

# SILVERCREST®



## Multi Cooker SMKE 1500 A1

FR BE

Mode d'emploi et consignes de sécurité

NL BE

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

DE AT

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH  
Coesterweg 45  
DE-59494 Soest  
GERMANY

Version des informations - Datum nieuwste versie  
Stand der Informationen:  
07 / 2017 - Ident.-No.: SMKE 1500 A1 072017-1

IAN 288294

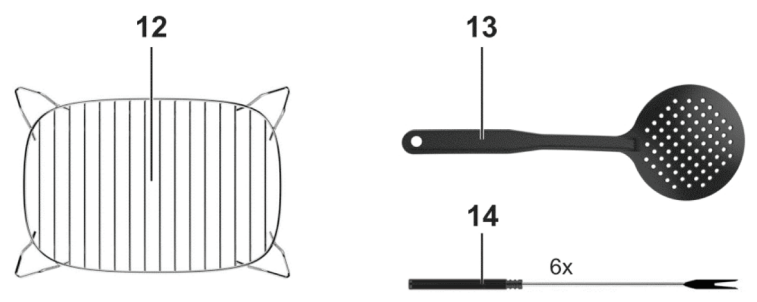
IAN 288294

NL BE

**A**



**B**



<b>Français</b> .....	<b>2</b>
<b>Nederlands</b> .....	<b>53</b>
<b>Deutsch</b> .....	<b>89</b>

---

## Table des matières

---

<b>1. Utilisation prévue .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Contenu de l'emballage .....</b>	<b>5</b>
<b>3. Composants et commandes .....</b>	<b>6</b>
<b>4. Spécifications techniques .....</b>	<b>7</b>
<b>5. Instructions de sécurité .....</b>	<b>7</b>
<b>6. Avant de commencer .....</b>	<b>20</b>
<b>7. Mise en route.....</b>	<b>20</b>
7.1 Assemblage et installation du multicuiseur .....	21
<b>8. Utilisation .....</b>	<b>22</b>
8.1 Allumage / Sélection de la température / Extinction .....	22
8.1.1 Aperçu du panneau de commande et des fonctions.....	23
8.2 Maintien au chaud.....	23
8.3 Cuisson lente ou mijoté .....	24
8.4 Cuisson.....	25
8.5 Préparation de fondue .....	25
8.6 Cuisson vapeur.....	26
8.7 Grillades/Rôtis.....	28
8.8 Friture .....	29
<b>9. Exemples de recettes .....</b>	<b>31</b>
Confiture de fraises .....	31
Soupe de fête .....	31
Soupe à l'oignon .....	32
Ratatouille .....	32
Sauce à la tomate .....	33
Omelette aux légumes .....	34
Légumes à la vapeur.....	34
Chili con carne .....	35
Hot dogs à la farine de maïs.....	36
Truites aux herbes.....	36
Roulade de bœuf classique.....	37

---

Rôti de porc à la sauce brune .....	38
Wiener schnitzel (escalope viennoise) .....	39
Poulet et épinards Alfredo .....	39
Frites .....	40
Sauce crémeuse à la tomate et aux crevettes .....	40
Boules au fromage à tartiner .....	41
Kaiserschmarrn (crêpe autrichienne).....	42
Fondue au chocolat .....	42
Riz au lait traditionnel .....	43
<b>10. Après l'utilisation .....</b>	<b>43</b>
10.1 Entretien/nettoyage .....	44
10.1.1 Nettoyage de la base chauffante .....	44
10.1.2 Nettoyage du bol de cuisson .....	44
10.1.3 Nettoyage des accessoires.....	45
<b>11. Résolution des problèmes.....</b>	<b>45</b>
<b>12. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut .....</b>	<b>46</b>
<b>13. Conformité.....</b>	<b>46</b>
<b>14. Informations concernant la garantie.....</b>	<b>47</b>

## Félicitations !

En achetant le multicuiseur SilverCrest SMKE 1500 A1, dénommé ci-après « le multicuiseur », vous avez choisi un produit de qualité.

Avant de l'utiliser, veuillez vous familiariser avec le fonctionnement du multicuiseur et lire ce manuel d'utilisation avec la plus grande attention. Veuillez à respecter les consignes de sécurité et n'utilisez le multicuiseur que de la manière décrite dans le manuel d'utilisation et pour les usages indiqués.

Conservez ce manuel d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous cédez le multicuiseur à quelqu'un d'autre, veuillez à lui remettre également tous les documents qui s'y rapportent.

## 1. Utilisation prévue

---



Ce multicuiseur a été conçu exclusivement pour une utilisation à l'intérieur, dans des espaces clos et secs.

Ce multicuiseur est destiné à un usage domestique ou similaire, par exemple :

- dans les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres locaux commerciaux ;
- dans les maisons d'hôtes ;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres structures d'hébergement ;
- dans les chambres d'hôtes.

Ce multicuiseur n'est pas destiné à un usage commercial. Il ne doit pas être utilisé pour les substances non alimentaires.

Veuillez toujours à ce que le multicuiseur repose sur une surface stable.

Le multicuiseur satisfait à toutes les normes et tous les standards de conformité CE. Toute modification apportée à l'appareil et non expressément approuvée par le fabricant peut avoir pour conséquence que ces normes ne sont plus respectées.

## Mauvaise utilisation prévisible

- Ne faites chauffer le bol de cuisson (5) avec le couvercle en verre (1) qu'en utilisant la base chauffante (8) spécialement prévue à cet effet. Ne le mettez pas sur les plaques de cuisson, dans le four, au micro-ondes ou dans le congélateur.

N'utilisez pas la base chauffante d'un autre multicuiseur.

- Le multicuiseur n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou avec un système de commande à distance séparé.

## **2. Contenu de l'emballage**

---

Sortez le multicuiseur et tous les accessoires de l'emballage. Retirez les matériaux d'emballage et vérifiez que tous les composants sont complets et intacts. Si un ou plusieurs composants manquent ou sont endommagés, veuillez contacter le fabricant.

A. Base chauffante (8) avec cordon (6) et fiche d'alimentation

Bol de cuisson (5)

Panier à friture (4) avec poignée (2)

Couvercle en verre (1)

B. Grille de cuisson vapeur (12)


Écumoire (13)

6 fourchettes à fondue (14)

- Ce mode d'emploi (non représenté)

### 3. Composants et commandes

Ce manuel d'utilisation inclut une couverture dépliant. L'intérieur de la couverture comporte une illustration du multicuiseur avec des numéros. Voici la liste des éléments auxquels correspondent les numéros :

<b>1</b>	<b>Couvercle en verre :</b> utilisez-le pour couvrir le bol de cuisson (5) pour cuire des aliments ou éviter les éclaboussures.
<b>2</b>	<b>Poignée :</b> utilisez la poignée amovible pour plonger le panier à friture (4) dans le bol de cuisson (5) rempli d'huile ou de graisse chaude ou pour le retirer.
<b>3</b>	<b>Crochet métallique :</b> utilisez ce crochet métallique pour accrocher le panier à friture (4) sur le rebord du bol de cuisson (5) afin d'égoutter la graisse chaude une fois que vos aliments sont frits.
<b>4</b>	<b>Panier à friture :</b> comme avec une friteuse, vous placez les aliments à faire frire dans le panier à friture puis vous plongez celui-ci dans le bol de cuisson (5), qui est rempli d'huile chaude.
<b>5</b>	<b>Bol de cuisson :</b> il s'agit du récipient utilisé pour maintenir au chaud, faire mijoter, cuire, frire, etc. vos aliments. Il doit être placé dans la base chauffante (8).
<b>6</b>	<b>Cordon d'alimentation :</b> il permet d'alimenter le multicuiseur en électricité.
<b>7</b>	<b>Poignées de transport :</b> si vous souhaitez déplacer ou transporter le multicuiseur, utilisez ces poignées de transport pour le tenir.
<b>8</b>	<p><b>Base chauffante :</b> la base chauffante chauffe le contenu du bol de cuisson (5) à la température requise.</p> <p> <b>Avertissement !</b> Ne mettez pas directement d'aliments ou d'eau dans la base chauffante. Ces derniers doivent toujours être placés dans le bol de cuisson (5) une fois que ce dernier a été mis dans la base chauffante. Dans le cas contraire, vous vous exposeriez à un risque de court-circuit, d'incendie ou à d'autres dangers.</p>
<b>9</b>	<b>Indicateur de chauffe :</b> l'indicateur de chauffe s'allume en rouge lorsque l'appareil est raccordé à l'alimentation et qu'il chauffe. Si le bouton de réglage de la température (11) est dans la position 0, l'indicateur ne s'allume pas.
<b>10</b>	<b>Indicateur « Arrêt chauffe » :</b> l'indicateur « Arrêt chauffe » s'allume en vert lorsque le contenu du bol de cuisson (5) a atteint la température réglée à l'aide du bouton de réglage de la température (11). Il ne s'allume pas lorsque l'appareil chauffe.
<b>11</b>	<b>Bouton de réglage de température :</b> utilisez le bouton de réglage de température pour régler la température que devra atteindre le contenu du bol de cuisson (5). Par exemple, vous pouvez simplement maintenir des aliments au chaud ou bien les faire frire. Tournez le bouton de réglage de température dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température



	et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la réduire. Pour vous aider, des étiquettes se situent à côté du bouton de réglage de température, qui indiquent à la fois des températures et des valeurs indicatives pour des opérations allant du simple maintien au chaud jusqu'à la friture.
<b>12</b>	<b>Grille de cuisson vapeur :</b> utilisez la grille de cuisson vapeur si vous souhaitez faire cuire vos aliments à la vapeur sans qu'ils entrent en contact avec l'eau ou tout autre liquide présent dans le bol de cuisson (5).
<b>13</b>	<b>Écumoire :</b> utilisez l'écumoire pour écumer la mousse qui apparaît à la première ébullition du contenu ou pour retourner ou retirer les aliments du bol de cuisson (5) en toute sécurité sans le rayer ni l'endommager.
<b>14</b>	<b>Fourchettes à fondue :</b> si vous faites une fondue, enfiler les morceaux d'aliments sur les fourchettes à fondue avant de les plonger dans le bol de cuisson (5).

#### 4. Spécifications techniques

Fabricant :	SilverCrest
Nom du modèle :	SMKE 1500 A1
Tension de fonctionnement :	220 - 240 V, 50 Hz
Puissance :	puissance de chauffe maxi 1500 W
Longueur du cordon d'alimentation :	environ 100 cm
Dimensions :	env. 467 x 295 x 263 mm (L x P x H)
Poids :	env. 4 130 g (sans accessoires)
Niveau de remplissage maxi :	2,6 L

#### 5. Instructions de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement les consignes de sécurité suivantes et tenir compte de tous les avertissements, même si vous êtes habitué à manipuler des appareils électroniques. Conservez ce manuel d'utilisation en

lieu sûr afin de pouvoir vous y reporter à tout moment. Si vous vendez ou cédez cet appareil à une tierce personne, veillez à lui remettre également ce mode d'emploi. Il fait partie du produit.

## **Explication des symboles**

Dans ce manuel d'utilisation, les symboles suivants sont utilisés pour vous avertir des dangers éventuels. Certains de ces symboles sont présents sur le produit lui-même afin d'informer l'utilisateur des risques potentiels.



### **Risque d'électrocution !**

*Ce symbole vous informe de risques qui, si vous n'y prenez pas garde, pourraient mettre en danger votre vie et votre intégrité physique suite à une électrocution.*



### **Risques de brûlure !**

*Ce symbole indique la présence de surfaces chaudes.*



## **Risque d'incendie !**

*Ce symbole vous avertit qu'un incendie pourrait démarrer si vous n'y prenez pas garde.*



## **AVERTISSEMENT !**

*Ce symbole indique la présence d'informations importantes concernant l'utilisation sans risque de ce produit et la sécurité de l'utilisateur. Il vous informe de risques qui, si vous n'y prenez pas garde, pourraient mettre en danger votre vie et votre intégrité physique, causer des blessures ou des dommages matériels.*



*Ce symbole signale la présence d'informations supplémentaires sur le sujet.*



*Ce symbole situé à l'arrière de la base chauffante (8) indique que l'appareil est connecté au conducteur de terre du cordon d'alimentation par la vis.*



*Ce symbole désigne les produits dont la composition physique et chimique a été testée*

*et prouvée non dangereuse pour la santé en cas d'utilisation en contact avec des denrées alimentaires, conformément aux exigences du Règlement CE N° 1935/2004.*

## **Enfants et personnes handicapées**

L'appareil ne doit pas être utilisé par les enfants de 0 à 8 ans. Il peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus à condition qu'ils soient constamment surveillés. Cet appareil peut être utilisé par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites et/ou qui n'ont pas d'expérience ou de connaissances quant à l'utilisation de ce type d'appareil, à condition qu'elles soient supervisées, qu'elles aient reçu les instructions nécessaires pour l'utiliser en toute sécurité et qu'elles aient compris les risques existants. Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans approcher de l'appareil et de son cordon d'alimentation (6). Le produit ne

doit pas être nettoyé ou entretenu par les enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

 **Risque d'étouffement !**

*L'emballage n'est pas un jouet. Ne laissez pas les enfants jouer avec les sacs en plastique. Risque d'asphyxie.*

 **Risque de chute d'objets !**

*Veillez à ce que les enfants ne fassent pas tomber l'appareil de la surface de travail en tirant sur le cordon d'alimentation (6). Ils pourraient se blesser.*

Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.

## **Consignes générales de sécurité**

 **Risque d'électrocution !**

- *Le cordon d'alimentation (6) ne doit pas être endommagé. Ne remplacez jamais vous-même le cordon d'alimentation (6) s'il est endommagé. Contactez plutôt notre assistance téléphonique (voir « Informations*

*concernant la garantie » à la page 47). S'il est endommagé, le cordon d'alimentation (6) présente un risque d'électrocution.*

- *N'ouvrez pas le boîtier de la base chauffante (8). Il ne contient pas de pièces pouvant être réparées par l'utilisateur. L'ouverture du boîtier peut vous exposer à un risque d'électrocution.*
- *En cas de fumée, d'odeur ou de bruit inhabituel, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le de la prise de courant. Si cela se produit, ne continuez pas d'utiliser l'appareil et faites-le vérifier par un expert. Ne respirez jamais la fumée provenant d'un appareil probablement en feu. Si vous avez accidentellement respiré de la fumée, consultez immédiatement un médecin. L'inhalation de fumée est dangereuse pour la santé.*

- *Veillez à ce que le cordon d'alimentation (6) ne puisse pas être endommagé par des arêtes tranchantes ou des points chauds.*
- *Veillez à ce que le cordon d'alimentation (6) ne puisse pas être écrasé ou aplati.*
- *L'appareil doit toujours être débranché de l'alimentation lorsqu'il est laissé sans surveillance et avant les opérations de montage, démontage ou nettoyage.*
- *Pour débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche et jamais sur le cordon lui-même.*
- *Si vous remarquez des dégâts visibles sur le multicuiseur ou le cordon d'alimentation (6), éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise de courant et contactez notre centre d'assistance clientèle (voir « Informations*

- concernant la garantie » à la page 47).*
- *Ne branchez le multicuiseur que sur une prise de courant correctement installée et facile d'accès dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Une fois l'appareil branché, la prise de courant doit être facilement accessible afin que vous puissiez le débrancher rapidement en cas d'urgence.*
  - *N'immergez jamais la base chauffante (8), le cordon d'alimentation (6) ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides. Si toutefois un liquide pénètre dans la base chauffante (8), débranchez la fiche de la prise de courant immédiatement et contactez notre service d'assistance téléphonique (voir « Informations concernant la garantie » à la page 47).*
  - *Ne mettez pas directement de liquides dans la base chauffante (8). Ne mettez de liquide dans le bol de cuisson (5) qu'une*



*fois que ce dernier a été placé dans la base chauffante (8).*



## **Risques de brûlure !**

- *Ne touchez jamais le bol de cuisson (5) pendant ou juste après son fonctionnement. Ne tenez ou transportez jamais le bol de cuisson (5) seul. Utilisez toujours les poignées (7) présentes pour tenir la base chauffante (8) avec le bol de cuisson (5). Portez des gants de cuisine si nécessaire.*
- *Pendant la préparation des aliments, de la vapeur chaude s'échappe. Faites attention de ne pas vous brûler. Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil.*
- *Si vous souhaitez faire rissoler ou frire des aliments en utilisant l'appareil, assurez-vous que le couvercle en verre (1) et le bol de cuisson (5) sont parfaitement secs. En présence de gouttes d'eau, même petites, la graisse ou l'huile en ébullition peut gicler hors*

*du bol de cuisson (5). Il existe alors un risque de brûlures à l'ouverture du couvercle en verre (1) !*

- *Les aliments humides ou congelés contiennent de l'eau ou présentent de la glace sur leur surface. Si vous les plongez directement dans l'huile ou la graisse chaude, cette dernière peut gicler et entraîner des brûlures.*
- *Ouvrez le couvercle en verre (1) lentement sans vous en approcher afin que la vapeur chaude puisse s'échapper par l'arrière.*
- *Utilisez toujours les poignées de transport (7) pour tenir ou déplacer la base chauffante (8). Portez des gants de cuisine si nécessaire.*
- *Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de le nettoyer.*
- *Si vous utilisez de l'huile ou de la graisse pour faire frire des aliments, ne remplissez le*

*bol de cuisson (5) que jusqu'au repère MAX. Si vous le remplissez trop, l'huile ou la graisse pourrait déborder lors de l'ébullition et causer des brûlures ou des dommages matériels. (Les repères MIN et MAX ne font référence qu'aux niveaux de remplissage pour l'huile et la graisse pour la friture et ne concernent pas les autres méthodes de cuisson.)*



## **Avertissement relatif aux dommages matériels**

- *Placez toujours le multicuiseur sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Si le multicuiseur n'est pas placé sur une surface plane, les mouvements de son contenu en ébullition pourraient le faire se renverser, avec pour conséquence d'éventuels dommages matériels et brûlures.*
- *Ne laissez pas le multicuiseur sans surveillance lorsqu'il est en marche afin de*

*pouvoir réagir rapidement en cas de danger.*

- *Respectez un espace libre d'au moins 20 cm autour de l'appareil. Vous éviterez ainsi tout risque de dommage dû à la vapeur qui s'en échappe.*
- *Le revêtement du bol de cuisson (5) est très fragile. Pour retirer les aliments, utilisez uniquement l'écumoire (13) fourni ou d'autres ustensiles en plastique ou en bois résistants à la chaleur. Les ustensiles en métal, céramique, etc. peuvent endommager le revêtement du bol de cuisson (5).*
- *Ne découpez jamais les aliments dans le bol de cuisson (5). Cela pourrait endommager le revêtement du bol de cuisson (5).*



## **Risque de surchauffe et d'incendie**

- *Ne placez pas le multicuiseur sur des surfaces en tissu telles qu'une nappe.*
- *Ne placez pas le multicuiseur sur des surfaces métalliques. Ces dernières peuvent vite chauffer et causer un incendie.*
- *Ne placez jamais le multicuiseur sous ou à proximité immédiate d'éléments inflammables tels que des rideaux ou des stores.*
- *N'utilisez jamais le multicuiseur à l'intérieur d'un meuble, sur une étagère, etc.*
- *N'utilisez pas l'appareil s'il est exposé aux rayons du soleil ou à proximité d'appareils de chauffage (radiateurs, poêles, fours, etc.).*



## **Risque de blessure**

- *Veillez à ce que le cordon d'alimentation (6) n'encombre pas votre*

*espace de travail. Dans le cas contraire, vous pourriez accidentellement tirer dessus et renverser le multicuiseur ou le faire tomber du plan de travail.*

## **Droits d'auteur**

L'ensemble du présent manuel d'utilisation est protégé par copyright et est fourni au lecteur uniquement à titre d'information. La copie des données et des informations, sans l'autorisation écrite et explicite préalable de l'auteur, est strictement interdite. Cela s'applique également à toute utilisation commerciale du contenu et des informations. Tous les textes et les illustrations sont à jour à la date d'impression.

