- Verwenden Sie die Kochschale (5) samt Glasdeckel (1) nur mit der hierfür entwickelten Heizeinheit (8). Verwenden Sie sie nicht auf dem Herd, im Backofen, in der Mikrowelle oder im

Gefrierfach. Verwenden Sie auch keine Heizeinheit eines anderen Multikochers.

- Der Multikocher ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.


2. Lieferumfang

Nehmen Sie den Multikocher und alle Zubehörteile aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Komponenten vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

- A. Heizeinheit (8) mit Netzkabel (6) und -stecker
Kochschale (5)
Frittierkorb (4) mit Haltegriff (2)
Glasdeckel (1)
- B. Dampfgareinsatz (12)
Schaumlöffel (13)
6 Stück Fonduegabeln (14)
- diese Bedienungsanleitung (ohne Abbildung)

3. Komponenten und Bedienelemente

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. In der Innenseite des Umschlags ist der Multikocher mit einer Bezifferung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

1	Glasdeckel: Hiermit decken Sie die Kochschale (5) ab, um Lebensmittel zu garen oder Spritzer zu vermeiden.
2	Haltegriff: Mit dem abnehmbaren Haltegriff setzen Sie den Frittierkorb (4) in die mit heißem Fett oder Öl gefüllte Kochschale (5) bzw. nehmen ihn wieder heraus.
3	Metallhaken: Sie können den Frittierkorb (4) mit diesem Metallhaken auf den Rand der Kochschale (5) hängen, um das heiße Fett abtropfen zu lassen, wenn Sie Lebensmittel frittieren haben.
4	Frittierkorb: Wie bei einer Fritteuse geben Sie die zu frittierenden Lebensmittel in den Frittierkorb und hängen diesen anschließend in die mit heißem Öl gefüllte Kochschale (5).
5	Kochschale: Dieser Behälter dient zum Warmhalten, Schmoren, Kochen, Braten usw. Ihrer Speisen. Er wird in die Heizeinheit (8) eingesetzt.
6	Netzkabel: Hierüber wird der Multikocher mit Strom versorgt.
7	Tragegriffe: Wenn Sie den Multikocher bewegen oder tragen möchten, halten Sie ihn an diesen Tragegriffen.
8	<p>Heizeinheit: Die Heizeinheit erhitzt den Inhalt der Kochschale (5) auf die gewünschte Temperatur.</p> <p> Warnung! Geben Sie kein Wasser oder Lebensmittel direkt in die Heizeinheit. Diese müssen stets in die Kochschale (5) eingefüllt werden, die zuvor in die Heizeinheit eingesetzt sein muss. Anderenfalls kann es zu Kurzschlüssen, Brand und anderen Gefahren kommen.</p>
9	Heizanzeige: Die Heizanzeige leuchtet rot, wenn das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist und heizt. Befindet sich der Temperaturregler (11) in der Position 0, leuchtet diese Anzeige nicht.
10	Anzeige „Heizung aus“: Die Anzeige „Heizung aus“ leuchtet grün, wenn der Inhalt der Kochschale (5) die mit dem Temperaturregler (11) eingestellte Temperatur erreicht hat. Während das Gerät heizt, leuchtet diese Anzeige nicht.
11	Temperaturregler: Mit dem Temperaturregler stellen Sie die gewünschte Heiztemperatur für den Inhalt der Kochschale (5) ein. So können Sie zum Beispiel Speisen einfach nur warm halten oder diese frittieren. Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu erhöhen bzw. gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern. Zur Orientierung finden Sie neben dem Temperaturregler eine Beschriftung, die ihnen sowohl die Temperaturen als auch Richtwerte vom einfachen Warmhalten bis zum Frittieren angibt.

12	Dampfgareinsatz: Verwenden Sie den Dampfgareinsatz, wenn Sie Lebensmittel dämpfen möchten, ohne dass diese mit Wasser oder einer anderen in der Kochschale (5) befindlichen Flüssigkeit in Kontakt geraten.
13	Schaumlöffel: Mit dem Schaumlöffel können Sie den beim ersten Aufkochen entstehenden Schaum abschöpfen und Lebensmittel sicher wenden und aus der Kochschale (5) nehmen, ohne dass diese zerkratzt oder beschädigt wird.
14	Fonduegabeln: Wenn Sie ein Fondue zubereiten, spießen Sie die Lebensmittelstückchen auf die Fonduegabeln, bevor Sie sie in der Kochschale (5) zubereiten.

4. Technische Daten

Hersteller:	SilverCrest
Modellbezeichnung:	SMKE 1500 A1
Betriebsspannung:	220 - 240 V, 50 Hz
Leistung:	Heizfunktion 1500 W
Netzkabellänge:	ca. 100 cm
Abmessungen:	ca. 467 x 295 x 263 mm (B x T x H)
Gewicht:	ca. 4.130 g (ohne Zubehör)
Max. Einfüllmenge:	2,6 l

5. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Gerätes lesen Sie bitte die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektronischen Geräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie

unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus. Sie ist Bestandteil des Produkts.

Erläuterung der Symbole

Warnhinweise werden in dieser Bedienungsanleitung folgendermaßen verwendet. Einige dieser Symbole sind auch auf dem Produkt selbst angebracht, um den Anwender auf mögliche Risiken hinzuweisen.



Gefahr durch Stromschläge!

Dieses Symbol warnt vor Gefahren, die bei Nichtbeachtung Leib und Leben durch Stromschläge gefährden können.



Gefahr von Verbrennungen!

Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen.



Gefahr von Brand!


Dieses Symbol warnt vor Bränden, die bei Nichtbeachtung entstehen können.





WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet wichtige Hinweise

für den sicheren Betrieb des Gerätes und zum Schutz des Anwenders. Es warnt vor Gefahren, die bei Nichtbeachtung Leib und Leben gefährden sowie Verletzungen oder Sachschäden hervorrufen können.

 *Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.*

 *Dieses Symbol auf der Rückseite der Heizeinheit (8) signalisiert, dass das Gerät mit dem Schutzleiter am Netzkabel verbunden ist.*

 *Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die auf ihre physische und chemische Zusammensetzung getestet wurden und gemäß der Anforderung der Verordnung EG 1935/2004 als gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln befunden wurden.*

Kinder und Personen mit Einschränkungen

Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann 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 jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und dem Netzkabel (6) fernzuhalten. Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.



WARNUNG vor Erstickung!

*Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug.
Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln*

spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.



WARNUNG vor herunterfallenden Gegenständen!

Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht am Netzkabel (6) von der Arbeitsfläche ziehen können. Es besteht Verletzungsgefahr.

Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Allgemeine Sicherheitshinweise



Gefahr durch Stromschläge!

- *Das Netzkabel (6) darf nicht beschädigt werden. Ersetzen Sie niemals ein schadhaftes Netzkabel (6), sondern wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 46). Bei beschädigtem Netzkabel (6) besteht Gefahr durch Stromschlag.*
- *Öffnen Sie niemals das Gehäuse der Heizeinheit (8), da dieses keine zu*

wartenden Teile enthält. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Gefahr durch Stromschlag.

- *Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. In diesen Fällen darf das Gerät nicht weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein.*
- *Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel (6) nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.*
- *Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel (6) nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.*

- *Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Stromnetz zu trennen.*
- *Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, ziehen Sie nur am Stecker und niemals am Kabel selbst.*
- *Wenn Sie sichtbare Beschädigungen am Multikocher oder am Netzkabel (6) feststellen, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 46).*
- *Schließen Sie den Multikocher nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss nach dem Anschließen weiterhin leicht*

zugänglich sein, damit Sie im Notfall den Netzstecker schnell ziehen können.

- *Tauchen Sie die Heizeinheit (8), das Netzkabel (6) oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Sollte Flüssigkeit in die Heizeinheit (8) gelangt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 46).*
- *Füllen Sie keine Flüssigkeiten direkt in die Heizeinheit (8) ein. Sie dürfen Flüssigkeiten nur in die bereits in die Heizeinheit (8) eingesetzte Kochschale (5) einfüllen.*



Gefahr von Verbrennungen!

- *Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.*
- *Berühren Sie bei und unmittelbar nach dem Betrieb keinesfalls die Kochschale (5).*

Halten oder tragen Sie niemals nur die Kochschale (5), sondern immer die Heizeinheit (8) mit Kochschale (5) an den hierfür vorgesehenen Tragegriffen (7). Tragen Sie ggf. Topf-Handschuhe.

