

# GASTROBACK®

## Bedienungsanleitung DESIGN MULTICOOK PLUS



Art.-Nr. 42526 »Design Multicook Plus«

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!  
Modell- und Zubehöränderungen 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
Keramikbeschichtung .....	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.

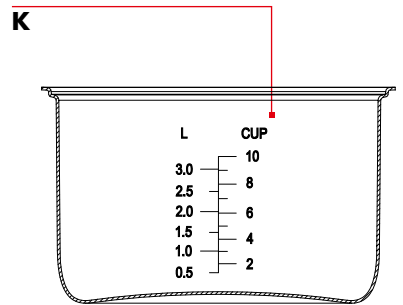
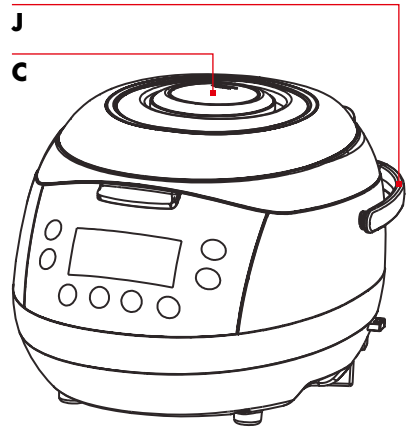
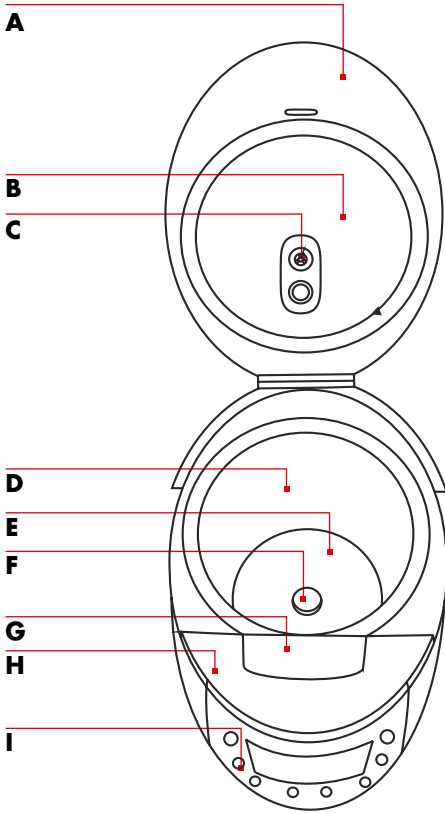
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Multicooks nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Eigenschaften informieren!

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

Ihre Gastroback GmbH



# IHREN DESIGN MULTICOOK PLUS KENNENLERNEN

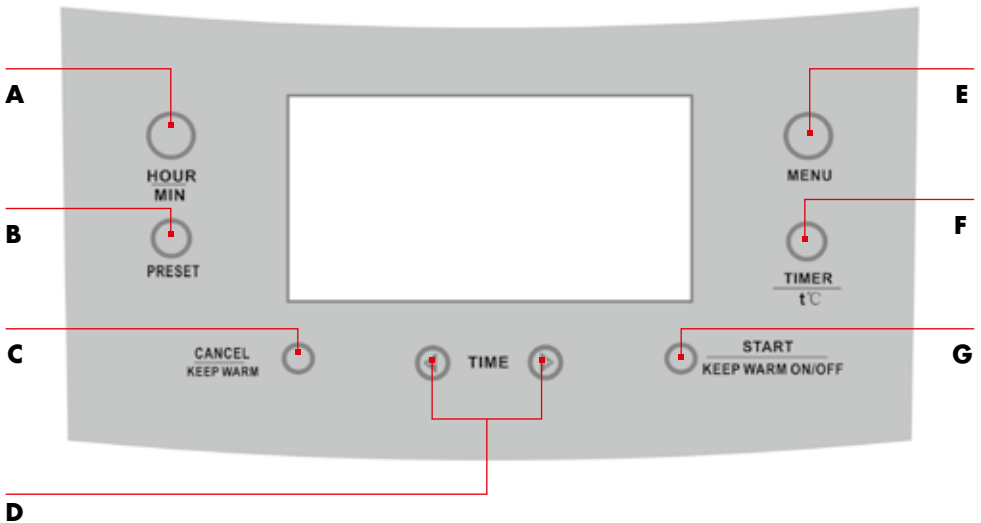


- A** Deckel
- B** Topfdeckel mit Topfdichtung
- C** herausnehmbares Dampfventil
- D** Ofenraum
- E** Heizplatte
- F** Temperatursensor – verhindert Überhitzung und sorgt für eine gleichmäßige Temperatur
- G** Entriegelungstaste
- H** Gehäuse
- I** Bedienfeld und LED-Display (s. Seite 5)
- J** Griff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

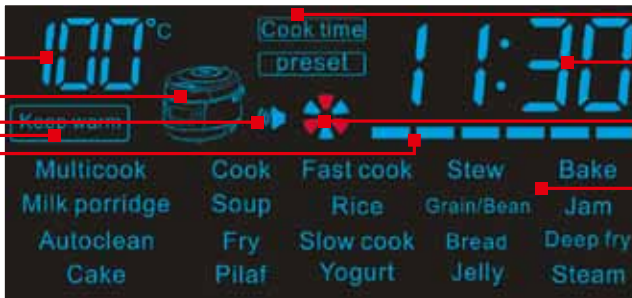
**D Time +/- -Tasten** für die Einstellung der Minuten und Stunden für das jeweilige Programm oder die Einschaltautomatik

**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 Keramikbeschichtung 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 Keramikbeschichtung 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.


## Keramikbeschichtung

Der Kocheinsatz des Multicookers hat eine Keramikbeschichtung. 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 Keramikbeschichtung, die durch den Gebrauch von Metallgegenständen oder Ähnlichem entstehen, fallen nicht unter die Garantieleistung.

Bitte beachten Sie folgende Hinweise zur Keramikbeschichtung:

- Verwenden Sie den Kocheinsatz nicht mehr, wenn die Keramikbeschichtung 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, Antihalt-Spray oder ähnliche Hilfsmittel.
- **Durch die Keramikbeschichtung 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/t°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 abbrechen, 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 abbrechen, 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.

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.

## Empfehlungen für die Zubereitung von Milk Porridge in ihrem Multicook

Das Programm ›Milk Porridge‹ wurde entwickelt, um Brei aus pasteurisierter Milch mit niedrigem Fettgehalt zuzubereiten. Um das Überkochen der Milch zu vermeiden und das gewünschte Ergebnis zu erhalten, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

- waschen Sie gründlich alle Vollkorn-Getreidearten (Reis, Buchweizen, Hirse usw.), bis das Wasser klar ist;
- bestreichen Sie vor dem Kochen den Kocheinsatz mit etwas Butter;
- halten Sie sich genau an die Mengenangaben für die Zutaten im Rezept;
- falls Sie die Mengen der Zutaten reduzieren oder erhöhen möchten, tun Sie dies immer proportional und überschreiten Sie nicht die Höchstmenge (siehe Messskala im Kocheinsatz);

Die Eigenschaften von Milch und Getreide sind abhängig von der Herkunft und dem Hersteller und können daher variieren, was sich manchmal auf die Ergebnisse auswirkt.

Wenn das gewünschte Ergebnis mit dem Programm ›Milk Porridge‹ nicht erreicht wurde, können Sie auch das Universalprogramm ›Multicook‹ verwenden. Die optimale Temperatur zur Herstellung von Milk Porridge beträgt 95 °C. Befolgen Sie die Mengenangaben der Zutaten und die Kochzeit aus dem jeweiligen Rezept.

## Programm Soup

Dieses Programm wird für die Herstellung von Suppen und Vorspeisen, sowie Kompotte und Getränke empfohlen. 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 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 ›Soup‹ auszuwählen. Sobald im Display ›Soup‹ 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 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.

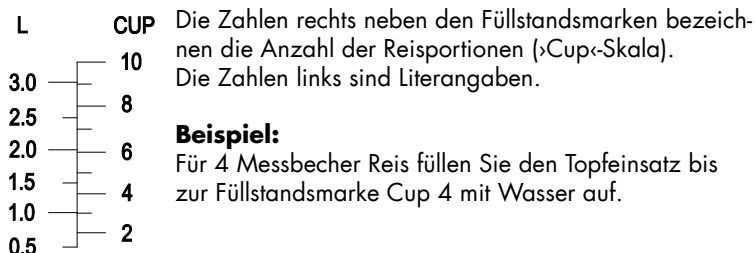
## Programm Rice

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:



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 Herstellungspozess 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"> <li>• 2 Min bis 1 Stunde in 1-Min.-Schritten</li> <li>• 1 Stunde bis 15 Stunden in 5-Min.-Schritten</li> </ul>	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

<b>Programm</b>	<b>Empfohlene Verwendung</b>	<b>Voreingestellte Dauer</b>	<b>Einstellbereich der Zeit</b>	<b>Einschalt-automatik</b>	<b>Keep Warm</b>
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.

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Die Lösung des Problems</b>
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"> <li>• öffnen Sie nicht unnötig während des Kochens den Deckel des Multicooks.</li> <li>• Schließen Sie den Dekel, bis dieser einrastet. Überprüfen Sie, dass nichts das Verschließen des Deckel stört und die Gummidichtung auf der Innenseite des Deckels nicht verformt ist</li> </ul>
	Der Kocheinsatz und das Heizelement hatten schlechten Kontakt, so dass die Kochtemperatur nicht hoch genug werden konnte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Kocheinsatz muss waagrecht in das Gehäuse eingesetzt werden und fest an dem Heizelement anliegen.</li> <li>• Stellen Sie sicher, dass sich in dem Inneren des Gerätes keine Fremdkörper befinden. Überprüfen Sie ob das Heizelement sauber ist.</li> </ul>
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"> <li>• Die Zutaten sind nicht geeignet für das gewählte Programm.</li> <li>• Die Zutaten sind zu groß geschnitten, oder die allgemeine Menge der Zutaten wurde nicht eingehalten.</li> <li>• Sie haben eine falsche Kochzeit eingestellt.</li> <li>• Das gewählte Rezept ist nicht geeignet für die Zubereitung in diesem Multicook.</li> </ul>
- 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"> <li>• Normalerweise genügt es beim Braten, den Boden des Kocheinsatzes dünn mit Öl zu benetzen.</li> <li>• Schließen Sie beim Braten im Multicook nicht den Deckel, es sei denn es ist im Rezept so angegeben.</li> <li>• Beim Frittieren folgen Sie den Anweisungen ihres Rezeptes.</li> <li>• Überschüssiges Wasser befindet sich in dem Kocheinsatz.</li> <li>• Tiefkühlkost vor dem Braten unbedingt auftauen und das Wasser abgießen.</li> </ul>

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Die Lösung des Problems</b>
- 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"> <li>• Halten Sie sich an die genauen Rezeptangaben für den Multicook.</li> <li>• Auswahl der Zutaten, die Art, wie sie geschnitten werden, Programmauswahl und Kochzeit muss mit den Empfehlungen des Rezeptes übereinstimmen.</li> </ul>
	Nach dem Kochen befand sich das fertige Gericht zu lange im ›Keep Warm‹-Modus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
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"> <li>• 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.</li> </ul>
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 Keramikbeschichtung 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.

