

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung DESIGN MULTICOOK PROFESSIONAL



Art.-Nr. 42529 »Design Multicook Professional«

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 PROFESSIONAL« KENNENLERNEN.....	4
SICHERHEITSHINWEISE	6
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit.....	6
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität	9
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr.....	10
Keramikbeschichtung	11
TECHNISCHE DATEN	11
VOR DER ERSTEN VERWENDUNG	12
DIE EIGENSCHAFTEN IHRES »DESIGN MULTICOOK PROFESSIONALS«.....	12
Funktionen zum Garen	13
Eigene Einstellungen in der Funktion CUSTOM speichern.....	14
Die Warmhaltefunktion KEEP WARM.....	15
Methoden zum Druckabbau.....	16
Die Höhe über dem Meeresspiegel einstellen.....	16
Die werksseitigen Einstellungen wiederherstellen	17
Überblick über die vorprogrammierten Einstellungen	18
TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE	21
BEDIENUNG	27
Das Gerät für den Betrieb vorbereiten.....	28
Die Schnellkoch-Funktion PRESSURE COOK.....	30
Schongaren mit der Funktion SLOW COOK	34
Eindampfen – die Funktion REDUCE	36
Anbraten – die Funktion SEAR	38
Andünsten – die Funktion SAUTÉ.....	40
Dämpfen und Aufwärmen – die Funktion STEAM	42
HILFE BEI PROBLEMEN	44
PFLEGE UND REINIGUNG.....	45
Das Gerät zerlegen	45
Die Bauteile reinigen	46
Das Gerät zusammensetzen.....	48
AUFBEWAHRUNG	50
ENTSORGUNGSHINWEISE.....	51
INFORMATION UND SERVICE	51
GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE	51

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den neuen Gastroback »Design Multicook Professional« entschieden haben! Diese neue Kombination aus Schnellkochtopf und Schongarer kann die Zubereitung Ihrer Mahlzeiten erheblich vereinfachen. In einem Bruchteil der üblichen Zeit zaubern Sie damit köstliche Gerichte oder garen empfindliche Lebensmittel besonders schonend. Die timer-gesteuerte Elektronik überwacht Garzeiten, Druck und Temperaturen. Vorprogrammierte Funktionen bieten Ihnen bewährte Grundeinstellungen, mit denen Sie ganz unkompliziert und zuverlässig die gewünschten Ergebnisse erhalten. Alternativ programmieren Sie die selbst erprobten Einstellungen für Ihre bevorzugten Lieblingsgerichte. Das besondere Design und die präzise Steuerung verringern den Energieverbrauch im Vergleich zu einem herkömmlichen Schnellkochtopf.

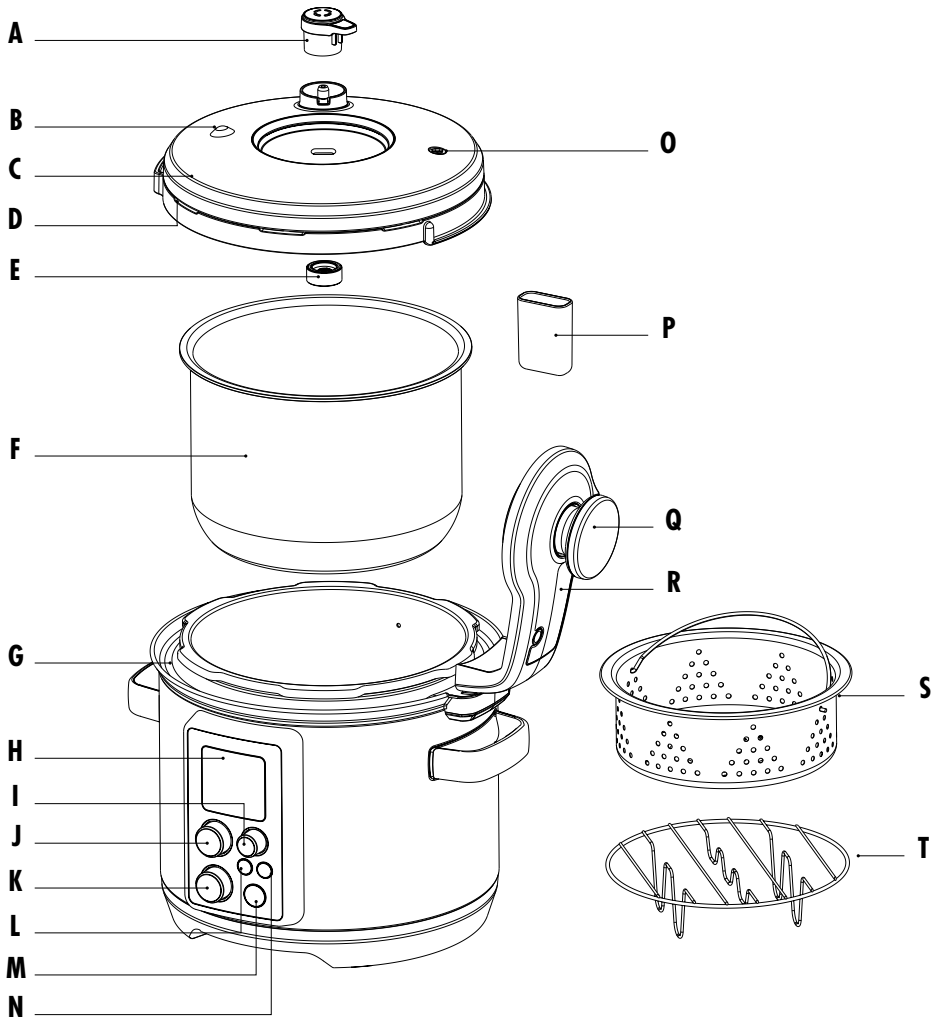
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen »Design Multicook Professional« nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Funktionen informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen »Design Multicook Professional«.

Ihre Gastroback GmbH



IHREN »DESIGN MULTICOOK PROFESSIONAL« KENNENLERNEN



A Dampfventil

Steuert automatisch den Druck im Ofenraum; überschüssiger Dampf entweicht.

B Sicherheitsventil

Verhindert als zusätzliche Sicherheitseinrichtung, dass der Druck zu hoch wird.

C Abnehmbarer Deckel

D Deckeldichtung aus Silikon

Kann zur Reinigung herausgenommen und mühelos wieder eingelegt werden.

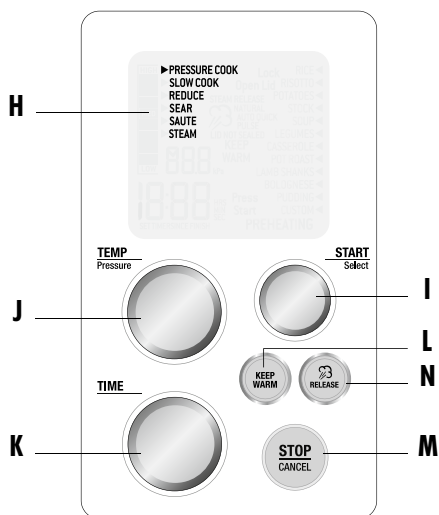
E Befestigungsmutter

F Herausnehmbarer 6-Liter-Topf

Mit PTFE- und PFOA-freier Keramikbeschichtung.

G Leicht zu reinigende Kondensatrinne

Sammelt das Kondenswasser und leitet es in den Kondensatbehälter.



H Interaktiver LCD-Bildschirm

Zeigt Druckaufbau, Garzeiten und die ausgewählten Funktionen an.

I Drehknopf START (Select) (Starten/Auswählen)

J Drehknopf TEMP (Pressure) (Temperatur/Druck)

- 8 Druckbereiche für die Schnellkoch-Funktion (PRESSURE COOK) wählbar: niedrig für empfindliche Lebensmittel bis hoch für super-schnelles Garen.

- 2 Temperatureinstellungen für schonendes Garen (SLOW COOK) von 2 bis 12 Stunden.

- 3 Temperatureinstellungen für die Funktionen SAUTE (sautieren) und REDUCE (eindampfen).

K Drehknopf TIME (Zeit)

Stellen Sie hiermit die Garzeit ein.

L Taste KEEP WARM:

Aktiviert oder deaktiviert die Warmhaltefunktion.

M Taste STOP/CANCEL (Anhalten/Abbrechen)

Hält den Garvorgang an oder kehrt zur vorhergehenden Anzeige zurück.