## **6. Avant de commencer**

---

Déballer l'appareil. Vérifiez tout d'abord que toutes les pièces sont complètes et intactes. S'il manque des éléments ou si certains d'entre eux sont endommagés, veuillez téléphoner à notre service d'assistance téléphonique (voir « Informations concernant la garantie » à la page 47). Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et veillez à les éliminer comme il se doit.

## **7. Mise en route**

---

Le multicuiseur doit être nettoyé avant la première utilisation.



*Une légère fumée peut se dégager lors du premier allumage de l'appareil .*

1. Nettoyez le multicuiseur et tous ses accessoires. Pour en savoir plus à ce propos, veuillez consulter la section « Entretien / nettoyage » à la page 44. Ensuite, assurez-vous que toutes les pièces sont totalement sèches.
2. Placez la base chauffante (8) sur une surface plane, non glissante et sèche. Ne branchez pas encore le cordon d'alimentation (6) sur la prise de courant !
3. Placez le bol de cuisson (5) dans la base chauffante (8). Pour ce faire, alignez le bol de cuisson (5) de sorte que les contacts situés sur sa partie inférieure puissent être enfoncés dans la fiche située sur la base chauffante (8). Appuyez délicatement le bol de cuisson (5) jusqu'à ce qu'il soit bien en place dans la base chauffante (8).
4. Remplissez le bol de cuisson (5) d'eau jusqu'au repère MAX.
5. Placez le couvercle en verre (1) sur le bol de cuisson (5).
6. Vérifiez que le bouton de réglage de température (11) est bien dans la position « 0 ».

7. Branchez le cordon d'alimentation (6) sur une prise de courant alimentée. L'indicateur vert « Arrêt chauffe » (10) s'allume alors.
8. Tournez le bouton de réglage de température (11) dans la position « 3 ». L'appareil commence à chauffer. L'indicateur vert « Arrêt chauffe » (10) s'éteint et l'indicateur de chauffe rouge (9) s'allume.
9. Laissez l'eau bouillir pendant 10 minutes. Vous pouvez alors remettre le bouton de réglage de température (11) dans la position « 0 » pour éteindre l'appareil.
10. Débranchez le cordon d'alimentation (6) de la prise de courant.
11. Une fois que l'appareil a complètement refroidi, nettoyez-le à nouveau. Il est alors prêt à l'utilisation.

## 7.1 Assemblage et installation du multicuiseur




### Avertissement !

- *N'utilisez l'appareil que dans espaces clos et secs. Ne l'utilisez jamais à l'extérieur.*
- *Placez toujours le multicuiseur sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Si le multicuiseur n'est pas placé sur une surface plane, les mouvements de son contenu en ébullition pourraient le faire se renverser, avec pour conséquence d'éventuels dommages matériels et brûlures.*
- *Respectez un espace libre d'au moins 20 cm autour de l'appareil. Vous éviterez ainsi tout risque de dommage dû à la vapeur qui s'en échappe.*



### Risque d'incendie !

- *Ne placez pas l'appareil sur des surfaces en tissu telles qu'une nappe.*
  - *Ne placez pas l'appareil sur des surfaces métalliques. Ces dernières peuvent vite chauffer et causer un incendie.*
  - *Ne placez jamais l'appareil sous ou à proximité immédiate d'objets inflammables tels que, par exemple, des rideaux ou des stores.*
1. Placez la base chauffante (8) sur une surface plane, non glissante et sèche. Ne branchez pas encore le cordon d'alimentation (6) sur la prise de courant !
  2. Placez le bol de cuisson (5) dans la base chauffante (8). Pour ce faire, alignez le bol de cuisson (5) de sorte que les contacts situés sur sa partie inférieure puissent être enfoncés dans la fiche située sur la base chauffante (8). Appuyez délicatement le bol de cuisson (5) jusqu'à ce qu'il soit bien en place dans la base chauffante (8).
-  *Le multicuiseur ne peut être mis en marche qu'une fois que le bol de cuisson (5) est bien verrouillé en position sur la base chauffante (8).*
3. Placez le couvercle en verre (1) sur le bol de cuisson (5).
  4. Vérifiez que le bouton de réglage de température (11) est bien dans la position « 0 ».

## 8. Utilisation

---

### 8.1 Allumage / Sélection de la température / Extinction



*Le multicuiseur ne peut être mis en marche qu'une fois que le bol de cuisson (5) est bien verrouillé en position sur la base chauffante (8).*



#### **Avertissement !**

*Veillez à ce que le cordon d'alimentation (6) n'encombre pas votre espace de travail. Dans le cas contraire, vous pourriez accidentellement tirer dessus et renverser le multicuiseur ou le faire tomber du plan de travail.*

1. Branchez le cordon d'alimentation (6) sur une prise de courant alimentée. L'indicateur vert « Arrêt chauffe » (10) s'allume alors.



#### **Avertissement !**

*Pour faire frire des aliments, ajoutez d'abord la graisse ou l'huile avant de démarrer le processus de chauffe. Tenez également compte des niveaux de remplissage minimum et maximum pour l'huile et la graisse. Ils sont indiqués par les repères MIN et MAX.*

2. Tournez le bouton de réglage de température (11) dans la position de votre choix pour lancer le processus de chauffe. L'indicateur vert « Arrêt chauffe » (10) s'éteint et l'indicateur de chauffe rouge (9) s'allume.



#### **Risques de brûlure !**

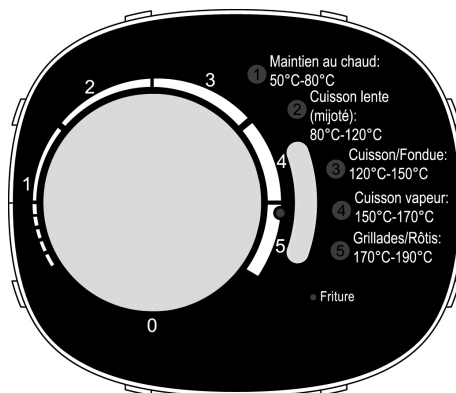
*Le couvercle en verre (1) et le bol de cuisson (5) deviennent très chauds lors de l'utilisation du multicuiseur. Faites attention de ne pas vous brûler. Portez des gants de cuisine si nécessaire.*

Lorsque la température sélectionnée est atteinte dans le bol de cuisson (5), l'indicateur vert « Arrêt chauffe » (10) s'allume et l'indicateur de chauffe rouge (9) s'éteint.

3. Pour éteindre le multicuiseur, tournez le bouton de réglage de température (11) dans la position 0. Ensuite, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.



### 8.1.1 Aperçu du panneau de commande et des fonctions



Le tableau ci-dessous présente les températures recommandées pour différents aliments. Sachez qu'il ne s'agit que de températures indicatives. La température réelle dépend de la quantité et du type d'aliments.

Fonction/Température	Niveau
Maintien au chaud : 50 °C - 80 °C	1
Cuisson lente (mijoté) : 80 °C - 120 °C	2
Cuisson/Fondue : 120 °C à 150 °C	3
Cuisson vapeur : 150 °C - 170 °C	4
Grillades/Rôtis : 170 °C - 190 °C	5
Friture	Point rouge à côté du niveau 5

## 8.2 Maintien au chaud

1. Préparez le multicuiseur tel que décrit à la section « Assemblage et installation du multicuiseur ».
2. Branchez le cordon d'alimentation (6) sur une prise de courant alimentée. L'indicateur vert « Arrêt chauffe » (10) s'allume alors.
3. Tournez le bouton de réglage de température (11) dans la position 1 pour lancer le processus de chauffe. L'indicateur vert « Arrêt chauffe » (10) s'éteint et l'indicateur de chauffe rouge (9) s'allume.



### **Risques de brûlure !**

*Le couvercle en verre (1) et le bol de cuisson (5) deviennent très chauds lors de l'utilisation du multicuiseur. Faites attention de ne pas vous brûler. Portez des gants de cuisine si nécessaire.*

4. Lorsque la température sélectionnée est atteinte dans le bol de cuisson (5), l'indicateur vert « Arrêt chauffe » (10) s'allume et l'indicateur de chauffe rouge (9) s'éteint. Vous pouvez maintenant mettre dans le bol de cuisson (5) les aliments que vous souhaitez maintenir au chaud.
5. Ensuite, refermez le couvercle en verre (1).



### **Avertissement relatif aux dommages matériels**

- *Le revêtement du bol de cuisson (5) est très fragile. Pour retirer les aliments, utilisez uniquement l'écumoire (13) fourni ou d'autres ustensiles en plastique ou en bois résistants à la chaleur. Les ustensiles en métal, céramique, etc. peuvent endommager le revêtement du bol de cuisson (5).*
6. Si vous n'avez plus besoin du multicuiseur, tournez le bouton de réglage de température (11) dans la position 0 pour l'éteindre.
  7. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

## **8.3 Cuisson lente ou mijoté**

1. Préparez le multicuiseur tel que décrit à la section « Assemblage et installation du multicuiseur ».
2. Branchez le cordon d'alimentation (6) sur une prise de courant alimentée. L'indicateur vert « Arrêt chauffe » (10) s'allume alors.
3. Tournez le bouton de réglage de température (11) dans la position 2 pour lancer le processus de chauffe. L'indicateur vert « Arrêt chauffe » (10) s'éteint et l'indicateur de chauffe rouge (9) s'allume.



### **Risques de brûlure !**

*Le couvercle en verre (1) et le bol de cuisson (5) deviennent très chauds lors de l'utilisation du multicuiseur. Faites attention de ne pas vous brûler. Portez des gants de cuisine si nécessaire.*

4. Lorsque la température sélectionnée est atteinte dans le bol de cuisson (5), l'indicateur vert « Arrêt chauffe » (10) s'allume et l'indicateur de chauffe rouge (9) s'éteint. Vous pouvez maintenant mettre dans le bol de cuisson (5) les aliments que vous souhaitez faire mijoter.
5. Ensuite, refermez le couvercle en verre (1).



### **Avertissement relatif aux dommages matériels**

- *Le revêtement du bol de cuisson (5) est très fragile. Pour retirer les aliments, utilisez uniquement l'écumoire (13) fourni ou d'autres ustensiles en plastique ou en bois résistants à la chaleur. Les ustensiles en métal, céramique, etc. peuvent endommager le revêtement du bol de cuisson (5).*

6. Si vous n'avez plus besoin du multicuiseur, tournez le bouton de réglage de température (11) dans la position 0 pour l'éteindre.
7. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

## 8.4 Cuisson

1. Préparez le multicuiseur tel que décrit à la section « Assemblage et installation du multicuiseur ».
2. Branchez le cordon d'alimentation (6) sur une prise de courant alimentée. L'indicateur vert « Arrêt chauffe » (10) s'allume alors.
3. Tournez le bouton de réglage de température (11) dans la position 3 pour lancer le processus de chauffe. L'indicateur vert « Arrêt chauffe » (10) s'éteint et l'indicateur de chauffe rouge (9) s'allume.



### Risques de brûlure !

*Le couvercle en verre (1) et le bol de cuisson (5) deviennent très chauds lors de l'utilisation du multicuiseur. Faites attention de ne pas vous brûler. Portez des gants de cuisine si nécessaire.*

4. Lorsque la température sélectionnée est atteinte dans le bol de cuisson (5), l'indicateur vert « Arrêt chauffe » (10) s'allume et l'indicateur de chauffe rouge (9) s'éteint. Vous pouvez maintenant mettre dans le bol de cuisson (5) les aliments que vous souhaitez faire cuire.
5. Ensuite, refermez le couvercle en verre (1).



### Avertissement relatif aux dommages matériels

- *Le revêtement du bol de cuisson (5) est très fragile. Pour retirer les aliments, utilisez uniquement l'écumoire (13) fourni ou d'autres ustensiles en plastique ou en bois résistants à la chaleur. Les ustensiles en métal, céramique, etc. peuvent endommager le revêtement du bol de cuisson (5).*

6. Si vous n'avez plus besoin du multicuiseur, tournez le bouton de réglage de température (11) dans la position 0 pour l'éteindre.
7. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

## 8.5 Préparation de fondue



*Cette fonction est utilisée pour préparer des fondues traditionnelles à la viande et aux légumes, qui impliquent une cuisson à haute température. Si vous souhaitez préparer une fondue au fromage ou au chocolat, sélectionnez une température moins élevée.*

1. Préparez le multicuiseur tel que décrit à la section « Assemblage et installation du multicuiseur ». Pour ce faire, placez-le sur une table à manger et agencez le cordon d'alimentation (6) de telle sorte qu'il ne gêne pas le passage et que personne ne risque de trébucher dessus et de faire accidentellement tomber l'appareil de la table.

2. Branchez le cordon d'alimentation (6) sur une prise de courant alimentée. L'indicateur vert « Arrêt chauffe » (10) s'allume alors.
3. Remplissez le bol de cuisson (5) jusqu'au repère MAX avec du bouillon ou de l'huile, selon la manière dont vous souhaitez préparer votre fondue.
4. Fermez le couvercle en verre (1).
5. Tournez le bouton de réglage de température (11) dans la position 3 pour lancer le processus de chauffe. L'indicateur vert « Arrêt chauffe » (10) s'éteint et l'indicateur de chauffe rouge (9) s'allume.



### **Risques de brûlure !**

*Le couvercle en verre (1) et le bol de cuisson (5) deviennent très chauds lors de l'utilisation du multicuiseur. Faites attention de ne pas vous brûler. Portez des gants de cuisine si nécessaire.*

6. Lorsque la température sélectionnée est atteinte dans le bol de cuisson (5), l'indicateur vert « Arrêt chauffe » (10) s'allume et l'indicateur de chauffe rouge (9) s'éteint. Vous pouvez maintenant enfiler les aliments que vous avez coupés en morceaux sur les fourchettes à fondue (14) et les tremper avec précaution dans le bol de cuisson (5).
7. Si vous n'avez plus besoin du multicuiseur, tournez le bouton de réglage de température (11) dans la position 0 pour l'éteindre.
8. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
9. Une fois que le bouillon ou l'huile se trouvant dans le bol de cuisson (5) a refroidi, vous pouvez le ou la retirer en la faisant couler par dessus le bord du bol de cuisson (5).



### **Risques de brûlure !**

*Laissez le bouillon ou l'huile refroidir suffisamment afin de ne pas risquer de vous brûler lorsque vous le ou la versez hors du bol de cuisson (5).*



*L'huile ou la graisse de cuisson usagées ne doivent pas être jetées avec les ordures ménagères ni dans l'évier. L'huile et la graisse usagées doivent être mises au rebut de manière respectueuse de l'environnement. Vous pouvez les mettre dans un récipient que vous déposerez dans un point public de collecte où elles seront recyclées.*

## **8.6 Cuisson vapeur**



*Les repères MIN et MAX ne font référence aux niveaux de remplissage pour l'huile et la graisse pour la friture et n'ont pas d'importance pour la cuisson vapeur.*

1. Préparez le multicuiseur tel que décrit à la section « Assemblage et installation du multicuiseur ».
2. Branchez le cordon d'alimentation (6) sur une prise de courant alimentée. L'indicateur vert « Arrêt chauffe » (10) s'allume alors.
3. Ajoutez au moins 1 litre d'eau dans le bol de cuisson (5).



*Avec 1 litre d'eau, vous pouvez faire cuire des aliments à la vapeur pendant environ 30 minutes. Avec plus d'eau, vous pouvez réaliser une cuisson vapeur plus longue. Cependant, vous ne devez pas utiliser plus de 2,5 litres d'eau car l'eau arrivée à ébullition pourrait entrer en contact avec les aliments.*

*Pour rajouter de l'eau, ouvrez le couvercle en verre (1) en l'orientant de telle sorte que la vapeur ne s'échappe pas dans votre direction et ne vous brûle pas. Lorsque vous rajoutez de l'eau, veillez à ce qu'elle n'entre pas en contact avec les aliments. Ensuite, refermez le couvercle en verre (1). Cela peut prendre un certain temps avant que l'eau arrive de nouveau à ébullition et génère de la vapeur.*

- Placez la grille de cuisson vapeur (12) dans le bol de cuisson (5). Pour ce faire, tournez-la de sorte que les quatre pattes s'engagent dans les creux situés sur le bord supérieur du bol de cuisson (5).



- Tournez le bouton de réglage de température (11) dans la position 4 pour lancer le processus de chauffe. L'indicateur vert « Arrêt chauffe » (10) s'éteint et l'indicateur de chauffe rouge (9) s'allume.



### **Risques de brûlure !**

*Le couvercle en verre (1), la grille de cuisson vapeur (12) et le bol de cuisson (5) deviennent très chauds lors de l'utilisation du multicuiseur. Faites attention de ne pas vous brûler. Portez des gants de cuisine si nécessaire.*

- Attendez qu'il y ait suffisamment de vapeur qui monte (cela n'est pas indiqué par l'indicateur « Arrêt chauffe » (10) dans ce cas). Si vous avez versé 1 litre d'eau, cela prend environ 5 minutes.
- Placez les aliments préparés sur la grille de cuisson vapeur (12).
- Fermez le couvercle en verre (1).



- Lorsque c'est possible, il est conseillé de garder le couvercle en verre (1) fermé pendant toute la durée de la cuisson vapeur. À chaque fois que vous l'ouvrez, une grande quantité de vapeur s'échappe. D'une part, cela augmente la durée de cuisson, et d'autre part, cela signifie également que vous devrez rajouter de l'eau avant la fin de la cuisson.*

- *Il est possible que de l'écume se forme si vous préparez un plat avec des aliments contenant de la graisse ou des protéines. Dans ce cas, réglez le bouton de réglage de température (11) sur la position 1 ou 2. Vous pourrez ainsi poursuivre la cuisson à la vapeur de ces aliments tout en limitant la formation d'écume.*
9. Une fois les aliments cuits, vous pouvez utiliser une pince, par exemple, pour les retirer de la grille de cuisson vapeur (12).
  10. Si vous n'avez plus besoin du multicuiseur, tournez le bouton de réglage de température (11) dans la position 0 pour l'éteindre.
  11. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

## 8.7 Grillades/Rôtis

1. Préparez le multicuiseur tel que décrit à la section « Assemblage et installation du multicuiseur ».
2. Branchez le cordon d'alimentation (6) sur une prise de courant alimentée. L'indicateur vert « Arrêt chauffe » (10) s'allume alors.
3. Tournez le bouton de réglage de température (11) dans la position 5 pour lancer le processus de chauffe. L'indicateur vert « Arrêt chauffe » (10) s'éteint et l'indicateur de chauffe rouge (9) s'allume.



### Risques de brûlure !

*Le couvercle en verre (1) et le bol de cuisson (5) deviennent très chauds lors de l'utilisation du multicuiseur. Faites attention de ne pas vous brûler. Portez des gants de cuisine si nécessaire.*

4. Lorsque la température sélectionnée est atteinte dans le bol de cuisson (5), l'indicateur vert « Arrêt chauffe » (10) s'allume et l'indicateur de chauffe rouge (9) s'éteint. Vous pouvez maintenant mettre dans le bol de cuisson (5) la graisse ou l'huile et les aliments que vous souhaitez faire griller ou rôtir.
5. Fermez le couvercle en verre (1) si nécessaire.
6. Retournez de temps en temps le contenu du bol de cuisson (5) pour que les aliments soient grillés ou rôtis de manière uniforme.