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Die Lösung des Problems</b>
- Beim Braten:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie haben vergessen das Öl in den Kocheinsatz zu gießen</li> <li>• Sie haben die Lebensmittel nicht häufig genug umgerührt oder zu spät gewendet.</li> </ul>	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"> <li>• in dem Kocheinsatz ist zu wenig Flüssigkeit</li> <li>• das Verhältnis der Zutaten wurde nicht eingehalten</li> </ul>	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"> <li>• Wählen Sie Zutaten nach Rezepten, die für das Gerät vorgesehen sind.</li> <li>• Versuchen Sie Zutaten zu vermeiden, die zu viel Feuchtigkeit enthalten, oder wählen Sie die Mindestmänge dieser Zutaten.</li> </ul>
	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"> <li>• Eier mit Zucker waren nicht genug aufgeschlagen.</li> <li>• Der Teig vermengt mit Backpulver stand zulange.</li> <li>• Sie haben das Mehl nicht gesiebt oder den Teig nicht genug geknetet.</li> <li>• Es gab einen Fehler beim Schichten der Zutaten.</li> <li>• Ihr ausgewähltes Rezept ist nicht geeignet für das Backen in einem Multicook.</li> </ul>	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 Keramikbeschichtung 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](http://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](mailto: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.

**Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und ist nicht für den gewerblichen Betrieb ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.**

# GASTROBACK®

## Operating Instructions **DESIGN MULTICOOK PLUS**



Art.-No. 42526 »Design Multicook Plus«

Read all provided instructions before first usage!  
Model and attachments are subject to change!  
For household use only!



Carefully read all provided instructions before you start running the appliance and pay attention to the warnings mentioned in these instructions.

## Table of Contents

Knowing Your Design Multicook Plus .....	46
Important Safeguards.....	49
Important Safeguards for Electrical Appliances .....	50
High Temperatures—Risk of Burns .....	51
Ceramic Coating .....	51
Technical Specifications .....	52
Before First Use.....	52
Operation .....	52
Acoustic Signal.....	52
Alternation of the Cooking Time.....	53
Auto-Start-Function.....	53
Keep-Warm-Function .....	53
Warm-Up-Function.....	54
Program Multicook .....	54
Program Cook.....	55
Program Fast Cook.....	56
Program Stew.....	56
Program Bake.....	57
Program Milk Porridge.....	58
Program Soup .....	59
Program Rice.....	60
Program Grain/Bean.....	61
Program Jam .....	61
Program Autoclean.....	62
Program Fry .....	63
Program Slow Cook .....	64
Program Bread .....	64
Program Deep Fry.....	65
Program Cake .....	66
Program Pilaf.....	67
Program Yogurt .....	68
Program Jelly.....	68
Program Steam .....	69
Further Possible Applications .....	70
Tips and further Information .....	72
Troubleshooting .....	75
Care and Cleaning .....	77
Storage.....	78
Notes for Disposal.....	78
Information and Service .....	79
Warranty .....	79

## Dear Customer!

Congratulations! A series of new possibilities come with your new Gastroback Design Multicook Plus.

The Gastroback Design Multicook Plus is a modern multi-functional appliance of a new cooking generation. With this Multicook you can prepare healthy and varied dishes, saving much time. In addition, the Gastroback Design Multicook Plus replaces many kitchen appliances, as it combines many functions, such as stove, oven, rice cooker, steamer, yoghurt maker, bread maker, deep fryer, slow cooker, egg cooker and other kitchen appliances.

20 automatic programs give you a variety of ways to prepare your food as steaming, boiling, stewing, roasting, baking, frying. You will appreciate the advantages of the timer function to delay the start and Fast Cook function to warm up your dishes.

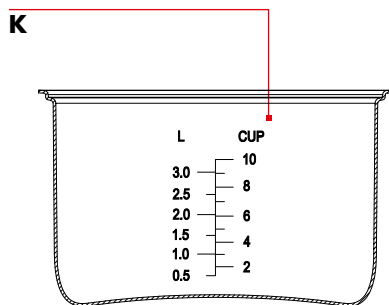
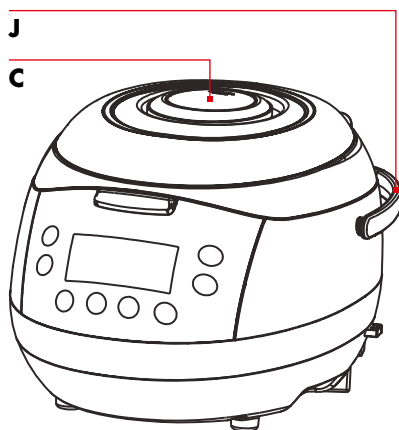
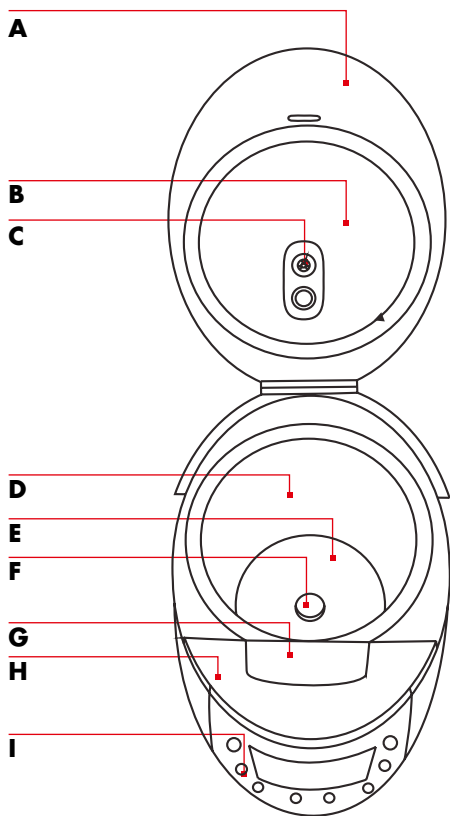
Please read this manual carefully. These instructions for use will inform you about the various functions and features, which make it easy to take pleasure in your new multicook.

We hope that you will enjoy your new Design Multicook Plus.

Your Gastroback GmbH












# KNOWING YOUR DESIGN MULTICOOK PLUS



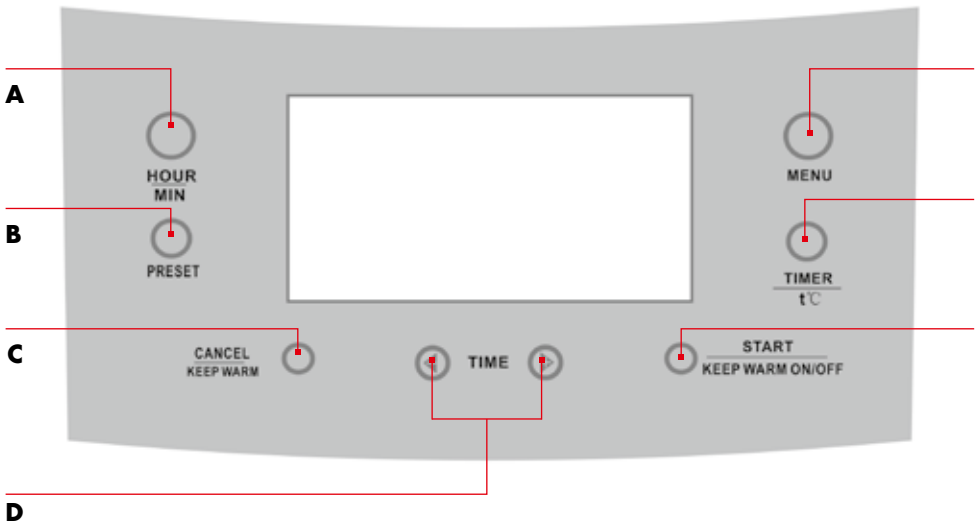
- A** lid
- B** inner lid with sealing ring
- C** removable steam vent
- D** oven compartment
- E** heating plate
- F** temperature sensor - prevents overheating and ensures a steady cooking temperature

- G** opening button
- H** housing
- I** control panel and LED-display (see pages 47, 48)
- J** handle
- K** removable inner pot, 5 litre, ceramic coated, with level indicator

## EXTENSIVE ACCESSORIES

rice spoon	soup ladle	spoon shelf	measuring cup	steam insert	yogurt insert with 6 cups	frying basket	inner pot handle	power cord
								

## CONTROL PANEL



**A Hour/Min-button** switches between hours and minutes for the time adjustment, controls the acoustic signal

**B Preset-button** controls the Auto-Start-function

**C Cancel/Keep Warm-button**

**Cancel** interrupts the running program

**Keep Warm** switches directly to the Keep-Warm-function

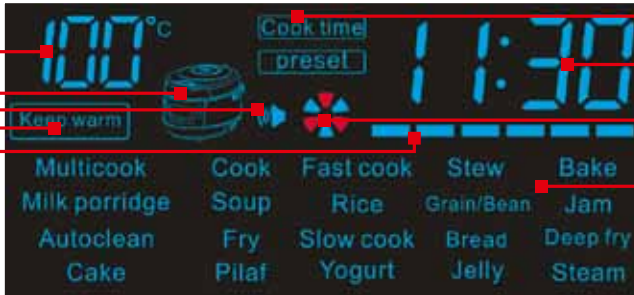
**D Time +/- -buttons** for setting the minutes and hours for the selected program or the Auto-Start-function

**E Menu-button** opens the main menu and selects a program

**F Timer / t°C -button** adjusts cooking time and temperature

**G Start/Keep Warm on/off-button** launches the selected program and controls the Keep-Warm-function

## LED-DISPLAY



### progress bar

shows the progress of the current program

### Keep warm

specifies if the Keep-Warm-function is activated

### Display of the acoustic signal

lights up when the acoustic signal is switched on

### power indicator

lights up when the appliance is plugged in

### temperature indicator

shows the selected temperature

### program indicator

gives an overview of all programs; during operation, only the selected program is lit up

### activity indicator

shows that the appliance is in operation

### time indicator

indicates the remaining time of the current program or when the Auto-Start-function is activated, the time remaining until the program starts

### Cook time / Preset

the respective indicator shows whether the countdown of the cooking time or the remaining time of the Auto-Start-function is displayed





## IMPORTANT SAFEGUARDS

**Carefully read all instructions before operating this appliance and save for further reference.** Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use described in these instructions. Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, heat or fire.

Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre. Please contact your vendor.

- This appliance is for household use only and not intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Any use of accessories, attachments or spare parts not recommended by the manufacturer may result in damage and/or injuries to persons.
- Check the entire appliance regularly for proper operation — especially the power cord. Do not use the appliance if the ceramic coating is damaged in any way (e.g. scratched, or peeling off). **Do not operate the appliance, when liquids are in the housing of the appliance or accumulate under the appliance or overflow.** Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock or any other damage and/or injuries to persons. The appliance is likely to be damaged if the appliance was subject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock), or if there are any cracks, excessively frayed or melted parts, or distortions, or if the appliance is leaking or not working properly. In this case, immediately unplug the appliance and return the entire appliance (including all parts and accessories) to an authorised service centre for examination and repair.
- During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 20 cm on each side and 1 m above to furniture, walls, boards, curtains, and other objects. Do not operate the appliance beneath or below any heat-sensitive or moisture-sensitive materials, boards, or drop-lights to avoid damage caused by steam, heat, or condensate. Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, heat-resistant, water-resistant and suitable large table or counter. Do not place the appliance over a power cord, or near the edge of the table or counter, or on wet or inclined surfaces, or where it can fall. Always keep the appliance and the table or counter clean and dry, and wipe off spilled liquids immediately.
- Do not place any clothes or tissues or other objects under or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock and overheating. Before operation, always ensure that there are no foreign objects under the pot or the appliance itself, and the appliance is assembled properly and not leaking with the lid and upper cover firmly in place. Solely use the appliance for processing edible food. Immediately unplug the appliance, if there is any kind of malfunction or problem (e.g. leaking, overheating).
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any parts of the appliance or the packaging. Do not leave the appliance unattended, when it is in reach of young children. Always keep the appliance where it is dry and clean and where young children cannot reach it. Do not place any hard and/or heavy objects on the appliance or any part of it. Take care that no one will pull the appliance by the power cord.

