

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung DESIGN MULTICOOK PLUS



Art.-Nr. 42526 Design Multicook Plus

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöranänderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!



Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Inhaltsverzeichnis

Ihren Design Multicook Plus kennenlernen	4
Sicherheitshinweise.....	7
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität	9
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr	9
Antihafbeschichtung	10
Technische Daten	10
Vor der ersten Verwendung	11
Bedienung	11
Akustisches Signal.....	11
Verändern der Garzeit	11
Die Einschaltautomatik - Timer	12
Keep Warm	12
Aufwärmfunktion	13
Programm Multicook.....	13
Programm Cook.....	14
Programm Fast Cook	15
Programm Stew	15
Programm Bake	16
Programm Milk Porridge	17
Programm Soup	18
Programm Rice	19
Programm Grain/Bean	20
Programm Jam.....	21
Programm Autoclean	22
Programm Fry.....	23
Programm Slow Cook.....	23
Programm Bread.....	24
Programm Deep Fry	25
Programm Cake.....	26
Programm Pilaf.....	27
Programm Yogurt	28
Programm Jelly	29
Programm Steam.....	29
Störungen beseitigen	37
Pflege und Reinigung	40
Aufbewahrung	40
Entsorgungshinweise.....	41
Information und Service	41
Gewährleistung/Garantie	41

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den neuen Gastroback Design Multicook Plus entschieden haben!

Der Gastroback Design Multicook Plus ist ein modernes Multifunktionsgerät der neuen Generation für das Kochen. Eine Reihe neuer Möglichkeiten eröffnen sich mit Ihrem neuen Gastroback Design Multicook Plus. Mit dem Multicooker können Sie abwechslungsreiche und gesunde Gerichte zubereiten und dabei viel Zeit sparen. Darüber hinaus ersetzt der Gastroback Design Multicook Plus viele Küchengeräte, da dieser viele Funktionen verbindet, wie Herd, Ofen, Reiskocher, Dampfgarer, Joghurtbereiter, Fritteuse, Slow Cooker, Brotbackautomat, Breikocher, Eierkocher und andere Küchengeräte.

20 Automatikprogramme geben Ihnen eine Vielzahl von Möglichkeiten Ihre Lebensmittel zuzubereiten wie Dünsten, Kochen, Schmoren, Braten, Backen, Frittieren. Sie werden die Vorteile der Timer-Funktion mit verzögertem Start und der Fast-Cook-Funktion zum Aufwärmen schätzen.

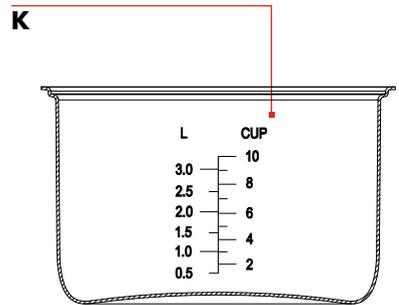
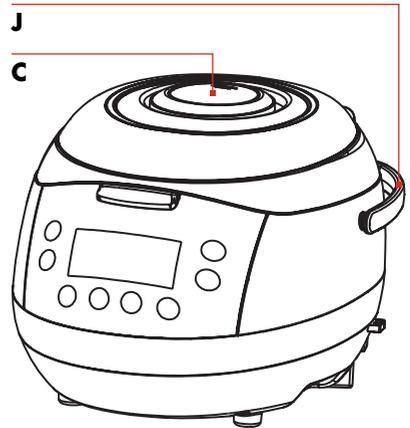
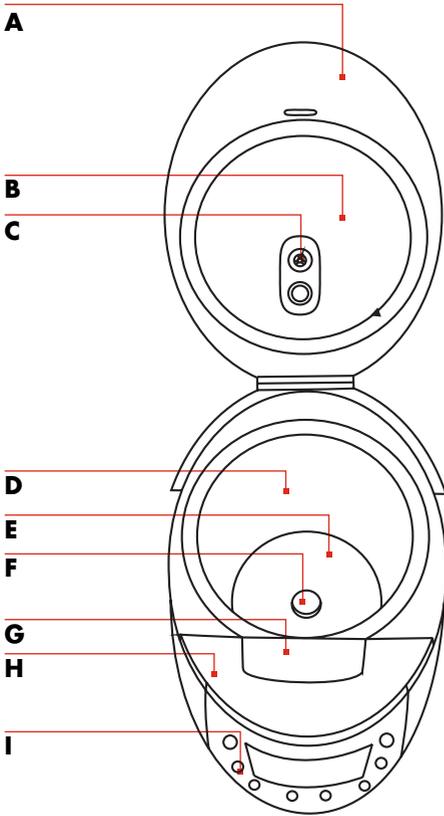
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Multicooks nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Eigenschaften informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Gastroback Design Multicook Plus.

Ihre Gastroback GmbH



IHREN DESIGN MULTICOOK PLUS KENNENLERNEN

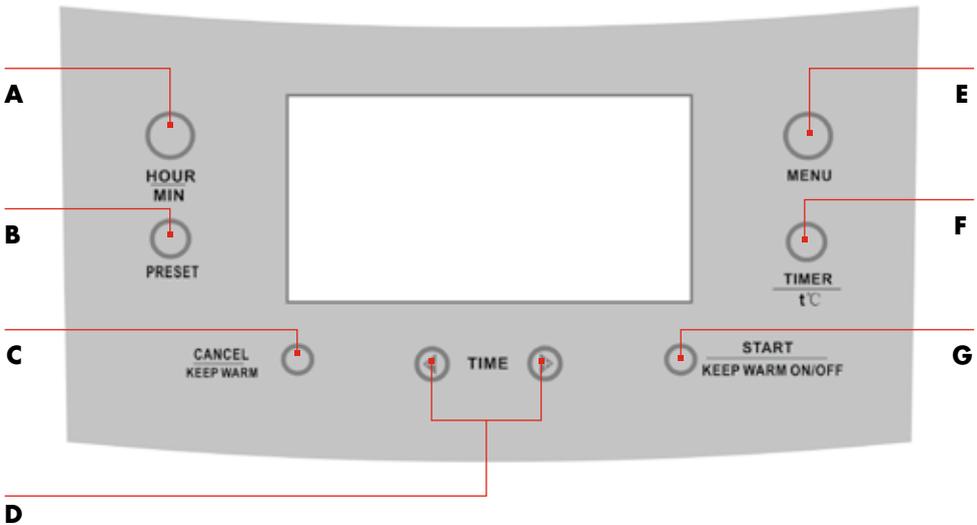


- A** Deckel
- B** Topfdeckel mit Topfdichtung
- C** herausnehmbares Dampfventil
- D** Ofenraum
- E** Heizplatte
- F** Temperatursensor – verhindert Überhitzung und sorgt für eine gleichmäßige Temperatur
- G** Entriegelungstaste
- H** Gehäuse
- I** Bedienfeld und LED-Display (s. Seite 5)
- J** Griff
- K** herausnehmbarer Kocheinsatz, 5 Liter Volumen, antihafbeschichtet, mit Füllstandsanzeige

UMFANGREICHES ZUBEHÖR

Reislöffel	Suppenkelle	Löffelhalter	Messbecher	Dampfeinsatz	Joghurteinsatz mit 6 Bechern	Frittierkorb	Kocheinsatzgriff	Netzkabel
								

BEDIENFELD



A Hour/Min-Taste Auswahl zwischen Stunden und Minuten bei der Zeiteinstellung; steuert das akustische Signal

B Preset-Taste steuert die Einschaltautomatik

C Cancel/ Keep Warm-Taste
Cancel-Taste unterbricht das laufende Programm
Keep Warm-Taste schaltet die Keep Warm Funktion an

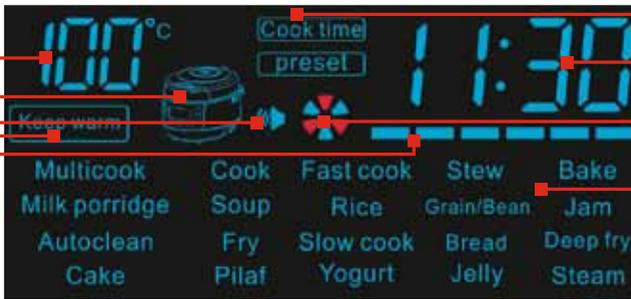
D Time +/- -Tasten für die Einstellung der Minuten und Stunden für das jeweilige Programm oder die Einschaltautomatik

E Menu-Taste öffnet das Hauptmenü, Auswahl der Programme

F Timer/ t°C -Taste zum Einstellen der Kochdauer und Temperatur

G Start/Keep Warm on/off-Taste startet das gewählte Programm und steuert die Keep Warm Funktion

LED-DISPLAY



Fortschrittsbalken

zeigt den Fortschritt des laufenden Programms an

Keep warm

gibt an, ob die Warmhaltefunktion aktiviert ist

Anzeige des akustischen Signals

leuchtet immer, wenn das akustische Signal eingeschaltet ist

Stromanzeige

leuchtet sobald das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist

Temperaturanzeige

zeigt die gewählte Temperatur an

Programm Anzeige

gibt einen Überblick über alle Programme; während des Betriebs leuchtet das ausgewählte Programm

Aktivitätsanzeige

zeigt den Betrieb des Geräts an

Zeitanzeige

gibt die verbleibende Zeit des laufenden Programms an oder bei eingeschalteter Timerfunktion die verbleibende Zeit bis zum Programmstart

Cook time / Preset

die jeweilige Anzeige gibt an, ob der Countdown der Kochzeit oder der verbleibenden Zeit der Einschaltautomatik läuft



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. **Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.**

Reparaturen und technische Wartungen am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250

- Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehör und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehör können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.

- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehör sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn die Antihaftbeschichtung beschädigt ist (Abblättern, Risse oder Kratzer). Niemals das Gerät betreiben, wenn während des Betriebes Flüssigkeiten auslaufen, sich unter dem Gerät sammeln oder wenn Flüssigkeiten im Ofenraum sind! Niemals das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten oder sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten) oder undicht ist. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.

- Niemals das Gerät unter Hängeschränken, tief hängenden Lampen, Regalen oder in der Nähe von Vorhängen, Tischdekorationen oder anderen empfindlichen Materialien betreiben, um Schäden durch Spritzer, Hitze und Kondenswasser zu vermeiden. Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 20 cm und darüber mindestens 1 m frei. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass keine Fremdkörper im Topf oder unter dem Topf sind, der Topf richtig eingesetzt ist und Deckel und obere Abdeckung fest geschlossen sind. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Störungen während des Betriebes auftreten (Beispiel: Undichtigkeit, Überhitzung).

- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, wärme- und feuchtigkeitsbeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen, von denen es herunterfallen könnte.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- Niemals während des Betriebes Kochbesteck oder andere Fremdkörper in dem Kocheinsatz des Gerätes liegen lassen. **Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln).** Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff (Beispiel: der mitgelieferte Dosierlöffel). Niemals den Kocheinsatz des Gerätes als Rührschüssel verwenden, um eine Abnutzung der Antihafbeschichtung zu vermeiden. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.

- Das Gerät wird über eigene Heizelemente elektrisch beheizt. Niemals das Gerät oder Teile davon in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill, Feuer) bringen. Niemals das Zubehör (Beispiel: Kocheinsatz, Dampfeinsatz) für andere Geräte verwenden (Beispiel: Küchenherd).

- Niemals das Gerät bewegen oder kippen, wenn der Kocheinsatz gefüllt im Gerät steht. Andernfalls könnten Flüssigkeiten auslaufen. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Lassen Sie das Gerät zusätzlich immer zuerst vollständig abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen oder bewegen. Fassen Sie das Gerät immer an den Griffen an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen.

- **Niemals den Kocheinsatz über die Maximum-Marken befüllen.** Andernfalls können heiße Nahrungsmittel über oder in das Gerät laufen und zu Verletzungen und Sachschäden führen. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Gerätes, dass immer ausreichend Flüssigkeit oder Nahrungsmittel im Topf sind, der Topf richtig im Gerät eingesetzt ist und die obere Abdeckung richtig zusammengesetzt und geschlossen ist (siehe: »Bedienung«).

- Das Gerät, seine Bauteile und Zubehör niemals mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden. Niemals das Gerät, oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über das Gerät oder in den Kocheinsatz laufen lassen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Wenn Flüssigkeit in das Gerät gelaufen ist, dann schalten Sie das Gerät sofort aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten, bis das Gerät abgekühlt ist. Reinigen und trocknen Sie das Gerät danach (siehe: »Pflege und Reinigung«).

- Während des Kochvorganges immer den Deckel korrekt auf dem Gerät platzieren und sicherstellen, dass er fest verschlossen ist – außer das Gegenteil ist in dem Rezept explizit angegeben.

- **NIEMALS das Gerät oder Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**

- Niemals Nahrungsmittel auf dem Gerät antrocknen lassen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: »Pflege und Reinigung«). Halten Sie das Gerät und das Zubehör stets sauber.

- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt und in ähnlichen Orten gedacht, wie:
 - Küchenzeilen für Angestellte in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - Bauernhäusern
 - durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbezirk ähnlichen Umgebungen
 - Pensionen

Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität

Das Gerät wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (220 - 240 V bei 50/60 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf. Die Steckdose muss für mindestens 8 A abgesichert sein.

Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.
- Behandeln Sie das Kabel stets sorgsam. Wickeln Sie das Kabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie das Kabel fern von heißen Oberflächen. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Kabel herunterziehen kann. Niemals am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel knicken, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Kabel treten, darüber stolpern oder in Kabelschlaufen hängen bleiben kann. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen. Niemals den Stecker mit nassen Händen anfassen, wenn das Kabel an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Niemals das Gerät oder das Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten in das Gerät oder über das Gerät oder das Kabel gießen. Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten in das Gerät eingedrungen sind.

Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr



WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR

Der Design Multicook Plus dient zum Garen und Erhitzen verschiedener Nahrungsmittel. Daher wird das Innere des Gerätes beim Betrieb sehr heiß.

- Nach der Verwendung ist der Kocheinsatz und Dampfeinsatz noch einige Zeit sehr heiß. **Niemals während oder kurz nach dem Betrieb Kocheinsatz, Deckel und Innenseiten des Gerätes mit den Händen, irgendwelchen anderen Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren oder den Kocheinsatz auf hitzeempfindlichen Oberflächen abstellen. Schützen Sie Ihre Hände mit Topflappen oder Topfhandschuhen.**

- Auch bei geschlossenem Gerät kann während des Betriebes und einige Minuten nach dem Ausschalten Dampf entweichen. Niemals während des Betriebes und kurz nach dem Ausschalten Hände, Arme oder Gesicht über das Gerät halten, um sich nicht am Dampf zu verbrühen, der am Dampfventil austritt. Im Dampfventil und unter dem Deckel kann sich heißes Kondenswasser sammeln und beim Öffnen des Gerätes heruntertropfen. Außerdem können beim Öffnen große Mengen Dampf vorn unter der oberen Abdeckung entweichen. Halten Sie beim Öffnen der oberen Abdeckung ausreichend Abstand, um sich nicht zu verbrühen.

Antihafbeschichtung

Der Kocheinsatz des Multicookers hat eine Antihafbeschichtung. Niemals mit scharfen, harten Gegenständen auf der Beschichtung kratzen, rühren oder schneiden. **Niemals den Kocheinsatz des Gerätes als Rührschüssel verwenden.** Nehmen Sie die Nahrungsmittel zum Mixen und Schneiden aus dem Topf heraus. Schäden an der Antihafbeschichtung, die durch den Gebrauch von Metallgegenständen oder Ähnlichem entstehen, fallen nicht unter die Garantieleistung.

Bitte beachten Sie folgende Hinweise zur Antihafbeschichtung:

- Verwenden Sie den Kocheinsatz nicht mehr, wenn die Antihafbeschichtung zerkratzt oder zerschnitten ist oder sich Teile davon nach einer Überhitzung ablösen.
- Verwenden Sie nur Besteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Verwenden Sie kein Backofenspray, Antihaf-Spray oder ähnliche Hilfsmittel.
- **Durch die Antihafbeschichtung lässt sich der Kocheinsatz leicht reinigen. Niemals Scheuermittel oder harte Scheuerhilfen verwenden. Reinigen Sie den Kocheinsatz mit einem weichen Spülschwamm oder einer weichen Kunststoff-Spülbürste und warmer Spülmittellösung oder in der Spülmaschine.**

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr. 42526 Design Multicook Plus
Stromversorgung:	220 - 240 V Wechselstrom, 50 - 60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	950 Watt
Länge des Netzkabels:	ca. 110 cm
Gewicht:	ca. 4,3 kg
Abmessungen:	ca. 32 cm x 39,5 cm x 24 cm (Breite x Tiefe x Höhe)
Fassungsvermögen, Topf:	max. 5 Liter
Prüfzeichen:	

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

WARNUNG: Lassen Sie kleine Kinder nicht mit dem Gerät, Teilen davon oder der Verpackung spielen!

Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör vorsichtig aus dem Karton und vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile und das Zubehör vorhanden und unbeschädigt sind. Ein Teil des Zubehöres könnte im Inneren des Gerätes liegen. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät. Entfernen Sie aber nicht das Typenschild des Gerätes. Vergewissern Sie sich besonders, dass keine Fremdkörper (Packmaterial) im Gerät stecken. Reinigen Sie das Gerät nach Anleitung im Kapitel »Pflege und Reinigung«. Während der ersten Verwendung des Geräts kann es zu Geruchsbildung kommen, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. In diesem Fall, wird eine gründliche Reinigung empfohlen.

Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, feuchtigkeits- und hitzefesten Arbeitsfläche auf. Niemals das Gerät unter Schränken, Hängelampen und in der Nähe empfindlicher Gegenstände betreiben, um Schäden durch Dampf, Spritzer und Kondenswasser zu vermeiden. Niemals das Gerät auf geneigten Unterlagen betreiben! Niemals das Gerät während des Betriebes bewegen oder kippen. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass der Rand des Topfes sauber ist und Topfdeckel und obere Abdeckung fest geschlossen sind. Lassen Sie keine Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen. Wenn Flüssigkeiten auf oder in das Gerät gelaufen sind, dann schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät dann abkühlen und reinigen Sie das Gerät (siehe: Pflege und Reinigung).

BEDIENUNG

Akustisches Signal

Ihr Design Multicook Plus ist mit einem akustischen Signal ausgestattet. Dieses ertönt beim Betätigen der Tasten oder beim Beenden des Garprozesses. Das Signal ist immer beim Einschalten aktiviert. Sie können das Signal ausschalten, indem Sie die Taste »HOUR / MIN« einige Sekunden gedrückt halten. Im LED-Display finden Sie die Anzeige des akustischen Signals. Beim Ausschalten des akustischen Signals erlischt auch die Anzeige. Während der Countdown der Einschaltautomatik läuft, oder eins der Programme in Betrieb ist, können Sie das akustische Signal nicht ein- oder ausschalten.



Verändern der Garzeit

Beim Betrieb des Design Multicook Plus können Sie die Garzeit unabhängig von der voreingestellten Zeit des Programms verändern. Die Schritte und die Gesamtzeit sind von dem gewählten Programm abhängig.



Um die Garzeit zu ändern:

1. Nach der Auswahl eines Garprogramms, gelangen Sie mit der »Timer / °C«-Taste in den Zeitwählmodus. Dabei blinkt die Zeitanzeige.
2. Drücken Sie die »Hour / Min«-Taste um Stunden oder Minuten auszuwählen. Die gewählte Position blinkt.
3. Drücken Sie die »+«-Taste um die Zeit zu erhöhen, oder drücken Sie die »-«-Taste um die Zeit zu verringern. Wenn Sie die Taste gedrückt halten beschleunigen Sie Änderung der Zeit.

4. Nach Beenden der Zeiteinstellung (Display blinkt weiterhin), können Sie weitere Einstellungen vornehmen, indem Sie zum Beispiel die ›Preset‹-Taste für einige Sekunden drücken.

Um Ihre Einstellungen abzubrechen, drücken Sie die ›Cancel/Keep Warm‹-Taste, und starten Sie das gewünschte Garprogramm erneut.

Die Einschaltautomatik – Timer

Mit dieser Funktion können Sie einen Zeitintervall einstellen nach dem das ausgewählte Programm startet. Der Start des Programms kann von 5 Minuten bis 24 Stunden verzögert werden, jeweils in 5 Minuten Schritten.

1. Wählen ein Garprogramm mit den gewünschten Einstellungen.
2. Drücken Sie die ›Preset‹-Taste um in den Zeiteinstellungsmodus der Einschaltautomatik zu gelangen. Auf dem Display blinken die Minuten.
3. Durch das Drücken der ›Hour/Min‹-Taste wählen Sie die Einstellung der Stunden oder Minuten. Der ausgewählte Wert blinkt.
4. Drücken Sie die ›+‹-Taste um die Zeit zu erhöhen, oder drücken Sie die ›-‹-Taste um die Zeit zu verringern. Wenn Sie die Taste gedrückt halten beschleunigen Sie Änderung der Zeit.
5. Nachdem Sie die Zeit eingestellt haben, drücken und halten Sie die ›Start/Keep Warm on/off‹-Taste einige Sekunden. Die Zeitanzeige hört auf zu blinken, und das Gerät beginnt zu arbeiten in dem es den Countdown bis zum dem Beginn des gewählten Programm anzeigt.
6. Um Ihre Einstellungen abzubrechen, drücken Sie die ›Cancel/Keep Warm‹-Taste. Starten Sie dann das gewünschte Programm erneut.

Die Einschaltautomatik ist verfügbar für alle Programme mit Ausnahme der Programme ›Fast Cook‹ und ›Deep Fry‹.

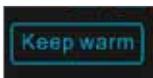
Es wird nicht empfohlen, die Einschaltautomatik für einen längeren Zeitraum einzustellen, wenn Ihr Rezept verderbliche Lebensmittel (Eier, frische Milch, Fleisch, Käse, und so weiter) enthält.

Beim Einstellen der Zeit für die Einschaltautomatik sollte berücksichtigt werden, dass der Countdown des Programms ›Steam‹ erst nach Erreichen der erforderliche Betriebstemperatur (kochendes Wasser) beginnt.

Während der Countdown der Einschaltautomatik läuft, können Sie das akustische Signal nicht ein oder ausschalten.

Keep Warm

Die Funktion ›Keep Warm‹ schaltet sich automatisch unmittelbar nach dem Beenden eines Programms ein und hält die Temperatur des fertigen Gerichtes im Bereich 70 - 80° C für 24 Stunden. Die entsprechende Anzeige im LED-Display leuchtet und die Zeitanzeige zählt die verstrichene Zeit.



Bei Bedarf kann diese Funktion durch Drücken und Halten der ›Start/Keepwarm on/off‹-Taste ausgeschaltet werden – die entsprechende Anzeige erlischt. Sie können diese Funktion auch während des Betriebs jederzeit ein- oder ausschalten.

Aufwärmfunktion

Den Design Multicook Plus können Sie auch verwenden um kalte Speisen zu erwärmen.

1. Fügen Sie die Lebensmittel in den Kocheinsatz und setzen Sie diesen in das Gerät ein.
2. Verschließen Sie den Deckel, und schließen Sie das Gerät an den Strom an.
3. Drücken und halten Sie für einige Sekunden die ›Cancel/Keep Warm‹-Taste. Die Anzeige ›Keep Warm‹ auf dem Display und die LED-Taste leuchten. Die Zeitanzeige leuchtet und die verstrichene Heizzeit wird mit der Zeitanzeige angezeigt.

Das Gerät erwärmt das Gericht auf 70 - 80 ° C und hält es im heißen Zustand für 24 Stunden. Sie können jederzeit diese Funktion durch Drücken und Halten der ›Cancel/keep Warm‹-Taste, bis die entsprechende Anzeige auf dem LED-Display erlischt, ausschalten.

Obwohl das Gerät die Lebensmittel in einem erhitzten Zustand bis 24 Stunden halten kann, ist es nicht zu empfehlen, das Gericht länger als zwei oder drei Stunden warmzuhalten, da dies zu einer Veränderung im Geschmack und in der Konsistenz führen kann.

Programm Multicook

Dieses Programm ist für fast jede Art von Gerichten geeignet, da Sie die Temperatur und Kochzeit beliebig einstellen können. Der Einstellbereich der Temperatur beträgt 35 °C - 180 °C in Schritten von 5 °C. Der Einstellbereich der Zeit ist von 2 Minuten bis 15 Stunden möglich, in Schritten von 1 Minute (für den Bereich bis zu 1 Stunde) oder 5 Minuten (für die Zeiteinstellung über 1 Stunde).

Hinweis: Das Gerät schaltet nicht in den Warmhaltemodus wenn die Kochtemperatur unter 75 °C ausgewählt wurde. Wenn die Kochtemperatur mehr als 140 °C entspricht, kann die Kochzeit 2 Stunden nicht überschreiten.

Der 24-Stunden-Timer ist für diese Funktion verfügbar.

1. Bereiten Sie die Zutaten nach Rezept vor. Legen Sie diese gleichmäßig in den Kocheinsatz und setzen Sie den Kocheinsatz in das Gehäuse. Bitte achten Sie darauf, dass sich alle Zutaten einschließlich der Flüssigkeit, unterhalb der maximalen Markierung (auf der inneren Oberfläche des Kocheinsatzes) befinden. Vergewissern Sie sich, dass der Kocheinsatz fest an dem Heizelement anliegt.

2. Verschließen Sie den Deckel, bis er einrastet. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

3. Drücken Sie die ›Menu‹-Taste oder die Tasten ›+‹ ›-‹ um das Programm ›Multicook‹ auszuwählen. Sobald im Display ›Multicook‹ aufleuchtet ist das Programm ausgewählt. (Die voreingestellte Kochzeit beträgt 30 Minuten, die voreingestellte Kochtemperatur beträgt 100 °C.) Das LED-Display zeigt die voreingestellten Werte für die Temperatur und Kochzeit.



4. Drücken Sie die Taste ›Timer/t°C‹ um die Kochzeit einzustellen. Jetzt blinkt die Minutenanzeige. Stellen Sie mit den Tasten ›+‹ ›-‹ die gewünschte Kochzeit ein. Mit der Taste ›Hour/Min‹ können Sie zwischen Stunden und Minuten wechseln. Das LED-Display zeigt die voreingestellte Kochzeit von 30 Min. an. Sie können die Kochzeit von 2 Minuten bis 15 Stunden einstellen.

5. Drücken Sie erneut die Taste ›Timer/t°C‹ um die Temperatur einzustellen. Jetzt blinkt die Temperaturanzeige. Das LED-Display zeigt die voreingestellte Temperatur 100 °C an. Stellen

Sie mit den Tasten ›+‹ ›-‹ die gewünschte Temperatur ein.

6. Falls erforderlich, stellen Sie die Einschaltautomatik ein, um den Garvorgang später zu starten.

7. Drücken und halten Sie ein paar Sekunden die ›Start/Keep warm on/off‹-Taste um den Garvorgang zu starten. Die ›Start/Keep warm on/off‹-Taste leuchtet und der Countdown der Kochzeit beginnt.