### Avertissement relatif aux dommages matériels

- *Le revêtement du bol de cuisson (5) est très fragile. Pour retirer les aliments ou les retourner, utilisez uniquement l'écumoire (13) fourni ou d'autres ustensiles en plastique ou en bois résistants à la chaleur. Les ustensiles en métal, céramique, etc. peuvent endommager le revêtement du bol de cuisson (5).*
7. Retirez les aliments grillés ou rôtis.
  8. Si vous n'avez plus besoin du multicuiseur, tournez le bouton de réglage de température (11) dans la position 0 pour l'éteindre.
  9. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

## 8.8 Friture

Vous pouvez utiliser le multicuiseur comme une friteuse si vous remplissez le bol de cuisson (5) d'huile ou de graisse adaptée pour les friteuses et que vous utilisez le panier à friture (4).



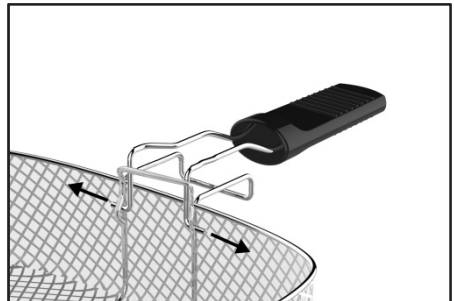
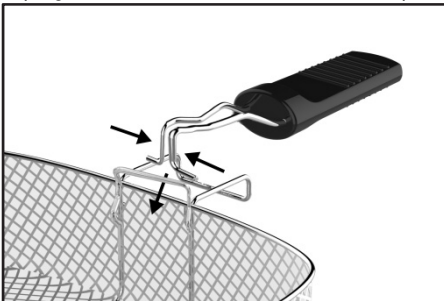
*Vous pouvez également réaliser des gâteaux (ex : boules au fromage, beignets, etc.) sans utiliser le panier à friture (4). Pour ce faire, plongez-les directement dans l'huile ou la graisse chaude dans le bol de cuisson (5). Vous pouvez ensuite les sortir avec l'écumoire (13).*



### **Avertissement !**

*Pour faire frire des aliments, ajoutez d'abord la graisse ou l'huile avant de démarrer le processus de chauffe. Tenez également compte des niveaux de remplissage minimum et maximum pour l'huile et la graisse. Ils sont indiqués par les repères MIN et MAX.*

1. Préparez le multicuiseur tel que décrit à la section « Assemblage et installation du multicuiseur ».
2. Branchez le cordon d'alimentation (6) sur une prise de courant alimentée. L'indicateur vert « Arrêt chauffe » (10) s'allume alors.
3. Mettez de l'huile ou de la graisse adaptée aux fritures dans le bol de cuisson (5). Tenez compte des niveaux de remplissage minimum et maximum pour l'huile et la graisse. Ils sont indiqués par les repères MIN et MAX.
4. Fermez le couvercle en verre (1).
5. Tournez le bouton de réglage de température (11) dans la position ● pour lancer le processus de chauffe. L'indicateur vert « Arrêt chauffe » (10) s'éteint et l'indicateur de chauffe rouge (9) s'allume.
6. Fixez la poignée (2) au panier à friture (4). Pour ce faire, pressez les pattes en métal situées sur la poignée (2), guidez les extrémités des pattes dans les œillets se trouvant sur le panier à friture (4) puis relâchez les pattes en métal. Les extrémités des pattes en métal doivent dépasser des œillets et la poignée (2) doit être solidement fixée au panier à friture (4) :



### **Risques de brûlure !**

*Le couvercle en verre (1) et le bol de cuisson (5) deviennent très chauds lors de l'utilisation du multicuiseur. Faites attention de ne pas vous brûler. Portez des gants de cuisine si nécessaire.*

7. Lorsque la température sélectionnée est atteinte dans le bol de cuisson (5), l'indicateur vert « Arrêt chauffe » (10) s'allume et l'indicateur de chauffe rouge (9) s'éteint. Vous pouvez maintenant placer les aliments dans le panier à friture (4).



*Il y a un repère MAX sur le panier à friture (4). Ne dépassez pas ce repère lorsque vous y mettez les aliments à faire frire. Sinon, les parties se trouvant au-dessus du repère ne seront pas cuites correctement.*

8. Plongez le panier à friture (4) dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'il repose sur le fond du bol de cuisson (5). Les pattes en métal situées sur la poignée (2) doivent reposer dans les creux prévus à cet effet sur le bol de cuisson (5).



### **Avertissement !**

*Pendant la friture, la poignée (2) doit être solidement fixée au panier à friture (4). Sinon, vous ne pourrez pas retirer le panier à friture (4) de l'huile bouillante en toute sécurité, les aliments pourraient brûler, le bol de cuisson (5) pourrait déborder et vous pourriez vous brûler.*



### **Risques de brûlure !**

*Si les aliments sont humides ou congelés, des éclaboussures de graisse ou d'huile pourraient gicler. Faites attention de ne pas vous brûler.*

9. Fermez le couvercle en verre (1) si nécessaire.
10. Une fois les aliments cuits, soulevez le panier à friture (4) et utilisez le crochet en métal (3) pour l'accrocher sur le bord du bol de cuisson (5) afin que l'huile ou la graisse puisse s'égoutter. Vous pouvez ensuite remuer le contenu du panier à friture (4) pour les retirer du panier ou les verser dans un récipient adapté.
11. Si vous n'avez plus besoin du multicuiseur, tournez le bouton de réglage de température (11) dans la position 0 pour l'éteindre.
12. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
13. Une fois que la graisse ou l'huile située dans le bol de cuisson (5) a refroidi, vous pouvez la retirer en la faisant couler par dessus le bord du bol de cuisson (5).



### **Risques de brûlure !**

*Laissez la graisse ou l'huile refroidir suffisamment afin de ne pas risquer de vous brûler lorsque vous la versez hors du bol de cuisson (5).*



*L'huile ou la graisse de cuisson usagées ne doivent pas être jetées avec les ordures ménagères ni dans l'évier. L'huile et la graisse usagées doivent être mises au rebut de manière respectueuse de l'environnement. Vous pouvez les mettre dans un récipient que vous déposerez dans un point public de collecte où elles seront recyclées.*



## 9. Exemples de recettes

Cette section contient quelques recettes polyvalentes qui peuvent être modifiées en fonction des goûts de chacun en remplaçant certains ingrédients.

### Confiture de fraises

#### Ingrédients :

1 kg de fraises

500 grammes de sucre gélifiant 2:1

2 gousses de vanille

Le jus d'un demi-citron

#### Préparation :

Lavez, séchez les fraises et coupez-les en deux. Coupez le citron en deux et pressez-le.

Coupez les gousses de vanille dans le sens de la longueur et grattez-les délicatement avec une cuillère à café ou un couteau pour en extraire les grains de vanille.

Placez les fraises, le sucre gélifiant et les grains de vanille dans le bol de cuisson (5).

Mettez le bouton de réglage de température (11) dans la position 3 (Cuisson).

En mélangeant constamment, amenez la confiture à ébullition et laissez-la bouillir pendant environ 5 minutes.

Ajoutez le jus de citron en mélangeant toujours.

Versez immédiatement la confiture dans des pots à confiture préalablement préparés et vissez les couvercles. Retournez les pots pendant 15 minutes et laissez-les refroidir complètement.

### Soupe de fête

Pour 4 à 6 personnes

#### Ingrédients :

800 grammes de lanières de porc, non  
assaisonnées

1,5 litres de bouillon de viande

3 oignons

2 gousses d'ail

1 boîte de champignons émincés

1 boîte d'ananas en morceaux

1 pot de sauce Zingara

2 poivrons

200 grammes de ketchup au curry

600 mL de crème

Une pincée de piment en poudre

Sel, poivre

1 cs d'huile

#### Préparation :

Épluchez et émincez l'oignon et l'ail. Lavez et séchez les poivrons et coupez-les en petits morceaux.

Mettez le bouton de réglage de température (11) dans la position 5 (Grillades/Rôtis). Versez l'huile dans le bol de cuisson (5) et faites rapidement revenir la viande.

Ajoutez le bouillon de viande, les oignons, l'ail, les poivrons, les champignons (sans le jus), la sauce Zingara et le ketchup au curry.

Mélangez bien et faites cuire pendant environ une heure et demi dans la position 3 (Cuisson/Fondue) avec le couvercle en verre (1).

Mélangez de temps en temps et ajoutez un peu d'eau si nécessaire.

Enfin, ajoutez la crème en mélangeant et assaisonnez avec du sel et du poivre.

## Soupe à l'oignon

Pour 4 personnes

### Ingrédients :

3 oignons de taille moyenne

1 cuillère à soupe de beurre clarifié

1 cuillère à soupe de cassonade

100 ml de Brandy

800 mL de bouillon de légumes

Sel, poivre moulu

4 tranches de pain

4 cuillères à soupe de Gouda râpé

4 cuillères à soupe de Parmesan râpé

### Préparation :

Épluchez les oignons et coupez-les en fines rondelles.

Mettez le bouton de réglage de température (11) dans la position 3 (Cuisson). Lorsque le bol de cuisson (5) est chaud, mettez-y le beurre clarifié.

Faites revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient marron doré, en remuant constamment. Ajoutez le sucre et laissez les oignons caraméliser légèrement.

Déglacez avec le Brandy, laissez bouillir brièvement puis ajoutez le bouillon de légumes. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Laissez mijoter pendant environ 30 minutes.

Vous aurez besoin de bols à soupe résistants à la chaleur pour pouvoir faire gratiner la soupe.

Préchauffez le four à 230 °C (grill / résistance supérieure).

Coupez le pain en morceaux de la taille des bols et faites-le griller.

Versez la soupe à l'oignon dans les bols, placez le pain grillé au-dessus de la soupe et parsemez de fromage.

Passez les bols rapidement au four jusqu'à ce que le fromage ait fondu.

## Ratatouille

Pour 4 personnes

**Ingrédients :**

1 aubergine de taille moyenne	1 cuillère à café de romarin frais (haché)
2 courgettes de taille moyenne	1 cuillère à café de thym frais (haché)
2 gros poivrons rouges	1 cuillère à café de sauge fraîche (haché)
2 gros poivrons jaunes	2 cuillères à soupe de sucre
1 boîte de tomates pelées	100 mL d'huile d'olive
2 oignons	1/2 boîte de purée de tomates
4 gousses d'ail	Sel, poivre moulu

**Préparation :**

Lavez, séchez et coupez les légumes en petits cubes. Hachez finement l'ail. Épluchez les oignons et coupez-les en petits morceaux.

Salez l'aubergine coupée en dés et laissez-la dégorger pendant 10 minutes puis tamponnez-la avec de l'essuie-tout.

Mettez le bouton de réglage de température (11) dans la position 5 (Grillades/Rôtis). Lorsque le bol de cuisson (5) est chaud, mettez-y l'huile d'olive.

Ensuite, faites revenir les oignons et les courgettes, ajoutez le poivre et enfin les aubergines.

Faites revenir les légumes à température élevée pendant environ 5 minutes.

Mettez le bouton de réglage de température (11) dans la position 3 (Cuisson) puis ajoutez la purée de tomates, l'ail et les herbes, ainsi que les tomates pelées et le sucre. Assaisonnez bien.

Fermez le couvercle en verre (1) et laissez mijoter la ratatouille pendant environ 20 minutes. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire.

**Sauce à la tomate**

4 personnes

**Ingrédients :**

2 gros poivrons rouges	2 piments rouges
2 gros poivrons jaunes	1 à 2 cuillères à café de sel
1 boîte de tomates pelées	2 cuillères à soupe de sucre
2 oignons	Le jus d'un petit citron

**Préparation :**

Lavez, séchez et coupez les légumes en petits cubes. Épluchez les oignons et coupez-les en petits morceaux. Retirez les pépins des piments et coupez-les en fines lanières.

Mettez le bouton de réglage de température (11) dans la position 3 (Cuisson).

Mettez tous les ingrédients dans le bol de cuisson (5) et laissez mijoter pendant environ 30 minutes.

Ensuite, mettez le bouton de réglage de température (11) dans la position 1 (Maintien au chaud) et laissez la sauce mijoter pendant 60 minutes de plus.

La sauce peut être dégustée chaude ou froide.

Recette idéale accompagnée de nachos

## Omelette aux légumes

4 personnes

### Ingrédients :

2 courgettes	1 bouquet de ciboulette
2 poivrons	5 œufs
1 oignon	5 cuillères à soupe de lait
1 gousse d'ail	Sel, poivre
4 cuillères à soupe d'huile d'olive	

### Préparation :

Lavez et coupez les légumes en petits cubes. Épluchez les oignons et l'ail et coupez-les finement.

Mettez le bouton de réglage de température (11) dans la position 5 (Grillades/Rôtis).

Versez l'huile d'olive dans le bol de cuisson (5) et faites revenir les légumes, l'oignon et l'ail.

Lavez la ciboulette et coupez-la en petits anneaux. Mélangez les œufs, le lait, le sel, le poivre et la ciboulette.

Ajoutez le mélange d'œufs et de ciboulette aux légumes. Mettez le bouton de réglage de température (11) dans la position 2 (Cuisson lente) et laissez le mélange épaissir.

Lorsque le fond de l'omelette est doré, retournez-la et mettez le bouton de réglage de température (11) dans la position 5 (Grillades/Rôtis) pour que le dessus soit doré.

## Légumes à la vapeur

4 personnes

### Ingrédients :

6 pommes de terre (à chair ferme)	2 épis de maïs
-----------------------------------	----------------

2 oignons

Environ 1 litre d'eau

2 poivrons

### Préparation :

Mettez le bouton de réglage de température (11) dans la position 4 (Cuisson vapeur) et versez l'eau dans le bol de cuisson (5).

Mettez en place la grille de cuisson vapeur (12) et fermez le couvercle (1).

Lavez les légumes et coupez-les en morceaux de taille régulière. Épluchez et coupez finement les oignons.

Dès que l'eau dans le multicuiseur est chaude, éparpillez les légumes sur la grille de cuisson vapeur (12).

Selon le type de légumes et la taille des morceaux, la durée de cuisson sera de 10 à 20 minutes.

## Chili con carne

4 personnes

### Ingrédients :

800 grammes de viande de bœuf hachée

*(astuce : les végétariens peuvent utiliser du haché de soja à la place du bœuf haché.*

*Faites tremper le haché de soja dans du bouillon de légumes en suivant les instructions présentes sur le paquet.)*

2 gros oignons

1 gousse d'ail

1 cuillère à café bombée de cumin

2 cuillères à café de piment en poudre

3 grandes boîtes de tomates

2 petites boîtes de haricots rouges

1 bâton de cannelle

Sel et poivre

Huile pour friture

### Préparation :

Émincez finement les oignons et l'ail.

Réglez le multicuiseur sur la position 5 (Grillades/Rôtis). Lorsque le multicuiseur est chaud, versez l'huile dans le bol de cuisson (5).

Ajoutez la viande hachée et faites-la dorer. Ensuite, ajoutez les oignons et l'ail émincés et faites-les revenir également.

Ajoutez les tomates, le cumin, le piment en poudre et la cannelle.

Baissez la température au niveau 3 (Cuisson/Fondue), couvrez avec le couvercle en verre (1) et laissez le chili con carne mijoter pendant environ une heure et demi.

Au bout d'une heure et demi, égouttez les haricots rouges et ajoutez-les au chili con carne.

Couvrez avec le couvercle en verre (1) et laissez le chili mijoter avec les haricots rouges pendant encore 30 minutes.

Enfin, assaisonnez avec du sel et du poivre.

## Hot dogs à la farine de maïs

### Ingrédients :

6 saucisses de Francfort	75 mL d'huile
200 grammes de farine de maïs	175 mL de lait
1 cuillères à soupe de sucre	2 œufs
10 g de levure chimique	Longs pics à brochettes en bois
1 cuillère à café de sel	Huile pour friture
1 cuillère à café de piment en poudre	

### Préparation :

Placez 1 saucisse sur chaque pic à brochette en bois.

Réglez le multicuiseur sur la position « Friture » ● et versez l'huile dans le bol de cuisson (5).

Mélangez les œufs, le lait et l'huile. Ensuite, ajoutez la farine de maïs, le sucre, la levure chimique, le sel et le piment en poudre. La pâte doit avoir une consistance onctueuse et ne doit pas être trop liquide.

Faites tourner les saucisses embrochées dans la pâte puis faites-les frire dans l'huile préalablement chauffée jusqu'à ce que la pâte devienne marron doré à l'extérieur. Laissez les hot dogs s'égoutter sur de l'essuie-tout.

## Truites aux herbes

2 personnes

### Ingrédients :

2 truites (fraîches ou surgelées)	Sel, poivre
1 citron	Pour la sauce :
2 gousses d'ail	300 L de vin blanc (sec)
1 bouquet d'herbes aromatiques fraîches (persil, aneth, ciboulette, thym, romarin)	100 mL d'eau
1 cuillère à soupe de farine	1 oignon

### Préparation :

Nettoyez les poissons sous l'eau courante et videz-les si nécessaire. Ensuite, tamponnez-les avec de l'essuie-tout.

Coupez le citron en deux et pressez un peu de jus de citron sur les poissons. Assaisonnez les poissons à l'intérieur et à l'extérieur.

Lavez et coupez finement les herbes. Épluchez l'ail, coupez-le finement et mélangez-le aux herbes.

Placez le mélange d'herbes et d'ail à l'intérieur des poissons.

Saupoudrez un peu de farine sur les poissons.

Réglez le multicuiseur sur la position 4 (Cuisson vapeur).

Pour la sauce, épluchez les oignons et coupez-les en fines rondelles. Ajoutez l'eau, le vin blanc et les oignons dans le bol de cuisson (5).

Mettez en place la grille de cuisson vapeur (12) et fermez le couvercle (1) jusqu'à ce que la sauce soit chaude.

Lorsque la sauce est chaude, ouvrez le couvercle (1) et placez les truites farcies avec les herbes sur la grille de cuisson vapeur (12).

Fermez le couvercle en verre (1) et faites cuire les poissons pendant environ 15 à 20 minutes, en fonction de leur taille.

## Roulade de bœuf classique

Pour 4 personnes

### Ingrédients :

4 tranches de gîte de bœuf	4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
4 cuillères à café de moutarde forte	2 cuillères à soupe de purée de tomates
8 tranches de bacon/jambon fumé	125 mL de vin rouge
2 cornichons cocktail	400 mL de bouillon de bœuf
2 oignons	Sel, poivre moulu
1 carotte	Cure-dents ou pics à brochettes en bois pour la fixation
2 branches de céleri	
1 cuillère à soupe de farine	

### Préparation :

Épluchez et coupez un oignon en deux puis coupez-en une moitié en fines rondelles. Coupez les cornichons cocktail en fines lanières dans le sens de la longueur.

Étalez les tranches de viande les unes à côté des autres, ajoutez du sel et du poivre et une fine couche de moutarde. Placez 2 tranches de bacon/jambon et quelques rondelles d'oignon et de cornichon sur chaque tranche de viande.

Roulez les roulades et fixez-les avec les pics en bois. Saupoudrez un peu de farine sur les roulades.

Nettoyez et coupez les carottes, le céleri et le reste de l'oignon en dés.

Réglez le multicuiseur sur la position 5 (Grillades/Rôtis). Ajoutez l'huile et faites revenir les roulades de tous les côtés.