Halten Sie die Taste 2 Sekunden gedrückt, um das Gerät auszuschalten (Standby-Modus).

N Taste RELEASE (Dampf ablassen)

Wählt den Modus zum Druckabbau: AUTO QUICK (Automatisch, schnell), AUTO PULSE (in Pulsen) oder NATURAL (durch Abkühlen).

Halten Sie die Taste gedrückt, um das Dampfventil zu öffnen.

O Überdruckriegel

Der Riegel hebt sich, wenn ein Überdruck erreicht ist. Zu Ihrer Sicherheit wird dadurch verhindert, dass der Deckel geöffnet werden kann, wenn der Ofenraum unter Druck steht.

P Kondensatbehälter

Sammelt Kondenswasser, das vom Deckel tropft.

Q Deckel-Knopf

Drehen Sie zum Entriegeln des Deckels gegen den Uhrzeigersinn und im Uhrzeigersinn zum Verriegeln.

R Scharnierarm

Hält den geöffneten Deckel in einer stabilen Position.

S Dampfsieb aus Edelstahl

Zum Dampfgaren und Aufwärmen

T Untersetzer aus Edelstahl zum Braten und Dämpfen

Sorgt dafür, dass die Flüssigkeit von den Lebensmitteln abtropfen kann.

Nicht sichtbar bzw. nicht beschriftet:

- **Doppelwandiger Ofenraum**
Verringert die Energieverluste.
- **Heizplatte**
- **Temperatursensor**
Ermöglicht eine zuverlässige Steuerung der Temperatur
- **Buchse für das Netzkabel**
Stecken Sie hier den kleineren Stecker des Netzkabels ein.
- **Abnehmbares Netzkabel**
- **Messbecher**



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, bewegliche Bauteile und Feuer führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Reparaturen und technische Wartung 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, D-21729 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- 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, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre, besonders den Deckel und das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen. Niemals das Gerät betreiben, wenn das Gerät oder Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten oder sich das Gerät überhitzt oder undicht ist oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, Flüssigkeiten im Gehäuse). Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen.
- **Niemals Flüssigkeiten oder Lebensmittel direkt in den Ofenraum füllen. Füllen Sie die Lebensmittel ausschließlich in den Topf des Gerätes. Niemals das Gerät betreiben, wenn während des Betriebes Flüssigkeiten überlaufen oder wenn Flüssigkeiten im Ofenraum sind! Vergewissern Sie sich vor jedem Einschalten, dass die beiden Ventile und der Überdruckriegel im Deckel vollständig frei von Rückständen und Ablagerungen sind und frei beweglich sind.** Reinigen Sie die Ventile und den Überdruckriegel bei Bedarf sorgfältig (siehe: »Pflege und Reinigung«).

- Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 20 cm und darüber mindestens 1m frei. 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.
- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, wärme- und feuchtigkeitsbeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf Oberflächen stellen, von denen es herunterfallen könnte. Stellen Sie das Gerät zum Betrieb nicht auf die Spüle oder andere geneigte Oberflächen. Wir raten davon ab, das Gerät auf Stein- oder Glasflächen zu betreiben, da diese Materialien durch die ungleichmäßige Erwärmung platzen könnten. 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. Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile und Zubehör. Achten Sie darauf, dass niemand das Gerät am Kabel herunterreißen kann. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass keine Fremdkörper (Beispiel: Verpackungsmaterial, Tücher, Kochgeschirr) im Ofenraum oder im Topf sind und das Gerät vollständig und richtig zusammengesetzt ist und der Topf richtig im Ofenraum eingesetzt ist. Niemals das **Gerät während des Betriebes unbeaufsichtigt lassen oder bewegen**. Niemals andere Gefäße für das Gerät verwenden, als den für diesen Zweck bestimmten Topf. Verarbeiten Sie ausschließlich essbare Lebensmittel mit dem Gerät.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen (einschließlich Kinder ab 8 Jahren) verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden, so dass sie die Gefahren bei der Bedienung des Gerätes verstehen und beachten. Auch die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien und für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.
- Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln). Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Verwenden Sie den Topf des Gerätes NICHT als Rührschüssel oder für andere nicht vorgesehene Zwecke (Missbrauch), um eine Abnutzung der Keramikbeschichtung zu vermeiden. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.
- Der Überdruckriegel verhindert das Öffnen des Deckels, solange im Ofenraum

noch Überdruck herrscht. **Versuchen Sie niemals den Deckel des Gerätes mit Gewalt zu öffnen.** Andernfalls kann der Druck explosionsartig entweichen und zu Verletzungen und Sachschäden durch heißen Dampf und Flüssigkeiten führen. Lassen Sie immer zuerst den Druck aus dem Ofenraum ab, bevor Sie den Deckel öffnen. Verwenden Sie dazu die in diesem Heft empfohlenen Methoden zum Druckabbau.

- Verwenden Sie das Gerät NICHT zum Frittieren.

Verriegeln Sie den Drehknopf des Deckels nur, wenn Sie mit der Schnellkoch-Funktion PRESSURE COOK arbeiten. Alle anderen Funktionen sind NICHT zum Garen unter Überdruck geeignet.

- 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 die Zubehöre (Beispiel: Topf, Dampfsieb) für andere Geräte verwenden (Beispiel: Küchenherd).

- Niemals das Gerät bewegen oder kippen, wenn der Topf gefüllt im Gerät steht. Andernfalls könnten Flüssigkeiten auslaufen. Schalten Sie das Gerät AUS (Taste STOP/CANCEL 2 Sekunden lang gedrückt halten) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Lassen Sie das Gerät immer zuerst vollständig abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen oder bewegen. Fassen Sie das Gerät immer an den beiden Griffen an den Seiten an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. Niemals das Gerät am Netzkabel, Deckel oder Drehknopf des Deckels halten, um das Gerät zu bewegen.

- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Gerätes, dass der Topf richtig im Gerät eingesetzt und der Deckel richtig zusammengesetzt ist (siehe: »Das Gerät zusammensetzen«).

- **Niemals den Topf überfüllen. Halten Sie immer die in diesem Heft angegebenen Maximalmengen ein!** Dies gilt besonders, wenn Sie Speisen zubereiten, die beim Kochen quellen, schäumen oder stark spritzen. Andernfalls können heiße Nahrungsmittel über oder in das Gerät laufen oder – wie bei allen Schnellkochtöpfen – die Ventile verstopfen (Dampfventil, Sicherheitsventil) und durch Überhitzung und explosionsartiges Entweichen des Druckes schwere Verletzungen und Sachschäden verursachen.

- Vergewissern Sie sich, dass die Außenseiten des Topfes sowie die Heizplatte und der Temperatursensor (im Ofenraum) sauber und trocken sind und wischen Sie verschüttete Lebensmittel und Flüssigkeiten mit einem weichen, trockenen Tuch ab, bevor Sie den Topf in den Ofenraum stellen.

- Die Oberflächen des Gerätes sind während des Betriebes und einige Zeit danach heiß. Berühren Sie das Gerät in dieser Zeit nur an den Griffen und Bedienungselementen. Schützen Sie Ihre Hände und Arme mit Ofenhandschuhen, bevor Sie heiße Teile (Beispiel: Deckel, Topf, Dampfsieb, Untersetzer) berühren, um Ver-

brennungen zu vermeiden. Niemals heiße Teile (Topf, Dampfsieb oder Untersetzer) auf hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen stellen.

- 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 Ofenraum laufen lassen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Wenn Flüssigkeit in den Ofenraum gelaufen ist, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS (Taste STOP/CANCEL 2 Sekunden lang drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Reinigen und trocknen Sie das Gerät danach sorgfältig (siehe: >Pflege und Reinigung<).
- Reinigen Sie das Gerät und seine Bauteile und Zubehöre nicht mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger aus Metall). Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden. **Niemals das Gerät oder Netzkabel in die Spülmaschine stellen.**
- Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Gerät antrocknen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: >Pflege und Reinigung<). Halten Sie das Gerät und die Zubehöre stets sauber.

VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

- Das Gerät wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit Schutzerde und den richtigen Nennwerten (230V bei 50Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf. Die Steckdose muss für mindestens 10A abgesichert sein.
- Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30mA liegen sollte. Wenn 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 Verlngerkabel, Zeitschaltuhren, Fernsteuerungen 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 und scharfen Kanten. 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.