- *Wenn der Inhalt zubereitet wird, entweicht heißer Dampf. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen. Beugen Sie sich nicht über das Gerät.*
- *Wenn Sie mit dem Gerät braten oder frittieren möchten, achten Sie darauf, dass Glasdeckel (1) und Kochschale (5) vollständig trocken sind. Auch kleine Wassertropfen können bewirken, dass siedendes Fett oder Öl aus der Kochschale (5) spritzt. In diesem Fall besteht Verbrennungsgefahr beim Öffnen des Glasdeckels (1)!*
- *Feuchte bzw. gefrorene Lebensmittel enthalten Wasser bzw. Eis an der*

Oberfläche. Wenn Sie sie direkt in heißes Öl oder Fett geben, besteht Verbrennungsgefahr durch Öl- oder Fettspritzer.

- *Öffnen Sie den Glasdeckel (1) langsam und von sich abgewandt, damit der heiße Dampf nach hinten entweichen kann.*
- *Halten oder tragen Sie die Heizeinheit (8) nur an den Tragegriffen (7). Tragen Sie ggf. Topf-Handschuhe.*
- *Reinigen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.*
- *Wenn Sie Öl oder Fett zum Frittieren von Lebensmitteln benutzen, füllen Sie die Kochschale (5) nur bis zur Maximalgrenze MAX. Wenn Sie zu viel Inhalt einfüllen, kann das Öl bzw. Fett überkochen und Verbrennungen und Sachschäden verursachen. (Die Markierungen MIN und MAX beziehen sich nur auf die Füllmengen von Öl oder Fett zum Frittieren und sind für*

alle anderen Zubereitungsarten nicht relevant.)



Warnung vor Sachschäden

- *Stellen Sie den Multikocher nur auf eine ebene, stabile und feuerfeste Oberfläche. Wenn der Multikocher nicht auf einer ebenen Oberfläche steht, kann er umkippen und Sachschäden und ggf. auch Verbrennungen verursachen.*
- *Lassen Sie den Multikocher im laufenden Zustand nicht unbeaufsichtigt, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.*
- *Lassen Sie einen Abstand von mindestens 20 cm rund um das Gerät frei. Dadurch vermeiden Sie Schäden durch den entweichenden Dampf.*
- *Die Beschichtung der Kochschale (5) ist sehr empfindlich. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen nur den mitgelieferten*

Schaumlöffel (13) oder anderes hitzebeständiges Kunststoff- oder Holzbesteck. Durch Geschirr aus Metall, Keramik usw. kann die Beschichtung der Kochschale (5) beschädigt werden.

- *Wenn Sie größere Stücke zerschneiden möchten, tun Sie dies niemals direkt in der Kochschale (5). Anderenfalls kann die Beschichtung der Kochschale (5) beschädigt werden.*



Gefahr von Überhitzung und Brand

- *Stellen Sie den Multikocher nicht auf textilen Oberflächen auf, wie z. B. einer Tischdecke.*
- *Stellen Sie den Multikocher nicht auf Metalloberflächen auf. Diese können sich stark erhitzen und einen Brand verursachen.*
- *Stellen Sie den Multikocher nicht unter oder unmittelbar neben brennbaren Gegenständen auf, z. B. Vorhängen oder*

Gardinen.

- *Betreiben Sie den Multikocher nicht in Einbauschränken, Regalen usw.*
- *Gebrauchen Sie das Gerät nicht unter direkter Sonneneinstrahlung und auch nicht neben heizenden Geräten (Heizungen, Kochplatten, Backöfen usw.).*



Warnung vor Verletzungen

- *Achten Sie darauf, dass das Netzkabel (6) nicht in Ihrem Arbeitsbereich liegt. Anderenfalls könnten Sie versehentlich daran ziehen und der Multikocher von der Arbeitsfläche fallen.*

Urheberrecht

Alle Inhalte dieser Anleitung unterliegen dem Urheberrecht und werden dem Leser ausschließlich als Informationsquelle bereitgestellt. Jegliches Kopieren oder Vervielfältigen von Daten und Informationen ist ohne ausdrückliche und schriftliche Genehmigung durch den Autor verboten. Dies betrifft auch die gewerbliche Nutzung der Inhalte und Daten. Text und Abbildungen entsprechen dem technischen Stand bei Drucklegung.

6. Vor der Inbetriebnahme

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Überprüfen Sie zunächst, ob alle Teile vollständig und unversehrt sind. Wenn Teile fehlen oder beschädigt sind, rufen Sie die Hotline an (siehe „Garantiehinweise“ auf Seite 46). Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

7. Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme sollten Sie den Multikocher reinigen.



Beim ersten Aufheizen kann es zu leichter Rauchentwicklung kommen. .

1. Reinigen Sie den Multikocher und alle Zubehörteile. Siehe dazu den Abschnitt „Wartung/Reinigung“ auf Seite 43. Stellen Sie anschließend sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind.
2. Stellen Sie die Heizeinheit (8) auf eine ebene, rutschfeste und trockene Oberfläche. Schließen Sie den Stecker des Netzkabels (6) noch nicht an die Netzsteckdose an!
3. Setzen Sie die Kochschale (5) in die Heizeinheit (8) ein. Dazu richten Sie die Kochschale (5) so aus, dass die Kontakte unten an der Kochschale (5) in die Buchse an der Heizeinheit (8) geschoben werden können. Drücken Sie die Kochschale (5) vorsichtig herunter, sodass sie fest auf der Heizeinheit (8) sitzt.
4. Füllen Sie die Kochschale (5) bis zur Markierung MAX mit Wasser.
5. Legen Sie den Glasdeckel (1) auf die Kochschale (5).
6. Stellen Sie sicher, dass sich der Temperaturregler (11) in der Position „0“ befindet.
7. Schließen Sie den Netzstecker des Netzkabels (6) an eine stromführende Steckdose an. Daraufhin leuchtet die grüne Anzeige „Heizung aus“ (10).
8. Drehen Sie den Temperaturregler (11) in die Position „3“. Daraufhin beginnt das Gerät beginnt zu heizen. Die grüne Anzeige „Heizung aus“ (10) erlischt und die rote Heizanzeige (9) leuchtet.
9. Lassen Sie das Wasser 10 Minuten lang kochen. Danach können Sie den Temperaturregler (11) wieder in die Position „0“ bewegen, um das Gerät auszuschalten.
10. Ziehen Sie den Netzstecker des Netzkabels (6) aus der Steckdose.
11. Nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist, reinigen Sie es erneut. Anschließend ist es betriebsbereit.

7.1 Multikocher zusammenbauen und aufstellen



Warnung!

- *Gebrauchen Sie das Gerät ausschließlich in geschlossenen, trockenen Räumen. Verwenden Sie es niemals im Freien.*
- *Stellen Sie den Multikocher nur auf eine ebene, stabile und feuerfeste Oberfläche. Wenn der Multikocher nicht auf einer ebenen Oberfläche steht, kann er umkippen und Sachschäden und ggf. auch Verbrennungen verursachen.*
- *Lassen Sie einen Abstand von mindestens 20 cm rund um das Gerät frei. Dadurch vermeiden Sie Schäden durch den entweichenden Dampf.*

**Gefahr von Brand!**

- Stellen Sie das Gerät nicht auf textilen Oberflächen auf, wie z. B. einer Tischdecke.
 - Stellen Sie das Gerät nicht auf Metalloberflächen auf. Diese können sich stark erhitzen und einen Brand verursachen.
 - Stellen Sie das Gerät nicht unter oder unmittelbar neben brennbaren Gegenständen auf, z. B. Vorhängen oder Gardinen.
1. Stellen Sie die Heizeinheit (8) auf eine ebene, rutschfeste und trockene Oberfläche. Schließen Sie den Stecker des Netzkabels (6) noch nicht an die Netzsteckdose an!
 2. Setzen Sie die Kochschale (5) in die Heizeinheit (8) ein. Dazu richten Sie die Kochschale (5) so aus, dass die Kontakte unten an der Kochschale (5) in die Buchse an der Heizeinheit (8) geschoben werden können. Drücken Sie die Kochschale (5) vorsichtig herunter, sodass sie fest auf der Heizeinheit (8) sitzt.



Der Multikocher lässt sich nur einschalten, wenn die Kochschale (5) ordnungsgemäß auf der Heizeinheit (8) sitzt.

3. Legen Sie den Glasdeckel (1) auf die Kochschale (5).
4. Stellen Sie sicher, dass sich der Temperaturregler (11) in der Position „0“ befindet.

8. Bedienung**8.1 Einschalten / Temperatur wählen / ausschalten**

Der Multikocher lässt sich nur einschalten, wenn die Kochschale (5) ordnungsgemäß auf der Heizeinheit (8) sitzt.

**Warnung!**

Achten Sie darauf, dass das Netzkabel (6) nicht in Ihrem Arbeitsbereich liegt. Anderenfalls könnten Sie versehentlich daran ziehen und der Multikocher von der Arbeitsfläche fallen.