8. Die Funktion ›Keep Warm‹ schaltet sich automatisch unmittelbar nach dem Beenden eines Programms ein. Bei Bedarf kann diese Funktion durch Drücken und Halten der ›Start/Keep warm on/off‹-Taste jederzeit ausgeschaltet werden.

9. Nach Beenden des Programms ertönt ein akustisches Signal. Abhängig von den Einstellungen des Gerätes schaltet sich die ›Keep Warm‹-Funktion ein (die Zeitanzeige leuchtet und die verstrichene Heizzeit wird mit der Zeitanzeige angezeigt) oder das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

10. Um das eingegebene Programm abzubrechen, den Garvorgang zu unterbrechen oder die ›Keep Warm‹-Funktion zu deaktivieren drücken und halten Sie die ›Cancel/Keep Warm‹-Taste.

Mit dem Programm ›Multicook‹ können Sie viele verschiedene Gerichte zubereiten. Nutzen Sie unser Rezeptbuch oder die Tabelle mit den empfohlenen Temperaturen zum Kochen verschiedener Gerichte.

Programm Cook

Dieses Programm wird empfohlen für das Zubereiten von Gemüse und Hülsenfrüchten. Der Einstellbereich der Zeit ist von 2 Minuten bis 8 Stunden möglich, in 5-Minuten-Schritten.

Der 24-Stunden-Timer ist für diese Funktion verfügbar.

1. Bereiten Sie die Zutaten nach Rezept vor. Legen Sie diese gleichmäßig in den Kocheinsatz und setzen Sie den Kocheinsatz in das Gehäuse. Bitte achten Sie darauf, dass sich alle Zutaten einschließlich der Flüssigkeit, unterhalb der maximalen Markierung (auf der inneren Oberfläche des Kocheinsatzes) befinden. Vergewissern Sie sich, dass der Kocheinsatz fest an dem Heizelement anliegt.

2. Verschließen Sie den Deckel, bis er einrastet. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

3. Drücken Sie die ›Menu‹-Taste oder die Tasten ›+‹ ›-‹ um das Programm ›Cook‹ auszuwählen. Sobald im Display ›Cook‹ aufleuchtet ist das Programm ausgewählt. Das LED-Display zeigt die voreingestellten Werte für die Temperatur und Kochzeit.



4. Drücken Sie die Taste ›Timer/t°C‹ um die Kochzeit einzustellen. Jetzt blinkt die Minutenanzeige. Stellen Sie mit den Tasten ›+‹ ›-‹ die gewünschte Kochzeit ein. Mit der Taste ›Hour/Min‹ können Sie zwischen Stunden und Minuten wechseln. Das LED-Display zeigt die voreingestellte Kochzeit von 40 Min. an. Sie können die Kochzeit von 2 Minuten bis 8 Stunden einstellen.

5. Falls erforderlich, stellen Sie die Einschaltautomatik ein, um den Garvorgang später zu starten.

6. Drücken und halten Sie ein paar Sekunden die ›Start/Keep warm on/off‹-Taste um den Garvorgang zu starten. Die ›Start/Keep warm on/off‹-Taste leuchtet und der Countdown der Kochzeit beginnt.

7. Die Funktion ›Keep Warm‹ schaltet sich automatisch unmittelbar nach dem Beenden eines Programms ein. Bei Bedarf kann diese Funktion durch Drücken und Halten der ›Start/Keep warm on/off‹-Taste jederzeit ausgeschaltet werden.

8. Nach Beenden des Programms ertönt ein akustisches Signal. Abhängig von den Einstellungen des Gerätes schaltet sich die ›Keep Warm‹-Funktion ein (die Zeitanzeige leuchtet und die verstrichene Heizzeit wird mit der Zeitanzeige angezeigt) oder das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

9. Um das eingegebene Programm abubrechen, den Garvorgang zu unterbrechen oder die ›Keep Warm‹-Funktion zu deaktivieren drücken und halten Sie die ›Cancel/Keep Warm‹-Taste.

Programm Fast Cook

Dieses Programm wird zum Erhitzen oder zum Zubereiten von Beilagen aus Fertigerichten empfohlen. Die voreingestellte Kochzeit beträgt 15 Minuten. Die Kochzeit lässt sich bei diesem Programm nicht verändern. Die Einschaltautomatik ist für diese Funktion nicht verfügbar.

1. Bereiten Sie die Zutaten nach Rezept vor. Legen Sie diese gleichmäßig in den Kocheinsatz und setzen Sie den Kocheinsatz in das Gehäuse. Bitte achten Sie darauf, dass sich alle Zutaten einschließlich der Flüssigkeit, unterhalb der maximalen Markierung (auf der inneren Oberfläche des Kocheinsatzes) befinden. Vergewissern Sie sich, dass der Kocheinsatz fest an dem Heizelement anliegt.

2. Verschließen Sie den Deckel bis er einrastet. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

3. Drücken Sie mehrmals die ›Menu‹-Taste oder die Tasten ›+‹ ›-‹ um das Programm ›Fast Cook‹ auszuwählen. Sobald im Display ›Fast Cook‹ aufleuchtet ist das Programm ausgewählt. Das LED-Display zeigt die voreingestellten Werte für die Temperatur und Kochzeit.



4. Drücken und halten Sie ein paar Sekunden die ›Start/Keep warm on/off‹-Taste um den Garvorgang zu starten. Die ›Start/Keep warm on/off‹-Taste leuchtet und der Countdown der Kochzeit beginnt.

5. Die Funktion ›Keep Warm‹ schaltet sich automatisch unmittelbar nach dem Beenden eines Programms ein. Bei Bedarf kann diese Funktion durch Drücken und Halten der ›Start/Keep warm on/off‹-Taste jederzeit ausgeschaltet werden.

6. Nach Beenden des Programms ertönt ein akustisches Signal. Abhängig von den Einstellungen des Gerätes schaltet sich die ›Keep Warm‹-Funktion ein (die Zeitanzeige leuchtet und die verstrichene Heizzeit wird mit der Zeitanzeige angezeigt) oder das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

7. Um das eingegebene Programm abubrechen, den Garvorgang zu unterbrechen oder die ›Keep Warm‹-Funktion zu deaktivieren drücken und halten Sie die ›Cancel/Keep Warm‹-Taste.

Programm Stew

Dieses Programm wird empfohlen für gedünstetes Gemüse, Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte. Der Einstellbereich der Zeit ist von 10 Minuten bis 12 Stunden möglich, in 5-Minuten-Schritten.

Der 24 Stunden Timer ist für diese Funktion verfügbar.

1. Bereiten Sie die Zutaten nach Rezept vor. Legen Sie diese gleichmäßig in den Kocheinsatz und setzen Sie den Kocheinsatz in das Gehäuse. Bitte achten Sie darauf, dass sich alle

Zutaten einschließlich der Flüssigkeit, unterhalb der maximalen Markierung (auf der inneren Oberfläche des Kocheinsatzes) befinden. Vergewissern Sie sich, dass der Kocheinsatz fest an dem Heizelement anliegt.

2. Verschließen Sie den Deckel bis er einrastet. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

3. Drücken Sie mehrmals die »Menu«-Taste oder die Tasten »+« »-« um das Programm »Stew« auszuwählen. Sobald im Display »Stew« aufleuchtet ist das Programm ausgewählt. Das LED-Display zeigt die voreingestellten Werte für die Temperatur und Kochzeit.



4. Drücken Sie die Taste »Timer / t°C« um die Kochzeit einzustellen. Jetzt blinkt die Minutenanzeige. Stellen Sie mit den Tasten »+« »-« die gewünschte Kochzeit ein. Mit der Taste »Hour / Min« können Sie zwischen Stunden und Minuten wechseln. Das LED-Display zeigt die voreingestellte Kochzeit von 1 Stunde an. Sie können die Kochzeit von 10 Minuten bis 12 Stunden einstellen.

5. Falls erforderlich, stellen Sie die Einschaltautomatik ein, um den Garvorgang später zu starten.

6. Drücken und halten Sie ein paar Sekunden die »Start/Keep warm on/off«-Taste um den Garvorgang zu starten. Die »Start/Keep warm on/off«-Taste leuchtet und der Countdown der Kochzeit beginnt.

7. Die Funktion »Keep Warm« schaltet sich automatisch unmittelbar nach dem Beenden eines Programms ein. Bei Bedarf kann diese Funktion durch Drücken und Halten der »Start/Keep warm on/off«-Taste jederzeit ausgeschaltet werden.

8. Nach Beenden des Programms ertönt ein akustisches Signal. Abhängig von den Einstellungen des Gerätes schaltet sich die »Keep Warm«-Funktion ein (die Zeitanzeige leuchtet und die verstrichene Heizzeit wird mit der Zeitanzeige angezeigt) oder das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

9. Um das eingegebene Programm abzubrechen, den Garvorgang zu unterbrechen oder die »Keep Warm«-Funktion zu deaktivieren drücken und halten Sie die »Cancel/Keep Warm«-Taste.

Programm Bake

Dieses Programm wird zum Backen verschiedener Gerichte empfohlen. Der Einstellbereich der Zeit ist von 20 Minuten bis 8 Stunden möglich, in 5-Minuten-Schritten.

Der 24-Stunden-Timer ist für diese Funktion verfügbar.

1. Bereiten Sie die Zutaten nach Rezept vor. Legen Sie diese gleichmäßig in den Kocheinsatz und setzen Sie den Kocheinsatz in das Gehäuse. Bitte achten Sie darauf, dass sich alle Zutaten einschließlich der Flüssigkeit, unterhalb der 2 Liter Markierung (auf der inneren Oberfläche des Kocheinsatzes) befinden. Vergewissern Sie sich, dass der Kocheinsatz fest an dem Heizelement anliegt.

2. Verschließen Sie den Deckel bis er einrastet. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

3. Drücken Sie mehrmals die »Menu«-Taste oder die Tasten »+« »-« um das Programm »Bake« auszuwählen. Sobald im Display »Bake« aufleuchtet ist das Programm ausgewählt. Das LED-Display zeigt die voreingestellten Werte für die Temperatur und Kochzeit.



4. Drücken Sie die Taste ›Timer / t°C‹ um die Kochzeit einzustellen. Jetzt blinkt die Minutenanzeige. Stellen Sie mit den Tasten ›+‹ ›-‹ die gewünschte Kochzeit ein. Mit der Taste ›Hour / Min‹ können Sie zwischen Stunden und Minuten wechseln. Das LED-Display zeigt die voreingestellte Kochzeit von 60 Min. an. Sie können die Kochzeit von 20 Minuten bis 8 Stunden einstellen.

5. Falls erforderlich, stellen Sie die Einschaltautomatik ein um den Backvorgang später zu starten.

6. Drücken und halten Sie ein paar Sekunden die ›Start/Keep warm on/off‹-Taste um den Backvorgang zu starten. Die ›Start/Keep warm on/off‹-Taste leuchtet und die Zeitanzeige beginnt mit dem Countdown der Kochzeit.

7. Die Funktion ›Keep Warm‹ schaltet sich automatisch unmittelbar nach dem Beenden eines Programms ein. Bei Bedarf kann diese Funktion durch Drücken und Halten der ›Start/Keep warm on/off‹-Taste jederzeit ausgeschaltet werden.

8. Nach Beenden des Programms ertönt ein akustisches Signal. Abhängig von den Einstellungen des Gerätes schaltet sich die ›Keep Warm‹-Funktion ein (die Zeitanzeige leuchtet und die verstrichene Heizzeit wird mit der Zeitanzeige angezeigt) oder das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

9. Um das eingegebene Programm abzubrechen, den Garvorgang zu unterbrechen oder die ›Keep Warm‹-Funktion zu deaktivieren drücken und halten Sie die ›Cancel/Keep Warm‹-Taste.

Programm Milk Porridge

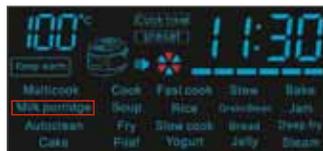
Dieses Programm wird für die Zubereitung von Milchbrei empfohlen. Der Einstellbereich der Zeit ist von 5 Minuten bis 4 Stunden möglich, in Schritten von 1 Minute (für den Bereich bis zu 1 Stunde) oder 5 Minuten (für einen Zeitintervall über 1 Stunde).

Der 24-Stunden-Timer ist für diese Funktion verfügbar.

1. Bereiten Sie die Zutaten nach Rezept vor. Legen Sie diese gleichmäßig in den Kocheinsatz und setzen Sie den Kocheinsatz in das Gehäuse. Bitte achten Sie darauf, dass sich alle Zutaten einschließlich der Flüssigkeit, unterhalb der maximalen Markierung (auf der inneren Oberfläche des Kocheinsatzes) befinden. Vergewissern Sie sich, dass der Kocheinsatz fest an dem Heizelement anliegt.

2. Verschließen Sie den Deckel bis er einrastet. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

3. Drücken Sie mehrmals die ›Menu‹-Taste oder die Tasten ›+‹ ›-‹ um das Programm ›Milk Porridge‹ auszuwählen. Sobald im Display ›Milk Porridge‹ aufleuchtet ist das Programm ausgewählt. Das LED-Display zeigt die voreingestellten Werte für die Temperatur und Kochzeit.



4. Drücken Sie die Taste ›Timer / t°C‹ um die Kochzeit einzustellen. Jetzt blinkt die Minutenanzeige. Stellen Sie mit den Tasten ›+‹ ›-‹ die gewünschte Kochzeit ein. Mit der Taste ›Hour / Min‹ können Sie zwischen Stunden und Minuten wechseln. Das LED-Display zeigt die voreingestellte Kochzeit von 35 Minuten an. Sie können die Kochzeit von 5 Minuten bis 4 Stunden einstellen.