- Do not leave any cooking utensils or other foreign objects in the pot of the appliance during operation. **Do not use any hard, sharp or edged objects (e.g. knives, forks) with the appliance.** Only use wooden or heat-resistant plastic cooking utensils to stir and serve the food (e.g. supplied serving spoon). Do not use the inner pot for mixing ingredients to avoid excessive wear of the ceramic coating. Do not handle the appliance or any part of it with violence.
- The appliance is heated by built-in electric heating elements. The appliance or power cord may never touch hot surfaces. Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (e.g. burner, heater or oven). Do not use any part of the appliance (e.g. pot, steamer) with any other appliance.
- Do not move or tilt the appliance with the pot filled and inserted in the appliance to avoid that the liquid will be spilled. Always switch off, and unplug the appliance when it is not in use and let the appliance cool down sufficiently before moving, cleaning, or for storage. Always grasp the appliance on both handles for moving or lifting.
- Always observe the maximum filling level marks, when filling the pot, especially when heating foodstuffs that could froth. Otherwise hot liquids and foods could overflow or drip on the appliance and cause injuries and damage. Before starting operation, always ensure that there is a sufficient amount of liquid or foodstuffs in the pot, the pot is inserted correctly and the upper cover is assembled and closed properly. (See: ›Operation‹)
- Do not use abrasive cleaners or cleaning pads (e.g. metal scouring pads) for cleaning. Do not clean the appliance with any corrosive chemicals (e.g. bleach). Do not immerse the appliance or power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on the appliance or on the power cord to avoid risk of fire and electric shock. When liquids are spilled in the appliance, immediately switch off, unplug the power cord and wait for the appliance to cool down. Thereafter, clean and dry the appliance thoroughly (See: ›Care and Cleaning‹).
- **DO NOT place the appliance or power cord in an automatic dishwasher.**
- Do not leave any food to dry on the appliance. Always clean the appliance after each use to prevent a build up of baked-on foods (See: ›Care and Cleaning‹). Always keep the appliance and the accessories clean.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.

## Important Safeguards for Electrical Appliances

The appliance is heated electrically. Place the appliance near a suitable wall power socket to connect the appliance directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth / ground) connected properly. Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (220 - 240 V, 50 Hz, AC, rated for at least 8 A).

The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information. In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of

the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.

- Do not use any extension cords or multiset outlets.
- Always handle the power cord with care. Always completely unwind the power cord before use. Do not place the appliance on a power cord. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. The power cord may not touch hot surfaces. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Take care not to entangle in the power cord. Always grasp the plug to disconnect the power cord. Do not touch the power plug with wet hands when the appliance is connected to the power supply.
- Do not place or immerse the appliance or the power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on the power cord or exterior of the appliance. When liquids are spilled on the appliance or power cord, immediately switch off and unplug the appliance.

## High Temperatures – Risk of Burns



The multicook is designed for cooking and heating a variety of foods and, therefore, the interior of the appliance will get very hot during operation.

- Because inner pot, lid and interior of the appliance are very hot during operation and shortly thereafter, do not touch these parts with your hands, arms or any other parts or your body or any heat- or moisture-sensitive objects. Do not place the pot on any heat-sensitive surfaces, shortly after operation. If required, protect your hands and arms with pot holders or oven gloves.
- Even with the lid properly closed, steam will escape from the steam vent during operation and shortly thereafter. **During operation and immediately thereafter do not hold your hands, arms or face over the appliance to avoid scalds caused by steam escaping from the steam vent in the lid.** In the steam vent and at the interior of the lid condensate could accumulate and drip and, additionally, large amounts of steam could escape from under the lid, when opening the lid. When opening the appliance, keep a sufficient distance to avoid scalds.


## Ceramic Coating

The inner pot of your multicook is provided with a ceramic coating. Do not use hard or sharp objects for scratching, mixing or cutting on the coatings. Do not use the inner pot as a mixing bowl. Always remove your foods from the pot, before mixing or cutting. We will not be liable for damage to the ceramic coating, if metal utensils or similar objects have been used.

Please adhere to the following precautions:

- Do not use the inner pot with the ceramic coating being scratched, cracked or detached due to overheating.
- Only use wooden or heat-resistant plastic cooking utensils to stir and serve the food. Do not use any spray-on ceramic coatings.
- The ceramic surface minimises the effort of cleaning. Do not use abrasive scourers or abrasive cleaners for cleaning. Even stubborn residues can be removed via a soft sponge or soft nylon brush and warm dishwasher.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Art. No. 42526 Design Multicook Plus
Power supply:	220 - 240 V, 50 Hz
Power consumption:	950 W
Length of power cord:	ca. 110 cm
Weight:	ca. 4.3 kg
Dimensions:	ca. 32 cm x 39,5 cm x 24 cm (width x depth x height)
Capacity:	max. 5 Litre
Certification:	

## BEFORE FIRST USE

**WARNING: DO NOT let young children play with the appliance, or any part of it, or the packaging!**

Remove the appliance and all accessories from the packaging and make sure that all components and accessories are included and undamaged. Some of the accessories could be arranged inside the appliance. Before first use, remove all packaging materials and promotional labels. But do not remove the rating label of the appliance. Make sure especially that no foreign objects (packing material) are located inside the appliance. Clean the appliance according to instructions in the section ›Care and Cleaning‹. During the first use of the appliance odours may develop, this is not a malfunction of the appliance. In this case, a thorough cleaning is recommended.

Place the appliance on a stable, moisture-and heat-resistant work surface. Never operate the appliance under cabinets, hanging lamps and near sensitive objects to avoid damage caused by steam, splashes and condensation. Never operate the appliance on inclined surfaces! Do not move or tilt the appliance during operation. Before turning on the appliance, make sure that all edges of the inner pot are clean and the lid is securely closed. Do not let liquids run above or below the appliance. If liquids are spilled onto or into the appliance, turn off the power immediately and unplug the power cord from the wall outlet. Allow the appliance to cool and clean the appliance (see ›Care and Cleaning‹).

## OPERATION

### Acoustic signal

Your Design Multicook Plus is equipped with an acoustic signal. This will sound when keys are pressed or when the cooking process is finished. The signal is always enabled at start-up. You can turn off the signal by holding the ›Hour/Min‹-button for a few seconds. You will find the acoustic signal indicator in the LED-display. When you turn off the acoustic signal, the indicator switches off. During the countdown of the Auto-Start-Function, or if one of the programs is in operation, you cannot turn off or on the acoustic signal.



## Alteration of the cooking time

During operation of the Design Multicook Plus you can adjust the cooking time regardless of the pre-set time of the program. The steps and the total time depend on the selected program.

### To change the cooking time:

1. After selecting a cooking program, you can use the ›Timer/t°C‹-button to reach the time selection mode. The time indicator flashes.
2. Press the ›Hour/Min‹-button to select hours or minutes. The selected position flashes.
3. Press the ›+‹-button to increase the time, or press the ›-‹ button to decrease the time. By holding the button, you can accelerate the changing of the time.
4. After finishing the time setting (display continues to flash), you can make further adjustments, for example, by pressing the ›Preset‹-button for a few seconds.

To cancel your settings, press the ›Cancel/Keep Warm‹-button and select the desired cooking mode again.

## The Auto-Start-Function

With this function, you can set a time interval after which the selected program will start. The start of the program can be delayed from 5 minutes to 24 hours, each in 5 minutes steps.

1. Select a cooking program with the desired settings.
2. Press the ›Preset‹-button to enter the time setting mode of the Auto-Start-Function. The minutes of the time indicator flash.
3. By pressing the ›Hour/Min‹-button choose to set hours or minutes. The selected position flashes.
4. Press the ›+‹-button to increase the time, or press the ›-‹ button to decrease the time. By holding the button, you can accelerate the changing of the time.
5. After setting the time, press and hold the ›Start/Keep Warm on/off‹-button for a few seconds. The time display will stop flashing and the appliance starts to operate and shows the countdown until the start of the selected program.
6. To cancel your settings, press the ›Cancel/Keep Warm‹-button. Then select the desired cooking mode again.

The Auto-Start-Function is available for all programs except ›Fast Cook‹ and ›Deep Fry‹.

It is not recommended to set the Auto-Start-Function for a longer period of time, if your recipe contains perishable foods (eggs, fresh milk, meat, cheese, and so on).

When setting the time for the Auto-Start-Function you should take into account that countdown of the program ›Steam‹ begins only after reaching the required operating temperature (boiling water).

During the countdown of the Auto-Start-Function, you cannot turn on or off the acoustic signal.

## Keep-Warm-Function

The Keep-Warm-Function turns on automatically immediately after the program is over, and keeps the temperature of the prepared meal in the range 70-80°C for 24 hours. The corresponding indicator on the LED display lights up, and the time display shows the elapsed time.



If necessary, this function can be switched off by pressing and holding the ›Start/Keep Warm on/off‹-button. The corresponding indicator will switch off. This function can also be turned on or off during operation at any time.

## Warm-up Function

With the Design Multicook Plus you can also reheat cold food.

1. Place the food in the inner pot and insert it into the appliance.
2. Close the lid, and connect the appliance to the power outlet.
3. Press and hold the ›Cancel/Keep Warm‹-button for a few seconds. Keep Warm indicator on the display and the LED button will be light on. The time indicator will start shows the elapsed heating time.

The appliance heats the dish to 70-80°C and will keep it in tis state for 24 hours. This function can also be turned on or off during operation at any time by pressing and holding the ›Start/Keep Warm on/off‹-button. The corresponding indicator will switch off.

Although the appliance can keep the food in a heated state up to 24 hours, it is not recommended to warm up your dish for more than two or three hours, as this can lead to a change in taste and consistency.

## Program Multicook

This program is suitable for almost any kind of food, because you can adjust the temperature and cooking time required. The setting range of the temperature is 35°C - 180°C in steps of 5°C. The setting range of the time is 2 minutes to 15 hours in 1-minute steps (for the range up to 1 hour) or 5 minutes steps (for a time interval of more than 1 hour).

**Note:** The appliance does not switch to keep warm mode when the cooking temperature is selected below 75°C. When the cooking temperature is more than 140°C, the cooking time may not exceed 2 hours.

The 24-hour Auto-Start-Function is available for this program.

1. Prepare the ingredients according to the recipe. Place these evenly in the inner pot and insert the inner pot into the housing. Please make sure that all ingredients, including liquids, are below the maximum mark (10 Cup) on the inner surface of the inner pot. Make sure that the inner pot is firmly in contact with the heating element.

2. Close the lid until it clicks into place. Connect the appliance to the power outlet.

3. Press the ›Menu‹-button or the ›+‹ and ›-‹-buttons to select the program ›Multicook‹. Once ›Multicook‹ flashes on the LED-display the program is selected. The LED-display shows the default values for the temperature and cooking time. (The pre-set cooking time is 30 minutes, the pre-set cooking temperature is 100°C.)



4. Use the ›Timer/t°C‹-button to reach the time selection mode. The minute indicator flashes. Use the ›+‹ and ›-‹-buttons to adjust the time. With the ›Hour/Min‹-button you can switch between hours and minutes. The LED-display shows the pre-set cooking time 30 min. You can adjust the cooking time from 2 minutes to 15 hours.