Retirez les roulades du bol de cuisson (5) et réservez-les. Faites revenir doucement les légumes coupés en dés dans le jus de la viande.

Ajoutez la purée de tomates et le vin rouge. Faites bouillir la sauce vigoureusement.

Mettez le bouton de réglage de température (11) dans la position 2 (Cuisson lente) et ajoutez le bouillon de bœuf.

Ajoutez les roulades à la sauce et fermez le couvercle en verre (1).

Laissez mijoter pendant environ 1 heure.

Au bout d'une heure, retirez les roulades du bol et mettez le bouton de réglage de température (11) dans la position 3 (Cuisson). Faites bouillir la sauce légèrement, goûtez et ajoutez si besoin du sel et du poivre. Remettez les roulades dans la sauce lorsque cette dernière a atteint la consistance désirée.

## Rôti de porc à la sauce brune

4 personnes

### Ingrédients :

2 kg de rôti de porc

3 oignons

2 carottes

1/4 de céleri

500 mL de bière brune (ou de bière de malt)

750 mL de bouillon de légumes

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cuillère à soupe de farine

Paprika

Sel et poivre

Huile pour friture

### Préparation :

Lavez, séchez et coupez les légumes en cubes grossiers. Épluchez et coupez les oignons en quatre.

Rincez le rôti à l'eau froide et tamponnez-le avec de l'essuie-tout. Ensuite, frottez-le avec du sel, du poivre et du paprika.

Réglez le multicuiseur dans la position 5 (Grillades/Rôtis).

Versez l'huile dans le bol de cuisson (5) et faites rapidement revenir la viande de tous les côtés. Retirez le rôti du bol de cuisson (5) et réservez-le.

Maintenant, faites rapidement revenir les carottes, le céleri et les oignons dans le bol de cuisson (5).

Ajoutez la bière et portez à ébullition.

Maintenant, remettez le rôti dans le bol de cuisson (5) et couvrez avec environ la moitié du bouillon de légumes.

Fermez le couvercle et abaissez la température au niveau 2-3.

Laissez le rôti mijoter pendant environ 2 heures et rallongez la sauce avec du bouillon de légumes si nécessaire.

Une fois que le rôti est cuit, retirez la viande du bol de cuisson et couvrez-la de papier alu.

Versez la sauce et les légumes dans un récipient haut et mixez-les bien avec un mixeur plongeant. Si vous ne voulez pas avoir de morceaux dans la sauce, passez la sauce au tamis.



Remettez la sauce dans le bol de cuisson (5).

Mélangez la crème fraîche et la farine et ajoutez-les progressivement à la sauce en mélangeant.

Assaisonnez la sauce avec du sel et du poivre.

Coupez la viande en tranches et servez avec la sauce.

## Wiener schnitzel (escalope viennoise)

4 personnes

### Ingrédients :

4 escalopes de porc

2 œufs

Farine / chapelure

2 cuillère à soupe de farine

1 cuillère à soupe de crème

2 cuillères à café de graisse de porc

Huile de maïs pour friture

Sel et poivre

### Préparation :

Rincez les escalopes à l'eau froide et tamponnez-les avec de l'essuie-tout. Placez 1 escalope à la fois dans un sac congélation et aplatissez-la légèrement avec un attendrisseur à viande ou une petite poêle.

Une fois la viande attendrie, les escalopes doivent mesurer 3 à 5 mm d'épaisseur.

Placez la farine et la chapelure dans un bol chacune. Battez les œufs avec la crème, le sel et le poivre et mettez ce mélange dans un autre bol.

Préchauffez le multicuiseur dans la position 5 (Grillades/Rôtis) et mettez l'huile de maïs et la graisse de porc dans le bol de cuisson (5). La quantité d'huile dans le bol de cuisson (5) doit correspondre à une profondeur d'environ 3 cm.

Tournez les escalopes dans la farine, puis plongez-les dans le mélange à base d'œufs puis dans la chapelure. Ensuite, placez immédiatement les escalopes dans l'huile chaude et faites-les revenir jusqu'à ce que les deux côtés soient marron doré.

Une fois qu'elles sont cuites, laissez les escalopes s'égoutter brièvement sur de l'essuie-tout.

## Poulet et épinards Alfredo

Pour 4 personnes

### Ingrédients :

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 filets de poulet

3 gousses d'ail

125 grammes de dés de bacon/jambon

225 grammes d'épinards

400 ml (2 pots) de crème fleurette

100 grammes de Parmesan (râpé)

Persil haché

Sel, poivre

400 grammes de pâtes cuites (fusilli)

### **Préparation :**

Lavez les filets de poulet sous l'eau froide, tamponnez-les et découpez-les en petits morceaux.

Réglez le multicuiseur dans la position 3 (Cuisson) et ajoutez l'huile d'olive.

Faites revenir le poulet jusqu'à ce qu'il soit cuit à cœur.

Ajoutez l'ail finement haché et le bacon/jambon au poulet. Ajoutez les épinards et assaisonnez.

Une fois que les épinards ont fondu, ajoutez la crème et portez à ébullition.

Mettez le bouton de réglage de température (11) dans la position 2 (Cuisson lente) et laissez mijoter pendant 10 minutes.

Ajoutez le Parmesan, le persil, les pâtes cuites et mélangez bien.

## **Frites**

### **Ingrédients :**

5 grosses pommes de terre (à chair ferme)

Sel

Huile pour friture

### **Préparation :**

Épluchez les pommes de terre et découpez-les en frites d'environ 1 cm de large.

Réglez le multicuiseur dans la position 3 (Cuisson/Fondue) et versez l'huile dans le bol de cuisson (5).

Lorsque l'huile est chaude, mettez les pommes de terre dans le panier à friture (4) et précuisez-les pendant environ 15 minutes.

Au bout de 15 minutes, retirez le panier à friture du bol de cuisson (5) et placez les pommes de terre sur de l'essuie-tout.

Maintenant mettez le bouton de réglage de température (11) dans la position « Friture » ●.

Une fois la température atteinte, mettez les pommes de terre précuites dans le panier à friture (4) et faites-les frire environ 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Ensuite, assaisonnez avec du sel.

## **Sauce crémeuse à la tomate et aux crevettes**

Pour 4 personnes

### **Ingrédients :**

3 cuillères à soupe de beurre

200 grammes de tomates

900 grammes de crevettes

1 botte d'oignons nouveaux

Sel, poivre et piment en poudre  
240 mL de lait

Persil haché

Nous recommandons également :  
400 grammes de pâtes cuites

### Préparation :

Réglez le multicuiseur dans la position 3 ( Cuisson/Fondue) et mettez le beurre dans le bol de cuisson (5). Rincez les crevettes à l'eau froide et tamponnez-les puis videz-les si nécessaire.

Mettez les crevettes dans le multicuiseur et faites-les revenir des deux côtés jusqu'à ce qu'elles deviennent roses.

Lavez les tomates et les oignons nouveaux, coupez-les finement et ajoutez-les aux crevettes dans le multicuiseur. Ajoutez le sel, le poivre et le piment et mélangez bien.

Ajoutez le lait et portez à ébullition.

Mettez le bouton de réglage de température (11) dans la position 2 (Cuisson lente) et laissez la sauce mijoter pendant 10 minutes.

Enfin, parsemez de persil haché finement.

## Boules au fromage à tartiner

### Ingrédients :

500 grammes de farine de blé

1 sachet de sucre vanillé

500 grammes de fromage à tartiner

15 g de levure chimique

4 œufs (moyens)

1 cuillère à café de sel

250 grammes de sucre

Huile pour friture

### Préparation :

Battez les œufs, le sucre, le sucre vanillé et le fromage à tartiner jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Ajoutez la farine tamisée, la levure chimique et le sel tout en mélangeant.

Réglez le multicuiseur dans la position « Friture » ● et versez l'huile dans le bol de cuisson (5). Le panier à friture (4) n'est pas nécessaire pour cette recette.

Mettez la pâte dans un sac congélation et pressez pour former des morceaux d'environ 3 cm de long que vous plongerez directement dans l'huile. En alternative, vous pouvez faire des boules que vous plongerez dans l'huile avec 2 cuillères à café.

Faites frire les boules au fromage à tartiner jusqu'à ce qu'elles soient marron doré à l'extérieur. Ensuite, retirez les boules au fromage à tartiner de l'huile à l'aide de l'écumoire (13) et laissez-les s'égoutter sur de l'essuie-tout.

## Kaiserschmarn (crêpe autrichienne)

4 personnes

### Ingrédients :

100 grammes de raisins secs  
5 cuillères à soupe d'eau  
6 œufs  
1 cuillères à soupe de sucre  
1 pincée de sel  
50 grammes de beurre fondu

250 grammes de farine de blé  
500 mL de lait  
1 sachet de sucre vanillé  
Un peu de sucre glace  
Beurre pour la friture

### Préparation :

Faites tremper les raisins pendant 30 minutes dans de l'eau.

Séparez les blancs des jaunes. Battez les jaunes d'œuf, le sucre et le sel jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. En ajoutant une cuillère à la fois, mélangez progressivement la farine et le lait puis ajoutez le beurre fondu.

Battez les blancs en neige et incorporez-les avec précaution dans la pâte.

Enfin, égouttez les raisins et mélangez-les à la pâte.

Réglez le multicuiseur dans la position 3 ( Cuisson/Fondue) et mettez un peu de beurre dans le bol de cuisson (5). Lorsque le beurre a fondu, versez la pâte dans le bol de cuisson sur environ 1 cm d'épaisseur.

Faites frire la pâte jusqu'à ce qu'elle soit marron doré sur le dessous. Coupez en 4 parts et retournez-les pour que le dessus soit marron doré également.

Ensuite, utilisez une spatule en bois pour couper les Kaiserschmarn en petits morceaux et saupoudrez de sucre vanillé.

Les Kaiserschmarn sont traditionnellement servis sur une assiette, saupoudrés de sucre glace.

## Fondue au chocolat

Pour 4 personnes

### Ingrédients :

2 plaquettes de chocolat au lait  
1 plaquette de chocolat noir  
100 mL de crème  
100 mL de lait entier

50 mL de jus d'orange  
Différents fruits, biscuits et marshmallows à tremper

**Préparation :**

Coupez le chocolat en petits morceaux et mettez-le dans le bol de cuisson (5) avec la crème, le lait et le jus d'orange.

Lavez les fruits et coupez-les en petits morceaux.

Faites fondre le mélange dans le multicuiseur réglé dans la position 2 (Cuisson lente).

Mélangez de temps en temps jusqu'à ce que le mélange ait une consistance uniforme.

Une fois le chocolat fondu, mettez le bouton de réglage de température (11) dans la position 1 (Maintien au chaud).

**Riz au lait traditionnel**

Pour 4 personnes

**Ingrédients :**

200 grammes de riz à dessert (riz rond)

400 mL de lait entier *(Astuce : les personnes Vegan peuvent remplacer le lait par un mélange d'eau et de lait de coco. Dans ce cas, utilisez 500 mL d'eau et 500 mL de lait de coco. Un peu de zeste de citron vert râpé donnera au gâteau de riz un merveilleux goût frais.)*

400 mL de lait de coco

50 grammes de sucre roux (sucre de canne brut)

1 pincée de sel

**Préparation :**

Versez le lait et le lait de coco dans le bol de cuisson (5) avec la pincée de sel et mettez le bouton de réglage de température (11) dans la position 3 (Cuisson).

Dès que le liquide bout, mettez le bouton de réglage de température (11) dans la position 2 (Cuisson lente), ajoutez le riz à dessert et mélangez.

Laissez le riz au lait gonfler pendant environ 40 minutes jusqu'à ce que le liquide ait été absorbé par le riz. Mélangez régulièrement le riz au lait.

Enfin, ajoutez le sucre roux et mélangez.

**10. Après l'utilisation**

Après l'utilisation, nettoyez le multicuiseur en suivant les instructions de la section « Entretien / nettoyage » ci-dessous. Rangez ensuite le multicuiseur dans un endroit sûr et sec à l'abri de la poussière.

## 10.1 Entretien/nettoyage

Il est recommandé de nettoyer le multicuiseur avant la première utilisation et juste après chaque utilisation afin qu'il ne reste pas de résidus d'aliments dans le bol de cuisson (5).



### Risque d'électrocution !

- *Débranchez toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer la base chauffante (8). Dans le cas contraire, vous risqueriez de vous électrocuter.*
- *Ne versez ou ne vaporisez jamais de liquides sur la base chauffante (8) et ne l'immergez pas dans l'eau ou dans d'autres liquides. Cela pourrait causer des courts-circuits entraînant un risque d'électrocution ou de brûlures.*
- *Les contacts situés sous le bol de cuisson (5) ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau ou de l'humidité. Vous pourriez vous électrocuter.*
- *Ne plongez jamais le bol de cuisson (5) dans l'eau ou dans d'autres liquides. Vous pourriez vous électrocuter.*



### Risques de brûlure !

*Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de le nettoyer.*



### Avertissement relatif aux dommages matériels

- *N'utilisez pas de détergents abrasifs ou astringents ou d'ustensiles qui pourraient rayer la surface de la base chauffante (8) pour nettoyer cette dernière. Le boîtier de la base chauffante (8) pourrait se trouver endommagé.*

### 10.1.1 Nettoyage de la base chauffante

Nettoyez la base chauffante (8) et le cordon d'alimentation (6) avec un chiffon sec ou humide. En cas de saleté tenace, ajoutez un petit peu de détergent sur le chiffon humide.

Séchez soigneusement la base chauffante (8).

### 10.1.2 Nettoyage du bol de cuisson



### Risque d'électrocution !

- *Les contacts situés sous le bol de cuisson (5) ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau ou de l'humidité. Vous pourriez vous électrocuter.*
- *Ne plongez jamais le bol de cuisson (5) dans l'eau ou dans d'autres liquides. Vous pourriez vous électrocuter.*

Rincez l'intérieur du bol de cuisson (5) avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle et séchez-le bien.

Nettoyez l'extérieur avec un chiffon sec ou légèrement humide. En cas de saleté tenace, ajoutez un petit peu de détergent sur le chiffon humide. Veillez à ce que les contacts situés sur la partie inférieure du bol ne soient jamais exposés à l'humidité ou à de l'eau. Enfin, séchez bien l'extérieur du bol de cuisson (5).

### 10.1.3 Nettoyage des accessoires

Vous pouvez laver le couvercle en verre (1), le panier à friture (4), la poignée (2), la grille de cuisson vapeur (12), l'écumoire (13) et les fourchettes à fondue (14) normalement.

Le couvercle en verre (1), le panier à friture (4), la poignée (2), la grille de cuisson vapeur (12), l'écumoire (13) et les fourchettes à fondue (14) passent aussi au lave-vaisselle.

Séchez toutes les pièces avec soin.

## 11. Résolution des problèmes

Si votre multicuiseur ne fonctionne pas normalement, suivez les instructions ci-dessous afin d'essayer de résoudre le problème. Si les conseils ci-dessous ne vous permettent pas de résoudre le problème, veuillez contacter notre service d'assistance téléphonique (voir « Informations concernant la garantie » à la page 47).



### Risque d'électrocution !

*N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil.*

Problème	Cause possible	Solution
Le multicuiseur ne fonctionne pas.	La fiche d'alimentation n'est pas branchée.	Branchez la fiche d'alimentation sur une prise de courant alimentée.
	Le bol de cuisson (5) n'est pas bien placé sur la base chauffante (8).	Placez le bol de cuisson (5) correctement sur la base chauffante (8). Voir la section « Assemblage et installation du multicuiseur » à la page 21.
L'indicateur « Arrêt chauffe » (10) s'allume, mais ensuite il s'éteint pour se rallumer un peu plus tard. Cela se produit de manière répétée.	Cela est normal. Le multicuiseur doit se remettre régulièrement à chauffer pour maintenir la température réglée. L'indicateur « Arrêt chauffe » (10) s'allume en vert lorsque le contenu du bol de cuisson (5) a atteint la température réglée à l'aide du bouton de réglage de la température (11). Il ne s'allume pas lorsque l'appareil chauffe.	-

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments ne chauffent pas.	Vous n'avez pas réglé la bonne température.	Tournez le bouton de réglage de température (11) dans une position plus élevée.
Aucune vapeur n'est générée pour la cuisson vapeur.	Vous n'avez pas réglé la bonne température.	Tournez le bouton de réglage de température (11) dans la position « 4 ».
	Il n'y a plus d'eau dans le bol de cuisson (5).	Remettez de l'eau.

## 12. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut



Si le symbole d'une poubelle barrée figure sur un produit, ledit produit est soumis à la Directive européenne 2012/19/EU. Les appareils électriques ou électroniques usagés ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers, mais déposés dans des centres de collecte officiels.

Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères ou dans les conteneurs pour déchets volumineux. Vous trouverez des informations sur les points de collecte et les dates de collecte auprès de votre mairie ou de l'organisme local responsable de l'élimination des déchets.

Les matériaux d'emballage doivent être mis au rebut de manière respectueuse de l'environnement. Les cartons d'emballage peuvent être déposés dans des centres de recyclage du papier ou dans des points de collecte publics destinés au recyclage. Tous les films ou plastiques contenus dans l'emballage doivent être déposés dans des points de collecte publics.



Le produit est recyclable, il est soumis à la responsabilité du fabricant et doit être collecté séparément.

## 13. Conformité



Cet appareil a été testé et certifié conforme aux exigences de base et aux autres règlements en vigueur de la directive sur la compatibilité électromagnétique 2014/30/EU, de la directive concernant les appareils basse tension 2014/35/EU, de la directive 2009/125/CE concernant les produits liés à l'énergie et de la directive RoHS 2011/65/EU concernant l'utilisation des substances dangereuses. La déclaration de conformité UE complète est disponible en téléchargement depuis le lien suivant :

[www.targa.de/downloads/conformity/288294.pdf](http://www.targa.de/downloads/conformity/288294.pdf)



---

## 14. Informations concernant la garantie

---

Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

### Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

### Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

### Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

### Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.

- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

### **Article L217-16 du Code de la consommation**

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

### **Article L217-4 du Code de la consommation**

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

### **Article L217-5 du Code de la consommation**

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

---

**Article L217-12 du Code de la consommation**

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

**Article 1641 du Code civil**

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

**Article 1648 1er alinéa du Code civil**

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

**Service**

Téléphone : 01 - 70700853

E-Mail : [service.FR@targa-online.com](mailto:service.FR@targa-online.com)

**IAN: 288294**

**Fabricant**

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

ALLEMAGNE

## Garantie de TARGA GmbH



Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

### Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

### Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

### Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

### Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.

- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.