5. Falls erforderlich, stellen Sie die Einschaltautomatik ein, um den Garvorgang später zu starten.

6. Drücken und halten Sie ein paar Sekunden die ›Start/Keep warm on/off‹-Taste um den Garvorgang zu starten. Die ›Start/Keep warm on/off‹-Taste leuchtet und der Countdown der Kochzeit beginnt.

4. Drücken Sie die Taste ›Timer / t°C‹ um die Kochzeit einzustellen. Jetzt blinkt die Minutenanzeige. Stellen Sie mit den Tasten ›+‹ ›-‹ die gewünschte Kochzeit ein. Mit der Taste ›Hour / Min‹ können Sie zwischen Stunden und Minuten wechseln. Das LED-Display zeigt die voreingestellte Kochzeit von 1 Stunde an. Sie können die Kochzeit von 10 Minuten bis 8 Stunden einstellen.
5. Falls erforderlich stellen Sie die Einschaltautomatik ein um den Garvorgang später zu starten.
6. Drücken und halten Sie ein paar Sekunden die ›Start/Keep warm on/off-Taste um den Garvorgang zu starten. Die ›Start/Keep warm on/off-Taste leuchtet und der Countdown der Kochzeit beginnt.
7. Die Funktion ›Keep Warm‹ schaltet sich automatisch unmittelbar nach dem Beenden eines Programms ein. Bei Bedarf kann diese Funktion durch Drücken und Halten der ›Start/Keep warm on/off-Taste jederzeit ausgeschaltet werden.
8. Nach Beenden des Programms ertönt ein akustisches Signal. Abhängig von den Einstellungen des Gerätes schaltet sich die ›Keep Warm‹-Funktion ein (die Zeitanzeige leuchtet und die verstrichene Heizzeit wird mit der Zeitanzeige angezeigt) oder das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.
9. Um das eingegebene Programm abzubrechen, den Garvorgang zu unterbrechen oder die ›Keep Warm‹-Funktion zu deaktivieren drücken und halten Sie die ›Cancel/Keep Warm‹-Taste.

Programm Rice

Dieses Programm wird zum Kochen von Reis und verschiedener Beilagen empfohlen. Der Einstellbereich der Zeit ist von 5 Minuten bis 4 Stunden möglich, in Schritten von 1 Minute (für den Bereich bis zu 1 Stunde) oder 5 Minuten (für die Zeiteinstellung über 1 Stunde).

Der 24-Stunden-Timer ist für diese Funktion verfügbar.

1. Bereiten Sie die Zutaten nach Rezept vor. Waschen Sie den Reis gründlich. Füllen Sie den Reis gleichmäßig in den Kocheinsatz und setzen Sie den Kocheinsatz in das Gehäuse. Bitte achten Sie darauf, dass sich alle Zutaten einschließlich der Flüssigkeit, unterhalb der maximalen Markierung (auf der inneren Oberfläche des Kocheinsatzes) befinden. Vergewissern Sie sich, dass der Kocheinsatz fest an dem Heizelement anliegt.

Hinweis:

<p>L</p> <p>3.0</p> <p>2.5</p> <p>2.0</p> <p>1.5</p> <p>1.0</p> <p>0.5</p>	<p>CUP</p> <p>10</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p>	<p>Die Zahlen rechts neben den Füllstandsmarken bezeichnen die Anzahl der Reisportionen (›Cup‹-Skala). Die Zahlen links sind Literangaben.</p> <p>Beispiel:</p> <p>Für 4 Messbecher Reis füllen Sie den Topfeinsatz bis zur Füllstandsmarke Cup 4 mit Wasser auf.</p>
--	--	--

2. Verschließen Sie den Deckel bis er einrastet. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

3. Drücken Sie mehrmals die ›Menu‹-Taste oder die Tasten ›+‹ ›-‹ um das Programm ›Rice‹ auszuwählen. Sobald im Display ›Rice‹ aufleuchtet ist das Programm ausgewählt. Das LED-Display zeigt die voreingestellten Werte für die Temperatur und Kochzeit.



4. Drücken Sie die Taste ›Timer / t°C‹ um die Kochzeit einzustellen. Jetzt blinkt die Minutenanzeige. Stellen Sie mit den Tasten ›+‹ ›-‹ die gewünschte Kochzeit ein. Mit der Taste ›Hour / Min‹ können Sie zwischen Stunden und Minuten wechseln. Das LED-Display zeigt die voreingestellte Kochzeit von 25 Minuten an. Sie können die Kochzeit von 5 Minuten bis 4 Stunden einstellen.

5. Falls erforderlich, stellen Sie die Einschaltautomatik ein, um den Garvorgang später zu starten.

6. Drücken und halten Sie ein paar Sekunden die ›Start/Keep warm on/off‹-Taste um den Garvorgang zu starten. Die ›Start/Keep warm on/off‹-Taste leuchtet und der Countdown der Kochzeit beginnt.

7. Die Funktion ›Keep Warm‹ schaltet sich automatisch unmittelbar nach dem Beenden eines Programms ein. Bei Bedarf kann diese Funktion durch Drücken und Halten der ›Start/Keep warm on/off‹-Taste jederzeit ausgeschaltet werden.

8. Nach Beenden des Programms ertönt ein akustisches Signal. Abhängig von den Einstellungen des Gerätes schaltet sich die ›Keep Warm‹-Funktion ein (die Zeitanzeige leuchtet und die verstrichene Heizzeit wird mit der Zeitanzeige angezeigt) oder das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

9. Um das eingegebene Programm abzubrechen, den Garvorgang zu unterbrechen oder die ›Keep Warm‹-Funktion zu deaktivieren drücken und halten Sie die ›Cancel/Keep Warm‹-Taste.

Hinweis: Eventuell brauchen Sie für verschiedene Reissorten und die von Ihnen gewünschte Beschaffenheit des Reises etwas mehr oder weniger Wasser.

Programm Grain / Bean

Dieses Programm wird für das Kochen von körnigen Breien aus verschiedenen Arten von Einzel- und Mehrkörnern (unter anderem Couscous, Bulgur, Buchweizen etc.) und verschiedener Beilagen empfohlen. Der Einstellbereich der Zeit ist von 5 Minuten bis 4 Stunden möglich, in Schritten von 1 Minute (für den Bereich bis zu 1 Stunde) oder 5 Minuten (für die Zeiteinstellung über 1 Stunde).

Der 24-Stunden-Timer ist für diese Funktion verfügbar.

1. Bereiten Sie die Zutaten nach Rezept vor. Legen Sie diese gleichmäßig in den Kocheinsatz und setzen Sie den Kocheinsatz in das Gehäuse. Bitte achten Sie darauf, dass sich alle Zutaten einschließlich der Flüssigkeit, unterhalb der maximalen Markierung (auf der inneren Oberfläche des Kocheinsatzes) befinden. Vergewissern Sie sich, dass der Kocheinsatz fest an dem Heizelement anliegt.

2. Verschließen Sie den Deckel, bis dieser einrastet. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

3. Drücken Sie mehrmals die ›Menu‹-Taste oder die Tasten ›+‹ ›-‹ um das Programm ›Grain / Bean‹ auszuwählen. Sobald im Display ›Grain/Bean‹ aufleuchtet ist das Programm ausgewählt. Das LED-Display zeigt die voreingestellten Werte für die Temperatur und Kochzeit.



4. Drücken Sie die Taste ›Timer / t°C‹ um die Kochzeit einzustellen. Jetzt blinkt die Minutenanzeige. Stellen Sie mit den Tasten ›+‹ ›-‹ die gewünschte Kochzeit ein. Mit der Taste ›Hour / Min‹ können Sie zwischen Stunden und Minuten wechseln. Das LED-Display zeigt die voreingestellte Kochzeit von 40 Minuten an. Sie können die Kochzeit von 5 Minuten bis 4 Stunden einstellen.

5. Falls erforderlich, stellen Sie die Einschaltautomatik ein, um den Garvorgang später zu starten.

6. Drücken und halten Sie ein paar Sekunden die ›Start/Keep warm on/off-Taste um den Garvorgang zu starten. Die ›Start/Keep warm on/off-Taste leuchtet und der Countdown der Kochzeit beginnt.
7. Die Funktion ›Keep Warm‹ schaltet sich automatisch unmittelbar nach dem Beenden eines Programms ein. Bei Bedarf kann diese Funktion durch Drücken und Halten der ›Start/Keep warm on/off-Taste jederzeit ausgeschaltet werden.
8. Nach Beenden des Programms ertönt ein akustisches Signal. Abhängig von den Einstellungen des Gerätes schaltet sich die ›Keep Warm‹-Funktion ein (die Zeitanzeige leuchtet und die verstrichene Heizzeit wird mit der Zeitanzeige angezeigt) oder das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.
9. Um das eingegebene Programm abzubrechen, den Garvorgang zu unterbrechen oder die ›Keep Warm‹-Funktion zu deaktivieren drücken und halten Sie die ›Cancel/Keep Warm‹-Taste.

Programm Jam

Dieses Programm ist geeignet für die Herstellung von Marmelade, Konfitüre, usw. Der Einstellbereich der Zeit ist von 5 Minuten bis 2 Stunden möglich, in 5-Minuten-Schritten.

Der 24-Stunden-Timer ist für diese Funktion verfügbar.

1. Bereiten Sie die Zutaten nach Rezept vor. Legen Sie diese gleichmäßig in den Kocheinsatz und setzen Sie den Kocheinsatz in das Gehäuse. Bitte achten Sie darauf, dass sich alle Zutaten einschließlich der Flüssigkeit, unterhalb der maximalen Markierung (auf der inneren Oberfläche des Kocheinsatzes) befinden. Vergewissern Sie sich, dass der Kocheinsatz fest an dem Heizelement anliegt.

2. Verschließen Sie den Deckel, bis dieser einrastet. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

3. Drücken Sie mehrmals die ›Menu-Taste oder die Tasten ›+‹ ›-‹ um das Programm ›Jam‹ auszuwählen. Sobald im Display ›Jam‹ aufleuchtet ist das Programm ausgewählt. Das LED-Display zeigt die voreingestellten Werte für die Temperatur und Kochzeit.



4. Drücken Sie die Taste ›Timer/t°C‹ um die Kochzeit einzustellen. Jetzt blinkt die Minutenanzeige. Stellen Sie mit den Tasten ›+‹ ›-‹ die gewünschte Kochzeit ein. Mit der Taste ›Hour/Min‹ können Sie zwischen Stunden und Minuten wechseln. Das LED-Display zeigt die voreingestellte Kochzeit von 35 Minuten an. Sie können die Kochzeit von 5 Minuten bis 2 Stunden einstellen.

5. Falls erforderlich, stellen Sie die Einschaltautomatik ein, um den Garvorgang später zu starten.

6. Drücken und halten Sie ein paar Sekunden die ›Start/Keep warm on/off-Taste um den Garvorgang zu starten. Die ›Start/Keep warm on/off-Taste leuchtet und der Countdown der Kochzeit beginnt.

7. Die Funktion ›Keep Warm‹ schaltet sich automatisch unmittelbar nach dem Beenden eines Programms ein. Bei Bedarf kann diese Funktion durch Drücken und Halten der ›Start/Keep warm on/off-Taste jederzeit ausgeschaltet werden.

8. Nach Beenden des Programms ertönt ein akustisches Signal. Abhängig von den Einstellungen des Gerätes schaltet sich die ›Keep Warm‹-Funktion ein (die Zeitanzeige leuchtet und die verstrichene Heizzeit wird mit der Zeitanzeige angezeigt) oder das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

9. Um das eingegebene Programm abubrechen, den Garvorgang zu unterbrechen oder die ›Keep Warm‹-Funktion zu deaktivieren drücken und halten Sie die ›Cancel/Keep Warm‹-Taste.

Programm Autoclean

Es wird empfohlen, dieses Programm zum Reinigen des Multicooks zu verwenden. Der Einstellbereich der Zeit ist von 5 Minuten bis 2 Stunden möglich, in 5-Minuten-Schritten.

Der Countdown des Programms beginnt erst nach Erreichen der Betriebstemperatur (das Wasser kocht und es wird genügend Dampf gebildet).

Der 24-Stunden-Timer ist für diese Funktion verfügbar.

1. Gießen Sie ca. 600 - 1000 ml Wasser in Kocheinsatz. Setzen Sie den Dampfeinsatz in den Kocheinsatz ein.

2. Setzen Sie den Kocheinsatz mit dem Dampfeinsatz in das Gehäuse. Vergewissern Sie sich, dass der Kocheinsatz fest an dem Heizelement anliegt.

3. Verschließen Sie den Deckel, bis er einrastet. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

4. Drücken Sie mehrmals die ›Menu‹-Taste oder die Tasten ›+‹ ›-‹ um das Programm ›Autoclean‹ auszuwählen. Sobald im Display ›Autoclean‹ aufleuchtet ist das Programm ausgewählt. Das LED-Display zeigt die voreingestellten Werte für die Temperatur und Kochzeit.



5. Drücken Sie die Taste ›Timer/t°C‹ um die Kochzeit einzustellen. Jetzt blinkt die Minutenanzeige. Stellen Sie mit den Tasten ›+‹ ›-‹ die gewünschte Kochzeit ein. Mit der Taste ›Hour/Min‹ können Sie zwischen Stunden und Minuten wechseln. Das LED-Display zeigt die voreingestellte Kochzeit von 30 Minuten an. Sie können die Kochzeit von 5 Minuten bis 2 Stunden einstellen.