5. Press again the ›Timer/t°C‹-button to adjust the temperature. The temperature indicator flashes. The LED-display shows the pre-set temperature 100°C. Use the ›+‹ and ›-‹-buttons to select the desired temperature.
6. If necessary, adjust the Auto-Start-Function to start cooking later.
7. Press and hold for a few seconds the ›Start/Keep Warm on/off‹-button to start the appliance. The ›Start/Keep Warm on/off‹-button lights up and the countdown of the cooking time is shown in the time indicator.
8. The Keep-Warm-Function turns on automatically, immediately after the program is over. If necessary, this function can be switched off by pressing and holding the ›Start/Keep Warm on/off‹-button at any time.
9. After completion of the program an acoustic signal will sound. Depending on the settings of the appliance, the Keep-Warm-Function will launch (the LED-display counts up the time) or the appliance will return to standby mode.
10. To cancel the selected program, to interrupt the cooking process or the Keep-Warm-Function press and hold the ›Cancel/Keep Warm‹-button for a few seconds.

With the program ›Multicook‹, you can prepare many different dishes. Use our recipe book or the table with the recommended temperatures for cooking various dishes.

## Program Cook

Recommended for the preparing vegetables and legumes. The setting range of the time is 2 minutes to 8 hours in 5-minute steps.

The 24-hour Auto-Start-Function is available for this program.

1. Prepare the ingredients according to the recipe. Place these evenly in the inner pot and insert the inner pot into the housing. Please make sure that all ingredients, including liquids, are below the maximum mark (10 Cup) on the inner surface of the inner pot. Make sure that the inner pot is firmly in contact with the heating element.
2. Close the lid until it clicks into place. Connect the appliance to the power outlet.
3. Press the ›Menu‹-button or the ›+‹ and ›-‹-buttons to select the program ›Cook‹. Once ›Cook‹ flashes on the LED-display the program is selected. The LED-display shows the default values for the temperature and cooking time.
 
4. Use the ›Timer/t°C‹-button to reach the time selection mode. The minute indicator flashes. Use the ›+‹ and ›-‹-buttons to adjust the time. With the ›Hour/Min‹-button you can switch between hours and minutes. The LED-display shows the pre-set cooking time 40 min. You can adjust the cooking time from 2 minutes to 8 hours.
5. If necessary, adjust the Auto-Start-Function to start cooking later.
6. Press and hold for a few seconds the ›Start/Keep Warm on/off‹-button to start the appliance. The ›Start/Keep Warm on/off‹-button lights up and the countdown of the cooking time is shown in the time indicator.
7. The Keep-Warm-Function turns on automatically, immediately after the program is over. If necessary, this function can be switched off by pressing and holding the ›Start/Keep Warm on/off‹-button at any time.

8. After completion of the program an acoustic signal will sound. Depending on the settings of the appliance, the Keep-Warm-Function will launch (the LED display counts up the time) or the appliance will return to standby mode.

9. To cancel the selected program, to interrupt the cooking process or the Keep-Warm-Function press and hold the ›Cancel/Keep Warm‹-button for a few seconds.

## Program Fast Cook

This program is intended for heating ready meals or for cooking convenience side dishes. The pre-set cooking time is 15 minutes. The cooking time cannot be changed in this program.

The 24-hour Auto-Start-Function is not available for this program.

1. Prepare the ingredients according to the recipe. Place these evenly in the inner pot and insert the inner pot into the housing. Please make sure that all ingredients, including liquids, are below the maximum mark (10 Cup) on the inner surface of the inner pot. Make sure that the inner pot is firmly in contact with the heating element.

2. Close the lid until it clicks into place. Connect the appliance to the power outlet.

3. Press the ›Menu‹-button or the ›+‹ and ›-‹-buttons to select the program ›Fast Cook‹. Once ›Fast Cook‹ flashes on the LED-display the program is selected. The LED-display shows the default values for the temperature and cooking time.



4. Press and hold for a few seconds the ›Start/Keep Warm on/off‹-button to start the appliance. The ›Start/Keep Warm on/off‹-button lights up and the countdown of the cooking time is shown in the time indicator.

5. The Keep-Warm-Function turns on automatically, immediately after the program is over. If necessary, this function can be switched off by pressing and holding the ›Start/Keep Warm on/off‹-button at any time.

6. After completion of the program an acoustic signal will sound. Depending on the settings of the appliance, the Keep-Warm-Function will launch (the LED display counts up the time) or the appliance will return to standby mode.

7. To cancel the selected program, to interrupt the cooking process or the Keep-Warm-Function press and hold the ›Cancel/Keep Warm‹-button for a few seconds.

## Program Stew

Recommended for stewing vegetables, meat, poultry and seafood. The setting range of the time is 10 minutes to 12 hours in 5-minute steps.

The 24-hour Auto-Start-Function is available for this program.

1. Prepare the ingredients according to the recipe. Place these evenly in the inner pot and insert the inner pot into the housing. Please make sure that all ingredients, including liquids, are below the maximum mark (10 Cup) on the inner surface of the inner pot. Make sure that the inner pot is firmly in contact with the heating element.

2. Close the lid until it clicks into place. Connect the appliance to the power outlet.

3. Press the ›Menu‹-button or the ›+‹ and ›-‹-buttons to select the program ›Stew‹. Once ›Stew‹ flashes on the LED-display





the program is selected. The LED-display shows the default values for the temperature and cooking time.

4. Use the ›Timer/t°C‹-button to reach the time selection mode. The minute indicator flashes. Use the ›+‹ and ›-‹-buttons to adjust the time. With the ›Hour/Min‹-button you can switch between hours and minutes. The LED-display shows the pre-set cooking time 1 hour. You can adjust the cooking time from 10 minutes to 12 hours.
5. If necessary, adjust the Auto-Start-Function to start cooking later.
6. Press and hold for a few seconds the ›Start/Keep Warm on/off‹-button to start the appliance. The ›Start/Keep Warm on/off‹-button lights up and the countdown of the cooking time is shown in the time indicator.
7. The Keep-Warm-Function turns on automatically, immediately after the program is over. If necessary, this function can be switched off by pressing and holding the ›Start/Keep Warm on/off‹-button at any time.
8. After completion of the program an acoustic signal will sound. Depending on the settings of the appliance, the Keep-Warm-Function will launch (the LED-display counts up the time) or the appliance will return to standby mode.
9. To cancel the selected program, to interrupt the cooking process or the Keep-Warm-Function press and hold the ›Cancel/Keep Warm‹-button for a few seconds.

## Program Bake

Recommended for baking various dishes. The setting range of the time is 20 minutes to 8 hours in 5-minute steps.

The 24-hour Auto-Start-Function is available for this program.

1. Prepare the ingredients according to the recipe. Place these evenly in the inner pot and insert the inner pot into the housing. Please make sure that all ingredients, including liquids, are below the ½-mark (2 l) on the inner surface of the inner pot. Make sure that the inner pot is firmly in contact with the heating element.
2. Close the lid until it clicks into place. Connect the appliance to the power outlet.
3. Press the ›Menu‹-button or the ›+‹ and ›-‹-buttons to select the program ›Bake‹. Once ›Bake‹ flashes on the LED-display the program is selected. The LED-display shows the default values for the temperature and cooking time.
4. Use the ›Timer/t°C‹-button to reach the time selection mode. The minute indicator flashes. Use the ›+‹ and ›-‹-buttons to adjust the time. With the ›Hour/Min‹-button you can switch between hours and minutes. The LED-display shows the pre-set cooking time 60 min. You can adjust the cooking time from 20 minutes to 8 hours.
5. If necessary, adjust the Auto-Start-Function to start cooking later.
6. Press and hold for a few seconds the ›Start/Keep Warm on/off‹-button to start the appliance. The ›Start/Keep Warm on/off‹-button lights up and the countdown of the cooking time is shown in the time indicator.
7. The Keep-Warm-Function turns on automatically, immediately after the program is over. If necessary, this function can be switched off by pressing and holding the ›Start/Keep Warm on/off‹-button at any time.



8. After completion of the program an acoustic signal will sound. Depending on the settings of the appliance, the Keep-Warm-Function will launch (the LED-display counts up the time) or the appliance will return to standby mode.

9. To cancel the selected program, to interrupt the cooking process or the Keep-Warm-Function press and hold the ›Cancel/Keep Warm‹-button for a few seconds.

## Program Milk Porridge

Recommended for preparing milk porridge, oatmeal and other milk puddings. The setting range of the time is 5 minutes to 4 hours in 1-minute steps (for the range up to 1 hour) or 5 minutes steps (for a time interval of more than 1 hour).

The 24-hour Auto-Start-Function is available for this program.

1. Prepare the ingredients according to the recipe. Place these evenly in the inner pot and insert the inner pot into the housing. Please make sure that all ingredients, including liquids, are below the maximum mark (10 Cup) on the inner surface of the inner pot. Make sure that the inner pot is firmly in contact with the heating element.

2. Close the lid until it clicks into place. Connect the appliance to the power outlet.

3. Press the ›Menu‹-button or the ›+‹ and ›-‹-buttons to select the program ›Milk Porridge‹. Once ›Milk Porridge‹ flashes on the LED-display the program is selected. The LED-display shows the default values for the temperature and cooking time.



4. Use the ›Timer/t°C‹-button to reach the time selection mode. The minute indicator flashes. Use the ›+‹ and ›-‹-buttons to adjust the time. With the ›Hour/Min‹-button you can switch between hours and minutes. The LED-display shows the pre-set cooking time 35 min. You can adjust the cooking time from 5 minutes to 4 hours.

5. If necessary, adjust the Auto-Start-Function to start cooking later.

6. Press and hold for a few seconds the ›Start/Keep Warm on/off‹-button to start the appliance. The ›Start/Keep Warm on/off‹-button lights up and the countdown of the cooking time is shown in the time indicator.

7. The Keep-Warm-Function turns on automatically, immediately after the program is over. If necessary, this function can be switched off by pressing and holding the ›Start/Keep Warm on/off‹-button at any time.

8. After completion of the program an acoustic signal will sound. Depending on the settings of the appliance, the Keep-Warm-Function will launch (the LED-display counts up the time) or the appliance will return to standby mode.

9. To cancel the selected program, to interrupt the cooking process or the Keep-Warm-Function press and hold the ›Cancel/Keep Warm‹-button for a few seconds.

## Recommendations for the preparation of Milk Porridge in your Multicook

The program ›Milk Porridge‹, was developed to prepare porridge or oatmeal made from pasteurized milk with low fat content. To avoid boiling over of milk, and to get the desired result, please observe the following tips:

- Wash thoroughly all whole grain cereals (rice, buckwheat, millet, etc.) until the water is clear;
- Spread the inner pot with a little butter before cooking;

- adhere strictly to the information about amounts of ingredients in the recipe;
- if you want to reduce or increase the amount of the ingredients, do so always proportional and do not exceed the maximum quantity;

The properties of milk and cereals, are dependent on the origin and the manufacturer, and can therefore vary, which sometimes affects the results.

If the desired result with the ›Milk Porridge‹ program was not reached, you can also use the general-purpose ›Multi Cook‹-program. The optimum temperature for the preparation of Milk Porridge is 95°C. Follow the quantities of the ingredients and the cooking time in the recipe.

## Program Soup

The program is recommended for the preparation of soups and appetizers, as well as composites and drinks. The setting range of the time is 10 minutes to 8 hours in 5-minute steps.

The 24-hour Auto-Start-Function is available for this program.