1. Schließen Sie den Netzstecker des Netzkabels (6) an eine stromführende Steckdose an. Daraufhin leuchtet die grüne Anzeige „Heizung aus“ (10).

**Warnung!**

Beim Frittieren müssen Sie zuerst das Fett oder Öl einfüllen, bevor Sie den Heizvorgang starten. Beachten Sie außerdem die minimale und maximale Füllmenge von Öl oder Fett. Siehe die Markierungen MIN und MAX.

2. Drehen Sie den Temperaturregler (11) in die gewünschte Position, um den Heizvorgang zu starten. Die grüne Anzeige „Heizung aus“ (10) erlischt und die rote Heizanzeige (9) leuchtet.



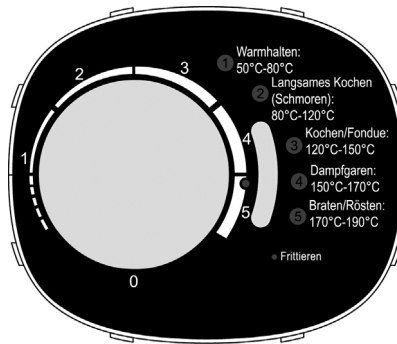
Gefahr von Verbrennungen!

Glasdeckel (1) und Kochschale (5) werden beim Betrieb des Multikochers sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen. Tragen Sie ggf. Topf-Handschuhe.

Wenn die gewählte Temperatur in der Kochschale (5) erreicht ist, leuchtet die grüne Anzeige „Heizung aus“ (10) und die rote Heizanzeige (9) erlischt.

- Um den Multikocher auszuschalten, drehen Sie den Temperaturregler (11) in die Position 0. Ziehen Sie anschließend den Netzstecker aus der Steckdose.

8.1.1 Übersicht des Bedienfeldes und Funktionen



In der folgenden Tabelle finden Sie empfohlene Temperaturen für verschiedene Garvorgänge. Beachten Sie, dass es sich hierbei nur um Richtwerte handelt. Die tatsächliche Temperatur hängt von der Menge und Art der Lebensmittel ab.

Funktion/Temperatur	Stufe
Warmhalten: 50 °C - 80 °C	1
Langsames Kochen (Schmoren): 80 °C - 120 °C	2
Kochen/Fondue: 120 °C - 150 °C	3
Dampfgaren: 150 °C - 170 °C	4
Braten/Rösten: 170 °C - 190 °C	5
Frittieren	Roter Punkt bei Stufe 5

8.2 Speisen warmhalten

1. Bereiten Sie den Multikocher wie im Abschnitt „Multikocher zusammenbauen und aufstellen“ beschrieben vor.
2. Schließen Sie den Netzstecker des Netzkabels (6) an eine stromführende Steckdose an. Daraufhin leuchtet die grüne Anzeige „Heizung aus“ (10).
3. Drehen Sie den Temperaturregler (11) in die Position 1, um den Heizvorgang zu starten. Die grüne Anzeige „Heizung aus“ (10) erlischt und die rote Heizanzeige (9) leuchtet.



Gefahr von Verbrennungen!

Glasdeckel (1) und Kochschale (5) werden beim Betrieb des Multikochers sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen. Tragen Sie ggf. Topf-Handschuhe.

4. Wenn die gewählte Temperatur in der Kochschale (5) erreicht ist, leuchtet die grüne Anzeige „Heizung aus“ (10) und die rote Heizanzeige (9) erlischt. Jetzt können Sie die Speisen in die Kochschale (5) geben, die Sie warmhalten möchten.
5. Schließen Sie den Glasdeckel (1) wieder.



Warnung vor Sachschäden

- *Die Beschichtung der Kochschale (5) ist sehr empfindlich. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen nur den mitgelieferten Schaumlöffel (13) oder anderes hitzebeständiges Kunststoff- oder Holzbesteck. Durch Geschirr aus Metall, Keramik usw. kann die Beschichtung der Kochschale (5) beschädigt werden.*
6. Wenn Sie den Multikocher nicht mehr benötigen, drehen Sie den Temperaturregler (11) in die Position 0, um ihn auszuschalten.
 7. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

8.3 Speisen sanft kochen bzw. schmoren

1. Bereiten Sie den Multikocher wie im Abschnitt „Multikocher zusammenbauen und aufstellen“ beschrieben vor.
2. Schließen Sie den Netzstecker des Netzkabels (6) an eine stromführende Steckdose an. Daraufhin leuchtet die grüne Anzeige „Heizung aus“ (10).
3. Drehen Sie den Temperaturregler (11) in die Position 2, um den Heizvorgang zu starten. Die grüne Anzeige „Heizung aus“ (10) erlischt und die rote Heizanzeige (9) leuchtet.



Gefahr von Verbrennungen!

Glasdeckel (1) und Kochschale (5) werden beim Betrieb des Multikochers sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen. Tragen Sie ggf. Topf-Handschuhe.

4. Wenn die gewählte Temperatur in der Kochschale (5) erreicht ist, leuchtet die grüne Anzeige „Heizung aus“ (10) und die rote Heizanzeige (9) erlischt. Jetzt können Sie die Speisen in die Kochschale (5) geben, die Sie sanft kochen bzw. schmoren möchten.
5. Schließen Sie den Glasdeckel (1) wieder.



Warnung vor Sachschäden

- *Die Beschichtung der Kochschale (5) ist sehr empfindlich. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen nur den mitgelieferten Schaumlöffel (13) oder anderes hitzebeständiges Kunststoff- oder Holzbesteck. Durch Geschirr aus Metall, Keramik usw. kann die Beschichtung der Kochschale (5) beschädigt werden.*
6. Wenn Sie den Multikocher nicht mehr benötigen, drehen Sie den Temperaturregler (11) in die Position 0, um ihn auszuschalten.
 7. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

8.4 Speisen kochen

1. Bereiten Sie den Multikocher wie im Abschnitt „Multikocher zusammenbauen und aufstellen“ beschrieben vor.
2. Schließen Sie den Netzstecker des Netzkabels (6) an eine stromführende Steckdose an. Daraufhin leuchtet die grüne Anzeige „Heizung aus“ (10).
3. Drehen Sie den Temperaturregler (11) in die Position 3, um den Heizvorgang zu starten. Die grüne Anzeige „Heizung aus“ (10) erlischt und die rote Heizanzeige (9) leuchtet.



Gefahr von Verbrennungen!

Glasdeckel (1) und Kochschale (5) werden beim Betrieb des Multikochers sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen. Tragen Sie ggf. Topf-Handschuhe.

4. Wenn die gewählte Temperatur in der Kochschale (5) erreicht ist, leuchtet die grüne Anzeige „Heizung aus“ (10) und die rote Heizanzeige (9) erlischt. Jetzt können Sie die Speisen in die Kochschale (5) geben, die Sie kochen möchten.
5. Schließen Sie den Glasdeckel (1) wieder.



Warnung vor Sachschäden

- *Die Beschichtung der Kochschale (5) ist sehr empfindlich. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen nur den mitgelieferten Schaumlöffel (13) oder anderes hitzebeständiges Kunststoff- oder Holzbesteck. Durch Geschirr aus Metall, Keramik usw. kann die Beschichtung der Kochschale (5) beschädigt werden.*
6. Wenn Sie den Multikocher nicht mehr benötigen, drehen Sie den Temperaturregler (11) in die Position 0, um ihn auszuschalten.
 7. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

8.5 Fondue zubereiten



Diese Funktion dient zum Zubereiten von „klassischem“ Fleisch- und Gemüsefondue, bei der mit hoher Temperatur gegart wird. Wenn Sie Käse oder Schokoladenfondue zubereiten möchten, wählen Sie eine geringere Heizstufe.

1. Bereiten Sie den Multikocher wie im Abschnitt „Multikocher zusammenbauen und aufstellen“ beschrieben vor. Stellen Sie ihn dazu auf den Esstisch und verlegen Sie das Netzkabel (6) so, dass es niemanden am Tisch behindert sowie niemand darüber stolpern und das Gerät versehentlich vom Tisch ziehen kann.
2. Schließen Sie den Netzstecker des Netzkabels (6) an eine stromführende Steckdose an. Daraufhin leuchtet die grüne Anzeige „Heizung aus“ (10).
3. Füllen Sie die Kochschale (5) bis zur Markierung MAX mit Brühe oder Öl, je nachdem, wie Sie Ihr Fondue zubereiten möchten.
4. Schließen Sie den Glasdeckel (1).
5. Drehen Sie den Temperaturregler (11) in die Position 3, um den Heizvorgang zu starten. Die grüne Anzeige „Heizung aus“ (10) erlischt und die rote Heizanzeige (9) leuchtet.