6. Falls erforderlich, stellen Sie die Einschaltautomatik ein, um den Vorgang später zu starten.

7. Drücken und halten Sie ein paar Sekunden die ›Start/Keep warm on/off‹-Taste um den Garvorgang zu starten. Die ›Start/Keep warm on/off‹-Taste leuchtet und der Countdown der Kochzeit beginnt. Der Countdown des Programms beginnt erst nach Erreichen der Betriebstemperatur (das Wasser kocht und es wird genügend Dampf gebildet)

8. Die Funktion ›Keep Warm‹ schaltet sich automatisch unmittelbar nach dem Beenden eines Programms ein. Bei Bedarf kann diese Funktion durch Drücken und Halten der ›Start/Keep warm on/off‹-Taste jederzeit ausgeschaltet werden.

9. Nach Beenden des Programms ertönt ein akustisches Signal. Abhängig von den Einstellungen des Gerätes schaltet sich die ›Keep Warm‹-Funktion ein (die Zeitanzeige leuchtet und die verstrichene Heizzeit wird mit der Zeitanzeige angezeigt) oder das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

10. Um das eingegebene Programm abubrechen, den Garvorgang zu unterbrechen oder die ›Keep Warm‹-Funktion zu deaktivieren drücken und halten Sie die ›Cancel/Keep Warm‹-Taste.

Programm Fry

Dieses Programm ist geeignet zum Garen oder Anbraten von Fleisch, Gemüse, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten. Der Einstellbereich der Zeit ist von 5 Minuten bis 2 Stunden möglich, in 5-Minuten-Schritten.

Der 24-Stunden-Timer ist für diese Funktion verfügbar.

1. Bereiten Sie die Zutaten nach Rezept vor. Legen Sie diese gleichmäßig in den Kocheinsatz und setzen Sie den Kocheinsatz in das Gehäuse. Vergewissern Sie sich, dass der Kocheinsatz fest an dem Heizelement anliegt.

2. Verschließen Sie den Deckel, bis er einrastet. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

3. Drücken Sie mehrmals die »Menu«-Taste oder die Tasten »+« »-« um das Programm »Fry« auszuwählen. Sobald im Display »Fry« aufleuchtet ist das Programm ausgewählt. Das LED-Display zeigt die voreingestellten Werte für die Temperatur und Kochzeit.



4. Drücken Sie die Taste »Timer / t°C« um die Kochzeit einzustellen. Jetzt blinkt die Minutenanzeige. Stellen Sie mit den Tasten »+« »-« die gewünschte Kochzeit ein. Mit der Taste »Hour / Min« können Sie zwischen Stunden und Minuten wechseln. Das LED-Display zeigt die voreingestellte Kochzeit von 15 Minuten an. Sie können die Kochzeit von 5 Minuten bis 2 Stunden einstellen.

5. Drücken und halten Sie ein paar Sekunden die »Start/Keep warm on/off«-Taste um den Garvorgang zu starten. Die »Start/Keep warm on/off«-Taste leuchtet und der Countdown der Kochzeit beginnt.

6. Die Funktion »Keep Warm« schaltet sich automatisch unmittelbar nach dem Beenden eines Programms ein. Bei Bedarf kann diese Funktion durch Drücken und Halten der »Start/Keep warm on/off«-Taste jederzeit ausgeschaltet werden.

7. Nach Beenden des Programms ertönt ein akustisches Signal. Abhängig von den Einstellungen des Gerätes schaltet sich die »Keep Warm«-Funktion ein (die Zeitanzeige leuchtet und die verstrichene Heizzeit wird mit der Zeitanzeige angezeigt) oder das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

8. Um das eingegebene Programm abzubrechen, den Garvorgang zu unterbrechen oder die »Keep Warm«-Funktion zu deaktivieren drücken und halten Sie die »Cancel/Keep Warm«-Taste.

Um ein Anbrennen der Zutaten zu verhindern, empfehlen wir die Zutaten im Kocheinsatz gelegentlich umzurühren.

Programm Slow Cook

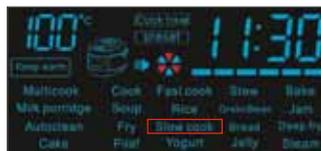
Dieses Programm wird für Slow Cooking Rezepte sowie für die Zubereitung von Corned Beef empfohlen. Der Einstellbereich der Zeit ist von 10 Minuten bis 8 Stunden möglich, in 10-Minuten-Schritten.

Der 24-Stunden-Timer ist für diese Funktion verfügbar.

1. Bereiten Sie die Zutaten nach Rezept vor. Legen Sie diese gleichmäßig in den Kocheinsatz und setzen Sie den Kocheinsatz in das Gehäuse. Bitte achten Sie darauf, dass sich alle Zutaten einschließlich der Flüssigkeit, unterhalb der maximalen Markierung (auf der inneren Oberfläche des Kocheinsatzes) befinden. Vergewissern Sie sich, dass der Kocheinsatz fest an dem Heizelement anliegt.

2. Verschließen Sie den Deckel, bis er einrastet. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

3. Drücken Sie mehrmals die »Menu«-Taste oder die Tasten »+« »-« um das Programm »Slow Cook« auszuwählen. Sobald im Display »Slow Cook« aufleuchtet ist das Programm ausgewählt. Das LED-Display zeigt die voreingestellten Werte für die Temperatur und Kochzeit.



4. Drücken Sie die Taste »Timer / t°C« um die Kochzeit einzustellen. Jetzt blinkt die Minutenanzeige. Stellen Sie mit den Tasten »+« »-« die gewünschte Kochzeit ein. Mit der Taste »Hour / Min« können Sie zwischen Stunden und Minuten wechseln. Das LED-Display zeigt die voreingestellte Kochzeit von 5 Stunden an. Sie können die Kochzeit von 10 Minuten bis 8 Stunden einstellen.

5. Falls erforderlich, stellen Sie die Einschaltautomatik ein, um den Garvorgang später zu starten.

6. Drücken und halten Sie ein paar Sekunden die »Start/Keep warm on/off«-Taste um den Garvorgang zu starten. Die »Start/Keep warm on/off«-Taste leuchtet und der Countdown der Kochzeit beginnt.

7. Die Funktion »Keep Warm« schaltet sich automatisch unmittelbar nach dem Beenden eines Programms ein. Bei Bedarf kann diese Funktion durch Drücken und Halten der »Start/Keep warm on/off«-Taste jederzeit ausgeschaltet werden.

8. Nach Beenden des Programms ertönt ein akustisches Signal. Abhängig von den Einstellungen des Gerätes schaltet sich die »Keep Warm«-Funktion ein (die Zeitanzeige leuchtet und die verstrichene Heizzeit wird mit der Zeitanzeige angezeigt) oder das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

9. Um das eingegebene Programm abzubrechen, den Garvorgang zu unterbrechen oder die »Keep Warm«-Funktion zu deaktivieren drücken und halten Sie die »Cancel/Keep Warm«-Taste.

Programm Bread

Dieses Programm wird zum Backen unterschiedlicher Brotarten empfohlen. Zum Beispiel aus Weizenmehl mit einem Zusatz von Roggenmehl. Das Programm umfasst den gesamten Herstellungsprozess vom Gären bis zum Backen. Der Einstellbereich der Zeit ist von 10 Minuten bis 6 Stunden möglich, in 5-Minuten-Schritten.

Der 24-Stunden-Timer ist für diese Funktion verfügbar.

1. Rühren Sie den Teig an, wie in dem Rezept angegeben. Füllen Sie den Teig in den Kocheinsatz.

2. Setzen Sie den Kocheinsatz in das Gehäuse. Bitte achten Sie darauf, dass sich alle Zutaten einschließlich der Flüssigkeit, unterhalb der 2 Liter Markierung (auf der inneren Oberfläche des Kocheinsatzes) befinden. Vergewissern Sie sich, dass der Kocheinsatz fest an dem Heizelement anliegt.

3. Verschließen Sie den Deckel, bis er einrastet. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

3. Drücken Sie mehrmals die »Menu«-Taste oder die Tasten »+« »-« um das Programm »Bread« auszuwählen. Sobald im Display »Bread« aufleuchtet ist das Programm ausgewählt. Das LED-Display zeigt die voreingestellten Werte für die Temperatur und Kochzeit.



4. Drücken Sie die Taste »Timer / t°C« um die Kochzeit einzustellen. Jetzt blinkt die Minutenanzeige. Stellen Sie mit den Tasten »+« »-« die gewünschte Kochzeit ein. Mit der Taste »Hour / Min« können Sie zwischen Stunden und Minuten wechseln. Das LED-Display zeigt die voreingestellte Kochzeit von 2 Stunden an. Sie können die Kochzeit von 10 Minuten bis 6 Stunden einstellen.

5. Beachten Sie, dass in der ersten Stunde des Programmverlaufs das Gären stattfindet und erst danach der Backvorgang beginnt.

6. Drücken und halten Sie ein paar Sekunden die »Start/Keep warm on/off«-Taste um den Gar- und Backvorgang zu starten. Die »Start/Keep warm on/off«-Taste leuchtet und der Countdown der Kochzeit beginnt.

7. Die Funktion »Keep Warm« schaltet sich automatisch unmittelbar nach dem Beenden eines Programms ein. Bei Bedarf kann diese Funktion durch Drücken und Halten der »Start/Keep warm on/off«-Taste jederzeit ausgeschaltet werden.

8. Nach Beenden des Programms ertönt ein akustisches Signal. Abhängig von den Einstellungen des Gerätes schaltet sich die »Keep Warm«-Funktion ein (die Zeitanzeige leuchtet und die verstrichene Heizzeit wird mit der Zeitanzeige angezeigt) oder das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

9. Um das eingegebene Programm abzubrechen, den Gar- u. Backvorgang zu unterbrechen oder die »Keep Warm«-Funktion zu deaktivieren drücken und halten Sie die »Cancel/Keep Warm«-Taste.

Vor dem Backvorgang empfehlen wir das Mehl durchzusieben, um eventuell Fremdkörper zu entfernen und mit Sauerstoff anzureichern.

Wir raten davon ab die Einschaltautomatik zu verwenden, da das Backergebnis hierdurch verändert werden könnte.

Öffnen Sie den Multicook nicht bis der Backvorgang beendet ist, da dies auch zu einem veränderten Backergebnis führen kann.

Um Zeit zu sparen und die Zubereitung zu vereinfachen, empfehlen wir die Verwendung von Fertigbackmischungen für Brote.

Programm Deep Fry

Dieses Programm ist zum Frittieren geeignet. Der Einstellbereich der Temperatur beträgt 120 °C - 180 °C in Schritten von 5 °C. Der Einstellbereich der Zeit ist von 5 Minuten bis 30 Minuten möglich, in 5-Minuten-Schritten. Der Countdown des Programms beginnt erst nach Erreichen der Betriebstemperatur.

Der 24-Stunden-Timer ist für diese Funktion nicht verfügbar.

1. Bereiten Sie die Zutaten nach Rezept vor. Setzen Sie den Frittierkorb zusammen, indem Sie den Griff in die dafür vorgesehene Halterung von oben einfügen. Füllen Sie das Öl in den Kocheinsatz ein. Setzen Sie den Kocheinsatz in das Gehäuse und nehmen Sie den Griff wieder ab. Vergewissern Sie sich dass der Kocheinsatz fest an dem Heizelement anliegt.

2. Verschließen Sie den Deckel, bis er einrastet. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

3. Drücken Sie die »Menu«-Taste oder die Tasten »+« »-« um das Programm »Deep Fry« auszuwählen. Sobald im Display »Deep Fry« aufleuchtet ist das Programm ausgewählt. (Die voreingestellte Kochzeit beträgt 30 Minuten, die voreingestellte Kochtemperatur beträgt 180 °C.) Das LED-Display zeigt die voreingestellten Werte für die Temperatur und Kochzeit.



4. Drücken Sie die Taste ›Timer / t°C‹ um die Kochzeit einzustellen. Jetzt blinkt die Minutenanzeige. Stellen Sie mit den Tasten ›+‹ ›-‹ die gewünschte Kochzeit ein. Mit der Taste ›Hour / Min‹ können Sie zwischen Stunden und Minuten wechseln. Das LED-Display zeigt die voreingestellte Kochzeit von 30 Minuten an. Sie können die Kochzeit zwischen 5 Minuten bis 30 Minuten einstellen.

5. Drücken Sie erneut die Taste ›Timer / t°C‹ um die Temperatur einzustellen. Jetzt blinkt die Temperaturanzeige. Das LED-Display zeigt die voreingestellte Temperatur 180°C. Stellen Sie mit den Tasten ›+‹ ›-‹ die gewünschte Temperatur ein.

6. Drücken und halten Sie ein paar Sekunden die ›Start/Keep warm on/off‹-Taste um den Frittiervorgang zu starten. Die ›Start/Keep warm on/off‹-Taste leuchtet. Der Countdown der Kochzeit beginnt erst nach dem Erreichen der gewählten Temperatur.

7. Legen Sie die vorbereiteten Zutaten in den Frittierkorb. Sobald das Öl die gewählte Temperatur erreicht hat und der Countdown der Kochzeit beginnt, können Sie vorsichtig den Deckel öffnen und den Frittierkorb einfügen. Danach den Griff lösen und herausnehmen. Den Deckel schließen.

WARNUNG: das Öl ist sehr heiß! Achten Sie beim Senken des Frittierkorbs darauf sich nicht zu verbrennen. Bitte achten Sie darauf, dass sich alle Zutaten einschließlich der Flüssigkeit, unterhalb der maximalen Markierung (auf der inneren Oberfläche des Kocheinsatzes) befinden.

8. Die Funktion ›Keep Warm‹ schaltet sich automatisch unmittelbar nach dem Beenden eines Programms ein. Bei Bedarf kann diese Funktion durch Drücken und Halten der ›Start/Keep warm on/off‹-Taste jederzeit ausgeschaltet werden.