### Service

BE

Téléphone : 02 - 58 87 036

E-Mail : [service.BE@targa-online.com](mailto:service.BE@targa-online.com)

LU

Téléphone : 02 02 04 223

E-Mail : [service.LU@targa-online.com](mailto:service.LU@targa-online.com)

CH

Téléphone : 044 - 55 10 057

E-Mail : [service.CH@targa-online.com](mailto:service.CH@targa-online.com)

**IAN: 288294**



### Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

ALLEMAGNE



## Inhoud

---

<b>1. Beoogd gebruik.....</b>	<b>55</b>
<b>2. Inhoud van de verpakking .....</b>	<b>56</b>
<b>3. Onderdelen en knoppen.....</b>	<b>57</b>
<b>4. Technische specificaties.....</b>	<b>58</b>
<b>5. Veiligheidsinstructies .....</b>	<b>58</b>
<b>6. Voordat u begint .....</b>	<b>70</b>
<b>7. Aan de slag .....</b>	<b>70</b>
7.1 De multicooker monteren en installeren.....	71
<b>8. Gebruik .....</b>	<b>71</b>
8.1 Aanzetten/temperatuur kiezen/uitschakelen.....	71
8.1.1 Overzicht bedieningspaneel en functies .....	72
8.2 Eten warm houden .....	73
8.3 Slowcooking of eten smoren .....	74
8.4 Eten koken.....	74
8.5 Fonduen .....	75
8.6 Stomen .....	76
8.7 Bakken/braden .....	77
8.8 Frituren .....	78
<b>9. Voorbeeldrecepten.....</b>	<b>80</b>
Aardbeienjam.....	80
Feestsoep .....	80
Uiensoep.....	81
Ratatouille .....	82
Tomatensalsa.....	82
Groentefrittata .....	83
Gestoomde groenten .....	84
Chilli con carne.....	84
Amerikaanse Corn dogs .....	85
Kruidige forel .....	85

Klassieke runderrollade .....	86
Geroosterd varkensvlees met donkere jus .....	87
Wienerschnitzel .....	88
Kip en spinazie Alfredo .....	88
Friet .....	89
Romige tomatensaus met garnalen .....	89
Roomkaasballetjes .....	90
Kaiserschmarrn .....	90
Chocoladefondue .....	91
Rijstebrij .....	91
<b>10. Na gebruik .....</b>	<b>92</b>
10.1 Onderhoud/reiniging .....	92
10.1.1 De verwarmingseenheid reinigen .....	93
10.1.2 De pan reinigen .....	93
10.1.3 De accessoires reinigen .....	93
<b>11. Problemen oplossen .....</b>	<b>93</b>
<b>12. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking .....</b>	<b>94</b>
<b>13. Conformiteit .....</b>	<b>95</b>
<b>14. Garantie .....</b>	<b>95</b>



---

## Gefeliciteerd!

Met de aanschaf van deze SilverCrest SMKE 1500 A1-multicooker, hierna 'multicooker' genoemd, hebt u gekozen voor een kwaliteitsproduct.

Raak vóór het eerste gebruik vertrouwd met de manier waarop de multicooker werkt en lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Volg de veiligheidsinstructies zorgvuldig op en gebruik de multicooker alleen zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing en voor de aangegeven toepassingen.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats. Als u de multicooker aan iemand anders overdraagt, geeft u er ook alle relevante documenten bij.

---

## 1. Beoogd gebruik



Deze multicooker is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis in droge, afgesloten ruimten.

Deze multicooker is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen, bijvoorbeeld:

- in personeelskeukens in winkels, kantoren en andere bedrijfsruimten;
- in gastverblijven op het platteland;
- door klanten in hotels, motels en andere accommodatie;
- in bed&breakfasts.

Deze multicooker is niet bedoeld voor commercieel gebruik. Niet-voedingsmiddelen mogen niet worden verwerkt.

Plaats de multicooker altijd op een vlak, stabiel oppervlak.

De multicooker voldoet aan alle relevante normen en standaarden met betrekking tot CE-conformiteit. Wijzigingen in het apparaat, anders dan wijzigingen die worden aanbevolen door de fabrikant, kunnen ertoe leiden dat niet meer aan deze normen wordt voldaan.

## Voorspelbaar misbruik

- Verwarm de pan (5) alleen met de glazen deksel (1) en de speciaal ontworpen verwarmings-eenheid (8). Gebruik deze niet op de kookplaat, in de oven, in de magnetron of in de vriezer. Gebruik niet de verwarmingseenheid van een andere multicooker.

- Het is niet de bedoeling dat de multicooker wordt gebruikt met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

## **2. Inhoud van de verpakking**

---

Haal de multicooker en alle accessoires uit de verpakking. Verwijder het verpakkingsmateriaal en controleer of alle onderdelen volledig en onbeschadigd zijn. Bel de fabrikant als iets ontbreekt of beschadigd is.

- A. Verwarmingseenheid (8) met netsnoer (6) en netstekker
  - Pan (5)
  - Frituurmandje (4) met handgreep (2)
  - Glazen deksel (1)
- B. Stoomrooster (12)
  - Schuimspaan (13)
  - 6 fonduevorken (14)
- Deze bedieningsinstructies (niet afgebeeld)

### 3. Onderdelen en knoppen

Deze bedieningsinstructies hebben een uitvouwbare omslag. Aan de binnenzijde van de omslag staat een afbeelding van de multicooker met nummers. Deze nummers hebben de volgende betekenis:

<b>1</b>	<b>Glazen deksel:</b> gebruik deze voor het afdekken van de pan (5) om voedsel te koken of spatten te voorkomen.
<b>2</b>	<b>Handgreep:</b> gebruik de verwijderbare handgreep om het frituurmandje (4) in de pan (5), gevuld met hete olie of vet, te plaatsen of om dit eruit te halen.
<b>3</b>	<b>Metalen haak:</b> gebruik deze metalen haak om het frituurmandje (4) op de rand van de pan (5) te hangen om het hete vet uit te laten druipen nadat u uw voedsel hebt gefrituurd.
<b>4</b>	<b>Frituurmandje:</b> net als bij een friteuse plaatst u het voedsel in het frituurmandje en wordt dit in de pan (5) die gevuld is met hete olie, gehangen.
<b>5</b>	<b>Pan:</b> deze houder wordt gebruikt voor het verwarmen, smoren, koken, bakken enz. van uw eten; deze moet in de verwarmingseenheid (8) worden geplaatst.
<b>6</b>	<b>Netsnoer:</b> hiermee wordt de multicooker voorzien van stroom.
<b>7</b>	<b>Draaghandgrepen:</b> als u de multicooker wilt verplaatsen of dragen, gebruikt u de handgrepen om deze vast te houden.
<b>8</b>	<p><b>Verwarmingseenheid:</b> de verwarmingseenheid verhit de inhoud van de pan (5) op de gewenste temperatuur.</p> <p> <b>Waarschuwing!</b> Plaats geen voedsel of water rechtstreeks in de verwarmingseenheid. Deze moeten altijd in de pan (5) worden geplaatst die op de verwarmingseenheid staat. Anders loopt u het risico op kortsluiting, brand of andere gevaren.</p>
<b>9</b>	<b>Verwarmingsled:</b> de verwarmingsled brandt rood wanneer het apparaat is aangesloten op netspanning en verwarmt. Als de temperatuurregeling (11) in de 0-stand staat, gaat de led niet branden.
<b>10</b>	<b>Led 'Verwarming uit':</b> de led 'Verwarming uit' brandt groen wanneer de inhoud van de pan (5) de ingestelde temperatuur heeft bereikt met behulp van de temperatuurregeling (11). Deze led brandt niet terwijl het apparaat opwarmt.
<b>11</b>	<b>Temperatuurregeling:</b> Gebruik de temperatuurregeling om de gewenste temperatuur in te stellen voor de inhoud van de pan (5). U kunt eten bijvoorbeeld warmhouden of frituren. Draai de temperatuurregeling rechtsom om de temperatuur te verhogen en linksom om de temperatuur te verlagen. Ter ondersteuning staan er labels naast de temperatuurregeling die zowel de temperaturen als richtwaarden aangeven van eenvoudig warmhouden tot frituren.
<b>12</b>	<b>Stoomrooster:</b> gebruik het stoomrooster wanneer u voedsel wilt stomen, zonder dat dit in contact komt met water of andere vloeistoffen in de pan (5).

<b>13</b>	<b>Schuimspaan:</b> gebruik de schuimspaan om eventueel schuim dat wordt geproduceerd als de inhoud voor het eerst kookt, te verwijderen of om voedsel veilig in de pan (5) om te draaien of eruit te halen, zonder de pan te bekrassen of te beschadigen.
<b>14</b>	<b>fonduevorken:</b> bij het fonduen spiest u de ingrediënten op de fonduevorken voordat u deze in de pan (5) plaatst.

#### 4. Technische specificaties

---

Fabrikant:	SilverCrest
Modelnaam:	SMKE 1500 A1
Werkingsvoltage:	220 - 240 V, 50 Hz
Vermogen:	verwarmingsfunctie max. 1500 W
Lengte netsnoer:	circa 100 cm
Afmetingen:	ca. 467 x 295 x 263 mm (b x d x h)
Gewicht:	circa 4.130 g (zonder accessoires)
Max. vulniveau:	2,6 l

#### 5. Veiligheidsinstructies

---

Voordat u dit apparaat voor het eerst gebruikt, dient u de onderstaande opmerkingen te lezen en alle waarschuwingen op te volgen, zelfs als u bekend bent met de bediening van elektronische apparatuur. Bewaar deze bedieningsinstructies op een veilige plaats, zodat u deze later kunt raadplegen. Als u het apparaat verkoopt of weggeeft, dient u ook de bedieningsinstructies erbij te doen. Deze maken deel uit van het product.

## Verklaring van de symbolen

In deze handleiding worden waarschuwingen als volgt gebruikt. Sommige van deze symbolen worden aangebracht op het product zelf om de gebruiker te waarschuwen voor potentiële gevaren.



### **Risico op elektrische schok!**

*Dit symbool waarschuwt voor de risico's die, als ze worden genegeerd, gevaar kunnen opleveren voor lijf en leden door een elektrische schok.*



### **Kans op brandwonden!**

*Dit symbool waarschuwt voor hete oppervlakken.*



### **Brandgevaar!**

*Dit symbool waarschuwt dat er brand kan uitbreken als de waarschuwing wordt genegeerd.*



## **WAARSCHUWING!**

*Dit symbool staat bij belangrijke informatie voor een veilig gebruik van het product en de veiligheid van de gebruiker. Dit waarschuwt voor de risico's die, als ze worden genegeerd, gevaar kunnen opleveren voor lijf en leden of tot letsel of materiële schade kunnen leiden.*



*Dit symbool staat bij nadere informatie over het onderwerp.*



*Dit symbool staat achter op de verwarmingseenheid (8) en geeft aan dat het apparaat via de schroef is verbonden met de aardingsgeleider.*



*Dit symbool duidt producten aan waarvan de fysische en chemische samenstelling is getest en niet-gevaarlijk is bevonden voor de gezondheid bij gebruik in contact met levensmiddelen in overeenstemming met de eisen van de EU-verordening 1935/2004.*

## **Kinderen en personen met een handicap**

Het apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen tussen 0 en 8 jaar. Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder als ze te allen tijde onder toezicht staan. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, of met onvoldoende ervaring en kennis over het gebruik van het apparaat, mits er toezicht aanwezig is of ze instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende risico's hebben begrepen. Houd kinderen onder de 8 jaar uit de buurt van het apparaat en het netsnoer (6). Het product mag niet worden gereinigd of onderhouden door kinderen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.

### **Verstikkingsgevaar!**

*Verpakkingsmateriaal is geen speelgoed. Laat kinderen niet met plastic zakken spelen. Er*

*bestaat gevaar voor verstikking.*



## **Risico op vallende voorwerpen!**

*Zorg ervoor dat kinderen het apparaat niet aan het netsnoer (6) van het werkoppervlak kunnen trekken. Er bestaat gevaar voor letsel.*

Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.

## **Algemene veiligheidsinstructies**



### **Risico op elektrische schok!**

- *Het netsnoer (6) mag niet beschadigd zijn. Vervang nooit een beschadigd netsnoer (6), maar neem contact op met de klantenservice (zie 'Garantie' op pagina 95). Als het netsnoer (6) beschadigd is, loopt u het risico van een elektrische schok.*
- *Open de behuizing van de verwarmingseenheid (8) niet. Deze bevat geen onderdelen die u zelf kunt repareren. Als u de behuizing opent, kunt u worden blootgesteld aan een elektrische schok.*



- *Als u merkt dat het apparaat rook, geur of vreemde geluiden produceert, schakelt u de multicooker onmiddellijk uit en verwijdt u de stekker uit het stopcontact. Als dit gebeurt, mag u het apparaat niet meer gebruiken en moet u het laten nakijken door een deskundige. Adem rook die uit het apparaat komt nooit in. Raadpleeg een arts als u per ongeluk rook inademt. De ingeademde rook kan schadelijk zijn voor uw gezondheid.*
- *Zorg ervoor dat het netsnoer (ó) niet kan worden beschadigd door scherpe randen of hete delen.*
- *Zorg ervoor dat het netsnoer (ó) niet platgedrukt kan worden.*
- *Trek de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact als u niet aanwezig bent en voor montage, demontage of reiniging.*
- *Trek altijd aan de stekker en nooit aan het*

*netsnoer zelf als u de stekker uit het stopcontact haalt.*

- *Als u zichtbare schade aan de multicooker of het netsnoer (6) opmerkt, schakelt u het apparaat uit, trekt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de klantenservice (zie 'Garantie' op pagina 95).*
- *Sluit de multicooker alleen aan op een correct geïnstalleerd, gemakkelijk bereikbaar stopcontact waarvan de netspanning overeenkomt met die op het typeplaatje. Na het aansluiten van het apparaat moet het stopcontact nog steeds gemakkelijk bereikbaar zijn, zodat u de stekker snel uit het stopcontact kunt trekken bij een noodsituatie.*
- *Dompel de verwarmingseenheid (8), het netsnoer (6) of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen. Als vloeistof*

*doordringt in de verwarmingseenheid (8), trekt u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met onze hotline (zie 'Garantie' op pagina 95).*

- *Schenk geen vloeistoffen direct in de verwarmingseenheid (8). Schenk alleen vloeistoffen in de pan (5) op de verwarmingseenheid (8).*



## **Kans op brandwonden!**

- *Na gebruik blijft het oppervlak van de verwarmingseenheid enigszins warm.*
- *Raak de pan (5) nooit aan tijdens of onmiddellijk na de werking. Pak de pan (5) nooit alleen vast of draag deze; pak de pan (5) altijd samen met de verwarmingseenheid (8) vast met behulp van de meegeleverde handgrepen (7). Draag indien nodig ovenwanten.*

- *Bij de bereiding van de inhoud komt hete stoom vrij. Wees voorzichtig en brand u niet. Leun niet over het apparaat.*
- *Zorg ervoor dat het glazen deksel (1) en de pan (5) helemaal droog zijn als u wilt bakken of frituren in het apparaat. Zelfs kleine druppels water kunnen ertoe leiden dat vet of olie uit de pan (5) spatten. In dat geval bestaat het risico op brandwonden bij het openen van het glazen deksel (1)!*
- *Vochtig of bevroren voedsel bevat water of ijs op het oppervlak. Als u dit voedsel rechtstreeks in de hete olie of vet plaatst, bestaat er een kans op brandwonden door olie- of vetspatten.*
- *Open het glazen deksel (1) langzaam en van u af, zodat de hete stoom kan ontsnappen aan de achterzijde.*
- *Houd de verwarmingseenheid (8) alleen vast aan of draag deze met de draaghand-*

*grepen (7). Draag indien nodig ovenwanten.*

- *Reinig het apparaat alleen, nadat dit volledig is afgekoeld.*
- *Als u olie of vet gebruikt voor het frituren van voedsel, vult u de pan (5) slechts tot het aangegeven MAX-niveau. Hoger vullen kan ertoe leiden dat de olie of het vet overkookt en brandwonden of schade veroorzaakt. (De MIN- en MAX-markeringen hebben alleen betrekking op het vullen met olie en vet voor frituren en zijn niet relevant voor andere bereidingsmethoden.)*



## **Waarschuwing voor schade aan eigendommen**

- *Plaats de multicooker uitsluitend op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond. Als de multicooker niet op een vlak oppervlak wordt geplaatst, kan de slowcooker omvallen door de beweging van de kokende inhoud, hetgeen tot schade aan*

*eigendommen en brandwonden kan leiden.*

- *Laat de multicooker niet zonder toezicht draaien, zodat u snel kunt reageren bij gevaar.*
- *Bewaar een afstand van minstens 20 cm rondom het apparaat. Dit helpt schade door ontsnappende stoom te voorkomen.*
- *De coating van de pan (5) is zeer delicaat. Gebruik daarom alleen de schuimspaan (13) of ander hittebestendig plastic of houten keukengerei om voedsel te verwijderen. Keukengerei van metaal, keramiek, enz. kan de coating op de pan (5) beschadigen.*
- *Snijd grovere ingrediënten nooit rechtstreeks in de pan (5). Dit kan schade aan de coating van de pan (5) veroorzaken.*



## **Risico op oververhitting en brand**

- *Plaats de multicooker niet op*

*textieloppervlakken, zoals een tafellaken.*

- *Plaats de multicooker niet op metalen oppervlakken. Deze kunnen snel opwarmen en brand veroorzaken.*
- *Plaats de multicooker nooit onder of direct naast brandbare voorwerpen, zoals (over)gordijnen en jaloezieën.*
- *Gebruik de multicooker nooit in ingebouwde kasten, op planken, enz.*
- *Gebruik het apparaat niet in direct zonlicht of in de buurt van verwarmingstoestellen (kachels, fornuizen, ovens, enz.).*



## **Risico op letsel**

- *Controleer of het netsnoer (ó) niet op het werkoppervlak ligt, anders zou de multicooker kunnen kantelen of van het werkoppervlak kunnen vallen als u er per ongeluk aan trekt.*

## Copyright

De volledige inhoud van deze gebruikershandleiding wordt beschermd door het auteursrecht en wordt uitsluitend ter informatie aan de lezer verstrekt. Het is strikt verboden om gegevens en informatie te kopiëren zonder voorafgaande uitdrukkelijke schriftelijke toestemming van de auteur. Dit geldt ook voor commercieel gebruik van de inhoud en informatie. Alle teksten en afbeeldingen waren actueel op het moment dat deze handleiding werd gedrukt.

## 6. Voordat u begint

---

Pak het apparaat uit. Controleer eerst of alle onderdelen aanwezig en onbeschadigd zijn. Bel onze hotline als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn (zie 'Garantie' op pagina 95). Houd het verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen en voer dit op de juiste wijze af.

## 7. Aan de slag

---

Reinig de multicooker voor het eerste gebruik.



*Er kan een geringe rookontwikkeling optreden wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt verhit.*

1. Reinig de multicooker en alle accessoires. Zie 'Onderhoud/reiniging' op pagina 92 voor meer informatie. Zorg er vóór gebruik voor dat alle onderdelen helemaal droog zijn.
2. Plaats de verwarmingseenheid (8) op een vlak, droog en antislippoppervlak. Steek de stekker van het netsnoer (6) nog niet in het stopcontact!
3. Plaats de pan (5) op de verwarmingseenheid (8). Hiervoor lijnt u de pan (5) zo uit, dat de contacten op de bodem in de aansluiting op de verwarmingseenheid (8) kunnen worden gedrukt. Druk de pan (5) voorzichtig omlaag, zodat deze goed op de verwarmingseenheid (8) vastzit.
4. Vul de pan (5) met water tot de markering 'MAX'.
5. Plaats het glazen deksel (1) op de pan (5).
6. Controleer of de temperatuurregeling (11) in de stand '0' staat.
7. Steek de stekker van het netsnoer (6) in een werkend stopcontact. De groene led 'Verwarming uit' (10) gaat branden.
8. Draai de regeling (11) naar stand '3'. Het apparaat warmt op. De groene led 'Verwarming uit' (10) dooft en de rode verwarmingsled (9) gaat branden.
9. Laat het water 10 minuten koken. Daarna kunt u de temperatuurregeling (11) terugzetten op stand '0' om het apparaat uit te schakelen.
10. Trek de stekker van het netsnoer (6) uit het stopcontact.
11. Zodra het apparaat volledig is afgekoeld, reinigt u het opnieuw. Daarna is het apparaat klaar voor gebruik.