Gefahr von Verbrennungen!

Glasdeckel (1) und Kochschale (5) werden beim Betrieb des Multikochers sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen. Tragen Sie ggf. Topf-Handschuhe.

6. Wenn die gewählte Temperatur in der Kochschale (5) erreicht ist, leuchtet die grüne Anzeige „Heizung aus“ (10) und die rote Heizanzeige (9) erlischt. Jetzt können Sie die in Stücke geschnittenen Lebensmittel auf die Fonduegabeln (14) spießen und vorsichtig in die Kochschale (5) eintauchen.
7. Wenn Sie den Multikocher nicht mehr benötigen, drehen Sie den Temperaturregler (11) in die Position 0, um ihn auszuschalten.
8. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
9. Nachdem die Brühe bzw. das Öl in der Kochschale (5) abgekühlt ist, gießen Sie es durch die Rinne der Kochschale (5) aus.



Gefahr von Verbrennungen!

Lassen Sie die Brühe oder das Öl soweit abkühlen, dass Sie sich beim Ausgießen aus der Kochschale (5) nicht verbrennen können.



Altes Speiseöl oder Fett darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt oder in den Abfluss geschüttet werden. Führen Sie altes Speiseöl oder Fett einer umweltgerechten Entsorgung zu. Sie können es in einen Behälter füllen und an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgeben.

8.6 Dampfgaren



Die Markierungen MIN und MAX beziehen sich nur auf die Füllmengen von Öl oder Fett zum Frittieren und sind beim Dampfgaren nicht relevant.

1. Bereiten Sie den Multikocher wie im Abschnitt „Multikocher zusammenbauen und aufstellen“ beschrieben vor.
2. Schließen Sie den Netzstecker des Netzkabels (6) an eine stromführende Steckdose an. Daraufhin leuchtet die grüne Anzeige „Heizung aus“ (10).
3. Geben Sie mindestens 1 Liter Wasser in die Kochschale (5).



Mit 1 Liter Wasser können Sie ca. 30 Minuten lang Speisen dampfgaren. Mit mehr Wasser können Sie entsprechend länger dampfgaren. Allerdings sollten Sie nicht mehr als 2,5 Liter Wasser verwenden, da dieses beim Kochen sonst unten gegen das Gargut spritzen kann.

Um Wasser nachzufüllen, öffnen Sie den Glasdeckel (1) von sich weg gerichtet, damit der Dampf nicht zu Ihnen aufsteigt und Sie sich nicht verbrennen. Achten Sie beim Eingießen des frischen Wassers darauf, dass es nicht über das Gargut läuft. Schließen Sie den Glasdeckel (1) wieder. Es kann eine Weile dauern, bis das Wasser wieder kocht und Dampf erzeugt.

4. Setzen Sie den Dampfgareinsatz (12) in die Kochschale (5) ein. Dazu drehen Sie ihn so, dass die vier Bügel in die Aussparungen oben am Rand der Kochschale (5) greifen.



5. Drehen Sie den Temperaturregler (11) in die Position 4, um den Heizvorgang zu starten. Die grüne Anzeige „Heizung aus“ (10) erlischt und die rote Heizanzeige (9) leuchtet.



Gefahr von Verbrennungen!

Glasdeckel (1), Dampfgareinsatz (12) und Kochschale (5) werden beim Betrieb des Multikochers sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen. Tragen Sie ggf. Topf-Handschuhe.

6. Warten Sie, bis ausreichend Dampf aufsteigt (dies wird in diesem Fall nicht durch die Anzeige „Heizung aus“ (10) signalisiert). Wenn Sie 1 Liter Wasser eingefüllt haben, dauert dies ca. 5 Minuten.
7. Legen Sie die Lebensmittel auf den Dampfgareinsatz (12).
8. Schließen Sie den Glasdeckel (1).



- *Sie sollten den Glasdeckel (1) möglichst während der gesamten Dampfgarzeit geschlossen halten. Bei jedem Öffnen entweicht eine große Menge Dampf. Dadurch verlängert sich einerseits die Garzeit, andererseits kann es sein, dass Sie Wasser nachfüllen müssen, bevor der Garvorgang beendet ist.*
 - *Wenn Sie fett- oder eiweißhaltige Lebensmittel zubereiten, kann es zu Schaumbildung kommen. In diesem Fall sollten Sie den Temperaturregler (11) auf Stufe 1 bis 2 herunterregeln. So können Sie die Lebensmittel nach wie vor dampfgaren, ohne dass zu viel Schaum entsteht.*
9. Sind die Lebensmittel gar, können Sie sie z. B. mit einer Grillzange o. ä. vom Dampfgareinsatz (12) nehmen.
 10. Wenn Sie den Multikocher nicht mehr benötigen, drehen Sie den Temperaturregler (11) in die Position 0, um ihn auszuschalten.
 11. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

8.7 Speisen braten/rösten

1. Bereiten Sie den Multikocher wie im Abschnitt „Multikocher zusammenbauen und aufstellen“ beschrieben vor.
2. Schließen Sie den Netzstecker des Netzkabels (6) an eine stromführende Steckdose an. Daraufhin leuchtet die grüne Anzeige „Heizung aus“ (10).
3. Drehen Sie den Temperaturregler (11) in die Position 5, um den Heizvorgang zu starten. Die grüne Anzeige „Heizung aus“ (10) erlischt und die rote Heizanzeige (9) leuchtet.



Gefahr von Verbrennungen!

Glasdeckel (1) und Kochschale (5) werden beim Betrieb des Multikochers sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen. Tragen Sie ggf. Topf-Handschuhe.

4. Wenn die gewählte Temperatur in der Kochschale (5) erreicht ist, leuchtet die grüne Anzeige „Heizung aus“ (10) und die rote Heizanzeige (9) erlischt. Jetzt können Sie Fett oder Öl und die Speisen in die Kochschale (5) geben, die Sie braten bzw. rösten möchten.
5. Schließen Sie den Glasdeckel (1) bei Bedarf.
6. Wenden Sie den Inhalt der Kochschale (5) gelegentlich, um die Speisen gleichmäßig zu braten bzw. zu rösten.



Warnung vor Sachschäden

Die Beschichtung der Kochschale (5) ist sehr empfindlich. Verwenden Sie zum Wenden und zum Entnehmen der Speisen nur den mitgelieferten Schaumlöffel (13) oder anderes hitzebeständiges Kunststoff- oder Holzbesteck. Durch Geschirr aus Metall, Keramik usw. kann die Beschichtung der Kochschale (5) beschädigt werden.

7. Entnehmen Sie die gebratenen bzw. gerösteten Lebensmittel.
8. Wenn Sie den Multikocher nicht mehr benötigen, drehen Sie den Temperaturregler (11) in die Position 0, um ihn auszuschalten.
9. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

8.8 Speisen frittieren

Sie können den Multikocher wie eine Fritteuse verwenden, wenn Sie die Kochschale (5) mit Öl oder für Fritteusen geeignetes Fett füllen und den Frittierkorb (4) verwenden.



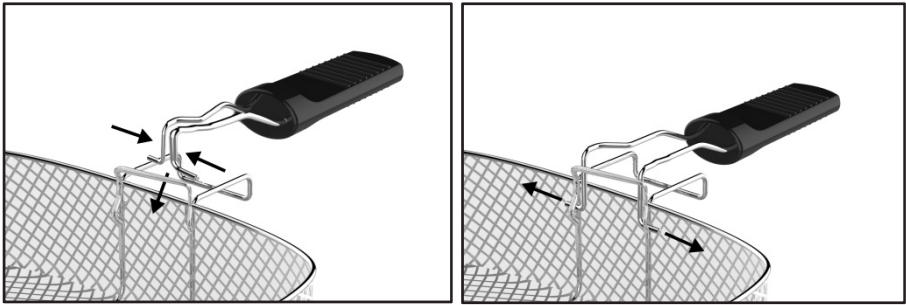
Fettgebäck (z. B. Quarkbällchen, Krapfen usw.) können Sie auch ohne den Frittierkorb (4) zubereiten. Dazu geben Sie es direkt in das heiße Öl oder Fett in der Kochschale (5). Mit dem Schaumlöffel (13) können Sie es dann entnehmen.



Warnung!

Beim Frittieren müssen Sie zuerst das Fett oder Öl einfüllen, bevor Sie den Heizvorgang starten. Beachten Sie außerdem die minimale und maximale Füllmenge von Öl oder Fett. Siehe die Markierungen MIN und MAX.