9. Nach Beenden des Programms ertönt ein akustisches Signal. Abhängig von den Einstellungen des Gerätes schaltet sich die ›Keep Warm‹-Funktion ein (die Zeitanzeige leuchtet und die verstrichene Heizzeit wird mit der Zeitanzeige angezeigt) oder das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

10. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel. Befestigen Sie wieder den Griff an dem Frittierkorb, heben Sie den Frittierkorb mit den Lebensmitteln an und fixieren Sie den Korb an dem Rand des Kocheinsatzes. Lassen Sie das Öl abtropfen. Erst dann entfernen Sie die Lebensmittel aus dem Kocheinsatz und Frittierkorb.

WARNUNG: das Öl ist sehr heiß!

Programm Cake

Dieses Programm wird empfohlen zum Backen von Biskuitböden, Aufläufen, Kuchen aus Hefe und Blätterteig. Der Einstellbereich der Zeit ist von 10 Minuten bis 8 Stunden möglich, in 5-Minuten-Schritten.

Der 24-Stunden-Timer ist für diese Funktion verfügbar.

1. Bereiten Sie die Zutaten nach Rezept vor. Legen Sie diese gleichmäßig in den Kocheinsatz und setzen Sie den Kocheinsatz in das Gehäuse. Bitte achten Sie darauf, dass sich alle Zutaten einschließlich der Flüssigkeit, unterhalb der 2 Liter Markierung (auf der inneren Oberfläche des Kocheinsatzes) befinden. Vergewissern Sie sich, dass der Kocheinsatz fest an dem Heizelement anliegt.

2. Verschließen Sie den Deckel, bis er einrastet. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

3. Drücken Sie mehrmals die »Menu«-Taste oder die Tasten »+« »-« um das Programm »Cake« auszuwählen. Sobald im Display »Cake« aufleuchtet ist das Programm ausgewählt. Das LED-Display zeigt die voreingestellten Werte für die Temperatur und Kochzeit.



4. Drücken Sie die Taste »Timer/t°C« um die Kochzeit einzustellen. Jetzt blinkt die Minutenanzeige. Stellen Sie mit den Tasten »+« »-« die gewünschte Kochzeit ein. Mit der Taste »Hour/Min« können Sie zwischen Stunden und Minuten wechseln. Das LED-Display zeigt die voreingestellte Kochzeit von 50 Minuten an. Sie können die Kochzeit von 10 Minuten bis 8 Stunden einstellen.

5. Falls erforderlich stellen Sie die Einschaltautomatik ein, um den Backvorgang später zu starten.

6. Drücken und halten Sie ein paar Sekunden die »Start/Keep warm on/off«-Taste um den Backvorgang zu starten. Die »Start/Keep warm on/off«-Taste leuchtet und der Countdown der Kochzeit beginnt.

7. Die Funktion »Keep Warm« schaltet sich automatisch unmittelbar nach dem Beenden eines Programms ein. Bei Bedarf kann diese Funktion durch Drücken und Halten der »Start/Keep warm on/off«-Taste jederzeit ausgeschaltet werden.

8. Nach Beenden des Programms ertönt ein akustisches Signal. Abhängig von den Einstellungen des Gerätes schaltet sich die »Keep Warm«-Funktion ein (die Zeitanzeige leuchtet und die verstrichene Heizzeit wird mit der Zeitanzeige angezeigt) oder das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

9. Um das eingegebene Programm abzubrechen, den Backvorgang zu unterbrechen oder die »Keep Warm«-Funktion zu deaktivieren drücken und halten Sie die »Cancel/Keep Warm«-Taste.

Sie können mit einem Holzstäbchen oder Zahnstocher den Garzustand Ihres Kuchens überprüfen. Wenn nach dem Einstechen keine Teigreste an dem Stäbchen kleben, ist Ihr Kuchen fertig.

Bei der Herstellung von Brot, deaktivieren Sie bitte die »Keep Warm«-Funktion in allen Phasen des Backvorganges.

Programm Pilaf

Das Programm ist für die Herstellung verschiedener Arten von Pilaw (langgekochter Eintopf mit Reis, Fleisch und Möhren) geeignet. Der Einstellbereich der Zeit ist von 10 Minuten bis 2 Stunden möglich, in 5-Minuten-Schritten.

Der 24-Stunden-Timer ist für diese Funktion verfügbar.

1. Bereiten Sie die Zutaten nach Rezept vor. Legen Sie diese gleichmäßig in den Kocheinsatz und setzen Sie den Kocheinsatz in das Gehäuse. Bitte achten Sie darauf, dass sich alle Zutaten einschließlich der Flüssigkeit, unterhalb der maximalen Markierung (auf der inneren Oberfläche des Kocheinsatzes) befinden. Vergewissern Sie sich, dass der Kocheinsatz fest an dem Heizelement anliegt.

2. Verschließen Sie den Deckel, bis er einrastet. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

3. Drücken Sie mehrmals die »Menu«-Taste oder die Tasten »+« »-« um das Programm »Pilaf« auszuwählen. Sobald im Display »Pilaf« aufleuchtet ist das Programm ausgewählt. Das LED-Display zeigt die voreingestellten Werte für die Temperatur und Kochzeit.



4. Drücken Sie die Taste »Timer/t°C« um die Kochzeit einzustellen. Jetzt blinkt die Minutenanzeige. Stellen Sie mit den Tasten »+« »-« die gewünschte Kochzeit ein. Mit der Taste »Hour/Min« können Sie zwischen Stunden und Minuten wechseln. Das LED-Display zeigt die voreingestellte Kochzeit von 1 Stunde an. Sie können die Kochzeit von 10 Minuten bis 2 Stunden einstellen.

5. Falls erforderlich, stellen Sie die Einschaltautomatik ein, um den Garvorgang später zu starten.

6. Drücken und halten Sie ein paar Sekunden die »Start/Keep warm on/off«-Taste um den Garvorgang zu starten. Die »Start/Keep warm on/off«-Taste leuchtet und der Countdown der Kochzeit beginnt.

7. Die Funktion »Keep Warm« schaltet sich automatisch unmittelbar nach dem Beenden eines Programms ein. Bei Bedarf kann diese Funktion durch Drücken und Halten der »Start/Keep warm on/off«-Taste jederzeit ausgeschaltet werden.

8. Nach Beenden des Programms ertönt ein akustisches Signal. Abhängig von den Einstellungen des Gerätes schaltet sich die »Keep Warm«-Funktion ein (die Zeitanzeige leuchtet und die verstrichene Heizzeit wird mit der Zeitanzeige angezeigt) oder das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

9. Um das eingegebene Programm abzubrechen, den Garvorgang zu unterbrechen oder die »Keep Warm«-Funktion zu deaktivieren drücken und halten Sie die »Cancel/Keep Warm«-Taste.

Programm Joghurt

Mit Hilfe des Programms »Joghurt« können Sie eine Vielzahl von leckeren und gesunden Joghurts zubereiten. Der Einstellbereich der Zeit ist von 10 Minuten bis 12 Stunden möglich, in 5-Minuten-Schritten. Die »Keep Warm«-Funktion ist für dieses Programm nicht verfügbar.

1. Bereiten Sie die Zutaten nach Rezept vor. Sie können diese entweder in den Kocheinsatz oder in die mitgelieferten Joghurtbecher füllen. Wenn Sie die Joghurtbecher benutzen, stellen Sie diese in den Kocheinsatz. Stellen Sie den Kocheinsatz in das Gehäuse. Bitte achten Sie darauf, wenn Sie die Zutaten direkt in den Kocheinsatz füllen, dass sich alle Zutaten unter der 2 Liter Markierung (auf der inneren Oberfläche des Kocheinsatzes) befinden. Vergewissern Sie sich, dass der Kocheinsatz fest an dem Heizelement anliegt.

2. Verschließen Sie den Deckel, bis er einrastet. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

3. Drücken Sie mehrmals die »Menu«-Taste oder die Tasten »+« »-« um das Programm »Yogurt« auszuwählen. Sobald im Display »Yogurt« aufleuchtet ist das Programm ausgewählt. Das LED-Display zeigt die voreingestellten Werte für die Temperatur und Kochzeit.



4. Drücken Sie die Taste »Timer/t°C« um die Kochzeit einzustellen. Jetzt blinkt die Minutenanzeige. Stellen Sie mit den Tasten »+« »-« die gewünschte Kochzeit ein. Mit der Taste »Hour/Min« können Sie zwischen Stunden und Minuten wechseln. Das LED-Display zeigt die voreingestellte Kochzeit von 8 Stunden an. Sie können die Kochzeit von 10 Minuten bis 12 Stunden einstellen.

5. Falls erforderlich, stellen Sie die Einschaltautomatik ein, um den Garvorgang später zu starten.
6. Drücken und halten Sie ein paar Sekunden die ›Start/Keep warm on/off-Taste um den Garvorgang zu starten. Die ›Start/Keep warm on/off-Taste leuchtet und der Countdown der Kochzeit beginnt.
7. Nach Beenden des Programms ertönt ein akustisches Signal und das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.
8. Um das eingegebene Programm abzubrechen oder den Garvorgang zu unterbrechen, drücken und halten Sie die ›Cancel/Keep Warm-Taste.

Programm Jelly

Dieses Programm wird für die Zubereitung von Gelees und für die Vorbereitung von Aspik, Sülze usw. empfohlen. Der Einstellbereich der Zeit ist von 1 bis 8 Stunden möglich, in 30-Minuten-Schritten.

Der 24-Stunden-Timer ist für diese Funktion verfügbar.

1. Bereiten Sie die Zutaten nach Rezept vor. Legen Sie diese gleichmäßig in den Kocheinsatz und setzen Sie den Kocheinsatz in das Gehäuse. Bitte achten Sie darauf, dass sich alle Zutaten einschließlich der Flüssigkeit, unterhalb der maximalen Markierung (auf der inneren Oberfläche des Kocheinsatzes) befinden. Vergewissern Sie sich, dass der Kocheinsatz fest an dem Heizelement anliegt.

2. Verschließen Sie den Deckel, bis er einrastet. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

3. Drücken Sie mehrmals die ›Menu-Taste oder die Tasten ›+‹ ›-‹ um das Programm ›Jelly‹ auszuwählen. Sobald im Display ›Jelly‹ aufleuchtet ist das Programm ausgewählt. Das LED-Display zeigt die voreingestellten Werte für die Temperatur und Kochzeit.



4. Drücken Sie die Taste ›Timer/t°C‹ um die Kochzeit einzustellen. Jetzt blinkt die Minutenanzeige. Stellen Sie mit den Tasten ›+‹ ›-‹ die gewünschte Kochzeit ein. Mit der Taste ›Hour/Min‹ können Sie zwischen Stunden und Minuten wechseln. Das LED-Display zeigt die voreingestellte Kochzeit von 6 Stunden an. Sie können die Kochzeit von 1 bis 12 Stunden einstellen.

5. Falls erforderlich stellen Sie die Einschaltautomatik ein, um den Garvorgang später zu starten.

6. Drücken und halten Sie ein paar Sekunden die ›Start/Keep warm on/off-Taste um den Garvorgang zu starten. Die ›Start/Keep warm on/off-Taste leuchtet und der Countdown der Kochzeit beginnt.

7. Die Funktion ›Keep Warm‹ schaltet sich automatisch unmittelbar nach dem Beenden eines Programms ein. Bei Bedarf kann diese Funktion durch Drücken und Halten der ›Start/Keep warm on/off-Taste jederzeit ausgeschaltet werden.

8. Nach Beenden des Programms ertönt ein akustisches Signal. Abhängig von den Einstellungen des Gerätes schaltet sich die ›Keep Warm-Funktion ein (die Zeitanzeige leuchtet und die verstrichene Heizzeit wird mit der Zeitanzeige angezeigt) oder das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

9. Um das eingegebene Programm abzubrechen, den Garvorgang zu unterbrechen oder die ›Keep Warm-Funktion zu deaktivieren drücken und halten Sie die ›Cancel/Keep Warm-Taste.

Programm Steam

Dieses Programm wird empfohlen zum Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch, Knödel etc. Der Einstellbereich der Zeit ist von 5 Minuten bis 2 Stunden möglich, in 5-Minuten-Schritten. Der Countdown des Programms beginnt erst nach Erreichen der Betriebstemperatur (das Wasser kocht und es wird genügend Dampf gebildet).

1. Gießen Sie 600-1000 ml Wasser in den Kocheinsatz. Setzen Sie den Dampfensatz in den Kocheinsatz.

2. Bereiten Sie die Zutaten nach Rezept vor. Legen Sie diese gleichmäßig in den Dampfensatz und setzen Sie den Kocheinsatz in das Gehäuse. Vergewissern Sie sich, dass der Kocheinsatz fest an dem Heizelement anliegt.

3. Verschließen Sie den Deckel bis er einrastet. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

4. Drücken Sie mehrmals die »Menu«-Taste oder die Tasten »+« »-« um das Programm »Steam« auszuwählen. Sobald im Display »Steam« aufleuchtet ist das Programm ausgewählt. Das LED-Display zeigt die voreingestellten Werte für die Temperatur und Kochzeit.

5. Drücken Sie die Taste »Timer/t°C« um die Kochzeit einzustellen. Jetzt blinkt die Minutenanzeige. Stellen Sie mit den Tasten »+« »-« die gewünschte Kochzeit ein. Mit der Taste »Hour/Min« können Sie zwischen Stunden und Minuten wechseln. Das LED-Display zeigt die voreingestellte Kochzeit von 20 Minuten an. Sie können die Kochzeit von 5 Minuten bis 2 Stunden einstellen.