- Das Gerät anschließen: Schließen Sie immer zuerst das Netzkabel an das Gerät an, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken. Das Gerät von der Stromversorgung trennen: Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Netzkabel vom Gerät abnehmen. 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. Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Netzkabels, dass die Buchse am Gerät und das gesamte Netzkabel mit Steckern vollständig sauber und trocken sind.
- Niemals das Gerät oder das Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten über oder in das Gerät oder das Netzkabel gießen. Schalten Sie das Gerät sofort AUS (Taste STOP/CANCEL 2 Sekunden gedrückt halten) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten in das Gerät eingedrungen sind.

HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR

⚠ Der Multicook dient zum Garen und Erhitzen verschiedener Lebensmittel. Daher werden Teile des Gerätes, besonders der Deckel und das Innere des Gerätes, beim Betrieb sehr heiß.

- Nach der Verwendung sind Deckel, Ofenraum und alle Teile im Ofenraum noch einige Zeit sehr heiß. Niemals während oder kurz nach dem Betrieb Deckel, Topf, Dampfsieb, Untersetzer und die Innenseiten des Gerätes mit den Händen, irgendwelchen anderen Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren. **Schützen Sie Ihre Hände mit Topflappen oder Ofenhandschuhen, bevor Sie den Deckel öffnen und/oder den Topf aus dem Ofenraum nehmen.**
- Auch bei richtig geschlossenem und verriegeltem Deckel kann während des Betriebes und einige Minuten nach dem Ausschalten heißer Dampf an den Ventilen im Deckel 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.** Im Dampfventil, in der Kondensatrinne, im Kondensatbehälter und unter dem Deckel kann sich heißes Kondenswasser sammeln und/oder beim Öffnen des Deckels heruntertropfen. Außerdem können beim Öffnen große Mengen Dampf unter dem Deckel entweichen. Halten Sie beim Öffnen des Deckels immer ausreichend Abstand, um sich nicht zu verbrühen.
- Wenn Sie zum Anbraten und Dünsten (Funktionen SEAR und SAUTÉ) Flüssigkeiten oder frische Lebensmittel in den heißen Topf füllen, dann können Fett und Wasser heftig spritzen. Niemals Hände, Arme und Gesicht über den Topf halten und niemals empfindliche Gegenstände neben das Gerät legen, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Schützen Sie Ihre Hände mit Ofenhandschuhen.

- Stellen Sie kurz nach dem Betrieb die heißen Teile aus dem Ofenraum (Topf, Untersetzer und/oder Dampfsieb) nur auf Oberflächen ab, die unempfindlich gegen Hitze, Fett und Feuchtigkeit sind. Niemals den Topf auf unebene, geneigte Oberflächen oder an den Rand der Arbeitsfläche stellen, wo der Topf kippen, wackeln oder fallen kann.


- **Niemals hochprozentige alkoholische Getränke (Beispiel: Glühwein, Grog) oder alkoholhaltige Nahrungsmittel mit dem Gerät erhitzen, um eine Gefährdung durch Explosion und Feuer zu vermeiden. Das Gerät ist NICHT zum Flambieren geeignet.**

KERAMIKBESCHICHTUNG

Der Topf des Multicook ist mit einer PTFE- und PFOA-freien Keramikbeschichtung ausgerüstet, die das Anhaften von Speiseresten weitgehend verhindert. Bitte beachten Sie folgende Hinweise:

- Niemals mit scharfen, harten Gegenständen auf der Beschichtung kratzen, rühren oder schneiden. Niemals den Topf 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 Gewährleistung.
- Verwenden Sie nur Besteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Verwenden Sie kein Backofenspray, Antihaft-Spray oder ähnliche Hilfsmittel.
- Durch die Keramikbeschichtung lässt sich der Topf leicht reinigen. Niemals Scheuermittel oder harte Scheuerhilfen verwenden. Selbst hartnäckige Speisereste lassen sich nach kurzem Einweichen mit einem weichen Spülschwamm oder einer Kunststoffspülbürste mit warmer Spülmittellösung entfernen.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr.: 42529 »Design Multicook Professional«
Stromversorgung:	220 - 240 V Wechselstrom, 50/60Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	900 - 1.100 W
Länge des Netzkabels:	ca. 115 cm
Gewicht (Motorsockel):	ca. 6,45 kg
Abmessungen (Motorsockel):	ca. 34,3 cm x 32,3 cm x 34,8 cm (H x B x T)
Fassungsvermögen, Topf:	max. 6 Liter
Prüfzeichen:	

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠ WARNUNG! Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Zubehöre vorsichtig aus dem Karton und vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile und Zubehöre vorhanden und unbeschädigt sind. Siehe: ›Ihren »Design Multicook Professional« kennen lernen‹.

Ein Teil der Zubehöre könnte im Innern des Gerätes (Ofenraum) liegen. Drehen Sie den Drehknopf in der Mitte des Deckels gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie den Deckel an, bis er in der geöffneten Position stehen bleibt. Nehmen Sie die Bauteile aus dem Ofenraum.

2. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT die Warnaufkleber und das Typenschild des Gerätes. Vergewissern Sie sich besonders, dass keine Fremdkörper (Packmaterial) im Ofenraum, Topf oder Dampfsieb stecken oder an den Außenseiten des Topfes kleben.

⚠ WARNUNG! Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Taste STOP/CANCEL 2 Sekunden gedrückt halten, bis die Steuereinheit dunkel wird), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen. **Niemals das Gerät oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber oder direkt in den Ofenraum gießen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Niemals das Gerät oder Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**

3. Reinigen Sie das Gerät, die Bauteile und Zubehöre des Gerätes vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung (siehe: ›Pflege und Reinigung‹).

DIE EIGENSCHAFTEN IHRES »DESIGN MULTICOOK PROFESSIONALS«

Ihr Multicook bietet eine umfangreiche Palette nützlicher Funktionen, die Sie alle über die Steuereinheit auf der Stirnseite steuern (Tasten, Drehknöpfe und LCD-Bildschirm). Bei geschlossenem Deckel verhindern die dicht schließenden Dichtungen, dass die Lebensmittel überlaufen oder herausspritzen. Wenn Sie den Deckel für die Schnellkoch-Funktion (PRESSURE COOK) verriegeln, kann sich ein Überdruck im Ofenraum aufbauen. Überschüssiger Dampf entweicht durch das Dampfventil im Deckel. Ein zusätzliches Sicherheitsventil sorgt dafür, dass der Druck nicht über einen sicheren Bereich hinaus ansteigen kann.

Aufgrund des doppelwandigen Ofenraumes, der im Ofenraum gelegenen Heizplatte und der präzisen Temperatursteuerung verbraucht das Gerät weniger Energie als ein herkömmlicher Schnellkochtopf.

Hinweis:

Selbst wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, bleibt der LCD-Bildschirm dunkel, wenn das Gerät ausgeschaltet ist (Standby-Modus). Sie können das Gerät auch während eines Garvorganges jederzeit ausschalten, indem Sie die Taste STOP/CANCEL 2 Sekunden lang gedrückt halten.

WICHTIG: Wenn Sie das Gerät ausschalten, solange im Ofenraum ein Überdruck herrscht (Funktion PRESSURE COOK), dann schaltet das Gerät zu Ihrer Sicherheit zunächst in den Druckabbau um und beginnt den Druck abzubauen. Warten Sie in diesem Fall bis der Druck ganz abgebaut ist oder drücken Sie die Taste RELEASE, um das Dampfventil zu öffnen und den Druck manuell abzulassen. Erst wenn der Druck auf ungefährliche Werte abgesunken ist, können Sie das Gerät ganz ausschalten und/oder den Deckel öffnen.

Um Energie zu sparen, schaltet sich das Gerät auch automatisch aus, wenn es 5 Minuten lang untätig ist. Wenn Sie das Gerät im Standby-Modus wieder einschalten wollen, dann betätigen Sie eines der Bedienelemente auf der Steuereinheit. Der LCD-Bildschirm wird daraufhin blau beleuchtet und Sie können die gewünschte Funktion wählen. Sie sollten allerdings immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

FUNKTIONEN ZUM GAREN

Der »Design Multicook Professional« bietet 6 vorprogrammierte Funktionen. Wir möchten Sie allerdings ermutigen, abhängig von Ihren Rezepten und den verwendeten Mengen und Lebensmitteln, eigene Einstellungen zu versuchen. Zu diesem Zweck dient besonders die zusätzliche Funktion CUSTOM (Benutzerdefiniert). Diese Funktion speichert Ihre selbst gewählten Werte für Garzeit, Temperatur und/oder Druck und hält diese Einstellungen jederzeit abrufbereit.