1. Prepare the ingredients according to the recipe. Place these evenly in the inner pot and insert the inner pot into the housing. Please make sure that all ingredients, including liquids, are below the maximum mark (10 Cup) on the inner surface of the inner pot. Make sure that the inner pot is firmly in contact with the heating element.

2. Close the lid until it clicks into place. Connect the appliance to the power outlet.

3. Press the ›Menu‹-button or the ›+‹ and ›-‹-buttons to select the program ›Soup‹. Once ›Soup‹ flashes on the LED-display the program is selected. The LED-display shows the default values for the temperature and cooking time.



4. Use the ›Timer/t°C‹-button to reach the time selection mode. The minute indicator flashes. Use the ›+‹ and ›-‹-buttons to adjust the time. With the ›Hour/Min‹-button you can switch between hours and minutes. The LED-display shows the pre-set cooking time 60 min. You can adjust the cooking time from 10 minutes to 8 hours.

5. If necessary, adjust the Auto-Start-Function to start cooking later.

6. Press and hold for a few seconds the ›Start/Keep Warm on/off‹-button to start the appliance. The ›Start/Keep Warm on/off‹-button lights up and the countdown of the cooking time is shown in the time indicator.

7. The Keep-Warm-Function turns on automatically, immediately after the program is over. If necessary, this function can be switched off by pressing and holding the ›Start/Keep Warm on/off‹-button at any time.

8. After completion of the program an acoustic signal will sound. Depending on the settings of the appliance, the Keep-Warm-Function will launch (the LED-display counts up the time) or the appliance will return to standby mode.

9. To cancel the selected program, to interrupt the cooking process or the Keep-Warm-Function press and hold the ›Cancel/Keep Warm‹-button for a few seconds.

## Program Rice

Recommended for cooking rice and various side dishes. The setting range of the time is 5 minutes to 4 hours in 1-minute steps (for the range up to 1 hour) or 5 minutes steps (for a time interval of more than 1 hour).

The 24-hour Auto-Start-Function is available for this program.

1. Prepare the ingredients according to the recipe. Place these evenly in the inner pot and insert the inner pot into the housing. Please make sure that all ingredients, including liquids, are below the maximum mark (10 Cup) on the inner surface of the inner pot. Make sure that the inner pot is firmly in contact with the heating element.

### Tip:

L	CUP	
	10	The numbers to the right of the level marks identify the number of servings of rice (>Cup< scale). The numbers on the left are in litres.
3.0	8	
2.5	6	
2.0	4	<b>Example:</b> For 4 measuring cups of rice, fill the inner pot up to the level mark 4 Cup with water.
1.5	2	
1.0		
0.5		

2. Close the lid until it clicks into place. Connect the appliance to the power outlet.

3. Press the >Menu<-button or the >+< and >-<-buttons to select the program >Rice<. Once >Rice< flashes on the LED-display the program is selected. The LED-display shows the default values for the temperature and cooking time.



4. Use the >Timer/t°C<-button to reach the time selection mode. The minute indicator flashes. Use the >+< and >-<-buttons to adjust the time. With the >Hour/Min<-button you can switch between hours and minutes. The LED-display shows the pre-set cooking time 25 min. You can adjust the cooking time from 5 minutes to 4 hours.

5. If necessary, adjust the Auto-Start-Function to start cooking later.

6. Press and hold for a few seconds the >Start/Keep Warm on/off<-button to start the appliance. The >Start/Keep Warm on/off<-button lights up and the countdown of the cooking time is shown in the time indicator.

7. The Keep-Warm-Function turns on automatically, immediately after the program is over. If necessary, this function can be switched off by pressing and holding the >Start/Keep Warm on/off<-button at any time.

8. After completion of the program an acoustic signal will sound. Depending on the settings of the appliance, the Keep-Warm-Function will launch (the LED-display counts up the time) or the appliance will return to standby mode.

9. To cancel the selected program, to interrupt the cooking process or the Keep-Warm-Function press and hold the >Cancel/Keep Warm<-button for a few seconds.

**Note:** Depending on your desired consistency and different types of rice you may need a little bit more or less water.

## Program Grain/Bean

Recommended for cooking various types of single-and multi-grains (including couscous, bulgur, buckwheat, etc.) and various side dishes. The setting range of the time is 5 minutes to 4 hours in 1-minute steps (for the range up to 1 hour) or 5 minutes steps (for a time interval of more than 1 hour).

The 24-hour Auto-Start-Function is available for this program.

1. Prepare the ingredients according to the recipe. Place these evenly in the inner pot and insert the inner pot into the housing. Please make sure that all ingredients, including liquids, are below the maximum mark (10 Cup) on the inner surface of the inner pot. Make sure that the inner pot is firmly in contact with the heating element.

2. Close the lid until it clicks into place. Connect the appliance to the power outlet.

3. Press the >Menu<-button or the >+< and >-<-buttons to select the program >Grain/Bean<. Once >Grain/Bean< flashes on the LED-display the program is selected. The LED-display shows the default values for the temperature and cooking time.



4. Use the >Timer/t°C<-button to reach the time selection mode. The minute indicator flashes. Use the >+< and >-<-buttons to adjust the time. With the >Hour/Min<-button you can switch between hours and minutes. The LED-display shows the pre-set cooking time 40 min. You can adjust the cooking time from 5 minutes to 4 hours.

5. If necessary, adjust the Auto-Start-Function to start cooking later.

6. Press and hold for a few seconds the >Start/Keep Warm on/off<-button to start the appliance. The >Start/Keep Warm on/off<-button lights up and the countdown of the cooking time is shown in the time indicator.

7. The Keep-Warm-Function turns on automatically, immediately after the program is over. If necessary, this function can be switched off by pressing and holding the >Start/Keep Warm on/off<-button at any time.

8. After completion of the program an acoustic signal will sound. Depending on the settings of the appliance, the Keep-Warm-Function will launch (the LED-display counts up the time) or the appliance will return to standby mode.

9. To cancel the selected program, to interrupt the cooking process or the Keep-Warm-Function press and hold the >Cancel/Keep Warm<-button for a few seconds.

## Program Jam

Suitable for making jam, marmalade, etc. The setting range of the time is 5 minutes to 2 hours in 5-minute steps.

The 24-hour Auto-Start-Function is available for this program.

1. Prepare the ingredients according to the recipe. Place these evenly in the inner pot and insert the inner pot into the housing. Please make sure that all ingredients, including liquids, are below the maximum mark (10 Cup) on the inner surface of the inner pot. Make sure that the inner pot is firmly in contact with the heating element.

2. Close the lid until it clicks into place. Connect the appliance to the power outlet.

3. Press the **Menu**-button or the **+** and **-**-buttons to select the program **Jam**. Once **Jam** flashes on the LED-display the program is selected. The LED-display shows the default values for the temperature and cooking time.



4. Use the **Timer/t°C**-button to reach the time selection mode. The minute indicator flashes. Use the **+** and **-**-buttons to adjust the time. With the **Hour/Min**-button you can switch between hours and minutes. The LED-display shows the pre-set cooking time 35 min. You can adjust the cooking time from 5 minutes to 2 hours.

5. Press again the **Timer/t°C**-button to adjust the temperature. The temperature indicator flashes. The LED-display shows the preset temperature 100°C. Use the **+** and **-**-buttons to select the desired temperature.

6. Press and hold for a few seconds the **Start/Keep Warm on/off**-button to start the appliance. The **Start/Keep Warm on/off**-button lights up and the countdown of the cooking time is shown in the time indicator.

7. The **Keep-Warm-Function** turns on automatically, immediately after the program is over. If necessary, this function can be switched off by pressing and holding the **Start/Keep Warm on/off**-button at any time.

8. After completion of the program an acoustic signal will sound. Depending on the settings of the appliance, the **Keep-Warm-Function** will launch (the LED-display counts up the time) or the appliance will return to standby mode.

9. To cancel the selected program, to interrupt the cooking process or the **Keep-Warm-Function** press and hold the **Cancel/Keep Warm**-button for a few seconds.

## Program Autoclean

It is recommended to use this program to clean your Multicook. The setting range of the time is 5 minutes to 2 hours in 5-minute steps.

The countdown of this program will start after reaching operating temperature (boiling water and steam development).

The 24-hour Auto-Start-Function is available for this program.

1. Pour about 600-1000 ml of water into the inner pot. Place the steam insert inside the inner pot.

2. Insert the inner pot into the housing. Make sure that the inner pot is firmly in contact with the heating element.

3. Close the lid until it clicks into place. Connect the appliance to the power outlet.

4. Press the **Menu**-button or the **+** and **-**-buttons to select the program **Autoclean**. Once **Autoclean** flashes on the LED-display the program is selected. The LED-display shows the default values for the temperature and cooking time.



5. Use the **Timer/t°C**-button to reach the time selection mode. The minute indicator flashes. Use the **+** and **-**-buttons to adjust the time. With the **Hour/Min**-button you can switch between hours and minutes. The LED-display shows the pre-set cooking time 30 min. You can adjust the cooking time from 5 minutes to 2 hours.

6. If necessary, adjust the Auto-Start-Function to start process later.

7. Press and hold for a few seconds the ›Start/Keep Warm on/off‹-button to start the appliance. The ›Start/Keep Warm on/off‹-button lights up. The countdown of the operating time will start after reaching operating temperature (boiling water and steam development).
8. The Keep-Warm-Function turns on automatically, immediately after the program is over. If necessary, this function can be switched off by pressing and holding the ›Start/Keep Warm on/off‹-button at any time.
9. After completion of the program an acoustic signal will sound. Depending on the settings of the appliance, the Keep-Warm-Function will launch (the LED-display counts up the time) or the appliance will return to standby mode.
10. To cancel the selected program, to interrupt the cooking process or the Keep-Warm-Function press and hold the ›Cancel/Keep Warm‹-button for a few seconds.

## Program Fry

Suitable for cooking or frying of meat, vegetables, poultry, fish and seafood. The setting range of the time is 5 minutes to 2 hours in 5-minute steps.

The 24-hour Auto-Start-Function is available for this program.

1. Prepare the ingredients according to the recipe. Place these evenly in the inner pot and insert the inner pot into the housing. Please make sure that all ingredients, including liquids, are below the maximum mark (10 Cup) on the inner surface of the inner pot. Make sure that the inner pot is firmly in contact with the heating element.

2. Close the lid until it clicks into place. Connect the appliance to the power outlet.

3. Press the ›Menu‹-button or the ›+‹ and ›-‹-buttons to select the program ›Fry‹. Once ›Fry‹ flashes on the LED-display the program is selected. The LED-display shows the default values for the temperature and cooking time.



4. Use the ›Timer/1°C‹-button to reach the time selection mode. The minute indicator flashes. Use the ›+‹ and ›-‹-buttons to adjust the time. With the ›Hour/Min‹-button you can switch between hours and minutes. The LED-display shows the pre-set cooking time 15 min. You can adjust the cooking time from 5 minutes to 2 hours.

5. If necessary, adjust the Auto-Start-Function to start cooking later.

6. Press and hold for a few seconds the ›Start/Keep Warm on/off‹-button to start the appliance. The ›Start/Keep Warm on/off‹-button lights up and the countdown of the cooking time is shown in the time indicator.

7. The Keep-Warm-Function turns on automatically, immediately after the program is over. If necessary, this function can be switched off by pressing and holding the ›Start/Keep Warm on/off‹-button at any time.

8. After completion of the program an acoustic signal will sound. Depending on the settings of the appliance, the Keep-Warm-Function will launch (the LED-display counts up the time) or the appliance will return to standby mode.