6. Falls erforderlich stellen Sie die Einschaltautomatik ein, um den Garvorgang später zu starten.

7. Drücken und halten Sie ein paar Sekunden die »Start/Keep warm on/off«-Taste um den Garvorgang zu starten. Die »Start/Keep warm on/off«-Taste leuchtet. Der Countdown der Kochzeit beginnt erst nach Erreichen der Betriebstemperatur.

8. Die Funktion »Keep Warm« schaltet sich automatisch unmittelbar nach dem Beenden eines Programms ein. Bei Bedarf kann diese Funktion durch Drücken und Halten der »Start/Keep warm on/off«-Taste jederzeit ausgeschaltet werden.

9. Nach Beenden des Programms ertönt ein akustisches Signal. Abhängig von den Einstellungen des Gerätes schaltet sich die »Keep Warm«-Funktion ein (die Zeitanzeige leuchtet und die verstrichene Heizzeit wird mit der Zeitanzeige angezeigt) oder das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

10. Um das eingegebene Programm abzubrechen, den Garvorgang zu unterbrechen oder die »Keep Warm«-Funktion zu deaktivieren drücken und halten Sie die »Cancel/Keep Warm«-Taste.

Wenn Sie in diesem Programm nicht nach einem Rezept kochen, verwenden Sie die Tabelle der empfohlenen Garzeitzeit zum Dämpfen.

WEITERE EINSATZMÖGLICHKEITEN

Teig gehen lassen

Teig gehen lassen ist die wichtigste Phase der Vorbereitung des Teiges, unmittelbar vor dem Backen. Eine der wichtigsten Voraussetzungen für den Erfolg des Verfahrens ist das Fehlen von Zugluft und die Aufrechterhaltung einer konstanten Temperatur und Feuchtigkeit. Mit Ihrem Design Multicook Plus und dem Programm »Multicook« können Sie diese idealen Bedingungen für diesen Vorgang zu Hause schaffen.

1. Bereiten Sie die Zutaten nach Rezept vor. Legen Sie diese gleichmäßig in den Kocheinsatz und setzen Sie den Kocheinsatz in das Gehäuse. Bitte achten Sie darauf, dass sich alle Zutaten einschließlich der Flüssigkeit, unterhalb der 2 Liter Markierung (auf der inneren Oberfläche des Kocheinsatzes) befinden. Vergewissern Sie sich, dass der Kocheinsatz fest an dem Heizelement anliegt.
2. Verschließen Sie den Deckel bis er einrastet. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
3. Drücken Sie die »Menu«-Taste oder die Tasten »+« »-« um das Programm »Multicook« auszuwählen. Sobald im Display »Multicook« aufleuchtet ist das Programm ausgewählt. (Die voreingestellte Kochzeit beträgt 30 Minuten, die voreingestellte Kochtemperatur beträgt 100 °C.) Das LED-Display zeigt die voreingestellten Werte für die Temperatur und Kochzeit an.
4. Drücken Sie die Taste »Timer / t°C« um die Kochzeit einzustellen. Jetzt blinkt die Minutenanzeige. Stellen Sie mit den Tasten »+« »-« die gewünschte Kochzeit ein. Mit der Taste »Hour / Min« können Sie zwischen Stunden und Minuten wechseln. Das LED-Display zeigt die voreingestellte Kochzeit von 30 Minuten an. Sie können die Kochzeit zwischen 2 Minuten bis 15 Stunden einstellen.
5. Drücken Sie erneut die Taste »Timer / t°C« um die Temperatur einzustellen. Jetzt blinkt die Temperaturanzeige. Das LED-Display zeigt die voreingestellte Temperatur 100 °C. Stellen Sie mit den Tasten »+« »-« die gewünschte Temperatur ein.
6. In diesem Fall ist es nicht empfehlenswert die Einschaltautomatik zu verwenden, da sich dies negativ auf den Gärungsprozess auswirken kann.
7. Drücken und halten Sie ein paar Sekunden die »Start / Keep warm on / off«-Taste um den Garvorgang zu starten. Die »Start / Keep warm on / off«-Taste leuchtet und der Countdown der Kochzeit beginnt.
8. Die Funktion »Keep Warm« schaltet sich automatisch unmittelbar nach dem Beenden eines Programms ein. Schalten Sie in diesem Fall diese Funktion durch Drücken und Halten der »Start / Keep warm on / off«-Taste aus, da sich dies negativ auf das Ergebnis auswirken kann.
9. Nach Beenden des Programms ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät kehrt in den Stand-by-Modus zurück.
10. Um das eingegebene Programm abubrechen oder den Garvorgang zu unterbrechen drücken und halten Sie die »Cancel / Keep Warm«-Taste.

Bitte beachten Sie, dass während des Vorganges der Teig an Volumen zunimmt oder gar verdoppelt. Damit der Teig nicht überläuft, sollte sich das Volumen der ursprünglichen Zutaten unter der 2 Liter Markierung (auf der inneren Oberfläche des Kocheinsatzes) befinden.

Während man den Teig gehen lässt ist eine konstante Temperatur und Feuchtigkeit aufrechtzuerhalten. Für beste Ergebnisse öffnen Sie das Gerät nicht vor dem Ende des Programms.

Fondue zubereiten

Mit Ihrem Design Multicook Plus und dem Mulicook-Programm können Sie ganz einfach zu Hause Fondue zubereiten.

1. Bereiten Sie die Zutaten nach Rezept vor. Legen Sie diese gleichmäßig in den Kocheinsatz und setzen Sie den Kocheinsatz in das Gehäuse. Bitte achten Sie darauf, dass sich alle Zutaten einschließlich der Flüssigkeit, unterhalb der maximalen Markierung (auf der inneren Oberfläche des Kocheinsatzes) befinden. Vergewissern Sie sich, dass der Kocheinsatz fest an dem Heizelement anliegt.
2. Verschließen Sie den Deckel, bis er einrastet. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
3. Drücken Sie die »Menu«-Taste oder die Tasten »+« »-« um das Programm »Multicook« auszuwählen. Sobald im Display »Multicook« aufleuchtet ist das Programm ausgewählt. (Die voreingestellte Kochzeit beträgt 30 Minuten, die voreingestellte Kochtemperatur beträgt 100°C.) Das LED-Display zeigt die voreingestellten Werte für die Temperatur und Kochzeit.
4. Drücken Sie die Taste »Timer / t°C« um die Kochzeit einzustellen. Jetzt blinkt die Minutenanzeige. Stellen Sie mit den Tasten »+« »-« die gewünschte Kochzeit ein. Mit der Taste »Hour / Min« können Sie zwischen Stunden und Minuten wechseln. Das LED-Display zeigt die voreingestellte Kochzeit von 30 Minuten an. Sie können die Kochzeit zwischen 2 Minuten bis 15 Stunden einstellen.
5. Drücken Sie erneut die Taste »Timer / t°C« um die Temperatur einzustellen. Jetzt blinkt die Temperaturanzeige. Das LED-Display zeigt die voreingestellte Temperatur 100°C. Stellen Sie mit den Tasten »+« »-« die gewünschte Temperatur ein.
6. Falls erforderlich stellen Sie die Einschaltautomatik ein, um den Garvorgang später zu starten.
7. Drücken und halten Sie ein paar Sekunden die »Start/Keep warm on/off«-Taste um den Garvorgang zu starten. Die »Start/Keep warm on/off«-Taste leuchtet und der Countdown der Kochzeit beginnt.
8. Die Funktion »Keep Warm« schaltet sich automatisch unmittelbar nach dem Beenden eines Programms ein, wenn die vorher gewählte Temperatur über 75°C lag. Bei Bedarf kann diese Funktion durch Drücken und Halten der »Start/Keepwarm on/off«-Taste jederzeit ausgeschaltet werden.
9. Nach Beenden des Programms ertönt ein akustisches Signal. Abhängig von den Einstellungen des Gerätes schaltet sich die »Keep Warm«-Funktion ein (die Zeitanzeige leuchtet und die verstrichene Heizzeit wird mit der Zeitanzeige angezeigt) oder das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.
10. Um das eingegebene Programm abubrechen, den Garvorgang zu unterbrechen oder die »Keep Warm«-Funktion zu deaktivieren drücken und halten Sie die »Cancel/Keep Warm«-Taste.

TIPPS UND WEITERE INFORMATIONEN

Dämpfen

Beim Dämpfen handelt es sich um eine schonende Zubereitungsmethode unserer Lebensmittel, bei der sowohl Geschmack als auch Nährwert der Nahrungsmittel erhalten bleibt. Lebensmittel können mit dem abgedeckten Dampfeinsatz – platziert über dem mit Brühe oder Wasser gefüllten Kocheinsatz – gedämpft werden. Lassen Sie den Deckel während des gesamten Dampfvorgang auf dem Multicooker, außer es wird im Rezept ausdrücklich das Gegenteil angegeben. Durch das Entfernen des Deckels geht unnötig Dampf verloren und die Garzeit verlängert sich.

Empfohlene Zubereitungsdauer für das Dämpfen

Beachten Sie, dass diese folgende Tabelle allgemeine Empfehlungen enthält. Die tatsächliche Zeit kann von der Qualität des Produktes und Ihren Geschmacksvorlieben abhängen.

Lebensmittel	Gewicht oder Menge	Wassermenge ml	Kochzeit min
Filet vom Schwein oder Rind (gewürfelt 1,5 x 1,5 cm)	500 g	500	20-30
Lammfilet (gewürfelt 1,5 x 1,5 cm)	500 g	500	25
Hähnchenfilet (gewürfelt 1,5 x 1,5 cm)	500 g	500	15
Fleischbällchen oder Frikadellen	180 g (6 Stück)	500	10
Fischfilet	500 g	500	10
Garnelen für Salat (geschält, gekocht oder tiefgefroren)	500 g	500	5
Teigtaschen oder Maultaschen	500 g	500	15
Kartoffeln (gewürfelt 1,5 x 1,5 cm)	500 g	500	15
Karotten (gewürfelt 1,5 x 1,5 cm)	500 g	1000	35
Gemüse (tiefgefroren)	500 g	500	10

Empfohlene Temperatureinstellungen für den Design Multicook Plus

Lebensmittel	Temperatur
Teig gehen lassen	35°C
Herstellung von Joghurt	40°C
Zubereitung von Babybrei	60°C
Sous-vide garen (Kochen von vakuumverpackten Fleisch)	65°C
Zubereitung von Punsch	70°C
Zubereitung von Glühwein	80°C
Herstellung von Quark oder Zubereitung von Lebensmitteln, die eine lange Kochzeit erfordern	85°C
Zubereitung von Milchbrei	95°C
Zubereitung von Baisers oder Marmelade	100°C
Zubereitung von Aspik	105°C
Herstellung von Zucker-Sirup	115°C
Zubereitung von Eintöpfen	125°C
Zubereitung von Aufläufen	130°C
knuspriges Anbraten von fertigen Gerichten	135°C
Räuchern	140°C
Zubereitung von Gemüse und Fisch (in Alufolie)	145°C
Zubereitung von Fleisch (in Alufolie)	150°C
Backen von Kuchen mit Hefeteig	155°C
Geflügel braten	160°C
Steaks braten	165°C
Frittieren	180°C

Übersicht der Programmeigenschaften & Einstellungen

Programm	Empfohlene Verwendung	Voreingestellte Dauer	Einstellbereich der Zeit	Einschalt-automatik	Keep Warm
Multi Cook	Zubereitung verschiedener Gerichte mit der Möglichkeit die Temperatur und die Kochzeit genau einzustellen	30 Min	<ul style="list-style-type: none"> • 2 Min bis 1 Stunde in 1-Min.-Schritten • 1 Stunde bis 15 Stunden in 5-Min.-Schritten 	ja	ja
Cook	Kochen von Gemüse und Hülsenfrüchte	40 Min	5 Min bis 8 Stunden in 5-Min.-Schritten	ja	ja
Fast Cook	kurzes Aufwärmen fertiger Gerichte	15 Min	nicht einstellbar	nein	nein
Stew	Schmoren von Fleisch, Fisch, Gemüse, Beilagen	1 Stunde	10 Min bis 12 Stunden in 5-Min.-Schritten	ja	ja
Bake	Backen verschiedener Gerichte	60 Min	30 Min bis 8 Stunden in 5-Min.-Schritten	ja	ja
Milk Porridge	Zubereitung verschiedener Breie mit Milch	35 Min	5 Min bis 1 Stunde in 1-Min.-Schritten	ja	ja
Soup	Zubereitung verschiedener Suppen	1 Stunde	10 Min bis 8 Stunden in 5-Min.-Schritten	ja	ja
Rice	Kochen von Reis	25 Min	5 Min bis 1 Stunde in 1-Min.-Schritten	ja	ja
Grain/Bean	Zubereitung verschiedener Getreidesorten und Beilagen	45 Min	5 Min bis 1 Stunde in 1-Min.-Schritten	ja	ja
Jam	Zubereitung von Konfitüre, Marmelade etc.	35 Min	5 Min bis 12 Stunden in 5-Min.-Schritten	ja	ja
Autoclean	Reinigung des Kocheinsatzes und Deckels	30 Min	5 Min bis 2 Stunden in 5-Min.-Schritten	ja	ja
Fry	Anbraten von Fleisch, Fisch, Gemüse etc.	15 Min	5 Min bis 2 Stunden in 5-Min.-Schritten	ja	ja
Slow Cook	Zubereitung von Slow Cook Gerichten/Eintöpfen	5 Stunden	10 Min bis 8 Stunden in 10-Min.-Schritten	ja	ja
Bread	Backen von Brot	2 Stunden	10 Min bis 6 Stunden in 5-Min.-Schritten	ja	ja
Deep Fry	Frittieren	30 Min	10 Min bis 30 Min in 5-Min.-Schritten	nein	ja

Programm	Empfohlene Verwendung	Voreingestellte Dauer	Einstellbereich der Zeit	Einschalt-automatik	Keep Warm
Cake	Backen von Keksen, Aufläufen, Kuchen aus verschiedenen Hefe- und Blätterteigen	50 Min	10 Min bis 8 Stunden in 5-Min.-Schritten	ja	ja
Pilaf	Herstellung von verschiedenen Arten von Pilaf (mit Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse)	1 Stunde	10 Min bis 2 Stunden in 5-Min.-Schritten	ja	ja
Yogurt	Herstellung von Joghurt	8 Stunden	10 Min bis 12 Stunden in 5-Min.-Schritten	ja	nein
Jelly	Zubereitung von Gelee oder Aspik	6 Stunden	1 bis 12 Stunden in 30-Min.-Schritten	ja	ja
Steam	Dampfgaren von Fleisch, Fisch, Gemüse, etc.	20 Min	5 Min bis 2 Stunden in 5-Min.-Schritten	ja	ja

STÖRUNGEN BESEITIGEN

Sollten während der Arbeit Probleme auftreten, dann finden Sie hier einige Lösungsvorschläge.