PRESSURE COOK Schnellkoch-Funktion	Für die Funktionen PRESSURE COOK und SLOW COOK ist eine Liste von häufig verwendeten Lebensmittelarten mit voreingestellten Garzeiten, Temperaturen und Drücken programmiert. Mit diesen Einstellungen werden normalerweise die besten Ergebnisse erreicht.
SLOW COOK Schongaren	
REDUCE Eindampfen	Die Funktion REDUCE eignet sich hervorragend zum Eindicken von Soßen, Sirup und Brühe. Der Geschmack wird dadurch intensiviert.
SEAR Anbraten	Die Funktion SEAR dient besonders zum Anbraten von Fleisch. Dadurch verstärkt sich das Aroma, der Geschmack wird reichhaltiger und das Fleisch bleibt saftiger. Nach dem Anbraten können Sie die Lebensmittel sofort mit der Funktion PRESSURE COOK (Schnellkoch-Funktion) oder SLOW COOK (Schongaren) gar kochen, ohne die Lebensmittel aus dem Topf zu nehmen.

SAUTÉ Andünsten	Mit der Funktion SAUTÉ können Sie Gemüse (Beispiele: Zwiebeln und Knoblauch) und andere kleinere Stücke Ihrer Lebensmittel vorgaren und bräunen. Diese Funktion ist eine hervorragende Vorbereitung für die Schnellkoch-Funktion (PRESSURE COOK) oder das Schongaren (SLOW COOK).
STEAM Dampfwaren	Die Funktion STEAM dient zum Dämpfen von Gemüse, Fischfilets, Knödeln und Teigta- schen sowie zum Aufwärmen fertiger Mahlzeiten.
CUSTOM eigene Einstellungen	Diese Funktionen stehen nur in Verbindung mit den Funktionen PRESSURE COOK und SLOW COOK zur Verfügung. Wählen Sie diese Funktionen, wenn Sie mit eigenen Ein- stellungen arbeiten wollen. Siehe: ›Eigene Einstellungen in der Funktion CUSTOM spei- chern‹.

EIGENE EINSTELLUNGEN IN DER FUNKTION CUSTOM SPEICHERN

Sie können die Voreinstellungen für die vorprogrammierten Funktionen PRESSURE COOK (Schnellkoch-Funktion) und SLOW COOK (Schongaren) nach Bedarf verändern. In diesem Fall arbeitet das Gerät mit Ihren Einstellungen. Wenn Sie die Funktion allerdings neu starten, dann werden die ursprünglichen Einstellungen wieder hergestellt.

Wenn Sie die von Ihnen gewählten Einstellungen wieder verwenden wollen, dann sollten Sie diese Einstellungen in der Funktion CUSTOM speichern. Das Gerät speichert diese Einstellungen permanent – auch wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt wird. Dadurch können Sie jederzeit wieder einen Garvorgang mit Ihren eigenen Einstellungen starten. Sie können für die PRESSURE COOK Funktion und für die SLOW COOK Funktion jeweils einen eigenen Satz von Einstellungen speichern.

Hinweis:

Die von Ihnen gewählten Einstellungen für die Funktion CUSTOM bleiben auch erhalten, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen.

WICHTIG: Wenn Sie die werksseitigen Einstellungen wiederherstellen, wird auch die Programmierung der Funktion CUSTOM gelöscht (siehe: ›Die werksseitigen Einstellungen wiederherstellen‹).

Die eigenen Einstellungen programmieren

1. Schalten Sie das Gerät EIN bzw. schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Der LCD-Bildschirm leuchtet blau mit der Liste der möglichen Funktionen.
2. Drehen Sie den Drehknopf START/Select, bis der Pfeil neben der gewünschten Funktion steht (PRESSURE COOK oder SLOW COOK).

3. Drehen Sie den Drehknopf START/Select, bis der Pfeil neben dem Menüpunkt CUSTOM steht.
4. Stellen Sie die gewünschten Werte für Druck/Temperatur, Garzeit, Warmhaltefunktion (KEEP WARM) und Druckabbau (PRESSURE RELEASE) ein (siehe: ›Bedienung‹).
5. Drücken Sie auf den Drehknopf START/Select, um das Gerät mit den eingestellten Werten zu starten und gleichzeitig die Werte zu speichern. Die eingestellten Werte bleiben im Speicher des Gerätes erhalten – auch nachdem Sie das Gerät von der Stromversorgung getrennt haben.

DIE WARMHALTEFUNKTION KEEP WARM

Durch die Warmhaltefunktion KEEP WARM werden die Lebensmittel bis zu 2 Stunden bei einer Temperatur gehalten, die für den sofortigen Verzehr geeignet ist (etwa 60 °C oder höher). Sie können die Funktion jederzeit mit der Taste STOP/CANCEL abbrechen.

Hinweis:

Als Voreinstellung schaltet sich die Warmhaltefunktion nach dem Schongaren mit der Funktion SLOW COOK automatisch ein. Allerdings können Sie die Warmhaltefunktion für die beiden Garmethoden Schnellkoch-Funktion (PRESSURE COOK) und Schongaren (SLOW COOK) jederzeit ein- und ausschalten. Drücken Sie dazu kurz die Taste KEEP WARM. Wenn die Funktion ausgewählt ist, erscheint „KEEP WARM“ auf dem LCD-Bildschirm.

Sie können diese Funktion auch unabhängig von der PRESSURE COOK oder SLOW COOK Funktion einschalten:

1. Halten Sie die Taste KEEP WARM gedrückt, bis der LCD-Bildschirm orange wird und „KEEP WARM“ anzeigt. Der Timer zeigt die Zeit an, die seit dem Einschalten der Warmhaltefunktion bereits abgelaufen ist (Voreinstellung: 2 Stunden).

WICHTIG: Wenn gerade ein SLOW COOK Garvorgang läuft, wird der Garvorgang abgebrochen, wenn Sie die Taste KEEP WARM gedrückt halten. Das Gerät schaltet sofort zur Warmhaltefunktion weiter. Wenn der SLOW COOK Garvorgang erst nach der eingestellten Garzeit in die Warmhaltefunktion weiter schalten soll, dann drücken Sie die Taste KEEP WARM nur kurz, um die Funktion KEEP WARM zu aktivieren oder deaktivieren.

2. Stellen Sie mit dem Drehknopf TIME die gewünschte Zeit ein. Sie können bis zu 2 Stunden wählen (2:00 HRS/MIN) in Schritten von 15 Minuten oder 1 Minute.

METHODEN ZUM DRUCKABBAU

Der »Design Multicook Professional« bietet 3 Methoden, den Druck abzulassen:

AUTO QUICK	Automatisch schnell	Der Druck wird automatisch nach dem Garen schnell abgelassen, um die Lebensmittel nicht zu weich zu kochen und Rezepten mit geringen Garzeiten zu entsprechen.
AUTO PULSE	Automatisch in Pulsen	Der Druck wird automatisch nach dem Garen in Stößen (Pulsen) abgelassen, damit die Lebensmittel im Topf nicht so stark aufplatzen.
NATURAL	Natürlich	Der Druck wird durch die Abkühlung der Lebensmittel abgebaut. Durch das Dampfventil tritt kein Dampf aus. Dadurch werden die Lebensmittel nicht durch plötzliches Sieden aufgewühlt, schäumen nicht über und zerfallen nicht so leicht.

Wählen Sie die gewünschte Methode beim Einstellen des Garvorganges oder während des Druckabbaus aus. Drücken Sie dazu einfach kurz die Taste RELEASE. Wenn eine der automatischen Methoden ausgewählt ist, wird das Dampfventil am Ende des Garvorganges automatisch entsprechend betätigt.

Wenn Sie den Dampf während oder nach einem Garvorgang manuell ablassen wollen, dann halten Sie die Taste RELEASE gedrückt, um das Dampfventil zu öffnen und den Druck sofort abzubauen.

Hinweis:

Der Druckabbau wird immer einige Zeit dauern. Wenn Sie den Druck nach dem Beenden der Schnellkoch-Funktion möglichst schnell ablassen wollen, dann drücken Sie die Taste RELEASE, bis die Funktion AUTO QUICK (automatisch schnell) aktiviert ist und AUTO QUICK auf dem LCD-Bildschirm erscheint. Vermeiden Sie es nach Möglichkeit, den Druck manuell abzulassen.