9. To cancel the selected program, to interrupt the cooking process or the Keep-Warm-Function press and hold the ›Cancel/Keep Warm‹-button for a few seconds.

In order not to burn the ingredients, we recommend you to follow the instructions of the recipe and occasionally to stir the ingredients in the inner pot.

## Program Slow Cook

Recommended for Slow Cooking recipes as for the preparation of corned beef. The setting range of the time is 10 minutes to 8 hours in 10-minute steps.

The 24-hour Auto-Start-Function is available for this program.

1. Prepare the ingredients according to the recipe. Place these evenly in the inner pot and insert the inner pot into the housing. Please make sure that all ingredients, including liquids, are below the maximum mark (10 Cup) on the inner surface of the inner pot. Make sure that the inner pot is firmly in contact with the heating element.

2. Close the lid until it clicks into place. Connect the appliance to the power outlet.

3. Press the »Menu«-button or the »+« and »-«-buttons to select the program »Slow Cook«. Once »Slow Cook« flashes on the LED-display the program is selected. The LED-display shows the default values for the temperature and cooking time.



4. Use the »Timer/t°C«-button to reach the time selection mode. The minute indicator flashes. Use the »+« and »-«-buttons to adjust the time. With the »Hour/Min«-button you can switch between hours and minutes. The LED-display shows the pre-set cooking time 5 hours. You can adjust the cooking time from 10 minutes to 8 hours.

5. If necessary, adjust the Auto-Start-Function to start cooking later.

6. Press and hold for a few seconds the »Start/Keep Warm on/off«-button to start the appliance. The »Start/Keep Warm on/off«-button lights up and the countdown of the cooking time is shown in the time indicator.

7. The Keep-Warm-Function turns on automatically, immediately after the program is over. If necessary, this function can be switched off by pressing and holding the »Start/Keep Warm on/off«-button at any time.

8. After completion of the program an acoustic signal will sound. Depending on the settings of the appliance, the Keep-Warm-Function will launch (the LED-display counts up the time) or the appliance will return to standby mode.

9. To cancel the selected program, to interrupt the cooking process or the Keep-Warm-Function press and hold the »Cancel/Keep Warm«-button for a few seconds.

## Program Bread

Recommended for baking of different kinds of bread made from wheat flour with an addition of rye flour. The program provides a full cycle from ferment to baking. Now you can bake your own delicious bread at home. The setting range of the time is 10 minutes to 6 hours in 5-minute steps.

1. Prepare the dough, as indicated in the selected recipe. Place the dough evenly into the inner pot.

2. Insert the inner pot into the housing. Please make sure that all ingredients, including liquids, are below the ½ mark (2 l) on the inner surface of the inner pot. Make sure that the inner pot is firmly in contact with the heating element.

3. Close the lid until it clicks into place. Connect the appliance to the power outlet.



4. Press the ›Menu‹-button or the ›+‹ and ›-‹-buttons to select the program ›Bread‹. Once ›Bread‹ flashes on the LED-display the program is selected. The LED-display shows the default values for the temperature and cooking time.



5. Use the ›Timer/t°C‹-button to reach the time selection mode. The minute indicator flashes. Use the ›+‹ and ›-‹-buttons to adjust the time. With the ›Hour/Min‹-button you can switch between hours and minutes. The LED-display shows the pre-set cooking time 2 hours. You can adjust the cooking time from 10 minutes to 6 hours.

6. Keep in mind that during the first hour of the program, the ferment takes place. Thereafter the baking begins.

7. Press and hold for a few seconds the ›Start/Keep Warm on/off‹-button to start the appliance. The ›Start/Keep Warm on/off‹-button lights up and the countdown of the cooking time is shown in the time indicator.

8. The Keep-Warm-Function turns on automatically, immediately after the program is over. If necessary, this function can be switched off by pressing and holding the ›Start/Keep Warm on/off‹-button at any time.

9. After completion of the program an acoustic signal will sound. Depending on the settings of the appliance, the Keep-Warm-Function will launch (the LED-display counts up the time) or the appliance will return to standby mode.

10. To cancel the selected program, to interrupt the cooking process or the Keep-Warm-Function press and hold the ›Cancel/Keep Warm‹-button for a few seconds.

Before baking, we recommend sift the flour, to remove any foreign matter and to enrich the flour with oxygen.

We do not recommend to use Auto-Start-Function, as this may lead to impairment of baking quality.

Do not open the appliance until the baking process is complete, as this can also lead to impairment of baking quality.

To save time and simplify the preparation, we recommend the use of ready mixes for bread.

## Program Deep Fry

This program is suitable for deep-frying. The setting range of the temperature is 120°C - 180°C in steps of 5°C. The setting range of the time is 5 minutes to 30 minutes 5-minute steps. The countdown of the program will start after reaching operating temperature.

The 24-hour Auto-Start-Function is not available for this program.

1. Prepare the ingredients according to the recipe. Assemble the frying basket by inserting the handle into the holder provided from above. Add the oil into the inner pot and insert the inner pot into the housing. Please make sure that all ingredients, including liquids, are below the maximum mark (10 Cup) on the inner surface of the inner pot. Make sure that the inner pot is firmly in contact with the heating element.

2. Close the lid until it clicks into place. Connect the appliance to the power outlet.

3. Press the ›Menu‹-button or the ›+‹ and ›-‹-buttons to select the program ›Deep Fry‹. Once ›Deep Fry‹ flashes on the LED-



display the program is selected. The LED-display shows the default values for the temperature and cooking time.

4. Use the ›Timer/t°C‹-button to reach the time selection mode. The minute indicator flashes. Use the ›+‹ and ›-‹-buttons to adjust the time. With the ›Hour/Min‹-button you can switch between hours and minutes. The LED-display shows the pre-set cooking time 30 min. You can adjust the cooking time from 5 minutes to 30 minutes.

5. Press again the ›Timer/t°C‹-button to adjust the temperature. The temperature indicator flashes. The LED-display shows the pre-set temperature 180°C. Use the ›+‹ and ›-‹-buttons to select the desired temperature.

6. Press and hold for a few seconds the ›Start/Keep Warm on/off‹-button to start the appliance. The ›Start/Keep Warm on/off‹-button lights up and the countdown of the cooking time is shown in the time indicator.

7. Place the prepared ingredients in the frying basket. Once the oil has reached the selected temperature and the count down of the cooking time starts, you can carefully open the lid and insert the frying basket. Then loosen and remove the handle. Close the lid.

**WARNING:** the oil is very hot! Be careful not to burn yourself during lowering of the frying basket. Make sure that all components, including the liquid are below the maximum mark (10 Cup) on the inner surface of the inner pot.

8. The Keep-Warm-Function turns on automatically, immediately after the program is over. If necessary, this function can be switched off by pressing and holding the ›Start/Keep Warm on/off‹-button at any time.

9. After completion of the program an acoustic signal will sound. Depending on the settings of the appliance, the Keep-Warm-Function will launch (the LED-display counts up the time) or the appliance will return to standby mode.

10. Carefully open the lid. Reattach the handle on the frying basket, lift the basket with the food and fix this on the edge of the inner pot. Allow the oil to drain. Thereafter remove the food from the inner pot insert and the frying basket.

**WARNING:** the oil is very hot!

## Program Cake

Recommended for baking sponge cake, casseroles, cakes and yeast pastry. The setting range of the time is 10 minutes to 8 hours in 5-minute steps. The 24-hour Auto-Start-Function is available for this program.

1. Prepare the ingredients according to the recipe. Place these evenly in the inner pot and insert the inner pot into the housing. Please make sure that all ingredients, including liquids, are below the ½ mark (2 l) on the inner surface of the inner pot. Make sure that the inner pot is firmly in contact with the heating element.

2. Close the lid until it clicks into place. Connect the appliance to the power outlet.

3. Press the ›Menu‹-button or the ›+‹ and ›-‹-buttons to select the program ›Cake‹. Once ›Cake‹ flashes on the LED-display the program is selected. The LED-display shows the default values for the temperature and cooking time.



4. Use the ›Timer/t°C‹-button to reach the time selection mode. The minute indicator flashes. Use the ›+‹ and ›-‹-buttons to adjust the time. With the ›Hour/Min‹-button you can switch between hours and minutes. The LED-display shows the

pre-set cooking time 50 minutes. You can adjust the cooking time from 10 minutes to 8 hours.

5. If necessary, adjust the Auto-Start-Function to start cooking later.

6. Press and hold for a few seconds the ›Start/Keep Warm on/off‹-button to start the appliance. The ›Start/Keep Warm on/off‹-button lights up and the countdown of the cooking time is shown in the time indicator.

7. The Keep-Warm-Function turns on automatically, immediately after the program is over. If necessary, this function can be switched off by pressing and holding the ›Start/Keep Warm on/off‹-button at any time.

8. After completion of the program an acoustic signal will sound. Depending on the settings of the appliance, the Keep-Warm-Function will launch (the LED-display counts up the time) or the appliance will return to standby mode.

9. To cancel the selected program, to interrupt the cooking process or the Keep-Warm-Function press and hold the ›Cancel/Keep Warm‹-button for a few seconds.

You can use a wooden skewer or toothpick to check the doneness of your cake. If there is no dough sticking to the toothpick after inserting into the cake, your cake is ready.

During preparation of bread, disable the ›Keep Warm‹-Function at all stages of the cooking process.

## Program Pilaf

The program is recommended for the preparation of various types of pilaf (long cooked stew with rice, meat and carrots). The setting range of the time is 10 minutes to 2 hours in 5-minute steps. The 24-hour Auto-Start-Function is available for this program.

1. Prepare the ingredients according to the recipe. Place these evenly in the inner pot and insert the inner pot into the housing. Please make sure that all ingredients, including liquids, are below the maximum mark (10 Cup) on the inner surface of the inner pot. Make sure that the inner pot is firmly in contact with the heating element.

2. Close the lid until it clicks into place. Connect the appliance to the power outlet.

3. Press the ›Menu‹-button or the ›+‹ and ›-‹-buttons to select the program ›Pilaf‹. Once ›Pilaf‹ flashes on the LED-display the program is selected. The LED-display shows the default values for the temperature and cooking time.



4. Use the ›Timer/t°C‹-button to reach the time selection mode. The minute indicator flashes. Use the ›+‹ and ›-‹-buttons to adjust the time. With the ›Hour/Min‹-button you can switch between hours and minutes. The LED-display shows the preset cooking time 1 hour. You can adjust the cooking time from 10 minutes to 2 hours.

5. If necessary, adjust the Auto-Start-Function to start cooking later.

6. Press and hold for a few seconds the ›Start/Keep Warm on/off‹-button to start the appliance. The ›Start/Keep Warm on/off‹-button lights up and the countdown of the cooking time is shown in the time indicator.

7. The Keep-Warm-Function turns on automatically, immediately after the program is over. If necessary, this function can be switched off by pressing and holding the ›Start/Keep Warm on/off‹-button at any time.

8. After completion of the program an acoustic signal will sound. Depending on the settings of the appliance, the Keep-Warm-Function will launch (the LED-display counts up the time) or the appliance will return to standby mode.

9. To cancel the selected program, to interrupt the cooking process or the Keep-Warm-Function press and hold the ›Cancel/Keep Warm‹-button for a few seconds.

In order not to burn the ingredients, we recommend you to follow the instructions of the recipe and occasionally stir the ingredients in the inner pot.

## Program Yogurt

With the help of the program ›Yogurt‹ you can prepare a variety of delicious and healthy yogurts at home. The setting range of the time is 10 minutes to 12 hours in 5-minute steps. The ›Keep Warm‹-Function is not available for this program.