1. Bereiten Sie den Multikocher wie im Abschnitt „Multikocher zusammenbauen und aufstellen“ beschrieben vor.
2. Schließen Sie den Netzstecker des Netzkabels (6) an eine stromführende Steckdose an. Daraufhin leuchtet die grüne Anzeige „Heizung aus“ (10).
3. Geben Sie Öl oder für Fritteusen geeignetes Fett in die Kochschale (5). Beachten Sie die minimale und maximale Füllmenge von Öl oder Fett. Siehe die Markierungen MIN und MAX.
4. Schließen Sie den Glasdeckel (1).
5. Drehen Sie den Temperaturregler (11) in die Position ●, um den Heizvorgang zu starten. Die grüne Anzeige „Heizung aus“ (10) erlischt und die rote Heizanzeige (9) leuchtet.
6. Verbinden Sie den Haltegriff (2) mit dem Frittierkorb (4). Dazu drücken Sie die Metallbügel des Haltegriffs (2) zusammen, führen die Enden der Bügel in die Ösen am Frittierkorb (4) ein und lassen die zusammengedrückten Metallbügel wieder los. Die Enden der Metallbügel müssen durch die Ösen ragen und der Haltegriff (2) fest mit dem Frittierkorb (4) verbunden sein:



Gefahr von Verbrennungen!

Glasdeckel (1) und Kochschale (5) werden beim Betrieb des Multikochers sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen. Tragen Sie ggf. Topf-Handschuhe.

7. Wenn die gewählte Temperatur in der Kochschale (5) erreicht ist, leuchtet die grüne Anzeige „Heizung aus“ (10) und die rote Heizanzeige (9) erlischt. Jetzt können Sie die Speisen in den Frittierkorb (4) geben.



Am Frittierkorb (4) ist eine Markierung MAX zu finden. Füllen Sie die zu frittierenden Speisen höchstens bis zu dieser Markierung ein. Anderenfalls werden die Teile oberhalb der Markierung nicht richtig frittiert.

8. Setzen Sie den Frittierkorb (4) in das heiße Öl bis auf den Boden der Kochschale (5). Dabei müssen die Metallbügel des Haltegriffs (2) in den entsprechenden Aussparungen der Kochschale (5) liegen.



Warnung!

Während des Frittiervorgangs muss der Haltegriff (2) fest mit dem Frittierkorb (4) verbunden bleiben. Anderenfalls können Sie den Frittierkorb (4) nicht mehr sicher aus dem siedenden Fett oder Öl entnehmen, die Speisen verbrennen, die Kochschale (5) überkochen und Sie sich verbrennen.



Gefahr von Verbrennungen!

Wenn die Lebensmittel feucht oder gefroren sind, kann das Fett oder Öl spritzen. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen.

9. Schließen Sie den Glasdeckel (1) bei Bedarf.
10. Sind die Lebensmittel gar, heben Sie den Frittierkorb (4) an und hängen ihn mit dem Metallhaken (3) über den Rand der Kochschale (5), damit das Öl bzw. Fett abtropfen kann. Anschließend können Sie den Inhalt des Frittierkorbs (4) in ein geeignetes Gefäß schütten oder entnehmen.
11. Wenn Sie den Multikocher nicht mehr benötigen, drehen Sie den Temperaturregler (11) in die Position 0, um ihn auszuschalten.
12. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

13. Nachdem das Fett bzw. das Öl in der Kochschale (5) abgekühlt ist, gießen Sie es durch die Rinne der Kochschale (5) aus.



Gefahr von Verbrennungen!

Lassen Sie das Fett oder das Öl soweit abkühlen, dass Sie sich beim Ausgießen aus der Kochschale (5) nicht verbrennen können.



Altes Speiseöl oder Fett darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt oder in den Abfluss geschüttet werden. Führen Sie altes Speiseöl oder Fett einer umweltgerechten Entsorgung zu. Sie können es in einen Behälter füllen und an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgeben.

9. Rezeptbeispiele

Dieser Abschnitt enthält einige Rezepte, die Sie durch Austausch einiger Zutaten vielseitig und individuell variieren können.

Erdbeermarmelade

Zutaten:

1 kg Erdbeeren

2 Vanilleschoten

500 Gramm Gelierzucker 2:1

Zitronensaft einer halben Zitrone

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Die Vanilleschoten längs aufschneiden, und mit einem Teelöffel oder dem Messer vorsichtig das Vanillemark herauskratzen.

Erdbeeren, Gelierzucker und das Vanillemark in die Kochschale (5) geben.

Den Temperaturregler (11) auf 3 (Kochen) einstellen.

Unter ständigem Rühren die Marmelade zum Kochen bringen, und für ca. 5 Minuten kochen lassen.

Den Zitronensaft unterrühren.

Sofort die heiße Marmelade in bereitstehende Marmeladengläser füllen und die Deckel zuschrauben. Die Gläser 15 Minuten auf den Kopf stellen und dann ganz auskühlen lassen.

Party-Suppe

Für 4-6 Portionen

Zutaten:

800 Gramm Schweinegeschnetzeltes, natur	2 Stück Paprika
1,5 Liter Fleischbrühe	200 Gramm Curryketchup
3 Zwiebeln	600 ml Sahne
2 Zehen Knoblauch	Eine Prise Chili
1 Dose Champignons geschnitten	Salz, Pfeffer
1 Dose Ananas gestückelt	1 Esslöffel Öl
1 Glas Zigeunersoße	

Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in Streifen schneiden. Die Paprika waschen und säubern und klein schneiden.

Den Temperaturregler (11) auf Stufe 5 (Braten/Rösten) einstellen. Das Öl in die Kochschale (5) geben und das Fleisch kross anbraten.

Die Fleischbrühe hinzugeben, sowie Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Champignons (ohne den Sud), Ananas (mit Saft), Zigeunersoße und Curryketchup.

Alles gut verrühren und für ca. 1,5 Std. mit geschlossenem Glasdeckel (1) auf Stufe 3 (Kochen/Fondue) kochen lassen.

Gelegentlich umrühren und ggf. etwas Wasser hinzugeben.

Zum Schluss die Sahne unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwiebelsuppe

Für 4 Personen

Zutaten:

3 mittelgroße Gemüsezwiebeln	Salz, gemahlener Pfeffer
1 Esslöffel Butterschmalz	4 Scheiben Toast
1 Esslöffel brauner Zucker	4 Esslöffel geriebener Gouda
100 ml Weinbrand	4 Esslöffel geriebener Parmesan
800 ml Gemüsebrühe	

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

Den Temperaturregler (11) auf Stufe 3 (Kochen) stellen. Wenn die Kochschale (5) heiß ist, das Butterschmalz hineingeben.

Die Zwiebeln unter ständigem Rühren goldbraun anbraten. Den Zucker hinzugeben und die Zwiebeln leicht karamellisieren lassen.

Mit Weinbrand ablöschen, kurz aufkochen lassen und anschließend die Gemüsebrühe hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Zum Überbacken der Suppe benötigt man feuerfeste Suppentassen. Den Backofen auf 230°C (Grill / Oberhitze) vorheizen.

Den Toast auf die Größe der Suppentasse zurechtschneiden und toasten.

Die Zwiebelsuppe in die Suppentasse geben, die Toastscheibe auf die Suppe legen und mit dem Käse bestreuen.

Im Ofen kurz gratinieren, bis der Käse zerlaufen ist.

Ratatouille

Für 4 Personen

Zutaten:

1 mittelgroße Aubergine	1 Teelöffel frischer Rosmarin (gehackt)
2 mittelgroße Zucchini	1 Esslöffel frischer Thymian (gehackt)
2 große Paprika rot	1 Esslöffel frischer Salbei (gehackt)
2 große Paprika gelb	2 Esslöffel Zucker
1 Dose geschälte Tomaten	100 ml Olivenöl
2 Zwiebeln	1/2 Tube Tomatenmark
4 Zehen Knoblauch	Salz, gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Das Gemüse waschen, putzen und in Würfel schneiden. Den Knoblauch fein hacken. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Die gewürfelte Aubergine salzen und 10 Minuten ziehen lassen, danach mit Küchenpapier trocken tupfen.

Den Temperaturregler (11) auf Stufe 5 (Braten/Rösten) einstellen. Wenn die Kochschale (5) heiß ist, das Olivenöl hinzugeben.

Anschließend die Zwiebeln und die Zucchini anbraten, die Paprika hinzugeben und zum Schluss die Aubergine.

Das Gemüse ca. 5 Minuten kräftig anbraten.

Den Temperaturregler (11) auf Stufe 3 (Kochen) einstellen, Tomatenmark, Knoblauch und die Kräuter, sowie die geschälten Tomaten und den Zucker hinzugeben. Alles Salzen und Pfeffern.