## 7.1 De multicooker monteren en installeren



### Waarschuwing!

- *Gebruik het apparaat alleen in droge, gesloten ruimten. Gebruik het nooit buiten.*
- *Plaats de multicooker uitsluitend op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond. Als de multicooker niet op een vlak oppervlak wordt geplaatst, kan de slowcooker omvallen door de beweging van de kokende inhoud, hetgeen tot schade aan eigendommen en brandwonden kan leiden.*
- *Bewaar een afstand van minstens 20 cm rondom het apparaat. Dit helpt schade door ontsnappende stoom te voorkomen.*



### Brandgevaar!

- *Plaats het apparaat niet op textieloppervlakken, zoals een tafellaken.*
- *Plaats het apparaat niet op metalen oppervlakken. Deze kunnen snel opwarmen en brand veroorzaken.*
- *Plaats de slowcooker nooit onder of direct naast brandbare voorwerpen, zoals (over)gordijnen.*

1. Plaats de verwarmingseenheid (8) op een vlak, droog en antislipoppervlak. Steek de stekker van het netsnoer (6) nog niet in het stopcontact!
2. Plaats de pan (5) op de verwarmingseenheid (8). Hiervoor lijnt u de pan (5) zo uit, dat de contacten op de bodem in de aansluiting op de verwarmingseenheid (8) kunnen worden gedrukt. Druk de pan (5) voorzichtig omlaag, zodat deze goed op de verwarmingseenheid (8) vastzit.



*De multicooker kan alleen worden ingeschakeld als de pan (5) goed op zijn plaats is vergrendeld op de verwarmingseenheid (8).*

3. Plaats het glazen deksel (1) op de pan (5).
4. Controleer of de temperatuurregeling (11) in de stand '0' staat.

## 8. Gebruik

### 8.1 Aanzetten/temperatuur kiezen/uitschakelen



*De multicooker kan alleen worden ingeschakeld als de pan (5) goed op zijn plaats is vergrendeld op de verwarmingseenheid (8).*



### Waarschuwing!

*Controleer of het netsnoer (6) niet op het werkoppervlak ligt, anders zou de multicooker kunnen kantelen of van het werkoppervlak kunnen vallen als u er per ongeluk aan trekt.*

1. Steek de stekker van het netsnoer (6) in een werkend stopcontact. De groene led 'Verwarming uit' (10) gaat branden.



### Waarschuwing!

*Bij frituren voegt u eerst het vet of de olie toe voordat u het verwarmingsproces opstart. Let ook op de minimale en maximale vulhoeveelheden voor olie en vet. Zie hiervoor de markeringen MIN en MAX.*

2. Draai de temperatuurregeling (11) naar de gewenste stand om het verwarmingsproces te starten. De groene led 'Verwarming uit' (10) dooft en de rode verwarmingsled (9) gaat branden.



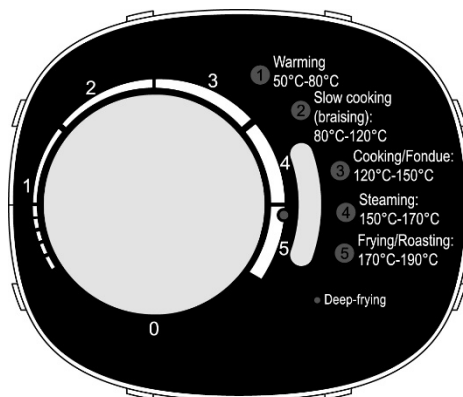
### Kans op brandwonden!

*Het glazen deksel (1) en de pan (5) worden erg heet wanneer de multicooker in gebruik is. Wees voorzichtig en brand u niet. Draag indien nodig ovenwanten.*

Wanneer de geselecteerde temperatuur in de pan (5) is bereikt, gaat de groene led 'Verwarming uit' (10) branden en de rode verwarmingsled (9) uit.

3. Voor het uitschakelen van de multicooker draait u de temperatuurregeling (11) naar stand 0. Trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact.

## 8.1.1 Overzicht bedieningspaneel en functies



In de onderstaande tabel staan de aanbevolen temperaturen voor verschillende voedingsmiddelen. Denk eraan dat dit enkel richtlijnen zijn. De werkelijke temperatuur hangt af van de hoeveelheid en het type ingrediënten.

Funcie/temperatuur	Stand
Verwarmen: 50 °C - 80 °C	1
Slowcooking (smoren): 80 °C - 120 °C	2
Koken/fonduen: 120 °C - 150 °C	3
Stomen: 150 °C - 170 °C	4
Bakken/braden: 170 °C - 190 °C	5
Frituren	Rode punt naast stand 5

## 8.2 Eten warm houden

1. Bereid de multicooker voor zoals beschreven in het hoofdstuk 'De multicooker monteren en installeren'.
2. Steek de stekker van het netsnoer (6) in een werkend stopcontact. De groene led 'Verwarming uit' (10) gaat branden.
3. Draai de temperatuurregeling (11) naar stand 1 om het verwarmingsproces te starten. De groene led 'Verwarming uit' (10) dooft en de rode verwarmingsled (9) gaat branden.



### Kans op brandwonden!

*Het glazen deksel (1) en de pan (5) worden erg heet wanneer de multicooker in gebruik is. Wees voorzichtig en brand u niet. Draag indien nodig ovenwanten.*

4. Wanneer de geselecteerde temperatuur in de pan (5) is bereikt, gaat de groene led 'Verwarming uit' (10) branden en de rode verwarmingsled (9) uit. Schep nu de ingrediënten die u warm wilt houden in de pan (5).
5. Sluit het glazen deksel (1) weer.



### Waarschuwing voor schade aan eigendommen

- *De coating van de pan (5) is zeer delicaat. Gebruik daarom alleen de schuimspaan (13) of ander hittebestendig plastic of houten keukengerei om voedsel te verwijderen. Keukengerei van metaal, keramiek, enz. kan de coating op de pan (5) beschadigen.*
6. Als u de multicooker niet meer nodig hebt, draait u de temperatuurregeling (11) naar stand 0 om deze uit te schakelen.

7. Trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact.

## 8.3 Slowcooking of eten smoren

1. Bereid de multicooker voor zoals beschreven in het hoofdstuk 'De multicooker monteren en installeren'.
2. Steek de stekker van het netsnoer (6) in een werkend stopcontact. De groene led 'Verwarming uit' (10) gaat branden.
3. Draai de temperatuurregeling (11) naar stand 2 om het verwarmingsproces te starten. De groene led 'Verwarming uit' (10) dooft en de rode verwarmingsled (9) gaat branden.



### **Kans op brandwonden!**

*Het glazen deksel (1) en de pan (5) worden erg heet wanneer de multicooker in gebruik is. Wees voorzichtig en brand u niet. Draag indien nodig ovenwanten.*

4. Wanneer de geselecteerde temperatuur in de pan (5) is bereikt, gaat de groene led 'Verwarming uit' (10) branden en de rode verwarmingsled (9) uit. Schep nu de ingrediënten die u wilt smoren in de pan (5).
5. Sluit het glazen deksel (1) weer.



### **Waarschuwing voor schade aan eigendommen**

- *De coating van de pan (5) is zeer delicaat. Gebruik daarom alleen de schuimspaan (13) of ander hittebestendig plastic of houten keukengerei om voedsel te verwijderen. Keukengerei van metaal, keramiek, enz. kan de coating op de pan (5) beschadigen.*
6. Als u de multicooker niet meer nodig hebt, draait u de temperatuurregeling (11) naar stand 0 om deze uit te schakelen.
  7. Trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact.

## 8.4 Eten koken

1. Bereid de multicooker voor zoals beschreven in het hoofdstuk 'De multicooker monteren en installeren'.
2. Steek de stekker van het netsnoer (6) in een werkend stopcontact. De groene led 'Verwarming uit' (10) gaat branden.
3. Draai de temperatuurregeling (11) naar stand 3 om het verwarmingsproces te starten. De groene led 'Verwarming uit' (10) dooft en de rode verwarmingsled (9) gaat branden.



### **Kans op brandwonden!**

*Het glazen deksel (1) en de pan (5) worden erg heet wanneer de multicooker in gebruik is. Wees voorzichtig en brand u niet. Draag indien nodig ovenwanten.*

4. Wanneer de geselecteerde temperatuur in de pan (5) is bereikt, gaat de groene led 'Verwarming uit' (10) branden en de rode verwarmingsled (9) uit. Schep nu de ingrediënten die u wilt koken in de pan (5).
5. Sluit het glazen deksel (1) weer.



### Waarschuwing voor schade aan eigendommen

- *De coating van de pan (5) is zeer delicaat. Gebruik daarom alleen de schuimspaan (13) of ander hittebestendig plastic of houten keukengerei om voedsel te verwijderen. Keukengerei van metaal, keramiek, enz. kan de coating op de pan (5) beschadigen.*
6. Als u de multicooker niet meer nodig hebt, draait u de temperatuurregeling (11) naar stand 0 om deze uit te schakelen.
  7. Trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact.

## 8.5 Fonduen



*Met deze functie bereidt u traditionele vlees- en vegetarische spiezen bij hoge temperaturen. Kies voor een kaas- of chocoladefondue een lagere stand.*

1. Bereid de multicooker voor zoals beschreven in het hoofdstuk 'De multicooker monteren en installeren'. Zet het apparaat op de eettafel en leg het netsnoer (6) zo neer, dat dit niemand hindert en niemand erover kan struikelen en per ongeluk het apparaat van de tafel trekt.
2. Steek de stekker van het netsnoer (6) in een werkend stopcontact. De groene led 'Verwarming uit' (10) gaat branden.
3. Vul de pan (5) tot de MAX-markering met bouillon of olie, afhankelijk van hoe u wilt fonduen.
4. Sluit het glazen deksel (1).
5. Draai de temperatuurregeling (11) naar stand 3 om het verwarmingsproces te starten. De groene led 'Verwarming uit' (10) dooft en de rode verwarmingsled (9) gaat branden.



### Kans op brandwonden!

*Het glazen deksel (1) en de pan (5) worden erg heet wanneer de multicooker in gebruik is. Wees voorzichtig en brand u niet. Draag indien nodig ovenwanten.*

6. Wanneer de geselecteerde temperatuur in de pan (5) is bereikt, gaat de groene led 'Verwarming uit' (10) branden en de rode verwarmingsled (9) uit. U kunt nu de ingrediënten die u in stukken hebt gesneden op de fonduevorken (14) prikken en deze zorgvuldig in de pan (5) dompelen.
7. Als u de multicooker niet meer nodig hebt, draait u de temperatuurregeling (11) naar stand 0 om deze uit te schakelen.
8. Trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact.
9. Zodra de bouillon of olie in de pan (5) is afgekoeld, kunt u deze door de rand op de pan (5) afgieten.



### **Kans op brandwonden!**

*Laat de bouillon of olie voldoende afkoelen, zodat u zich niet brandt als u deze uit de pan (5) giet.*



*Oude kookolie of oud kookvet mag niet bij het huishoudelijk afval worden afgevoerd of in de gootsteen gegoten. Voer alle oude kookolie en oud kookvet op een milieuvriendelijke manier af. U kunt deze in een houder schenken en naar een openbaar inzamelpunt brengen voor hergebruik.*

## **8.6 Stomen**



*De MIN- en MAX-markeringen hebben alleen betrekking op het vullen met olie en vet voor frituren en zijn niet relevant voor stomen.*

1. Bereid de multicooker voor zoals beschreven in het hoofdstuk 'De multicooker monteren en installeren'.
2. Steek de stekker van het netsnoer (6) in een werkend stopcontact. De groene led 'Verwarming uit' (10) gaat branden.
3. Schenk minstens 1 liter water in de pan (5).



*Met 1 liter water kunt u ingrediënten ongeveer 30 minuten stomen. Met meer water kunt u langer stomen. Gebruik echter niet meer dan 2,5 liter water, omdat dit, zodra het water kookt, op de ingrediënten kan spatten.*

*Wilt u water bijvullen? Open het glazen deksel (1) en richt dit van u af, zodat de stoom niet in uw richting komt en u zich verbrandt. Let er bij het bijvullen op dat het water niet op de ingrediënten komt. Sluit het glazen deksel (1) weer. Het kan even duren voordat het water weer kookt en stoom genereert.*

4. Plaats het stoomrooster (12) in de pan (5). Draai het rooster zo, dat de vier palletjes in de uitsparingen op de bovenrand van de pan (5) vallen.



5. Draai de temperatuurregeling (11) naar stand 4 om het verwarmingsproces te starten. De groene led 'Verwarming uit' (10) dooft en de rode verwarmingsled (9) gaat branden.



### **Kans op brandwonden!**

*Het glazen deksel (1), het stoomrooster (12) en de pan (5) worden erg heet wanneer de multicooker in gebruik is. Wees voorzichtig en brand u niet. Draag indien nodig overwanten.*

6. Wacht tot er voldoende stoom omhoog komt (dit wordt in dit geval niet weergegeven met de led 'Verwarming uit' (10)). Als u er 1 liter water in hebt gedaan, duurt het ongeveer 5 minuten.
7. Leg de ingrediënten op het stoomrooster (12).
8. Sluit het glazen deksel (1).



- *Houd, waar mogelijk, het glazen deksel (1) tijdens het stoomproces gesloten. Telkens wanneer u het deksel opent, ontsnapt er veel stoom. Aan de ene kant verlengt dit de kooktijd, terwijl het aan de andere kant ook betekent dat u mogelijk water moet bijvullen voordat het bereidingsproces is voltooid.*
- *Er kan schuim ontstaan als u vet- of eiwitrijk voedsel bereidt. Stel in dit geval de temperatuurregeling (11) in op stand 1 à 2. Hierdoor kunt u het voedsel blijven stomen zonder al te veel schuimvorming.*

9. Zodra het eten gaar is, kunt u bijvoorbeeld een tang gebruiken om het eten van het stoomrooster (12) te halen.
10. Als u de multicooker niet meer nodig hebt, draait u de temperatuurregeling (11) naar stand 0 om deze uit te schakelen.
11. Trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact.

## **8.7 Bakken/braden**

1. Bereid de multicooker voor zoals beschreven in het hoofdstuk 'De multicooker monteren en installeren'.
2. Steek de stekker van het netsnoer (6) in een werkend stopcontact. De groene led 'Verwarming uit' (10) gaat branden.
3. Draai de temperatuurregeling (11) naar stand 5 om het verwarmingsproces te starten. De groene led 'Verwarming uit' (10) dooft en de rode verwarmingsled (9) gaat branden.



### **Kans op brandwonden!**

*Het glazen deksel (1) en de pan (5) worden erg heet wanneer de multicooker in gebruik is. Wees voorzichtig en brand u niet. Draag indien nodig overwanten.*

4. Wanneer de geselecteerde temperatuur in de pan (5) is bereikt, gaat de groene led 'Verwarming uit' (10) branden en de rode verwarmingsled (9) uit. Doe nu boter of olie en de ingrediënten die u wilt bakken of braden in de pan (5).
5. Sluit indien nodig het glazen deksel (1).
6. Draai de inhoud van de pan (5) af en toe om de ingrediënten gelijkmatig te braden of te bakken.



### **Waarschuwing voor schade aan eigendommen**

- *De coating van de pan (5) is zeer delicaat. Gebruik daarom alleen de schuimspaan (13) of ander hittebestendig plastic of houten keukengerei om ingrediënten om te scheppen of uit de pan te halen. Keukengerei van metaal, keramiek, enz. kan de coating op de pan (5) beschadigen.*
7. Haal het gebakken of gebraden eten uit de pan.
  8. Als u de multicooker niet meer nodig hebt, draait u de temperatuurregeling (11) naar stand 0 om deze uit te schakelen.
  9. Trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact.

## **8.8 Frituren**

U kunt de multicooker als friteuse gebruiken als u de pan (5) vult met olie of vet dat geschikt is voor frituren met frituurmandje (4).



*Daarnaast kunt u hapjes (bijvoorbeeld kaasballetjes, donuts, enz.) bereiden zonder het frituurmandje (4). Laat deze direct in de hete olie of het hete vet in de pan (5) glijden. Als ze gaar zijn, verwijdert ze met de schuimspaan (13).*



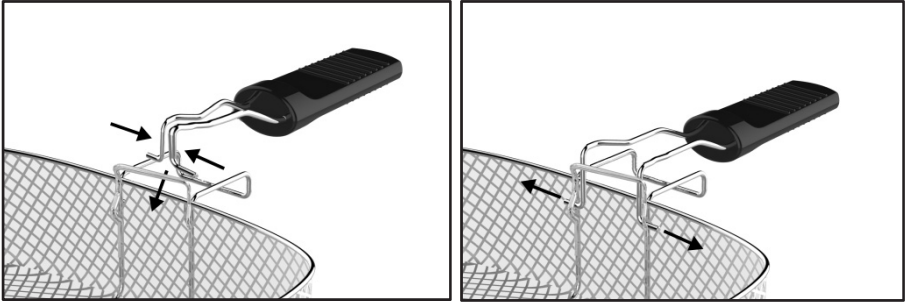
### **Waarschuwing!**

*Bij frituren voegt u eerst het vet of de olie toe voordat u het verwarmingsproces opstart. Let ook op de minimale en maximale vulhoeveelheden voor olie en vet. Zie hiervoor de markeringen MIN en MAX.*

1. Bereid de multicooker voor zoals beschreven in het hoofdstuk 'De multicooker monteren en installeren'.
2. Steek de stekker van het netsnoer (6) in een werkend stopcontact. De groene led 'Verwarming uit' (10) gaat branden.
3. Schenk olie of vet dat geschikt is voor frituren in de pan (5). Let op de minimale en maximale vulhoeveelheden voor olie en vet. Zie hiervoor de markeringen MIN en MAX.
4. Sluit het glazen deksel (1).
5. Draai de temperatuurregeling (11) naar stand ● om het verwarmingsproces te starten. De groene led 'Verwarming uit' (10) dooft en de rode verwarmingsled (9) gaat branden.
6. Haak de handgreep (2) in het frituurmandje (4). Knijp de metalen uiteinden van de handgreep (2) samen, houd deze voor de oogjes op het frituurmandje (4) en laat de metalen uiteinden weer los.



De metalen uiteinden moeten door de oogjes steken en de handgreep (2) moet goed bevestigd zijn op het frituurmandje (4):



### **Kans op brandwonden!**

*Het glazen deksel (1) en de pan (5) worden erg heet wanneer de multicooker in gebruik is. Wees voorzichtig en brand u niet. Draag indien nodig ovenwanten.*

7. Wanneer de geselecteerde temperatuur in de pan (5) is bereikt, gaat de groene led 'Verwarming uit' (10) branden en de rode verwarmingsled (9) uit. U kunt de ingrediënten nu in het frituurmandje plaatsen (4).



*Er bevindt zich een MAX-markering op het frituurmandje (4). Vul de te frituren ingrediënten niet hoger dan deze markering. Anders zullen de ingrediënten boven de markering niet goed worden gefrituurd.*

8. Plaats het frituurmandje (4) in de hete olie totdat dit de bodem van de pan bereikt (5). De metalen uiteinden op de handgreep (2) moeten in de bijbehorende uitsparingen van de pan (5) vallen.