⚠ WARNUNG: Während des Garvorganges können heißer Dampf und heißes Wasser am Dampfventil, Überdruckriegel oder Sicherheitsventil austreten. Halten Sie während des Betriebes niemals Gesicht, Hände oder Arme über das Gerät, um schwere Verbrühungen durch austretenden Dampf und heißes Wasser zu vermeiden.

Sie sollten die vom Gerät angebotene Methode zum Druckabbau immer bevorzugen.

DIE HÖHE ÜBER DEM MEERESSPIEGEL EINSTELLEN

Wenn die Temperatur im Ofenraum des Gerätes steigt, dann baut sich im Inneren des Ofenraumes mit Erreichen der Siedetemperatur sehr schnell ein zunehmender Druck auf. Die Siedetemperatur des Wassers hängt vom umgebenden Luftdruck ab. Wenn das Gerät an einem in Bezug auf den Meeresspiegel höher gelegenen Ort betrieben wird, ist der umgebende Luftdruck niedriger, wodurch die Siedetempere-

tur ebenfalls niedriger ist. Die Folge sind vom Normalzustand (Meereshöhe) abweichende Bedingungen für Druck und Temperatur im Inneren des Ofenraumes. Sie können den »Design Multicook Professional« an diese abweichenden Bedingungen anpassen.

Hinweis:

Der Multicook sollte nicht in Gegenden betrieben werden, die mehr als 2000 m über dem Meeresspiegel liegen. Die Höhenlage Ihres Wohnortes können Sie bei www.elevationmap.net finden.

1. Schalten Sie das Gerät AUS (Taste STOP/CANCEL drücken, bis der LCD-Bildschirm dunkel wird).
2. Halten Sie die Tasten KEEP WARM und RELEASE ca. 2 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt.

Auf dem LCD-Bildschirm erscheint „Alt“ und die aktuelle Einstellung für die Höhe über dem Meeresspiegel in Meter. Voreinstellung: „0 M“.

3. Drehen Sie den Drehknopf TIME, um die Höhe des Ortes einzustellen, an dem Sie das Gerät betreiben wollen. Sie können Werte zwischen 0 m und 1999 m in Schritten von 250 m einstellen.
4. Drücken Sie die Taste START/Select, um Ihre Einstellung zu bestätigen. Das Gerät schaltet sich AUS (der LCD-Bildschirm wird dunkel).

Der Multicook ist auf die Höhenlage Ihres Wohnortes eingestellt. Sie können das Gerät jetzt für den nächsten Garvorgang starten.

WICHTIG: Wenn Sie die werksseitigen Einstellungen des Gerätes wiederherstellen, wird auch die gewählte Höhenlage wieder auf 0 m zurückgesetzt (siehe: »Die werksseitigen Einstellungen wiederherstellen«).

DIE WERKSSEITIGEN EINSTELLUNGEN WIEDERHERSTELLEN

Wenn Sie die werksseitigen Einstellungen des Gerätes wiederherstellen, werden alle individuellen Einstellungen aus dem Speicher des Gerätes gelöscht. Dazu gehören die Einstellungen für die Funktion CUSTOM der Schnellkoch-Funktion (PRESSURE COOK) und der Funktion zum Schongaren (SLOW COOK) sowie die Einstellung der Höhenlage Ihres Standortes.

1. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Halten Sie dann die Taste START/Select gedrückt, während Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose stecken. Dadurch werden **alle** benutzerdefinierten Einstellungen aus dem Speicher des Multicook gelöscht.

ÜBERBLICK ÜBER DIE VORPROGRAMMIERTEN EINSTELLUNGEN

Funktion	Menü-Punkte	Vor-einstellung	Geeignet für ...	Bereich und maximale Menge
PRESSURE COOK (Schnellkoch-Funktion)	RICE (Reis)	50 kPa 10 Min. AUTO PULSE	Brauner und weißer Reis, Quinoa, Urkorn	20 kPa - 80 kPa Bis zu 2:00 Stunden 3 Liter, Füllmarke ½
	RISOTTO (Risotto)	40 kPa 7 Min. AUTO QUICK	Aborio-, Carnaroli-, Vialone-Reis	20 kPa - 80 kPa Bis zu 2:00 Stunden 3 Liter, Füllmarke ½
	POTATOES (Kartoffeln)	60 kPa 10 Min. AUTO PULSE	Ganz und geschnitten, mit und ohne Schale	20 kPa - 80 kPa Bis zu 2:00 Stunden 4 Liter
	STOCK (Brühe)	80 kPa 1:00 Stunde NATURAL	Rinderbrühe, Hühnerbrühe, Gemüsebrühe	20 kPa - 80 kPa Bis zu 2:00 Stunden 6 Liter, Füllmarke MAX
	SOUP (Suppe)	50 kPa 30 Min. AUTO QUICK	Gemüsesuppe, Rindfleischsuppe	20 kPa - 80 kPa Bis zu 2:00 Stunden 6 Liter, Füllmarke MAX
	LEGUMES (Hülsenfrüchte)	80 kPa 30 Min. NATURAL	Kichererbsen, Cannelini-Bohnen, rote Kidney-Bohnen, grüne und braune Linsen.	20 kPa - 80 kPa Bis zu 2:00 Stunden 3 Liter, Füllmarke ½
	CASSEROLE (Eintopf / Schmorbraten)	80 kPa 1:00 Stunde AUTO QUICK	Alle geschmorten Fleischstücke wie Saftbraten, Kurzrippensteak, Kronfleisch, Hähnchenstücke mit Knochen, ganze Schweineschulter (Pulled Pork)	20 kPa - 80 kPa Bis zu 2:00 Stunden 4 Liter
	POT ROAST (Bratenstück)	60 kPa 30 Min. NATURAL	Ganze Hähnchen, Corned Beef, Bruststück, Hüftbraten, Schulterbraten, Lammkeule ohne Knochen	20 kPa - 80 kPa Bis zu 2:00 Stunden 4 Liter
	LAMB SHANKS (Lammkeule)	80 kPa 30 Min. AUTO QUICK	Lammkeule, Osso Bucco Rippchen	20 kPa - 80 kPa Bis zu 2:00 Stunden 6 Liter, Füllmarke MAX
	BOLOGNESE (Bolognese)	70 kPa 20 Min. AUTO QUICK	Schweinehack, Kalbshack, Rinderhack (Chili)	20 kPa - 80 kPa Bis zu 2:00 Stunden 4 Liter

Funktion	Menü-Punkte	Vor-einstellung	Geeignet für ...	Bereich und maximale Menge
	PUDDING (Süßspeise)	50 kPa 15 Min. NATURAL	Pudding, Käsekuchen, Süßspeisen, Kompott	20 kPa - 80 kPa Bis zu 2:00 Stunden 1,5 bis 2 Liter
	CUSTOM (Benutzerdefiniert)	20 kPa 10 Min. AUTO PULSE		20 kPa - 80 kPa Bis zu 2:00 Stunden
SLOW COOK (Schongaren)	STOCK (Brühe)	HI 4:00 Stunden	Rinderbrühe, Hühnerbrühe, Gemüsebrühe	HI: 2:00 - 12:00 Stunden LO: 2:00 - 12:00 Stunden KEEP WARM bis zu 2:00 Stunden 6 Liter, Füllmarke MAX
	SOUP (Suppe)	HI 4:00 Stunden KEEP WARM	Gemüsesuppe, Rindfleischsuppe	HI: 2:00 - 12:00 Stunden LO: 2:00 - 12:00 Stunden KEEP WARM bis zu 2:00 Stunden 6 Liter, Füllmarke MAX
	LEGUMES (Hülsenfrüchte)	HI 6:00 Stunden	Kichererbsen, Cannelini-Bohnen, rote Kidney-Bohnen, grüne und braune Linsen	HI: 2:00 - 12:00 Stunden LO: 2:00 - 12:00 Stunden KEEP WARM bis zu 2:00 Stunden 3 Liter, Füllmarke ½
	CASSEROLE (Eintopf)	HI 4:00 Stunden KEEP WARM	Alle geschmorten Fleischstücke wie Saftbraten, Kurzrippensteak, Kronfleisch, Hähnchenstücke mit Knochen, ganze Schweineschulter (Pulled Pork)	HI: 2:00 - 12:00 Stunden LO: 2:00 - 12:00 Stunden KEEP WARM bis zu 2:00 Stunden 4 Liter
	POT ROAST (Bratenstück)	LO 6:00 Stunden KEEP WARM	Ganze Hähnchen, Corned Beef, Bruststück, Hüftbraten, Schulterbraten, Lammkeule ohne Knochen	HI: 2:00 - 12:00 Stunden LO: 2:00 - 12:00 Stunden KEEP WARM bis zu 2:00 Stunden 4 Liter
	LAMB SHANKS (Lammkeule)	LO 8:00 Stunden KEEP WARM	Lammkeule, Osso Bucco, Rippchen	HI: 2:00 - 12:00 Stunden LO: 2:00 - 12:00 Stunden KEEP WARM bis zu 2:00 Stunden 6 Liter, Füllmarke MAX