1. Prepare the ingredients according to the recipe. You can fill these either into the inner pot or into the provided yogurt cups. If you use the yoghurt cups, place these into the inner pot. Insert the inner pot into the housing. Please make sure that all ingredients, including liquids, are below the ½ mark (2 l) on the inner surface of the inner pot. Make sure that the inner pot is firmly in contact with the heating element.

2. Close the lid until it clicks into place. Connect the appliance to the power outlet.

3. Press the ›Menu‹-button or the ›+‹ and ›-‹-buttons to select the program ›Yogurt‹. Once ›Yogurt‹ flashes on the LED-display the program is selected. The LED-display shows the default values for the temperature and cooking time.



4. Use the ›Timer/t°C‹-button to reach the time selection mode. The minute indicator flashes. Use the ›+‹ and ›-‹-buttons to adjust the time. With the ›Hour/Min‹-button you can switch between hours and minutes. The LED-display shows the pre-set cooking time 8 hours. You can adjust the cooking time from 10 minutes to 12 hours.

5. If necessary, adjust the Auto-Start-Function to start cooking later.

6. Press and hold for a few seconds the ›Start/Keep Warm on/off‹-button to start the appliance. The ›Start/Keep Warm on/off‹-button lights up and the countdown of the cooking time is shown in the time indicator.

7. After completion of the program an acoustic signal will sound. The appliance will return to standby mode.

8. To cancel the selected program, to interrupt the cooking process press and hold the ›Cancel/Keep Warm‹-button for a few seconds.

## Program Jelly

Recommended not only for the preparation of jellies, but also for the preparation of aspic, etc. The setting range of the time is 1 hour to 8 hours in 30-minute steps.

1. Prepare the ingredients according to the recipe. Place these evenly in the inner pot and insert the inner pot into the housing. Please make sure that all ingredients, including liquids, are below the maximum mark (10 Cup) on the inner surface of the inner pot. Make sure that the inner pot is firmly in contact with the heating element.

2. Close the lid until it clicks into place. Connect the appliance to the power outlet.

3. Press the »Menu«-button or the »+« and »-«-buttons to select the program »Jelly«. Once »Jelly« flashes on the LED-display the program is selected. The LED-display shows the default values for the temperature and cooking time.



4. Use the »Timer/t°C«-button to reach the time selection mode. The minute indicator flashes. Use the »+« and »-«-buttons to adjust the time. With the »Hour/Min«-button you can switch between hours and minutes. The LED-display shows the pre-set cooking time 6 hours. You can adjust the cooking time from 1 hour to 8 hours.

5. If necessary, adjust the Auto-Start-Function to start cooking later.

6. Press and hold for a few seconds, the »Start/Keep Warm on/off«-button to start the appliance. The »Start/Keep Warm on/off«-button lights up and the countdown of the cooking time is shown in the time indicator.

7. The Keep-Warm-Function turns on automatically immediately after the program is over. If necessary, this function can be switched off by pressing and holding the »Start/Keep Warm on/off«-button at any time.

8. After completion of the program an acoustic signal will sound. Depending on the settings of the appliance, the Keep-Warm-Function will launch (the LED display counts up the time) or the appliance will return to standby mode.

9. To cancel the selected program, to interrupt the cooking process or the Keep-Warm-Function press and hold the »Cancel/Keep Warm«-button for a few seconds.

## Program Steam

Recommended for steaming vegetables, fish, meat, dumplings, etc. The setting range of the time is 5 minutes to 2 hours in 5-minute steps. The countdown of the program will start after reaching the operating temperature (boiling water and steam development).

1. Pour about 600-1000 ml of water into the inner pot. Place the steam insert inside the inner pot.

2. Prepare the ingredients according to the recipe. Place these evenly in the steam insert and install the inner pot into the housing. Make sure that the inner pot is firmly in contact with the heating element.

3. Close the lid until it clicks into place. Connect the appliance to the power outlet.

4. Press the »Menu«-button or the »+« and »-«-buttons to select the program »Steam«. Once »Steam« flashes on the LED-display the program is selected. The LED-display shows the default values for the temperature and cooking time.



5. Use the »Timer/t°C«-button to reach the time selection mode. The minute indicator flashes. Use the »+« and »-«-buttons to adjust the time. With the »Hour/Min«-button you can switch between hours and minutes. The LED-display shows the pre-set cooking time 6 hours. You can adjust the cooking time from 5 minutes to 2 hours.

6. If necessary, adjust the Auto-Start-Function to start cooking later.

7. Press and hold for a few seconds the »Start/Keep Warm on/off«-button to start the appliance. The »Start/Keep Warm on/off«-button lights up. The countdown of the cooking time will start after reaching the operating temperature (boiling water and steam development).

8. The Keep-Warm-Function turns on automatically, immediately after the program is over. If necessary, this function can be switched off by pressing and holding the ›Start/Keep Warm on/off‹-button at any time.
  9. After completion of the program an acoustic signal will sound. Depending on the settings of the appliance, the Keep-Warm-Function will launch (the LED-display counts up the time) or the appliance will return to standby mode.
  10. To cancel the selected program, to interrupt the cooking process or the Keep-Warm-Function press and hold the ›Cancel/Keep Warm‹-button for a few seconds.
- If you are not following a recipe, use the table of the recommended cooking times for steaming.

## **Further possible applications**

### **Letting dough to rise**

Letting the dough to rise, or proofing, is the most important phase of the preparation of the dough just before baking. Proofing should occur in an area that is free of drafts and is of a constant temperature. The dough will rise to about double in size, but this may differ according to the recipe.

1. Prepare the dough according to the recipe. Place the dough evenly in the inner pot and insert the inner pot into the housing. Please make sure that all ingredients, including liquids, are below the ½ mark (2 l) on the inner surface of the inner pot. Make sure that the inner pot is firmly in contact with the heating element.
2. Close the lid until it clicks into place. Connect the appliance to the power outlet.
3. Press the ›Menu‹-button or the ›+‹ and ›-‹-buttons to select the program ›Multicook‹. Once ›Multicook‹ flashes on the LED-display the program is selected. (The pre-set cooking time is 30 minutes, the pre-set cooking temperature is 100°C.) The LED-display shows the default values for the temperature and cooking time.
4. Use the ›Timer/t°C‹-button to reach the time selection mode. The minute indicator flashes. Use the ›+‹ and ›-‹-buttons to adjust the time. With the ›Hour/Min‹-button you can switch between hours and minutes. The LED-display shows the pre-set cooking time 30 min. You can adjust the cooking time from 2 minutes to 15 hours.
5. Press again the ›Timer/t°C‹-button to adjust the temperature. The temperature indicator flashes. The LED-display shows the preset temperature 100°C. Use the ›+‹ and ›-‹-buttons to select the desired temperature.
6. In this case, it is not recommended to use the Auto-Start-Function, as this may have a negative effect on the fermentation process.
7. Press and hold for a few seconds the ›Start/Keep Warm on/off‹-button to start the appliance. The ›Start/Keep Warm on/off‹-button lights up and the countdown of the cooking time is shown in the time indicator.
8. The Keep-Warm-Function turns on automatically, immediately after the program is over. Switch off the Keep-Warm-Function by pressing and holding the ›Start/Keep Warm on/off‹-button, since this may also have a negative effect on the fermentation process.
9. After completion of the program an acoustic signal will sound. The appliance will return to standby mode.

**10.** To cancel the selected program, to interrupt the cooking process press and hold the ›Cancel/Keep Warm‹-button for a few seconds.

Please note that during the process the dough increases in volume or even doubles in volume. To keep the dough from overflowing, the volume of the original ingredients should be located under the ½ mark (2 l) on the inner surface of the inner pot.

During the proofing process of the dough it is necessary to maintain a constant temperature and humidity. For best results, do not open the appliance before the end of the program.

## **Preparing fondue**

With your Design Multicook Plus and the ›Multicook‹-program you can easily prepare fondue at home.

**1.** Prepare the ingredients or the mixture according to the recipe. Fill these into the inner pot and insert the inner pot into the housing. Please make sure that all ingredients, including liquids, are below the maximum mark (10 Cup) on the inner surface of the inner pot. Make sure that the inner pot is firmly in contact with the heating element.

**2.** Close the lid until it clicks into place. Connect the appliance to the power outlet.

**3.** Press the ›Menu‹-button or the ›+‹ and ›-‹-buttons to select the program ›Multicook‹. Once ›Multicook‹ flashes on the LED-display the program is selected. (The pre-set cooking time is 30 minutes, the preset cooking temperature is 100 °C.) The LED-display shows the default values for the temperature and cooking time.

**4.** Use the ›Timer/t°C‹-button to reach the time selection mode. The minute indicator flashes. Use the ›+‹ and ›-‹-buttons to adjust the time. With the ›Hour/Min‹-button you can switch between hours and minutes. The LED-display shows the pre-set cooking time 30 min. You can adjust the cooking time from 2 minutes to 15 hours.

**5.** Press again the ›Timer/t°C‹-button to adjust the temperature. The temperature indicator flashes. The LED-display shows the pre-set temperature 100 °C. Use the ›+‹ and ›-‹-buttons to select the desired temperature.

**6.** If necessary, adjust the Auto-Start-Function to start cooking later.

**7.** Press and hold for a few seconds the ›Start/Keep Warm on/off‹-button to start the appliance. The ›Start/Keep Warm on/off‹-button lights up and the countdown of the cooking time is shown in the time indicator.

**8.** The Keep-Warm-Function turns on automatically, immediately after the program is over, if the selected temperature was over 75 °C. If necessary, this function can be switched off by pressing and holding the ›Start/Keep Warm on/off‹-button at any time.

**9.** After completion of the program an acoustic signal will sound. Depending on the settings of the appliance, the Keep-Warm-Function will launch (the LED-display counts up the time) or the appliance will return to standby mode.

**10.** To cancel the selected program, to interrupt the cooking process or the Keep-Warm-Function press and hold the ›Cancel/Keep Warm‹-button for a few seconds.

## TIPS AND FURTHER INFORMATION

### Steaming

Steamed foods retain most of their nutritional value when cooked in the multicook. Foods may be steamed by placing food in the steam insert over stock or water. Keep lid closed while steaming food unless the recipe or chart specifically states to open the lid. By opening the lid unnecessarily steam is lost and the cooking time will be extended.

### Recommended preparation time for steaming

Note that the following table contains general recommendations. The actual time may vary depending on the quality of the product and your taste preferences.