Problem	Mögliche Ursache	Die Lösung des Problems
Die Kochtemperatur ist nicht hoch genug	Sie haben vergessen, den Deckel des Gerätes zu schließen oder nicht fest genug geschlossen, so dass die Kochtemperatur nicht hoch genug werden konnte.	<ul style="list-style-type: none"> • öffnen Sie nicht unnötig während des Kochens den Deckel des Multicooks. • Schließen Sie den Dekel, bis dieser einrastet. Überprüfen Sie, dass nichts das Verschießen des Deckel stört und die Gummidichtung auf der Innenseite des Deckels nicht verformt ist
	Der Kocheinsatz und das Heizelement hatten schlechten Kontakt, so dass die Kochtemperatur nicht hoch genug werden konnte.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Kocheinsatz muss waagrecht in das Gehäuse eingesetzt werden und fest an dem Heizelement anliegen. • Stellen Sie sicher, dass sich in dem Inneren des Gerätes keine Fremdkörper befinden. Überprüfen Sie ob das Heizelement sauber ist.
Die Gerichte gelingen nicht	Die Auswahl der Zutaten, die Art wie sie geschnitten und vorbereitet wurden, die Programmauswahl und die Kochzeit müssen dem ausgewählten Rezept entsprechen.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Zutaten sind nicht geeignet für das gewählte Programm. • Die Zutaten sind zu groß geschnitten, oder die allgemeine Menge der Zutaten wurde nicht eingehalten. • Sie haben eine falsche Kochzeit eingestellt. • Das gewählte Rezept ist nicht geeignet für die Zubereitung in diesem Multicook.
- Beim Dämpfen:	Im Kocheinsatz ist zu wenig Wasser, um eine ausreichende Dampfdichte zu gewährleisten.	Gießen Sie unbedingt die im Rezept empfohlene Wassermenge in den Kocheinsatz. Wenn Sie Zweifel haben, überprüfen Sie den Wasserstand während des Kochprozesses.
- Beim Braten und Frittieren:	Sie haben zuviel Öl in die Schüssel gefüllt	<ul style="list-style-type: none"> • Normalerweise genügt es beim Braten, den Boden des Kocheinsatzes dünn mit Öl zu benetzen. • Schließen Sie beim Braten im Multicook nicht den Deckel, es sei denn es ist im Rezept so angegeben. • Beim Frittieren folgen Sie den Anweisungen ihres Rezeptes. • Überschüssiges Wasser befindet sich in dem Kocheinsatz. • Tiefkühlkost vor dem Braten unbedingt auftauen und das Wasser abgießen.

Problem	Mögliche Ursache	Die Lösung des Problems
- Beim Kochen: z. B. Brühe kocht beim Garprozess über	Die richtigen Mengen wurden nicht eingehalten.	Befolgen Sie die Anweisungen und Mengen wie in Ihrem Rezept beschrieben. Achten Sie darauf, dass die Meßskala im Kocheinsatz nicht überfüllt wird.
- Beim Backen: z. B. der Teig wird nicht richtig durchgebacken	Während des Backvorgangs hat sich ein Teil des Teigs an der Innenseite des Deckels festgesetzt und blockiert das Dampfablassventil.	Sie haben zu viel Teigmasse in den Kocheinsatz gegeben. Halten Sie sich an die Rezeptangaben für den Multicook.
Das Ergebnis ist zerkocht	Sie haben einen Fehler bei der Auswahl der Zutaten oder deren Größe (zu kleine Stücke) oder der Einstellung der Kochzeit gemacht.	<ul style="list-style-type: none"> • Halten Sie sich an die genauen Rezeptangaben für den Multicook. • Auswahl der Zutaten, die Art, wie sie geschnitten werden, Programmauswahl und Kochzeit muss mit den Empfehlungen des Rezeptes übereinstimmen.
	Nach dem Kochen befand sich das fertige Gericht zu lange im ›Keep Warm‹-Modus.	<ul style="list-style-type: none"> • Zu lange Verwendung der ›Keep Warm‹-Funktion ist unerwünscht. Sie können jederzeit diese Funktion durch das Drücken und Halten der Taste ›Start/Keepwarm on/off‹ deaktivieren.
Beim Kochen von Porridge kocht die Milch über		<p>Die Qualität und die Eigenschaften der Milch sind von der Lagerung und ihren Produktionsbedingungen abhängig.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wir empfehlen die Verwendung von ultrapasteurisierter Milch mit einem Fettgehalt von bis zu 2,5%. Falls erforderlich, kann die Milch etwas mit Trinkwasser verdünnt werden.
Das Gericht brennt an	Der Kocheinsatz wurde nach vorherigem Garvorgang schlecht gereinigt. Die Antihaf-Beschichtung des Kocheinsatzes ist beschädigt.	Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, stellen Sie sicher, dass der Kocheinsatz sorgfältig gereinigt und die Antihafbeschichtung nicht beschädigt ist.
	Die Gesamtmenge der Lebensmittel ist weniger als die empfohlene Menge in dem Rezept.	Verwenden Sie ein Rezept, welches für den Einsatz mit diesem Gerät angepasst wurde.
	Sie haben eine zu lange Kochzeit eingestellt.	Reduzieren Sie die Kochzeit.

Problem	Mögliche Ursache	Die Lösung des Problems
- Beim Braten:	<ul style="list-style-type: none"> • Sie haben vergessen das Öl in den Kocheinsatz zu gießen • Sie haben die Lebensmittel nicht häufig genug umgerührt oder zu spät gewendet. 	Beim herkömmlichen Braten, gießen Sie nur ein wenig Pflanzenöl – so dass der Boden des Kocheinsatzes mit einer dünnen Schicht Öl benetzt ist, in den Kocheinsatz. Für ein gleichmäßiges Anbraten der Zutaten rühren Sie regelmäßig die Lebensmittel in dem Kocheinsatz um.
- Beim Dämpfen:	Es ist nicht genug Flüssigkeit in dem Kocheinsatz.	Geben Sie mehr Flüssigkeit in den Kocheinsatz. Öffnen Sie nicht unnötig das Gerät während des Kochvorgangs.
- Beim Kochen:	<ul style="list-style-type: none"> • in dem Kocheinsatz ist zu wenig Flüssigkeit • das Verhältnis der Zutaten wurde nicht eingehalten 	Beachten Sie das richtige Verhältnis von flüssigen und festen Bestandteilen.
- Beim Backen:	Sie haben vor dem Backvorgang das Innere des Kocheinsatzes nicht eingefettet.	Vor dem Einfüllen des Teiges fetten Sie den Boden und die Innenseiten des Kocheinsatzes mit Butter oder Pflanzenöl ein. Achtung: kein Öl in den Kocheinsatz gießen!
Das Backergebnis ist feucht	Es wurden falsche Zutaten verwendet, welche die vermehrt Feuchtigkeit verursachen z. B. saftige Gemüse- oder Obstarten, gefrorene Beeren, Sahne u.s.w.	<ul style="list-style-type: none"> • Wählen Sie Zutaten nach Rezepten, die für das Gerät vorgesehen sind. • Versuchen Sie Zutaten zu vermeiden, die zu viel Feuchtigkeit enthalten, oder wählen Sie die Mindestmänge dieser Zutaten.
	Das fertige Gebäck war nach Beenden des Backens zulange in dem geschlossenen Gerät.	Versuchen Sie, das fertige Gebäck sofort nach dem Backen aus dem Multicook zu entnehmen. Falls erforderlich, können Sie das Gebäck im Multicook für eine kurze Zeit mit der »Keep Warm«- Funktion warmhalten.
Das Backergebnis ist nicht aufgegangen	<ul style="list-style-type: none"> • Eier mit Zucker waren nicht genug aufgeschlagen. • Der Teig vermengt mit Backpulver stand zulange. • Sie haben das Mehl nicht gesiebt oder den Teig nicht genug geknetet. • Es gab einen Fehler beim Schichten der Zutaten. • Ihr ausgewähltes Rezept ist nicht geeignet für das Backen in einem Multicook. 	Verwenden Sie ein Rezept, welches für den Einsatz mit diesem Gerät angepasst wurde. Auswahl der Zutaten, die Art der Vorbereitung und die Mengenproportionen müssen mit dem Rezept übereinstimmen.

PFLEGE UND REINIGUNG

- Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
- Lassen Sie alle Teile vor dem Entfernen des Kocheinsatzes abkühlen. Waschen Sie den Kocheinsatz, Dampfeinsatz, Frittierkorb und den Joghurteinsatz in heißem Seifenwasser und trocknen Sie alles gut ab.
- Gastroback empfiehlt nicht, Teile Ihres Multicookers in der Spülmaschine zu reinigen, da scharfe Reiniger und hohe Warmwasser-Temperaturen Flecken verursachen oder das Zubehör verziehen können.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, Stahlwolle oder Metallschwämme da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen können.
- Das Gehäuse kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden und dann gründlich abgetrocknet werden. Um Schäden am Gerät zu verhindern, verwenden Sie keine alkalischen Reinigungsmittel. Benutzen Sie ein weiches Tuch und ein mildes Reinigungsmittel.

Hinweis: Falls sich Reis auf dem Boden des Kocheinsatz festgekocht hat, füllen Sie die Schüssel mit heißem Seifenwasser und lassen Sie für etwa 10 Minuten vor der Reinigung stehen.

WARNUNG: Vor der Reinigung immer den Stecker ziehen. Der Gerätestecker muss trocken sein, bevor der Multicooker wieder verwendet wird.

Um eine Beschädigung des Multicookers zu vermeiden, benutzen Sie beim Reinigen keine alkalische Reinigungsmittel, verwenden Sie ein weiches Tuch und ein mildes Reinigungsmittel.

Verwenden Sie keine Chemikalien, Stahlwolle, Metall-Topfreiniger oder Scheuermittel, um das Gehäuse oder den Kocheinsatz des Multicookers zu reinigen, da diese das Gehäuse oder die Beschichtung des Kocheinsatzes beschädigen können.

Tauchen Sie niemals das Gehäuse oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten, da dies Stromschläge verursachen können.

AUFBEWAHRUNG

Achtung: Kleine Kinder müssen beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät oder einem Teil davon spielen. Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, immer den Netzstecker ziehen. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an die Stromversorgung angeschlossen ist, um das Risiko von Stromschlägen oder Feuer zu vermeiden. Reinigen Sie das Gerät immer vor dem Lagern um eine Ansammlung von angetrockneten Speiseresten zu vermeiden. Gehen Sie nach den Anweisungen im Abschnitt ›Pflege und Reinigung‹ vor. Stellen Sie sicher, dass sich keine Fremdstoffe auf den Heizplatten und dem Deckel befinden und schließen Sie das Gerät zum Lagern. Lagern Sie das Gerät, wo es ist sauber, trocken und sicher vor Frost, direkter Sonneneinstrahlung und unzulässige Belastung (mechanische oder elektrische Schläge, Hitze, Feuchtigkeit) und wo es außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern ist. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere und stabile Oberfläche, wo es nicht herunterfallen kann. Legen Sie keine harten oder schweren Gegenstände auf das Gerät oder ein Teil davon.

1. Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Abschnitt ›Pflege und Reinigung‹.
2. Stellen Sie sicher, dass es keine Fremdkörper auf der Heizplatte gibt.
3. Schließen Sie den Deckel und bewegen Sie das Gerät am Griff. Bewahren Sie das Gerät auf einer sauberen und stabile Oberfläche auf, wo es nicht herunterfallen kann.

Achtung: Halten Sie niemals das Gerät am Netzkabel zum Bewegen. Um das Gerät zu bewegen, fassen Sie immer das Gerät am Griff an, um Beschädigungen zu vermeiden.

Behandeln Sie das Netzkabel mit besonderer Sorgfalt. Elektrische Leitungen dürfen niemals geknotet, verdreht, gezogen, gezerrt oder gequetscht werden.

Verwenden Sie keine Teile oder Zubehör des Gerätes für einen anderen Zweck als die Bedienung des Gerätes. Es ist ratsam die Teile des Geräts mit dem Gerät zusammen zu lagern.

ENTSORGUNGSHINWEISE



Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, oder die Flora und Fauna auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de. Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an: Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG / GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Hinweis: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvorschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos verschrottet werden soll.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · 21279 Hollenstedt / Germany

Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 · Telefax +49 (0)41 65/22 25-29

info@gastroback.de · www.gastroback.de