### **Waarschuwing!**

*Bij het frituren moet de handgreep (2) stevig vastzitten aan het frituurmandje (4). Anders kunt u het frituurmandje (4) niet veilig uit de kokende olie halen, kan het eten verbranden, kan de pan (5) overkoken en kunt u zich verbranden.*



### **Kans op brandwonden!**

*Als de ingrediënten vochtig of bevroren zijn, kan het vet of de olie spatten. Wees voorzichtig en brand u niet.*

9. Sluit indien nodig het glazen deksel (1).
10. Zodra het eten is bereid, tilt u het frituurmandje (4) op en gebruikt u de metalen haak (3) om dit op de rand van de pan (5) te hangen, zodat de olie of het vet kan uitlekken. U kunt dan de inhoud van het frituurmandje (4) in een geschikte kom overdoen of eruit halen.
11. Als u de multicooker niet meer nodig hebt, draait u de temperatuurregeling (11) naar stand 0 om deze uit te schakelen.
12. Trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact.

13. Zodra het vet of de olie in de pan (5) is afgekoeld, kunt u deze door de rand op de pan (5) afgieten.



### **Kans op brandwonden!**

*Laat het vet of de olie voldoende afkoelen, zodat u zich niet brandt als u deze uit de pan (5) giet.*



*Oude kookolie of oud kookvet mag niet bij het huishoudelijk afval worden afgevoerd of in de gootsteen gegoten. Voer alle oude kookolie en oud kookvet op een milieuvriendelijke manier af. U kunt deze in een houder schenken en naar een openbaar inzamelpunt brengen voor hergebruik.*

## **9. Voorbeeldrecepten**

---

Hieronder staan een aantal veelzijdige recepten die kunnen worden aangepast aan de individuele smaak door bepaalde ingrediënten te vervangen.

### **Aardbeienjam**

#### **Ingrediënten:**

1 kg aardbeien

2 vanillestokjes

500 gram geleisuiker (halfzoet)

sap van een halve citroen

#### **Bereiding:**

Was, droog en halveer de aardbeien. Halveer de citroen en pers het sap eruit.

Snijd de vanillestokjes overlans door. Schraap vervolgens de zwarte vanillezaadjes, ook wel merg genoemd, met een theelepeltje of mesje uit het stokje.

Schep de aardbeien, geleisuiker en vanillezaadjes in de pan (5).

Stel de temperatuurregeling (11) in op 3 (koken).

Breng de jam onder voortdurend roeren aan de kook en laat deze ongeveer 5 minuten doorkoken.

Roer het citroensap erdoor.

Giet de jam onmiddellijk in voorbereide jampotten en schroef de deksels dicht. Draai de potjes ondersteboven gedurende 15 minuten en laat ze dan volledig afkoelen.

### **Feestsoep**

Voor 4 - 6 porties

#### **Ingrediënten:**

800 gram varkensreepjes, niet gekruid

3 uien

1,5 liter vleesbouillon

2 teentjes knoflook

---

1 blikje gehakte champignons	600 ml room
1 blikje ananas in stukjes	mespuntje chilipoeder
1 potje zingarasaus	zout, peper
2 paprika's	1 eetlepel olie
200 gram curryketchup	

**Bereiding:**

Pel de uien en knoflook en snijd in plakjes. Was en droog de paprika's en snijd deze in kleine stukjes. Stel de temperatuurregeling (11) in op 5 (bakken/braden). Schenk de olie in de pan (5) en schroei het vlees dicht.

Voeg de vleesbouillon, uien, knoflook, paprika's, champignons (zonder sap), ananas (met sap), zingarasaus en curryketchup toe.

Meng goed en laat ongeveer 1,5 uur koken met glazen deksel (1) op stand 3 (koken/fonduen).

Roer af en toe door en voeg eventueel een beetje water toe.

Roer tot slot de room erdoor en breng op smaak met zout en peper.

**Uiensoep**

Voor 4 personen

**Ingrediënten:**

3 middelgrote uien	zout, gemalen peper
1 eetlepel geklaarde boter	4 sneetjes brood
1 eetlepel bruine suiker	4 eetlepels geraspte Gouda-kaas
100 ml cognac	4 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas
800 ml groentebouillon	

**Bereiding:**

Pel de uien en snijd deze in fijne ringen.

Stel de temperatuurregeling (11) in op 3 (koken). Smelt, als de pan (5) heet is, de geklaarde boter.

Fruit onder voortdurend roeren de uien tot ze goudbruin zijn. Voeg de suiker toe en laat de uien lichtjes karamelliseren.

Blus af met de cognac, laat het kort koken en voeg vervolgens de groentebouillon toe. Breng op smaak met zout en peper.

Laat ongeveer 30 minuten sudderen.

U hebt hittebestendige soepkommen nodig voor de gratin op de soep. Verwarm de oven voor op 230 °C (grill/bovenwarmte).

Snijd het brood in de grootte van de soepkom en rooster het.

Schep de uiensoep in de soepkom, leg de toast op de soep en bestrooi met kaas.

Bak snel in de oven tot de kaas is gesmolten.

## Ratatouille

Voor 4 personen

### Ingrediënten:

1 middelgrote aubergine	1 theelepel verse rozemarijn (gehakt)
2 middelgrote courgettes	1 theelepel verse tijm (gehakt)
2 grote rode paprika's	1 theelepel verse salie (gehakt)
2 grote gele paprika's	2 eetlepels suiker
1 blikje gepelde tomaten	100 ml olijfolie
2 uien	1/2 blikje tomatenpuree
4 teentjes knoflook	zout, gemalen peper

### Bereiding:

Maak de groenten schoon, was ze en snijd ze in stukjes. Hak de knoflook fijn. Pel de uien en snijd deze in kleine stukjes.

Zout de stukjes aubergine en laat het zout gedurende 10 minuten intrekken. Dep vervolgens droog met een vel keukenpapier.

Stel de temperatuurregeling (11) in op 5 (bakken/braden). Giet, als de pan (5) heet is, de olie erin.

Fruit de uien en de courgettes, voeg de paprika toe en tenslotte de aubergine.

Bak de groenten ongeveer 5 minuten op hoog vuur.

Draai de temperatuurregeling (11) naar stand 3 (koken), voeg vervolgens de tomatenpuree, knoflook en kruiden toe, plus de gepelde tomaten en suiker. Breng goed op smaak.

Sluit het glazen deksel (1) en laat de ratatouille ongeveer 20 minuten sudderen. Voeg eventueel een beetje water toe.

## Tomatensalsa

4 porties

### Ingrediënten:

2 grote rode paprika's	1 blikje gepelde tomaten
2 grote gele paprika's	2 uien

---

2 rode chilipepers	2 eetlepels suiker
1-2 theelepels zout	beetje citroensap

**Bereiding:**

Maak de groenten schoon, was ze en snijd ze in stukjes. Pel de uien en snijd deze in kleine stukjes. Verwijder de pitjes uit de chilipepers en snijd ze in ringetjes.

Stel de temperatuurregeling (11) in op 3 (koken).

Schep alle ingrediënten in de pan (5) en laat dit alles ongeveer 30 minuten sudderen.

Stel vervolgens de temperatuurregeling (11) in op stand 1 (verwarmen) en laat de salsa nog eens 60 minuten sudderen.

De salsa kan warm of koud worden gegeten.

Smaakt perfect bij nachochips.

**Groentenfrittata**

4 porties

**Ingrediënten:**

2 courgettes	1 bosje bieslook
2 paprika's	5 eieren
1 ui	5 eetlepels melk
1 teentje knoflook	zout, peper
4 eetlepels olijfolie	

**Bereiding:**

Maak de groenten schoon, was ze en snijd ze in stukjes. Schil de uien en knoflook en hak ze fijn.

Stel de temperatuurregeling (11) in op 5 (bakken/braden).

Schenk de olijfolie in de pan (5) en bak de groenten, ui en knoflook.

Was de bieslook en snijd deze in fijne ringetjes. Meng de eieren, melk, zout en peper met de bieslook.

Schenk het bieslook- en eimengsel bij de groenten. Stel de temperatuurregeling (11) in op stand 2 (slowcooking) en laat het mengsel indikken.

Als de bodem goudbruin is, draait u de frittata om en stelt u de temperatuurregeling (11) in op stand 5 (bakken/braden) om de bovenkant ook goudbruin te laten worden.

## Gestoomde groenten

4 porties

### Ingrediënten:

6 aardappelen (vastkokend)

2 maïskolven

2 uien

2 paprika's

ongeveer 1 liter water

### Bereiding:

Stel de temperatuurregeling (11) in op stand 4 (stomen) en schenk het water in de pan (5).

Plaats het stoomrooster (12) en sluit het glazen deksel (1).

Was de aardappelen en de groenten en snijd ze in even grote stukken. Pel de uien en hak ze fijn.

Zodra het water in de multicooker heet is, verdeelt u de groenten over het stoomrooster (12).

Afhankelijk van het soort groenten en de grootte van de stukken bedraagt de kooktijd ongeveer 10-20 minuten.

## Chilli con carne

4 porties

### Ingrediënten:

800 gram rundergehakt (*tijp: vegetariërs kunnen sojagehakt gebruiken in plaats van rundergehakt. Week het sojagehakt in groentebouillon volgens de instructies op de verpakking.*)

2 middelgrote uien

1 teentje knoflook

1 volle theelepel komijn

2 theelepels chilipoeder

3 grote blikken tomaten

2 blikjes kidneybonen

1 kaneelstokje

peper en zout

bakolie

### Bereiding:

Pel de uien en knoflook en snijd deze in kleine stukjes.

Stel de multicooker in op stand 5 (bakken/braden). Giet, als de multicooker heet is, olie in de pan (5).

Voeg het gehakt toe en bak het goudbruin. Voeg vervolgens de fijngesneden uien en knoflook toe en bak ze ook.

Voeg de tomaten, komijn, chilipoeder en kaneel toe.

Verlaag de temperatuur naar stand 3 (koken/fonduen), leg het glazen deksel (1) erop en laat de chilli con carne ongeveer 1,5 uur sudderen.

Na 1,5 uur giet u de kidneybonen af en voegt u ze toe aan de chill con carne.

Bedek met het glazen deksel (1) en laat de chili nog eens 30 minuten met de kidneybonen sudderen.

Breng tot slot op smaak met zout en peper.

## Amerikaanse Corn dogs

### Ingrediënten:

6 knakworsten	75 ml olie
200 gram maismeel	175 ml melk
1 eetlepel suiker	2 eieren
10 g bakpoeder	lange houten prikkers (satéprikkers)
1 theelepel zout	frituurolie
1 theelepel chilipoeder	

### Bereiding:

Prik 1 knakworst aan elke houten prikker.

Stel de multicooker in op 'Frituren' ● en schenk de olie in de pan (5).

Meng de eieren, melk en olie. Voeg vervolgens maismeel, suiker, bakpoeder, zout en chilipoeder toe. Het beslag moet een zijdeachtige consistentie hebben en niet te vloeibaar zijn.

Wentel de knakworstspiezen in het beslag en leg ze in de voorverhitte olie tot het beslag aan de buitenkant goudbruin is. Laat de corn dogs op een vel keukenpapier uitlekken.

## Kruidige forel

2 porties

### Ingrediënten:

2 stukken forel (vers of bevroren)	zout, peper
1 citroen	Voor de saus:
2 teentjes knoflook	300 ml witte wijn (droog)
1 bos verse, seizoenskruiden (peterselie, dille, bieslook, tijm, rozemarijn)	100 ml water
1 eetlepel bloem	1 ui

### Bereiding:

Reinig de vis in stromend water, ontdoe indien nodig van ingewanden. Dep vervolgens droog met een vel keukenpapier.

Halveer de citroen en knijp een beetje citroensap over de vis. Kruid de vis van binnen en van buiten.

Was de kruiden en hak deze fijn. Pel de knoflook, hak deze fijn en meng met de kruiden.

Schep het kruiden- en knoflookmengsel in de vis.

Bestrooi de vis met een beetje bloem.

Stel de multicooker in op stand 4 (stomen).

Voor de saus: pel de uien en snijd deze in fijne ringen. Doe het water, de witte wijn en de uien in de pan (5).

Plaats het stoomrooster (12) en sluit het glazen deksel (1) totdat de saus heet is.

Open het glazen deksel (1) als de saus heet is en leg de met kruiden gevulde forel op het stoomrooster (12).

Sluit het glazen deksel (1) en stoom de vis ca. 15-20 minuten, afhankelijk van de grootte.

## Klassieke runderrollade

Voor 4 personen

### Ingrediënten:

4 runderlapjes	4 eetlepels zonnebloemolie
4 theelepels hete mosterd	2 eetlepels tomatenpuree
8 plakjes bacon/gerookte ham	125 ml rode wijn
2 cocktail-augurkjes	400 ml rundvleesbouillon
2 uien	zout, gemalen peper
1 wortel	tandenstokers of houten prikkers voor het bevestigen
2 stengels bleekselderij	
1 eetlepel bloem	

### Bereiding:

Pel en halveer een ui en hak deze in dunne ringen. Snijd de cocktail-augurkjes overlangs in dunne reepjes.

Leg de runderlapjes naast elkaar, bestrooi ze met zout en peper toe en smeer ze in met een dun laagje mosterd. Plaats 2 plakjes bacon/ham en een paar uienringen en reepjes augurk op elk runderlapje.

Rol de lapjes op en prik ze vast met de houten stokjes. Bestrooi de rollades met een beetje bloem.

Maak de wortels, selderij en de rest van de ui schoon en snij ze in kleine stukken.

Stel de multicooker in op stand 5 (bakken/braden). Voeg de olie toe en schroei de rollades aan alle kanten dicht.

Haal de rollades uit de pan (5) en leg ze even weg. Bak de gesneden groenten zachtjes in het vleessap.

Voeg de tomatenpuree en de rode wijn toe. Laat de saus goed doorkoken.

Stel de temperatuurregeling (11) in op stand 2 (slowcooking) en voeg de runderbouillon toe.

Leg de rollades in de saus en sluit het glazen deksel (1).

Laat ongeveer 1 uur sudderen.



Haal de rollades na 1 uur uit de pan en stel de temperatuurregeling (11) in op stand 3 (koken). Laat de saus een beetje inkoken, proef en voeg indien gewenst zout en peper toe.  
Leg de rollades weer in de pan als de saus de gewenste dikte heeft.

## Geroosterd varkensvlees met donkere jus

4 porties

### Ingrediënten:

2 kg varkenslende	2 eetlepels zure room
3 uien	1 eetlepel bloem
2 wortelen	paprikapoeder
1/4 selderij	peper en zout
500 ml donker bier (of moutbier)	bakolie
750 ml groentebouillon	

### Bereiding:

Maak de groenten schoon, was ze en snijd ze in grove stukken. Pel de uien en snijd ze in vieren. Spoel de varkenslende af in koud water en dep droog met een vel keukenpapier. Wrijf in met zout, peper en paprikapoeder.  
Stel de multicooker in op stand 5 (bakken/braden).  
Schenk de olie in de pan (5) en schroei het vlees snel aan alle kanten dicht. Haal de varkenslende uit de pan (5) en leg even weg.  
Bak nu snel de wortelen, selderij en uien in de pan (5).  
Schenk het bier erbij en breng aan de kook.  
Leg de varkenslende terug in de pan (5) en schenk ongeveer de helft van de groentebouillon erbij. Sluit het deksel en verlaag de temperatuur naar stand 2-3.  
Laat de varkenslende ongeveer 2 uur stoven en voeg eventueel meer groentebouillon toe aan de saus. Zodra de varkenslende gaar is, haalt u het vlees uit de pan en bedekt u deze met aluminiumfolie.  
Schenk de saus en de groenten in een groot glas en pureer met behulp van een staafmixer. Als u geen klonten in de saus wilt, drukt u de saus door een zeef.  
Schenk de saus weer in de pan (5).  
Meng de zure room en de bloem en voeg dit geleidelijk toe aan de saus. Breng de saus op smaak met zout en peper.  
Snijd het vlees en serveer dit met de saus.

## Wienerschnitzel

4 porties

### Ingrediënten:

4 varkensschnitzels	1 eetlepel room
2 eieren	2 theelepels varkensbraadvet
bloem/paneermeel	maisolie om te frituren
2 eetlepels bloem	peper en zout

### Bereiding:

Spoel de schnitzels af in koud water en dep ze droog met een vel keukenpapier. Leg 1 schnitzel tegelijkertijd in een diepvrieszak en plet deze met een vleeshamer of een kleine pan.

Na het hameren moeten de schnitzels ongeveer 3-5 mm dik zijn.

Schep de bloem in een kom en het paneermeel in een andere kom. Klop het ei met room, zout en peper en schep in een andere kom.

Verhit de multicooker op stand 5 (bakken/braden) en schenk de maisolie en het varkensvet in de pan (5).

Het laagje olie in de pan (5) moet ongeveer 3 cm diep zijn.

Wentel de schnitzels in de bloem, dan in het eimengsel en vervolgens in het paneermeel. Leg de schnitzel onmiddellijk in de hete olie en bak aan beide zijden goudbruin.

Laat de schnitzels kort op een vel keukenpapier uitlekken.

## Kip en spinazie Alfredo

Voor 4 personen

### Ingrediënten:

2 eetlepels olijfolie	400 ml (2 potjes) room
2 kipfilets	100 gram Parmezaanse kaas (geraspt)
3 teentjes knoflook	zout, peper
125 gram spek-/hamblokjes	gehakte peterselie
225 gram spinazie	400 gram gekookte pasta (fusilli)

### Bereiding:

Was de kipfilets onder koud water, dep ze droog en snijd ze in kleine stukjes.

Stel de multicooker in op stand 3 (koken) en voeg de olijfolie toe.

Bak de kip tot deze door en door gaar is.

Voeg de fijngehakte knoflook en de spek-/hamblokjes aan de kip toe. Voeg de spinazie toe en breng alles op smaak.

Zodra de spinazie is geslonken, voegt u de room toe en brengt u het geheel aan de kook.

Stel de temperatuurregeling (11) in op stand 2 (slowcooking) en laat het mengsel 10 minuten sudderen.

Voeg de Parmezaanse kaas, peterselie en gekookte pasta toe en roer goed.

## Friet

### Ingrediënten:

5 grote aardappelen (vastkokend)	zout
frituurolie	

### Bereiding:

Schil de aardappelen en snijd ze in repen van 1 bij 1 cm.

Stel de multicooker in op stand 3 (koken/fonduen) en schenk de olie in de pan (5).

Als de olie warm is, schept u de frieten in het frituurmandje (4) en bakt u ze ca. 15 minuten voor.

Haal het frituurmandje na 15 minuten uit de pan (5) en laat de frieten uitlekken op keukenpapier.

Stel de temperatuurregeling (11) in op 'Frituren' ●.

Als de temperatuur is bereikt, schept u de voorgebakken frieten in het frituurmandje (4) en frituurt u ze in ongeveer 5 minuten goudbruin.

Bestrooi met zout.

## Romige tomatensaus met garnalen

Voor 4 personen

### Ingrediënten:

3 eetlepels boter	zout, peper en chilipoeder
900 gram grote garnalen	240 ml melk
200 gram tomaten	gehakte peterselie
1 bosje lente-uitjes	

Bij voorkeur serveren met:

400 gram gekookte pasta

### Bereiding:

Stel de multicooker in op stand 3 (koken) en doe de boter in de pan (5).

Was de garnalen onder koud water en dep ze droog, verwijder de darmen, indien nodig.

Schep de garnalen in de multicooker en bak ze aan beide kanten tot ze roze worden.

Was de tomaten en de lente-uitjes, snijd ze fijn en voeg ze toe aan de garnalen in de multicooker. Voeg zout, peper en chilipoeder toe en meng goed.

Schenk de melk erbij en breng aan de kook.

Stel de temperatuurregeling (11) in op stand 2 (slowcooking) en laat de saus 10 minuten sudderen.

Bestrooi tot slot met fijngehakte peterselie.