Ingredients	Weight or Amount	Water Volume ml	Cooking Time min
Fillet of pork or beef (diced 1.5 x 1.5 cm)	500 g	500	20-30
Lamb fillet (diced 1.5 x 1.5 cm)	500 g	500	25
Chicken fillet (diced 1.5 x 1.5 cm)	500 g	500	15
Meatballs	180 g (6 pcs)	500	10
Fillet of fish	500 g	500	10
Shrimps for a salad (peeled, cooked or frozen)	500 g	500	5
Dumplings or large ravioli	500 g	500	15
Potatoes (diced 1.5 x 1.5 cm)	500 g	500	15
Carrots (diced 1.5 x 1.5 cm)	500 g	1000	35
Vegetables (frozen)	500 g	500	10

### Recommended temperature settings for your Design Multicook Plus

Ingredients	Temperature
Proofing of dough	35°C
Preparation of yoghurt	40°C
Preparation of baby food	60°C
Sous-vide cooking (cooking of vacuum-packed ingredients)	65°C
Preparation of punch	70°C
Preparation of mulled wine	80°C
Production of curd cheese or preparation of food, that requires a long cooking time	85°C
Preparation of porridge	95°C
Preparation of meringues or jam	100°C
Preparation of aspic	105°C



Ingredients	Temperature
Preparation of sugar syrup	115°C
Preparation of stews	125°C
Preparation of casseroles	130°C
Sautéing cooked dishes	135°C
Smoking sth.	140°C
Preparation of vegetables and fish (in aluminum foil)	145°C
Preparation of meat (in aluminum foil)	150°C
Baking cakes with yeast dough	155°C
Roasting poultry	160°C
Frying steaks	165°C
Deep-frying	180°C

## Overview of program features and settings

Program	Recommended Use	Pre-set Time	Range of cooking time	Auto-Start-Function	Keep Warm
Multi Cook	Preparation of various dishes with the ability to set the temperature and cooking time	30 min	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 min - 1 hour with 1-min steps</li> <li>• 1 hour - 15 hours 5-min steps</li> </ul>	✓	✓
Cook	Cooking vegetables and legumes	40 min	5 min - 8 hours in 5-min steps	✓	✓
Fast Cook	Short reheating of finished dishes	15 min	not available	✗	✗
Stew	Stewing meat, fish, vegetables, side dishes	1 hour	10 min - 12 hours in 5-min steps	✓	✓
Bake	Baking various dishes	60 min	30 min - 8 hours in 5-min steps	✓	✓
Milk Porridge	Preparation of pulpy dishes like porridge or oatmeal with milk	35 min	5 min - 1 hour in 1-min steps	✓	✓
Soup	Cooking of soups, broth	1 hour	10 min - 8 hours in 5-min steps	✓	✓
Rice	Cooking of rice	25 min	5 min - 1 hour in 1-min steps	✓	✓
Grain/Bean	Preparation of various types of grains and side dishes	45 min	5 min - 1 hour in 1-min steps	✓	✓

<b>Program</b>	<b>Recommended Use</b>	<b>Pre-set Time</b>	<b>Range of cooking time</b>	<b>Auto-Start-Function</b>	<b>Keep Warm</b>
Jam	Preparation of jams, jellies, etc.	35 min	5 min - 12 hours in 5-min steps	✓	✓
Autoclean	Cleaning of the inner pot and lid	30 min	5 min - 2 hours in 5-min steps	✓	✓
Fry	Searing meat, fish, vegetables etc.	15 min	5 min - 2 hours in 5-min steps	✓	✓
Slow Cook	preparation of Slow Cook dishes / stews	5 hours	10 min - 8 hours in 10-min steps	✓	✓
Bread	Baking bread	2 hours	10 min - 6 hours in 5-min steps	✓	✓
Deep Fry	Deep Frying	30 min	10 min - 30 Min in 5-min steps	✗	✓
Cake	Baking of cakes, biscuits, casseroles, cakes of different yeast and puff dough	50 min	10 min - 8 hours in 5-min steps	✓	✓
Pilaf	Preparation of various types of pilaf (meat, fish, poultry, vegetables)	1 hour	10 min - 2 hours in 5-min steps	✓	✓
Yogurt	Preparation of different kinds of yogurt	8 hours	10 min - 12 hours in 5-min steps	✓	✗
Jelly	Preparation of jelly or aspic	6 hour	1 - 12 hours in 30-min steps	✓	✓
Steam	Steaming of meat, fish, vegetables, etc.	20 min	5 min - 2 hours in 5-min steps	✓	✓

## TROUBLESHOOTING

If any problems occur while operating the appliance, you will find some suggestions here.

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>Solution of the problem</b>
The cooking temperature is not high enough	You forgot to close the lid of the appliance or the lid was not tightly enough closed, so that the cooking temperature was not able to develop high enough.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not open unnecessary the lid of the appliance during cooking.</li> <li>• Close the lid until it clicks into place. Make sure that nothing interferes with the closing of the lid and the sealing ring on the inside of the lid is not deformed.</li> </ul>
	The cooking bowl and the heating element had poor contact, so that the cooking temperature could not be high enough.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The inner pot has to be horizontally inserted into the housing and to fit snugly on the heating element.</li> <li>• Make sure that there are no foreign objects in the interior of the appliance. Check if the heating element is clean.</li> </ul>
The dishes do not turn out well.	The selection of ingredients, the way they were cut and prepared, the program selection and the cooking time must correspond to the selected recipe.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The ingredients are not suitable for the selected program.</li> <li>• The ingredients are cut too large, or the general amount of ingredients was not observed.</li> <li>• You have set a wrong cooking time.</li> <li>• The selected recipe is not suitable for the preparation with this appliance.</li> </ul>
- when steaming:	There is too little water in the inner pot to ensure a sufficient vapour density.	Pour necessarily the recommended amount of water in the recipe into the inner pot. When in doubt, check the water level during the cooking process.
- when frying and deep-frying:	You have filled too much oil into the inner pot.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usually it is sufficient for frying to wet the bottom of the inner pot with a thin coat of oil.</li> <li>• Do not close the lid while frying, unless it is so specified in the recipe.</li> <li>• When frying, follow the instructions of your recipe.</li> <li>• Excess water is in the inner pot.</li> <li>• Necessarily defrost frozen foods before cooking and drain the water.</li> </ul>
- when cooking: e. g. broth boils over during cooking process	The correct amounts of ingredients have not been observed.	Follow the instructions and amounts as described in your recipe. Make sure that all ingredients, are below the maximum mark (10 Cup) on the inner surface of the inner pot.
- when baking: e. g. the dough is not cooked well baked	During the baking process, a portion of the dough has stuck to the inside of the lid and was blocking the steam vent.	There is too much dough in the inner pot. Adhere to the recipes for this appliance.

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>Solution of the problem</b>
The result is over-cooked	You have made a mistake in the selection of ingredients or their size (the pieces are too small) or the setting of the cooking time.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stick exactly to the recipes for the appliance.</li> <li>• Selection of ingredients, the way they are cut, program selection and cooking time must be in accordance with the recommendations in the recipe.</li> </ul>
	After cooking, the finished dish was kept too long in the ›Keep Warm‹-mode.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A longer period of use of the ›Keep Warm‹-function is undesirable. This function can be switched off by pressing and holding the ›Start/Keep Warm on/off‹-button.</li> </ul>
When cooking porridge milk boils over		<p>The quality and the properties of the milk are dependent on the storage, and its production conditions.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• We recommend the use of ultra-pasteurized milk with a fat content of up to 2.5%. If necessary, the milk may be diluted somewhat with water.</li> </ul>
The dishes scorch	The inner pot was used after being poorly cleaned during previous cooking. The ceramic coating of the inner pot is damaged.	Before you start cooking, make sure that the inner pot is carefully cleaned and the ceramic coating is not damaged.
	The total amount of food falls below the recommended amount in the recipe.	Use a recipe that has been adapted for use with this appliance.
	You have set a too long cooking time.	Reduce the cooking time.
- when frying:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• You forgot to put oil into the inner pot.</li> <li>• You have stirred the food not often enough or it was turned over too late.</li> </ul>	Usually when frying, pour a little vegetable oil - so that the bottom of the inner pot is wetted with a thin layer of oil. Stir regularly the food in the inner pot, for an even browning of the ingredients.
- when steaming:	There is not enough liquid in the inner pot.	Add more liquid into the inner pot. Do not open the appliance unnecessarily during the cooking process.
- when cooking:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• not enough liquid in the inner pot.</li> <li>• the ratio of the ingredients was not observed.</li> </ul>	Observe the proper ratio of liquid and solid components.
- when baking:	You have not greased the interior of inner pot prior to baking.	<p>Prior to filling of the dough grease the bottom and the inner sides of the inner pot with butter or vegetable oil.</p> <p>Attention: do not pour oil into the inner pot!</p>

Problem	Possible Cause	Solution of the problem
The baking result is moist	Wrong ingredients were used, which increase the amount of moisture e. g. juicy vegetables or fruits, frozen berries, cream, etc.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Select ingredients for recipes that are provided for this appliance.</li> <li>• Try to avoid ingredients that contain too much moisture, or use minimum quantity of these ingredients.</li> </ul>
	The finished pastry was kept too long after completion of baking process in the closed appliance.	Try to remove the finished pastry immediately after baking from the appliance. Use the ›Keep Warm‹-function only for a short period of time.
The baking result has not risen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eggs with sugar were not beaten well enough.</li> <li>• The dough mixed with baking soda was left too long.</li> <li>• You have not sifted the flour or the dough is not kneaded enough.</li> <li>• There was a mistake layering the ingredients.</li> <li>• Your chosen recipe is not suitable for baking in a multicook.</li> </ul>	Use a recipe that has been adapted for use with this appliance. Selection of ingredients, the type of preparation and the quantity proportions must match the recipe.

## CARE AND CLEANING

- Unplug the power cord from the power outlet.
- Allow all parts to cool before removing the removable inner pot. Wash the removable inner pot, steam insert and lid in hot, soapy water, rinse and dry thoroughly.
- Gastroback does not recommend that any parts of your multicook are washed in a dishwasher as harsh detergents and hot water temperatures may stain or distort the removable inner pot and accessories.
- Do not use abrasive cleaners, steel wool, or metal scouring pads as these can damage the ceramic coating.
- The housing can be wiped over with a damp cloth and then dried thoroughly. To prevent damage to appliance do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and a mild detergent.

**NOTE:** If rice has cooked onto the bottom of the inner pot, fill the inner pot with hot, soapy water and leave to stand for approximately 10 minutes before cleaning.

**WARNING:** The power cord must be removed before the multicook is cleaned and that the oven department must be dried before the multicook is used again.

To prevent damage to the appliance do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and mild detergent.

Do not use chemicals, steel wool, metal scouring pad or abrasive cleaners to clean the outside

of the appliance housing or inner pot as these can damage the housing or the coating of the inner pot.

Do not immerse housing or power cord in water or any other liquid as this may cause electrocution.

## STORAGE

**WARNING:** Young children must be supervised that they do not play with the appliance or any part of it. When the appliance is not in use, always unplug the appliance. Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply to avoid risk of electric shock or fire. Always clean the appliance before storing to avoid accumulation of dried-on food. Operate according to the instructions ›Care and cleaning‹. Make sure that there are no foreign substances on the heating plates and close the lid for storing. Ensure to store the appliance where it is clean, dry and safe from frost, direct sunlight and inadmissible strain (mechanical or electric shock, heat, moisture) and where it is **out of reach of young children**. Place the appliance on a clean and stable surface, where it cannot fall. Do not place any hard or heavy objects on the appliance or any part of it.

1. Clean the appliance according to the instructions ›Care and cleaning‹.
2. Make sure there are no foreign objects on the heating plates.
3. Close the lid and move the appliance by the handle. Store the appliance on a clean and stable surface, where it cannot fall.

**CAUTION:** Do not hold the appliance by the power cord for moving the appliance. To move the appliance, always grasp the appliance on both handles, to avoid damage.

Always handle power cord with care. Electric cables may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed.

Do not use any parts or accessories of the appliance for any other purpose than operating the appliance. It is good advice to store the parts of the appliance with the appliance.

## NOTES FOR DISPOSAL



Dispose of the appliance and packaging must be effected in accordance with the corresponding local regulations and requirements for electrical appliances and packaging. Please contact your local disposal company.

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being. When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.

## INFORMATION AND SERVICE

Please check [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de) for further information. For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail: [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de).

## WARRANTY

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within warranty limits of the law free of charge repaired or substituted. There is no warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes. The warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without an written agreement.

The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

**The appliance is intended for household use only and NOT suited for commercial usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.**

## **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