Funktion	Menü-Punkte	Vor-einstellung	Geeignet für ...	Bereich und maximale Menge
	BOLOGNESE (Bolognese)	LO 6:00 Stunden KEEP WARM	Schweinehack, Kalbshack, Rinderhack für Chili	HI: 2:00 - 12:00 Stunden LO: 2:00 - 12:00 Stunden KEEP WARM bis zu 2:00 Stunden 4 Liter
	PUDDING (Süßspeise)	LO 2:00 Stunden KEEP WARM	Pudding, Käsekuchen, Süß- speisen, Kompott	HI: 2:00 - 12:00 Stunden LO: 2:00 - 12:00 Stunden KEEP WARM bis zu 2:00 Stunden 1,5 bis 2 Liter
	CUSTOM (Benutzerdefi- niert)	HI 4:00 Stunden KEEP WARM		HI: 2:00 - 12:00 Stunden LO: 2:00 - 12:00 Stunden KEEP WARM bis zu 2:00 Stunden
REDUCE (Reduzieren)		HI 10 Min.	Soße kochen und andicken, Sirup und Brühe eindampfen	Bis zu 2:00 Stunden
SEAR (Anbraten)		abgelaufene Zeit	Fleischstücke und harte Gemüsesorten anbraten	Bis zu 45 Min.
SAUTE (Dünsten)		HI abgelaufene Zeit	Zwiebel, Knoblauch, Curry- Pasten, Würzmischungen	Bis zu 45 Min.
STEAM (Dämpfen)		HI 15 min.	Gemüse, Fisch & Hähnchen- filets, Meeresfrüchte (Krab- ben, Muscheln) Knödel, Wan Tans	Bis zu 1:00 Stunde

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

Wenn Sie sich bei der Bedienung nicht sicher sind, dann schalten Sie das Gerät zuerst AUS (Taste STOP/CANCEL 2 Sekunden gedrückt halten) und informieren sich dann in dieser Bedienungsanleitung.

- Garen Sie die Lebensmittel nicht zu lange. Die meisten Lebensmittel gelingen besser, wenn sie nicht zu weich und nicht wässrig sind.
- Das Gerät bietet für die meisten Lebensmittelarten Voreinstellungen an. Für Ihre ersten Versuche sollten Sie diese Voreinstellung verwenden. Passen Sie die Einstellungen Ihren Vorlieben an, nachdem Sie bereits Erfahrungen mit ihrem Multicook gesammelt haben.
- Da bei dem Schnellkoch-Vorgang nur wenig oder gar kein Wasser verdampft, sollten Sie auf das richtige Mengenverhältnis von festen und flüssigen Zutaten achten (Beispiel: Wasser und Reis oder Brühe und Gemüse).
- Um die gewünschten Ergebnisse zu erhalten, können Sie die Lebensmittel nach der Garzeit auch eine Weile mit der Warmhaltefunktion (KEEP WARM) ziehen lassen oder den Garvorgang mit der Taste STOP/CANCEL vorzeitig abbrechen.

Beim Garen der verschiedenen Lebensmittelarten richten Sie sich am besten nach folgenden Hinweisen.

– RICE (REIS) –

Geeignet für: Alle Reissorten wie Langkornreis, Jasmin-Reis, Basmati-Reis und Wildreis. Der Reis wird körnig und zart.

Funktion: PRESSURE COOK

Methode: Wiegen Sie den trockenen Reis genau ab. Waschen Sie den Reis danach mit kaltem Wasser, bis das Wasser klar bleibt. Lassen Sie den Reis gut abtropfen und geben Sie ihn dann in den Topf. Gießen Sie die entsprechende Menge Wasser dazu.

Erforderliche Wassermenge: 1,5 Teile Wasser für 1 Teil Reis (siehe folgende Reistabelle).

Maximale Gesamtmenge aller Zutaten: Der Reis quillt beim Kochen. Das Gesamtvolumen von ungekochtem Reis und Wasser sollte deshalb im Topf nicht über die Füllmarke $\frac{1}{2}$ reichen (3 Liter).

Besondere Tipps: Lassen Sie den Reis etwa 5 Minuten im Topf ruhen, bevor Sie ihn umrühren und dann servieren.

Reistabelle

Reis	Wasser	Portionen	Reis	Wasser	Portionen
200g	300 ml	1-2	400g	600 ml	4-5
250g	375 ml	2	450g	675 ml	5-6
300g	450 ml	2-3	500g	750 ml	6-7
350g	525 ml	3-4	600g	900 ml	7-8

- RISOTTO (RISOTTO) -

Geeignet für: Kremiges, aromatisches Risotto ohne ständiges Rühren und in weniger als der halben Zeit.

Funktion: PRESSURE COOK

Flüssigkeitsmenge: Verwenden Sie für 1 Teil Reis 3 Teile Brühe.

Methode: Garen Sie die Zwiebeln, Gemüse und die aromagebenden Zutaten mit der Funktion SAUTÉ vor und löschen Sie im Topf mit Wein ab.

Maximale Gesamtmenge aller Zutaten: Reis quillt beim Kochen und erreicht so das doppelte Volumen. Deshalb sollte die Gesamtmenge von Reis und Brühe im Topf nicht über der Füllmarke $\frac{1}{2}$ liegen. Wenn Sie viel Gemüse zugeben, dann verwenden Sie etwa $\frac{1}{3}$ weniger Brühe.

Besondere Tipps: Der Schlüssel zu einem cremigen Risotto ist die Vorbereitung des Reises. Rösten Sie den Reis bevor Sie die Brühe zugeben. Verwenden Sie dazu die Funktion SAUTÉ. Rühren Sie die Reiskörner 2-3 Minuten lang mit einem Kochlöffel aus Holz oder Kunststoff, bis die Enden der Körner erst durchsichtig und dann weiß werden.

- POTATOES (KARTOFFELN) -

Geeignet für: Geschälte und geschnittene Kartoffeln sowie große, ganze und ungeschälte Kartoffeln.

Funktion: PRESSURE COOK

Methode: Wenn Sie große, ganze, ungeschälte Kartoffeln kochen, dann waschen Sie die Kartoffeln sorgfältig und stechen Sie die Schale vor dem Kochen mehrmals mit einer Gabel ein.

Wassermenge: Geben Sie zu den vorbereiteten Kartoffeln 1 Tasse Wasser in den Topf.

Maximale Gesamtmenge aller Zutaten: Die Gesamtmenge sollte im Topf nicht mehr als 4 Liter erreichen ($\frac{3}{4}$ der MAX-Markierung).

- STOCK (BRÜHE) -

Geeignet für: Rinderbrühe, Hühnerbrühe und Gemüsebrühe

Funktion: PRESSURE COOK oder SLOW COOK

Methode: Schneiden Sie das Gemüse (Beispiel: Zwiebeln, Karotten und Sellerie) in große Stücke. Dadurch können Sie die Stücke nach dem Kochen leichter aus der Brühe entfernen. Wenn die Brühe gebräunt werden soll, dann braten Sie das Fleisch zuerst mit der Funktion SEAR an.

Maximale Gesamtmenge aller Zutaten: Füllen Sie den Topf nicht über die MAX-Markierung.

Besondere Tipps: Sie können die Aufheizdauer („PREHEATING“) abkürzen, wenn Sie entweder heißes Wasser zu den angebratenen Fleischstücken und dem Gemüse geben oder nach dem Anbraten kaltes Wasser zugeben und mit der Funktion SEAR zunächst bis zum Sieden erhitzen, bevor Sie die Funktion PRESSURE COOK einschalten.

- SOUP (SUPPE) -

Geeignet für: Eine Vielzahl von Suppen; von leichter Brühsuppe bis zu schwerer Minestrone und pürierten Gemüsesuppen.