Den Glasdeckel (1) schließen und das Ratatouille für ca. 20 Minuten köcheln lassen. Wenn nötig, etwas Wasser hinzugeben.

Tomaten-Salsa

Für 4 Portionen

Zutaten:

2 große Paprika rot	2 rote Chilischoten
2 große Paprika gelb	1-2 Teelöffel Salz
1 Dose geschälte Tomaten	2 Esslöffel Zucker
2 Zwiebeln	etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Das Gemüse waschen, putzen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Chilis aufschneiden, entkernen und in feine Streifen schneiden.

Den Temperaturregler (11) auf Stufe 3 (Kochen) einstellen.

Alle Zutaten in die Kochschale (5) geben und für ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Danach den Temperaturregler (11) auf Stufe 1 (Warmhalten) stellen, und die Salsa für weitere 60 Minuten ziehen lassen.

Die Salsa kann warm oder kalt verzehrt werden.

Dazu passen: Nachos

Gemüse-Frittata

Für 4 Portionen

Zutaten:

2 Stück Zucchini	1 Bund Schnittlauch
2 Stück Paprika	5 Eier
1 Stück Zwiebel	5 Esslöffel Milch
1 Zehe Knoblauch	Salz, Pfeffer
4 Esslöffel Olivenöl	

Zubereitung:

Gemüse waschen und in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein hacken.

Den Temperaturregler (11) auf Stufe 5 (Braten/Rösten) stellen.

Das Olivenöl in die Kochschale (5) geben und das Gemüse, sowie Zwiebeln und Knoblauch anbraten.

Schnittlauch waschen und in feine Ringe schneiden. Eier, Milch, Salz und Pfeffer mit dem Schnittlauch verrühren.

Die Schnittlauch-Ei-Masse über das Gemüse geben. Den Temperaturregler (11) auf Stufe 2 (Langsames Kochen) geben und die Masse stocken lassen.

Wenn die Unterseite goldbraun ist, die Frittata umdrehen und den Temperaturregler (11) auf Stufe 5 (Braten/Rösten) stellen, sodass die Oberseite goldbraun anbraten kann.

Gedämpftes Gemüse

Für 4 Portionen

Zutaten:

6 Kartoffeln (festkochend)

2 Paprika

2 Maiskolben

ca. 1 Liter Wasser

2 Zwiebeln

Zubereitung:

Den Temperaturregler (11) auf Stufe 4 (Dampfgaren) stellen und das Wasser in die Kochschale (5) geben.

Den Dampfgareinsatz (12) installieren und den Glasdeckel (1) schließen.

Das Gemüse waschen und in gleichgroße Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und zerkleinern.

Sobald das Wasser im Multikocher heiß ist, das Gemüse auf dem Dampfgareinsatz (12) verteilen.

Je nach Gemüsesorte und Dicke der Stücke beträgt die Garzeit zwischen 10-20 Minuten.

Chili con Carne

Für 4 Portionen

Zutaten:

800 Gramm Hackfleisch vom Rind *(Tipp:*

2 große Zwiebeln

Vegetarier können anstatt Hackfleisch vom Rind

1 Zehe Knoblauch

auch Sojaschnetzel verwenden. Sojaschnetzel

1 TL, gehäuft Kreuzkümmelpulver (Kumin)

nach Packungsanleitung in Gemüsebrühe

2 TL Chilipulver

einweichen.)

3 gr. Dosen Tomaten

2 kl. Dosen Kidneybohnen	Salz und Pfeffer
1 Zimtstange	Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch in kleine Würfel schneiden.

Den Multikocher auf Stufe 5 (Braten/Rösten) einstellen. Wenn der Multikocher heiß ist, Öl in die Kochschale (5) geben.

Das Hackfleisch hineingeben und anbraten. Danach die klein geschnittenen Zwiebeln und den Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten.

Tomaten, Kreuzkümmelpulver, Chilipulver und die Zimtstange hinzugeben.

Die Temperatur auf Stufe 3 (Kochen/Fondue) verringern und lassen das Chili con Carne mit geschlossenem Glasdeckel (1) für ca. 1,5 Stunden köcheln lassen.

Nach 1,5 Stunden die Kidneybohnen abtropfen und diese in das Chili con Carne geben.

Das Chili con Carne mit den Kidneybohnen für weitere 30 Minuten mit geschlossenem Glasdeckel (1) köcheln lassen.

Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Corn Dogs**Zutaten:**

6 Stück Bockwürstchen oder Hot Dog- Würstchen	1 Teelöffel Chilipulver
200 Gramm Maismehl	75 ml Öl
1 Esslöffel Zucker	175 ml Milch
10 g Backpulver	2 Eier
1 Teelöffel Salz	lange Holzstäbchen (Schaschlikstäbchen)
	Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Je 1 Würstchen auf ein Holzstäbchen stecken.

Den Multikocher auf die Stufe "Frittieren" ● einstellen und das Öl in die Kochschale (5) geben.

Eier, Milch und Öl verrühren. Dann Maismehl, Zucker, Backpulver, Salz und Chilipulver hinzugeben. Der Teig sollte eine sämige Konsistenz haben und nicht zu flüssig sein.

Die aufgespießten Würstchen im Backteig wenden und anschließend im vorgeheizten Öl frittieren, bis der Teig von außen goldbraun ist. Die fertigen Corn Dogs auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kräuterforelle

Für 2 Portionen

Zutaten:

2 Stück Forelle (frisch oder tiefgekühlt)	Salz, Pfeffer
1 Zitrone	Für den Sud:
2 Zehen Knoblauch	300 ml Weißwein (trocken)
1 Bund frische, saisonale Kräuter (Petersilie, Dill, Schnittlauch, Thymian, Rosmarin)	100 ml Wasser
1 Esslöffel Mehl	1 Zwiebel

Zubereitung:

Den Fisch unter Wasser säubern, ggf. die Innereien entfernen. Anschließend mit Küchenpapier trocken tupfen.

Die Zitrone halbieren und etwas Saft über den Fisch geben. Den Fisch innen und außen salzen und pfeffern.

Die Kräuter waschen und kleinhacken. Den Knoblauch schälen, kleinhacken und mit den Kräutern vermengen.

Die Kräuter-Knoblauch-Mischung in den Fisch geben.

Den Fisch mit etwas Mehl bestäuben.

Den Multikocher auf Stufe 4 (Dampfgaren) stellen.

Für den Sud die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Wasser, Weißwein und Zwiebeln in die Kochschale (5) geben.

Das Dampfgareinsatz (12) installieren und den Glasdeckel (1) schließen, bis der Sud heiß ist.

Wenn der Sud heiß ist, den Glasdeckel (1) öffnen und die mit Kräutern gefüllten Forellen auf den Dampfgareinsatz (12) legen.

Den Glasdeckel (1) schließen und den Fisch für ca. 15-20 Minuten, je nach Größe, gar ziehen lassen.

Klassische Rinderroulade

Für 4 Personen

Zutaten:

4 Scheiben Rinderrouladen	2 Zwiebeln
4 Teelöffel scharfer Senf	1 Möhre
8 Scheiben Bacon/geräucherter Speck	2 Stangen Sellerie
2 Gewürzgurken	1 Esslöffel Mehl

4 Esslöffel Sonnenblumenöl	400 ml Rinderbrühe
2 Esslöffel Tomatenmark	Salz, gemahlener Pfeffer
125 ml Rotwein	Zahnstocher oder Holzstäbchen zum Fixieren

Zubereitung:

1 Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Gewürzgurken längs in feine Streifen schneiden.

Die Rouladen nebeneinander ausbreiten, Salzen und Pfeffern und dünn mit Senf bestreichen. Je Roulade 2 Streifen Bacon/Speck darauf legen sowie ein paar Streifen Zwiebel und Gurke.

Die Rouladen aufrollen und mit Holzstäbchen fixieren. Etwas Mehl über die Rouladen geben.

Möhre, Sellerie und die restliche Zwiebel säubern und in kleine Würfel schneiden.

Den Multikocher auf Stufe 5 (Braten/Rösten) stellen. Das Öl hineingeben und die Rouladen von allen Seiten scharf anbraten.

Die Rouladen aus der Kochschale (5) nehmen und zur Seite legen. In dem Bratenansatz das gewürfelte Gemüse leicht anbraten.

Tomatenmark hinzufügen und den Rotwein einfüllen. Den Sud kräftig aufkochen lassen.

Den Temperaturregler (11) auf Stufe 2 (langsames Kochen) stellen und die Rinderbrühe hinzugeben.

Die Rouladen in den Sud geben und den Glasdeckel (1) schließen.