## Roomkaasballetjes

### Ingrediënten:

500 gram tarwebloem

1 zakje vanillesuiker

500 gram roomkaas

15 g bakpoeder

4 eieren (medium)

1 theelepel zout

250 gram suiker

frituurolie

### Bereiding:

Klop de eieren, suiker en vanillesuiker tot een schuimig mengsel. Spatel de gezeefde bloem, het bakpoeder en het zout erdoor.

Stel de multicooker in op 'Frituren' ● en schenk de olie in de pan (5). Het frituurmandje (4) is hierbij niet nodig.

Schep het beslag in een spuitzak en laat stukjes van ongeveer 3 cm lang in het vet vallen. U kunt het beslag ook met behulp van 2 theelepels in het vet laten vallen.

Frituur de roomkaasballetjes tot ze goudbruin aan de buitenkant zijn. Haal vervolgens de roomkaasballetjes uit de olie met behulp van de schuimspaan (13) en ze uitlekken op keukenpapier.

## Kaiserschmarrn

4 porties

### Ingrediënten:

100 gram rozijnen

250 gram tarwebloem

5 eetlepels water

500 ml melk

6 eieren

1 zakje vanillesuiker

1 eetlepel suiker

Een beetje poedersuiker

1 snufje zout

bakboter

50 gram gesmolten boter

**Bereiding:**

Laat de rozijnen 30 minuten wellen in het water.

Scheid de eieren. Klop de eidooiers, de suiker en het zout tot een schuimig mengsel. Schep de bloem en de melk er geleidelijk door, lepel voor lepel en voeg dan de gesmolten boter toe.

Klop de eiwitten stijf en spatel deze door het beslag.

Giet de rozijnen af en meng ze door het beslag.

Stel de multicooker in op stand 3 (koken) en doe een beetje boter in de pan (5). Als de boter is gesmolten, schept u beslag van ca. 1 cm dik in de pan.

Bak de dikke pannenkoek tot deze goudbruin is aan de onderkant. Verdeel deze in vieren en draai ze om, zodat ook de bovenkant goudbruin wordt.

Gebruik daarna een houten spatel om de Kaiserschmarrn in kleinere stukken te verdelen. Bestrooien met vanillesuiker.

Kaiserschmarrn worden traditioneel geserveerd op een bord, bestrooid met poedersuiker.

**Chocoladefondue**

Voor 4 personen

**Ingrediënten:**

2 repen melkchocolade

1 reep pure chocolade

100 ml room

100 ml volle melk

50 ml sinaasappelsap

divers fruit, koekjes en marshmallows om te dippen

**Bereiding:**

Breek de chocolade in kleine stukken en schep ze in de pan (5) met room, melk en sinaasappelsap.

Was het fruit en snijd ze in kleine stukken.

Laat het mengsel smelten op stand 2 (slowcooking).

Roer af en toe tot het mengsel een gelijkmatige structuur heeft.

Zodra de chocolade is gesmolten, stelt u de temperatuurregeling (11) in op stand 1 (verwarmen).

**Rijstebrij**

Voor 4 personen

**Ingrediënten:**

200 gram dessertrijst (rondkorrelige rijst)

400 ml volle melk (*tip: Vegetariërs kunnen de melk vervangen door een mengsel van water en kokosmelk. Gebruik in dat geval 500 ml water en 500 ml kokosmelk. Een beetje geraspte limoenschil geeft de rijstebrij een heerlijke frisse smaak.*)

400 ml kokosmelk

50 gram bruine suiker (ruwe rietsuiker)

1 snufje zout

### **Bereiding:**

Schenk de melk en kokosmelk in de pan (5) met een snufje zout en stel de temperatuurregeling (11) in op stand 3 (koken).

Zodra de vloeistof kookt, stelt u de temperatuurregeling (11) in op stand 2 (slowcooking), voegt u de dessertrijst toe. Goed doorroeren.

Laat de dessertrijst ongeveer 40 minuten garen tot de vloeistof door de rijst is geabsorbeerd. Roer de rijstebrij regelmatig door.

Roer er tot slot de bruine suiker door.

---

## **10. Na gebruik**

---

Na gebruik reinigt u de multicooker, zoals beschreven in het hoofdstuk 'Onderhoud/reiniging' hieronder. Berg de multicooker vervolgens op een veilige, droge plaats op, uit de buurt van stof.

### **10.1 Onderhoud/reiniging**

Wij raden u aan om de multicooker schoon te maken voor het eerste gebruik en onmiddellijk na elk gebruik, zodat er geen voedselresten in de pan (5) achterblijven.



#### **Risico op elektrische schok!**

- *Trek altijd de stekker uit het stopcontact vóór het schoonmaken van de verwarmingseenheid (8). Als u dit niet doet, kan dit resulteren in een elektrische schok.*
- *Giet of spuit geen vloeistoffen op de verwarmingseenheid (8) en dompel deze niet onder in water of andere vloeistoffen. Dit kan leiden tot kortsluiting die elektrische schokken of brandwonden kan veroorzaken.*
- *De contacten op de bodem van de pan (5) mogen niet in aanraking komen met water of vocht. Dit kan leiden tot een elektrische schok.*
- *Dompel de pan (5) nooit onder in water of andere vloeistoffen. Dit kan leiden tot een elektrische schok.*



#### **Kans op brandwonden!**

*Reinig het apparaat alleen, nadat dit volledig is afgekoeld.*



### Waarschuwing voor schade aan eigendommen

- *Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakmiddelen of gereedschap die het oppervlak van de verwarmingseenheid (8) kunnen bekrassen. Dit kan schade aan de behuizing van de verwarmingseenheid (8) veroorzaken.*

#### 10.1.1 De verwarmingseenheid reinigen

Reinig de verwarmingseenheid (8) en het netsnoer (6) met een droge of vochtige doek. Bij hardnekkig vuil spuit u een beetje afwasmiddel op de vochtige doek.

Droog de verwarmingseenheid (8) goed.

#### 10.1.2 De pan reinigen



#### Risico op elektrische schok!

- *De contacten op de bodem van de pan (5) mogen niet in aanraking komen met water of vocht. Dit kan leiden tot een elektrische schok.*
- *Dompel de pan (5) nooit onder in water of andere vloeistoffen. Dit kan leiden tot een elektrische schok.*

Reinig de binnenkant van de pan (5) met warm water en afwasmiddel, en droog deze grondig af.

Reinig de buitenkant met een droge of iets bevochtigde doek. Bij hardnekkig vuil spuit u een beetje afwasmiddel op de vochtige doek. Zorg ervoor dat de contacten op de bodem niet vochtig of nat worden. Droog de buitenkant van de pan (5) tot slot goed af.

#### 10.1.3 De accessoires reinigen

U kunt het glazen deksel (1), het frituurmandje (4), de handgreep (2), het stoomrooster (12), de schuimspaan (13) en de fonduevorken (14) normaal afwassen.

Het glazen deksel (1), het frituurmandje (4), de handgreep (2), het stoomrooster (12), de schuimspaan (13) en de fonduevorken (14) zijn ook vaatwasserbestendig.

Maak alle onderdelen goed droog.

## 11. Problemen oplossen

Als uw multicooker niet normaal werkt, volgt u de onderstaande instructies om te proberen het probleem op te lossen. Als de storing niet kan worden opgelost via de onderstaande tips, neemt u contact op met onze hotline (zie 'Garantie' op pagina 95).



#### Risico op elektrische schok!

*Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.*

<b>Probleem</b>	<b>Mogelijke oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
De multicooker werkt niet.	De stekker is niet in het stopcontact gestoken.	Steek de stekker in een werkend stopcontact.
	De pan (5) is onjuist op de verwarmingseenheid (8) geplaatst.	Plaats de pan (5) juist op de verwarmingseenheid (8). Zie 'De multicooker monteren en installeren' op pagina 71.
De led 'Verwarming uit' (10) gaat branden, maar gaat weer uit en gaat even later weer branden. Dit gebeurt herhaaldelijk.	Dit is geen defect. De multicooker moet blijven verwarmen om de ingestelde temperatuur te behouden. De led 'Verwarming uit' (10) brandt groen wanneer de inhoud van de pan (5) de ingestelde temperatuur heeft bereikt met behulp van de temperatuurregeling (11). Deze led brandt niet terwijl het apparaat opwarmt.	-
Het eten wordt niet heet.	Onjuiste temperatuur ingesteld.	Draai de temperatuurregeling (11) naar een hogere stand.
Er wordt geen stoom voor het stomen gegenereerd.	Onjuiste temperatuur ingesteld.	Draai de temperatuurregeling (11) naar stand '4'.
	Het water in de pan (5) is opgebruikt.	Vul het water bij.

## 12. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking



Een symbool van een doorgekruiste afvalbak op een product betekent dat het is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle elektrische en elektronische apparaten moeten worden gescheiden van huishoudelijk afval en bij een officiële afvalverwerkingsinstantie worden ingeleverd.

Gooi het apparaat niet bij het huishoudelijk afval of het grofvuil. Voor meer informatie over inzamelpunten en ophaaldatum neemt u contact op met de gemeente of de plaatselijke afvalverwerkende instantie.

Gooi al het verpakkingsmateriaal weg op een milieuvriendelijke manier. De kartonnen verpakking kan voor recycling naar de oudpapierbak of een openbaar inzamelpunt worden gebracht. Folie of plastic in de verpakking moet worden ingeleverd via een daarvoor bestemde inzamelmethode.



---

## 13. Conformiteit

---



Dit apparaat voldoet aan het basisstation- en andere relevante vereisten van de EMC-richtlijn 2014/30/EU, de laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU, de ErP-richtlijn 2009/125/EC en de RoHS-richtlijn 2011/65/EU. De volledige Europese conformiteitsverklaring is te downloaden via deze link:

[www.targa.de/downloads/conformity/288294.pdf](http://www.targa.de/downloads/conformity/288294.pdf).

---

## 14. Garantie

---

Geachte klant,

U krijgt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de datum van aankoop. In het geval van gebreken aan dit product heeft u ten opzichte van de verkoper van het product bepaalde wettelijke rechten. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna volgende garantie niet beperkt.

### **Garantievoorwaarden**

De garantietermijn begint op de datum van aankoop. Bewaart u de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs van aankoop. Indien er binnen drie jaar vanaf de datum van aankoop van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar ons goeddunken – gratis gerepareerd of vervangen.

### **Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken**

De garantietermijn wordt door de wettelijke aanspraak bij gebreken niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel reeds bij aankoop aanwezige schade en gebreken dienen onmiddellijk na het uitpakken te worden gemeld. Na afloop van de garantietermijn benodigde reparaties worden alleen tegen betaling uitgevoerd.

### **Garantiedekking**

Het apparaat is zorgvuldig gefabriceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en voor de levering nauwgezet onderzocht. De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten. Deze garantie dekt geen onderdelen van het product die onderhevig zijn aan normale slijtage en daardoor kunnen worden beschouwd als slijtbare onderdelen of beschadigingen aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, batterijen of onderdelen gemaakt van glas. De garantie vervalt als het product beschadigd, niet doelmatig gebruikt of onderhouden is. Voor een doelmatig gebruik van het product dienen alle in de meegeleverde handleiding opgenomen aanwijzingen strikt te worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, dienen in elk geval te worden vermeden. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor commercieel gebruik. In geval van misbruik of niet doelmatig gebruik, gebruik van geweld of ingrepen die niet zijn uitgevoerd door onze geautoriseerde service-afdeling, komt de garantie te vervallen. Met de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantietermijn.

## Afwikkeling van een garantieclaim

Gelieve voor een snelle verwerking van uw probleem de volgende aanwijzingen in acht te nemen:

- Lees voordat u het product in gebruik neemt de bijbehorende documentatie aandachtig door. Mocht er een probleem optreden dat op deze manier niet kan worden opgelost, neem dan contact op met onze hotline.
- Houdt u bij elke navraag de kassabon en het artikelnummer of indien beschikbaar het serienummer als bewijs van aankoop bij de hand.
- In het geval dat een oplossing per telefoon niet mogelijk is, zal onze hotline er afhankelijk van de oorzaak van het probleem voor zorgen dat het probleem op andere wijze wordt opgelost.



### Service

NL

Telefoon: 020 - 26 21 941

E-Mail: [service.NL@targa-online.com](mailto:service.NL@targa-online.com)

BE

Telefoon: 02 - 58 87 036

E-Mail: [service.BE@targa-online.com](mailto:service.BE@targa-online.com)

LU

Telefoon: 02 02 04 223

E-Mail: [service.LU@targa-online.com](mailto:service.LU@targa-online.com)

**IAN: 288294**



### Fabrikant

Merk op dat het volgende adres geen service-adres is. Neem eerst contact op met de bovenvermelde service-afdeling.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

DE-59494 Soest

DUITSLAND

## Inhalt

---

<b>1. Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>99</b>
<b>2. Lieferumfang</b> .....	<b>100</b>
<b>3. Komponenten und Bedienelemente</b> .....	<b>101</b>
<b>4. Technische Daten</b> .....	<b>102</b>
<b>5. Sicherheitshinweise</b> .....	<b>102</b>
<b>6. Vor der Inbetriebnahme</b> .....	<b>114</b>
<b>7. Inbetriebnahme</b> .....	<b>115</b>
7.1 Multikocher zusammenbauen und aufstellen .....	115
<b>8. Bedienung</b> .....	<b>116</b>
8.1 Einschalten / Temperatur wählen / ausschalten .....	116
8.1.1 Übersicht des Bedienfeldes und Funktionen .....	117
8.2 Speisen warmhalten .....	118
8.3 Speisen sanft kochen bzw. schmoren .....	118
8.4 Speisen kochen .....	119
8.5 Fondue zubereiten .....	120
8.6 Dampfgaren .....	121
8.7 Speisen braten/rösten .....	122
8.8 Speisen frittieren .....	123
<b>9. Rezeptbeispiele</b> .....	<b>125</b>
Erdbeermarmelade .....	125
Party-Suppe .....	126
Zwiebelsuppe .....	126
Ratatouille .....	127
Tomaten-Salsa .....	128
Gemüse-Frittata .....	128
Gedämpftes Gemüse .....	129
Chili con Carne .....	129
Corn Dogs .....	130
Kräuterforelle .....	131

Klassische Rinderroulade .....	131
Schweinebraten mit dunkler Soße.....	132
Schnitzel Wiener Art .....	133
Hähnchen-Spinat Alfredo.....	134
Pommes Frites .....	134
Cremige Tomatensoße mit Garnelen .....	135
Quarkbällchen.....	135
Kaiserschmarrn .....	136
Schokoladen-Fondue.....	137
Klassischer Milchreis .....	137
<b>10. Nach dem Gebrauch.....</b>	<b>138</b>
10.1 Wartung/Reinigung.....	138
10.1.1 Heizeinheit reinigen.....	138
10.1.2 Kochschale reinigen .....	138
10.1.3 Zubehörteile reinigen .....	139
<b>11. Problemlösung .....</b>	<b>139</b>
<b>12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben.....</b>	<b>140</b>
<b>13. Konformität .....</b>	<b>141</b>
<b>14. Garantiehinweise .....</b>	<b>141</b>

---

## 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:

<b>1</b>	<b>Glasdeckel:</b> Hiermit decken Sie die Kochschale (5) ab, um Lebensmittel zu garen oder Spritzer zu vermeiden.
<b>2</b>	<b>Haltegriff:</b> Mit dem abnehmbaren Haltegriff setzen Sie den Frittierkorb (4) in die mit heißem Fett oder Öl gefüllte Kochschale (5) bzw. nehmen ihn wieder heraus.
<b>3</b>	<b>Metallhaken:</b> 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.
<b>4</b>	<b>Frittierkorb:</b> 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).
<b>5</b>	<b>Kochschale:</b> Dieser Behälter dient zum Warmhalten, Schmoren, Kochen, Braten usw. Ihrer Speisen. Er wird in die Heizeinheit (8) eingesetzt.
<b>6</b>	<b>Netzkabel:</b> Hierüber wird der Multikocher mit Strom versorgt.
<b>7</b>	<b>Tragegriffe:</b> Wenn Sie den Multikocher bewegen oder tragen möchten, halten Sie ihn an diesen Tragegriffen.
<b>8</b>	<p><b>Heizeinheit:</b> Die Heizeinheit erhitzt den Inhalt der Kochschale (5) auf die gewünschte Temperatur.</p> <p> <b>Warnung!</b> 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>
<b>9</b>	<b>Heizanzeige:</b> 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.
<b>10</b>	<b>Anzeige „Heizung aus“:</b> 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.
<b>11</b>	<b>Temperaturregler:</b> 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.

<b>12</b>	<b>Dampfgareinsatz:</b> 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.
<b>13</b>	<b>Schaumlöffel:</b> 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.
<b>14</b>	<b>Fonduegabeln:</b> 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 141). 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 141).*
- *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 141).*
- *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 141). 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 138. 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.



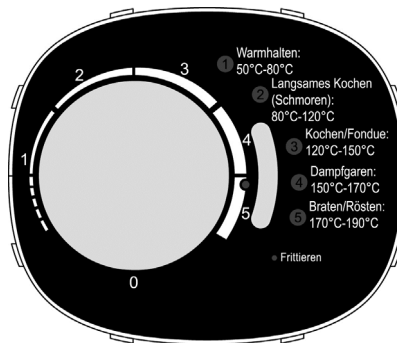
## Gefahr von Verbrennungen!

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
Wärmhalten: 50 °C - 80 °C	1
Langsames Kochen (Schmoren): 80 °C - 120 °C	2
Kochen/Fondue: 120 °C - 150 °C	3
Dampfwaren: 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.



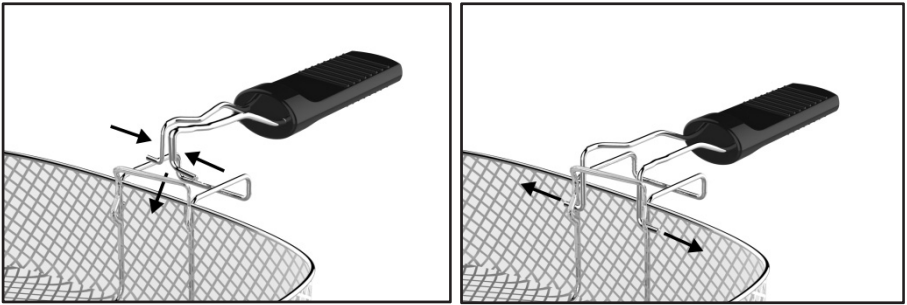
*Fettgebäck (z. B. Quarkbällchen, Krapfen usw.) können Sie auch ohne den Frittierkorb (4) zubereiten. Dazu geben Sie es direkt in das heiße Öl oder Fett in der Kochschale (5). Mit dem Schaumlöffel (13) können Sie es dann entnehmen.*



### 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  
1 Zimtstange

Salz und Pfeffer  
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

200 Gramm Maismehl

1 Esslöffel Zucker

10 g Backpulver

1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Chilipulver

75 ml Öl

175 ml Milch

2 Eier

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 Multikochoer 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 Multikochoer 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. Gesiebttes 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 brauen 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 spülmaschineneeignet.

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 „Garantiehinweise“ auf Seite 141).



### **Gefahr durch Stromschläge!**

*Versuchen Sie nicht, das Gerät eigenhändig zu reparieren.*

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
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 115.

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
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](http://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](mailto:service.DE@targa-online.com)

**AT** Telefon: 01 - 26 76 195  
E-Mail: [service.AT@targa-online.com](mailto:service.AT@targa-online.com)

**CH** Telefon: 044 - 55 10 057  
E-Mail: [service.CH@targa-online.com](mailto: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