Funktion: PRESSURE COOK oder SLOW COOK

Methode: Dünsten Sie die Gewürze und das Gemüse zunächst mit der Funktion SAUTÉ an. Verwenden Sie die Funktion SEAR, um Fleisch, Schinken oder Hähnchen anzubraten.

Maximale Gesamtmenge aller Zutaten: Füllen Sie den Topf nicht über die MAX-Markierung.

Besondere Tipps: Um die Aufheizdauer („PREHEATING“) zu verkürzen, können Sie entweder heißes Wasser oder heiße Brühe zu den anderen Zutaten geben oder nach dem Anbraten mit der Funktion SEAR Wasser/Brühe zugeben und zum Sieden erhitzen, bevor Sie die Funktion PRESSURE COOK starten.

- LEGUMES (HÜLSENFRÜCHTE) -

Geeignet für: Alle Arten von Hülsenfrüchten, wie Kichererbsen, rote Kidneybohnen und Linsen.

Funktion: PRESSURE COOK oder SLOW COOK

Methode: Füllen Sie die Hülsenfrüchte mit dem Wasser in den Topf und starten Sie die gewünschte Funktion.

Wassermenge: Verwenden Sie 3 Teile Wasser für 1 Teil Hülsenfrüchte.

Maximale Gesamtmenge aller Zutaten: Hülsenfrüchte quellen beim Kochen und erreichen das doppelte Volumen. Die Gesamtmenge von Hülsenfrüchten und Wasser sollte daher die Füllmarke $\frac{1}{2}$ im Topf nicht übersteigen.

Besondere Tipps: Die Garzeiten sind für getrocknete Hülsenfrüchte programmiert. Sie können die Garzeit verringern, wenn Sie die Hülsenfrüchte vor dem Kochen über Nacht in kaltem Wasser quellen lassen. Schütten Sie das Wasser dann weg und kochen Sie die Hülsenfrüchte mit frischem Wasser. Halbieren Sie die Garzeit.

Hülsenfrüchte können während des Kochens stark schäumen. Die voreingestellte Funktion für den Druckabbau (NATURAL) sorgt dafür, dass der Schaum die Dampf-düse nicht erreicht. Sie sollten diese Einstellung beibehalten.

- CASSEROLE (EINTOPF) -

Geeignet für: Viele Fleischsorten, Gemüse und Hähnchen. Verwenden Sie entweder in Scheiben geschnittene, festere Stücke oder Teile mit Knochen.

Funktion: PRESSURE COOK oder SLOW COOK

Methode: Füllen Sie die Zutaten und eine ausreichende Menge Wasser oder Brühe in den Topf und starten Sie die gewünschte Funktion.

Flüssigkeitsmenge: Um einen reichhaltigen und aromatischen Eintopf zu erhalten, sollten Sie gerade genug Wasser oder Brühe zugeben, dass die festen Zutaten bedeckt sind (insgesamt ca. 1 bis $\frac{1}{2}$ Tasse).

Maximale Gesamtmenge aller Zutaten: Die Gesamtmenge der rohen Zutaten sollte im Topf nicht über $\frac{3}{4}$ der MAX-Markierung erreichen (4 Liter).

- POT ROAST (SCHMORBRATEN) -

Geeignet für: Feste Fleischstücke (Beispiel: Schulter- oder Bruststücke vom Rind, ganze Hähnchen).

Funktion: PRESSURE COOK oder SLOW COOK

Methode: Wählen Sie ein Stück, das bequem in den Topf passt.

Wassermenge: Um einen reichhaltigen und aromatischen Braten zu erhalten, sollten Sie gerade genug Wasser oder Brühe zugeben, dass die Aroma gebenden Zutaten bedeckt sind (insgesamt ca. 1 bis ½ Tasse).

Maximale Gesamtmenge aller Zutaten: Die Gesamtmenge der rohen Zutaten sollte im Topf nicht über ¾ der MAX-Markierung erreichen.

Besondere Tipps: Braten Sie das Fleisch zuerst mit der Funktion SEAR an.

- LAMB SHANKS (LAMMKEULE) -

Geeignet für: Fleischfasern weich und zart kochen. Die Stücke werden saftig und zart und lassen sich leicht vom Knochen lösen. Die Soße wird reichhaltig und sämig.

Funktion: PRESSURE COOK oder SLOW COOK

Methode: Wählen Sie Stücke, die bequem in den Topf passen. Lassen Sie sich die Stücke von Ihrem Schlachter passend schneiden.

Wassermenge: Um einen reichhaltigen und aromatischen Braten zu erhalten, sollten Sie gerade genug Wasser oder Brühe zugeben, dass die Aroma gebenden Zutaten bedeckt sind (insgesamt ca. 1 bis ½ Tasse).

Maximale Gesamtmenge aller Zutaten: Die Gesamtmenge der rohen Zutaten sollte im Topf nicht über der MAX-Markierung liegen.

Besondere Tipps: Braten Sie das Fleisch zuerst mit der Funktion SEAR an.

- BOLOGNESE (BOLOGNESE) -

Geeignet für: die perfekte Bolognese.

Funktion: PRESSURE COOK oder SLOW COOK

Methode: Verwenden Sie Hackfleisch vom Rind oder Schwein, oder gemischtes Hack von Schwein und Kalb.

Maximale Gesamtmenge aller Zutaten: Die Gesamtmenge der rohen Zutaten sollte im Topf nicht mehr als $\frac{3}{4}$ der MAX-Markierung erreichen.

Besondere Tipps: Braten Sie das Fleisch mit der Funktion SEAR oder SAUTÉ an. Die Aroma gebenden Zutaten sollten Sie vorkochen.

- PUDDING (SÜSSPEISEN UND DESSERTS) -

Geeignet für: Kuchen und kleine Aufläufe, Käsekuchen, Pudding, Süßspeisen und Fruchtkompott.

Funktion: PRESSURE COOK oder SLOW COOK

Methode: Kochen Sie die Süßspeisen mit offenem Deckel. Die einzige Ausnahme davon bildet Pudding.

Geben Sie die Zutaten in geeignete Gefäße aus Aluminium, Edelstahl, Silikon, Pyrex oder Keramik. Beachten Sie, dass diese Materialien alle zu unterschiedlichen Ergebnissen führen. Berücksichtigen Sie das, wenn Sie die Garzeit einstellen. Stellen Sie Aufläufe auf den Untersetzer.

Maximale Gesamtmenge aller Zutaten:

Kuchen: Rechnen Sie damit, dass der Kuchen beim Backen aufgeht. Füllen Sie den Topf nicht über $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{3}$ der MAX-Markierung mit Teig.

Früchte und Kompott: die Gesamtmenge aller rohen Zutaten sollte nicht mehr als $\frac{3}{4}$ der MAX-Markierung erreichen.

Alles andere: Die Gesamtmenge der rohen Zutaten sollte nicht über der MAX-Markierung liegen.

Besondere Tipps: Je weniger Dessert oder Süßspeise Sie zubereiten, umso kürzer werden die Garzeiten und umgekehrt.

BEDIENUNG

⚠ WARNUNG: Achten Sie IMMER darauf, dass das Gerät für kleine Kinder unerreichbar ist. Der Multicook dient zum Erhitzen von Nahrungsmitteln und verfügt dazu über eine eigene, elektrisch beheizte Heizplatte. **Niemals den Topf durch andere Wärmequellen erhitzen (Beispiel: Küchenherd, Mikrowellenofen).** Verwenden Sie nur den für das Gerät vorgesehenen Topf für das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer, Elektrizität und Überhitzung zu vermeiden! Die Bauteile des Gerätes und besonders der Deckel werden während des Betriebes sehr heiß und heißer Dampf kann austreten. Fassen Sie das Gerät während des Betriebes nur an den Bedienungselementen und Griffen an. Schützen Sie Ihre Hände und Arme mit Ofenhandschuhen. Niemals während des Betriebes und einige Minuten danach Hände, Arme oder Gesicht über den Deckel halten. Achten Sie auch darauf, sich nicht durch Kondenswasser, Dampf oder heiße Lebensmittel zu verbrühen, wenn Sie den Druck ablassen, den Deckel öffnen, den Topf herausnehmen und/oder die Nahrungsmittel servieren. Niemals während der Verwendung oder kurz danach heiße Teile (Beispiel: Innenseiten des Ofenraumes, Deckel, Topf, Untersetzer oder Dampfsieb) mit den Händen oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren oder heiße Teile auf hitze-, fett- und feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen stellen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. **Niemals Flüssigkeiten oder Lebensmittel direkt in den Ofenraum füllen.**

Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Taste STOP/CANCEL drücken, bis die Steuereinheit dunkel wird), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen oder den Deckel zerlegen oder zusammensetzen. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass Sie das Gerät nach den Anleitungen in diesem Heft richtig und vollständig für den Betrieb vorbereitet haben.