Ca. 1 Stunde köcheln lassen.

Nach 1 Stunde die Rouladen aus dem Topf nehmen und den Temperaturregler (11) auf Stufe 3 (Kochen) stellen. Die Soße etwas einkochen lassen, abschmecken und ggf. salzen und Pfeffern.

Wenn die Soße die gewünschte Konsistenz hat, die Rouladen wieder hinzugeben.

Schweinebraten mit dunkler Soße

Für 4 Portionen

Zutaten:

2 kg Schweinebraten	2 Esslöffel Schmand oder Sauerrahm
3 Zwiebeln	1 Esslöffel Mehl
2 Möhren	Paprikapulver
1/4 Knollensellerie	Salz und Pfeffer
500 ml dunkles Bier (auch Malzbier)	Öl zum Anbraten
750 ml Gemüsebrühe	

Zubereitung:

Das Gemüse waschen und putzen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und vierteln.

Den Schweinebraten unter kaltem Wasser waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver einreiben.

Den Multikoher auf Stufe 5 (Braten/Rösten) stellen.

Das Öl in die Kochschale (5) geben und den Schweinebraten von allen Seiten scharf anbraten.

Anschließend den Braten aus der Kochschale (5) nehmen und zur Seite stellen.

Jetzt Möhren, Sellerie und Zwiebeln in der Kochschale (5) scharf anbraten.

Das Bier hinzufügen und kurz aufkochen lassen.

Jetzt den Braten in die Kochschale (5) geben und mit ca. der Hälfte der Gemüsebrühe auffüllen.

Den Deckel schließen und die Temperatur auf Stufe 2-3 reduzieren.

Den Braten jetzt für ca. 2 Stunden schmoren lassen und ggf. den Sud mit Gemüsebrühe wieder auffüllen.

Wenn der Braten gar ist, das Fleisch aus der Kochschale nehmen und mit Alufolie abdecken.

Den Sud mit dem Gemüse in einen hohen Becher geben und mit Hilfe eines Pürierstabes durchmischen. Wer Stücke in der Soße vermeiden möchte, sollte den Sud anschließend durch ein Sieb passieren.

Den gemixten Sud zurück in die Kochschale (5) geben.

Schmand und Mehl miteinander verrühren und langsam in die Soße rühren. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und in die Soße legen.

Schnitzel Wiener Art

Für 4 Portionen

Zutaten:

4 Stück Schweineschnitzel

1 Esslöffel Sahne

2 Eier

2 Teelöffel Schweineschmalz

Paniermehl / Semmelbrösel

Maiskeimöl zum Ausbacken

2 Esslöffel Mehl

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Schnitzel unter kaltem Wasser waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Immer 1 Schnitzel in einen Gefrierbeutel legen und mit Hilfe eines Fleischklopfers oder einem kleinen Topf etwas flach klopfen. Die Schnitzel sollten nach dem flach klopfen ca. 3-5 mm dick sein.

In je einer Schüssel Mehl und Paniermehl füllen. Die Eier mit der Sahne und Salz und Pfeffer verquirlen und auch in eine Schüssel geben.

Den Multikoher schon auf Stufe 5 (Braten/Rösten) vorheizen und das Maiskeimöl sowie das Schweineschmalz in die Kochschale (5) geben. Es sollte ca. 3 cm hoch Öl in der Kochschale (5) sein.

Die Schnitzel erst in Mehl wenden, dann durch die Eimasse ziehen und anschließend im Paniermehl wenden. Danach das Schnitzel sofort in das heiße Öl geben und von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Die fertigen Schnitzel auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen.

Hähnchen-Spinat Alfredo

Für 4 Personen

Zutaten:

2 Esslöffel Olivenöl	400 ml (2 Becher) Schlagsahne
2 Stück Hähnchenbrustfilets	100 Gramm Parmesan (gerieben)
3 Zehen Knoblauch	Salz, Pfeffer
125 Gramm gewürfelter Speck/Schinken	gehackte Petersilie
225 Gramm Spinat	400 Gramm gekochte Nudeln (Fussili)

Zubereitung:

Die Hähnchenbrustfilets unter kaltem Wasser waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden.

Den Multikocher auf Stufe 3 (Kochen) einstellen und das Olivenöl hineingeben.

Das Hähnchen braten, bis es durch ist.

Zum Hähnchen den klein geschnittenen Knoblauch und den Speck/Schinken geben. Den Spinat hinzugeben und alles Salzen und Pfeffern.

Sobald der Spinat zusammengefallen ist, die Sahne hinzugeben und zum Kochen bringen.

Den Temperaturregler (11) auf Stufe 2 (langames Kochen) stellen und für 10 Minuten köcheln lassen.

Parmesan, Petersilie und die gekochten Nudeln hinzufügen und alles gut unterrühren.

Pommes Frites

Zutaten:

5 große Kartoffeln (festkochend)	Salz
Öl zum Frittieren	

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in 1 cm breite Spalten/Streifen schneiden.

Den Multikocher auf Stufe 3 (Kochen/Fondue) vorheizen und das Öl in die Kochschale (5) geben.

Wenn das Öl heiß ist, die Pommes in den Frittierkorb (4) geben und ca. 15 Minuten vorgaren.

Nach 15 Minuten den Frittierkorb aus der Kochschale (5) nehmen und die Pommes auf Küchenpapier legen.

Jetzt den Temperaturregler (11) auf „Frittieren“ ● stellen.

Wenn die Temperatur erreicht ist, die vorgegarten Pommes in den Frittierkorb (4) geben, und die Pommes für ca. 5 Minuten goldbraun frittieren.

Im Anschluss die Pommes mit Salz würzen.

Cremige Tomatensoße mit Garnelen

Für 4 Personen

Zutaten:

3 Esslöffel Butter

900 Gramm Garnelen

200 Gramm Tomaten

1 Bund Frühlingszwiebeln

Salz, Pfeffer und Chilipulver

240 ml Milch

gehackte Petersilie

dazu empfehlen wir:

400 Gramm gekochte Nudeln

Zubereitung:

Den Multikocher auf Stufe 3 (Kochen) einstellen und die Butter in die Kochschale (5) geben.

Die Garnelen unter kaltem Wasser abwaschen und trocken tupfen und ggf. den Darm entfernen.

Die Garnelen in den Multikocher geben und von beiden Seiten anbraten, bis sich diese pink verfärben.

Die Tomaten und Frühlingszwiebeln waschen, klein schneiden und zu den Garnelen in den Multikocher geben. Salz, Pfeffer und Chili hinzugeben und alles gut durchmischen.

Die Milch hinzugeben und zum Kochen bringen.

Den Temperaturregler (11) auf Stufe 2 (langsames Kochen) stellen und die Soße für 10 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss die klein gehackte Petersilie darüber streuen.

Quarkbällchen

Zutaten:

500 Gramm Weizenmehl

500 Gramm Quark

4 Eier (Größe M)

250 Gramm Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

15 g Backpulver

1 Teelöffel Salz

Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Gesiebtes Mehl, Backpulver und Salz untermengen. Den Multikoher auf „Frittieren“ ● stellen und das Öl in die Kochschale (5) geben. Hierfür benötigt man keinen Frittierkorb (4).

Den Rührteig in einen Spritzbeutel geben und ca. 3cm lange Stücke in das Fett geben. Alternativ kann man den Teig auch mit Hilfe von 2 Teelöffeln in das heiße Fett geben.

Die Quarkbällchen ausbacken bis diese von außen goldbraun sind. Anschließend die Quarkbällchen mit dem Schaumlöffel (13) aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kaiserschmarn

Für 4 Portionen

Zutaten:

100 Gramm Rosinen

5 Esslöffel Wasser

6 Eier

1 Esslöffel Zucker

1 Prise Salz

50 Gramm flüssige Butter

250 Gramm Weizenmehl

500 ml Milch

1 Päckchen Vanillezucker

etwas Puderzucker

etwas Butter zum Ausbacken

Zubereitung:

Rosinen für 30 Minuten im Wasser einlegen.

Die Eier trennen. Eigelb, Zucker und Salz schaumig rühren. Nach und nach löffelweise das Mehl und die Milch unterrühren, im Anschluss die flüssige Butter untermengen.

Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Zum Schluss die Rosinen aus dem Wasser nehmen und unter den Teil rühren.

Den Multikoher auf Stufe 3 (Kochen) stellen und etwas Butter in die Kochschale (5) geben. Wenn die Butter zerlaufen ist, den Teig ca. 1 cm hoch einfüllen.

Den Kaiserschmarn anbraten, bis dieser auf der Unterseite goldbraun gebacken ist. Den Teig in 4 Stücke teilen und umdrehen, damit die Oberseite goldbraun wird.

Im Anschluss den Kaiserschmarn mit Hilfe eines Holzspatels in kleine Stücke teilen und den Vanillezucker darüber streuen.

Auf dem Teller angerichtet wird der Kaiserschmarn noch traditionell mit Puderzucker bestreut.

Schokoladen-Fondue

Für 4 Personen

Zutaten:

2 Tafeln Schokolade Vollmilch

1 Tafel Schokolade Zartbitter

100 ml Sahne

100 ml Vollmilch

50 ml Orangensaft

diverse Obstsorten, Kekse, Marshmallows zum

Dippen

Zubereitung:

Die Schokolade klein brechen und diese mit der Sahne, Vollmilch und dem Orangensaft in die Kochschale (5) geben.

Das Obst waschen und klein schneiden.

Auf Stufe 2 (langsames Kochen) die Masse schmelzen lassen.

Gelegentlich umrühren, bis eine homogene Masse entsteht.

Wenn die Schokolade geschmolzen ist, den Temperaturregler (11) auf Stufe 1 (Warmhalten) stellen.

Klassischer Milchreis

Für 4 Personen

Zutaten:

200 Gramm Milchreis (Rundkornreis)

400 ml Vollmilch (*Tipp: Veganer können die Vollmilch auch durch einen Mischung aus Wasser und Kokosmilch ersetzen. Dann 500 ml Wasser und 500 ml Kokosmilch verwenden. Etwas Limettenabrieb gibt dem Milchreis eine herrlich frische Note.*)

400 ml Kokosmilch

50 Gramm brauner Zucker (Rohrzucker)

1 Prise Salz

Zubereitung:

Vollmilch und Kokosmilch mit der Prise Salz in die Kochschale (5) geben und den Temperaturregler (11) auf Stufe 3 (Kochen) stellen.

Sobald die Flüssigkeit kocht, den Temperaturregler (11) auf Stufe 2 (langsames Kochen) stellen, den Milchreis hinzugeben und umrühren.

Den Milchreis ca. 40 Minuten quellen lassen, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgesogen ist. Den Milchreis regelmäßig umrühren.

Zum Schluss den braunen Zucker untermengen.

10. Nach dem Gebrauch

Nach dem Gebrauch des Multikochers reinigen Sie ihn wie im folgenden Abschnitt „Wartung/Reinigung“ beschrieben. Verstauen Sie den Multikocher anschließend an einem sicheren, trockenen und staubfreien Ort.

10.1 Wartung/Reinigung

Es empfiehlt sich, den Multikocher vor dem ersten Gebrauch und unmittelbar nach jeder Verwendung zu reinigen, damit sich keine Lebensmittelreste in der Kochschale (5) festsetzen können.



Gefahr durch Stromschläge!

- *Ziehen Sie vor der Reinigung der Heizeinheit (8) den Netzstecker aus der Steckdose. Anderenfalls besteht Stromschlaggefahr.*
- *Schütten oder sprühen Sie keine Flüssigkeiten auf die Heizeinheit (8) und tauchen Sie sie auch nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Anderenfalls besteht Stromschlag- und Brandgefahr durch Kurzschlüsse.*
- *Die Kontakte unten an der Kochschale (5) dürfen nicht mit Wasser oder Feuchtigkeit in Berührung kommen. Anderenfalls besteht Stromschlaggefahr.*
- *Tauchen Sie die Kochschale (5) niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Anderenfalls besteht Stromschlaggefahr.*



Gefahr von Verbrennungen!

Reinigen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.



Warnung vor Sachschäden

- *Verwenden Sie zur Reinigung der Heizeinheit (8) keine kratzenden oder ätzenden Reinigungsmittel und auch keine kratzenden Gegenstände. Anderenfalls kann das Gehäuse der Heizeinheit (8) beschädigt werden.*

10.1.1 Heizeinheit reinigen

Die Heizeinheit (8) und das Netzkabel (6) reinigen Sie mit einem trockenen oder leicht angefeuchteten Tuch. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie etwas Spülmittel auf das angefeuchtete Tuch.

Trocknen Sie die Heizeinheit (8) gut ab.

10.1.2 Kochschale reinigen



Gefahr durch Stromschläge!

- *Die Kontakte unten an der Kochschale (5) dürfen nicht mit Wasser oder Feuchtigkeit in Berührung kommen. Anderenfalls besteht Stromschlaggefahr.*

- *Tauchen Sie die Kochschale (5) niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Anderenfalls besteht Stromschlaggefahr.*

Spülen Sie die Innenseite der Kochschale (5) mit warmem Wasser und Spülmittel, und trocknen Sie sie gut ab.

Die Außenseite reinigen Sie mit einem trockenen oder leicht angefeuchteten Tuch. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie etwas Spülmittel auf das angefeuchtete Tuch. Achten Sie dabei darauf, dass die Kontakte auf der Unterseite nicht nass oder feucht werden. Anschließend trocknen Sie die Außenseite der Kochschale (5) gut ab.

10.1.3 Zubehörteile reinigen

Den Glasdeckel (1), den Frittierkorb (4) mit Haltegriff (2), den Dampfgareinsatz (12), den Schaumlöffel (13) und die Fonduegabeln (14) können Sie ganz normal spülen.

Glasdeckel (1), Frittierkorb (4), Haltegriff (2), Dampfgareinsatz (12), Schaumlöffel (13) und Fonduegabeln (14) sind auch spülmaschinengeeignet.

Trocknen Sie alle Teile gut ab.

11. Problemlösung

Sollte Ihr Multikocher einmal nicht wie gewohnt funktionieren, versuchen Sie zunächst anhand der folgenden Hinweise das Problem zu lösen. Falls nach Durcharbeiten der folgenden Tipps der Fehler fortbesteht, setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung (siehe „Garantiefhinweise“ auf Seite 46).



Gefahr durch Stromschläge!

Versuchen Sie nicht, das Gerät eigenhändig zu reparieren.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Multikocher funktioniert nicht.	Netzstecker nicht angeschlossen	Schließen Sie den Netzstecker an eine stromführende Steckdose an.
	Kochschale (5) nicht richtig auf Heizeinheit (8) aufgesetzt	Setzen Sie die Kochschale (5) richtig auf die Heizeinheit (8). Siehe „Multikocher zusammenbauen und aufstellen“ auf Seite 20.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Anzeige „Heizung aus“ (10) leuchtet, erlischt dann aber und leuchtet nach einiger Zeit erneut. Dieser Vorgang wiederholt sich laufend.	Dies ist keine Fehlfunktion. Der Multikocher muss immer wieder nachheizen, um die eingestellte Temperatur zu halten. Die Anzeige „Heizung aus“ (10) leuchtet grün, wenn der Inhalt der Kochschale (5) die mit dem Temperaturregler (11) eingestellte Temperatur erreicht hat. Während das Gerät heizt, leuchtet diese Anzeige nicht.	-
Die Speisen werden nicht heiß.	Falsche Temperatur eingestellt	Drehen Sie den Temperaturregler (11) auf eine höhere Position.
Beim Dampfgaren wird kein Dampf erzeugt.	Falsche Temperatur eingestellt	Drehen Sie den Temperaturregler (11) auf die Position 4.
	Das in die Kochschale (5) eingefüllte Wasser ist verbraucht.	Füllen Sie Wasser nach.

12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



Wenn dieses Symbol eines durchgestrichenen Abfalleimers auf einem Produkt angebracht ist, unterliegt dieses Produkt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Alle Elektro- und Elektronikaltgeräte müssen getrennt vom Hausmüll über dafür staatlich vorgesehene Stellen entsorgt werden.



Das Gerät darf nicht mit dem Haus- oder Sperrmüll entsorgt werden. Informationen zu Sammelplätzen oder Abholungsterminen erfahren Sie über Ihre Gemeindeverwaltung oder über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.

Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.

13. Konformität



Dieses Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der EMV-Richtlinie 2014/30/EU, der Richtlinie für Niederspannungsgeräte 2014/35/EU, der ErP-Richtlinie 2009/125/EC sowie der RoHS Richtlinie 2011/65/EU. Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:

www.targa.de/downloads/conformity/288294.pdf

14. Garantiehinweise

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den originalen Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigelegte Dokumentation. Sollte es mal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.



Service

DE Telefon: 02921 - 89 13 000
E-Mail: service.DE@targa-online.com

AT Telefon: 01 - 26 76 195
E-Mail: service.AT@targa-online.com

CH Telefon: 044 - 55 10 057
E-Mail: service.CH@targa-online.com

IAN: 288294



Hersteller

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die oben benannte Servicestelle.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
DEUTSCHLAND