Wenn sich während des Betriebes Flüssigkeit unter dem Gerät sammelt, dann leeren Sie den Kondensatbehälter an der Rückseite des Gerätes aus und setzen den Kondensatbehälter danach wieder am Halter ein (siehe: ›Das Gerät zusammensetzen‹). Wenn das Problem trotzdem weiter auftritt, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS (Taste STOP/CANCEL drücken, bis die Steuereinheit dunkel wird), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Prüfen Sie, ob Sie das Gerät richtig zusammengesetzt haben und/oder der Topf überfüllt ist. Nehmen Sie gegebenenfalls einen Teil des Inhalts aus dem Topf heraus. **Einige Lebensmittel quellen, spritzen oder schäumen während des Kochens, weshalb die maximale Füllmenge verringert werden muss. Beachten Sie beim Füllen mit den unterschiedlichen Lebensmitteln unbedingt die Angaben in diesem Heft. Niemals den Topf überfüllen.** Wenn Lebensmittel übergelassen sind, dann reinigen und trocknen Sie das Gerät und die Arbeitsfläche sorgfältig (siehe: ›Pflege und Reinigung‹). Wenn das Problem trotz richtiger Bedienung erneut auftritt, schicken Sie das Gerät zur Reparatur in eine autorisierte Fachwerkstatt (siehe: ›Gewährleistung/Garantie‹).

Niemals Tücher oder Servietten oder andere Fremdkörper unter oder auf das Gerät

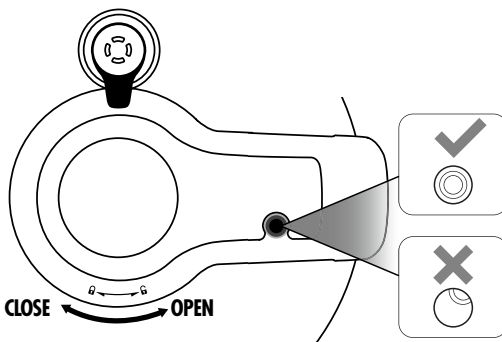
oder in den Ofenraum legen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Verwenden Sie nur Kochbesteck aus hitzefestem Kunststoff oder Holz für die Arbeit mit dem Gerät. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände (Beispiel: Gabeln, Messer) für die Arbeit mit dem Gerät verwenden, um eine Beschädigung der Oberflächen zu vermeiden. Niemals Gewalt anwenden!

DAS GERÄT FÜR DEN BETRIEB VORBEREITEN

⚠ **ACHTUNG:** Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, feuchtigkeits- und hitzefesten Arbeitsfläche auf. **Niemals das Gerät auf geneigten Unterlagen betreiben! Niemals das Gerät während des Betriebes bewegen oder kippen.** Lassen Sie auf jeder Seite des Gerätes mindestens 20 cm frei. Über dem Gerät muss mindestens 1 m frei bleiben, um Schäden durch Dampf, Spritzer und Kondenswasser zu vermeiden und den Topf ungehindert in den Ofenraum stellen und herausnehmen zu können. Betreiben Sie das Gerät NICHT unter Schränken, Hängelampen und in der Nähe empfindlicher Gegenstände. **Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass die Außenseiten des Topfes, die Heizplatte und der Temperatursensor im Ofenraum sauber und trocken sind. Niemals Flüssigkeiten oder Lebensmittel direkt in den Ofenraum füllen.**

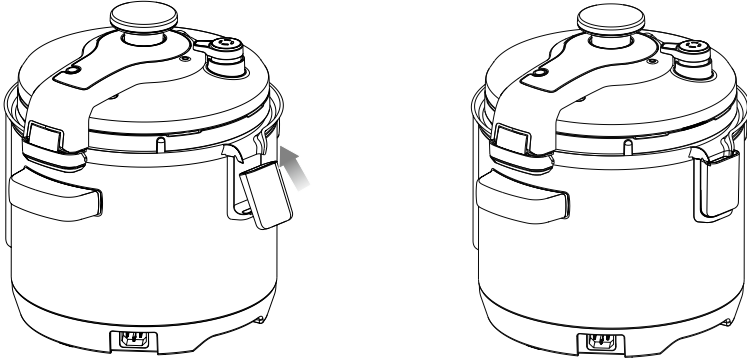
1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile, wärme- und feuchtigkeitsbeständige Unterlage in die Nähe einer geeigneten Wandsteckdose (siehe: ›Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‹).

2. Drehen Sie den Drehknopf des Deckels gegen den Uhrzeigersinn und klappen Sie den Deckel so weit hoch, dass er in der geöffneten Position stehen bleibt. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel des Gerätes richtig zusammengesetzt ist und die Ventile und der Überdruckriegel im Deckel völlig sauber und frei beweglich sind (siehe: ›Das Gerät zusammensetzen‹).



3. Nehmen Sie Dampfsieb, Untersetzer und Topf aus dem Ofenraum und vergewissern Sie sich, dass Heizplatte und Temperatursensor im Ofenraum und die Außenseiten des Topfes völlig sauber und frei von anhaftenden Rückständen sind.

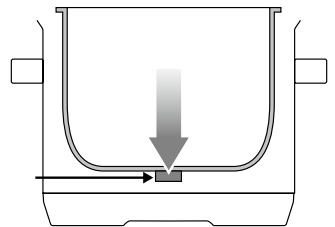
4. Vergewissern Sie sich, dass der Kondensatbehälter auf der Rückseite des Gehäuses leer ist und richtig im Halter eingerastet ist.



⚠ WARNUNG: Füllen Sie den Topf nur maximal mit den Mengen, die für die einzelnen Lebensmittelarten im Kapitel ›Tipps für beste Ergebnisse‹ angegeben sind. Füllen Sie niemals mehr ein, da der Topf andernfalls überlaufen könnte und Spritzer und Schaum der Lebensmittel die Ventile und den Überdruckriegel im Deckel verstopfen könnten. Dadurch könnte sich ein gefährlicher Überdruck im Ofenraum aufbauen. Achten Sie darauf, keine Flüssigkeiten oder Lebensmittel im Ofenraum zu verschütten, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden.

5. Nur für die Funktionen zum Anbraten und Andünsten (SEAR und SAUTÉ) lassen Sie den Topf zunächst leer. Für allen anderen Funktionen füllen Sie den Topf mit den vorbereiteten Lebensmittel. **Beachten Sie dabei unbedingt die Angaben zu den Füllmengen in diesem Heft.** Passen Sie die Mengen in Ihrem Rezept entsprechend an (siehe: ›Tipps für beste Ergebnisse‹ und ›Überblick über die programmierten Einstellungen‹). Füllen Sie den Topf mindestens bis zur Markierung MIN im Topf (ca. 1 Liter Lebensmittel und Flüssigkeit).

6. Die Außenseiten des Topfes müssen sauber und trocken sein, um einen guten Kontakt zu Heizplatte und Temperatursensor zu ermöglichen. Wischen Sie die Außenseiten des Topfes sorgfältig ab. Stellen Sie den Topf dann in den Ofenraum des Gerätes. Der Rand des Topfes steht ca. 1 cm über den Rand des Ofenraumes heraus, wenn der Topf einen guten Kontakt mit der Heizplatte und dem Temperatursensor hat.



7. Vergewissern Sie sich, dass die Netzanschlussbuchse am Gerät und das gesamte Netzkabel trocken und sauber sind. Stecken Sie dann den kleineren Steckverbinder am Netzkabel des Gerätes in die entsprechende Buchse an der Rückseite des Gerätes. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose

(siehe: ›Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität).

Ein Signalton ertönt und der LCD-Bildschirm leuchtet auf. Auf dem LCD-Bildschirm erscheinen die Funktionen. Ein Pfeil zeigt auf die Schnellkoch-Funktion (PRESSURE COOK).

Der Multicook ist jetzt für den Betrieb bereit.

DIE SCHNELLKOCH-FUNKTION PRESSURE COOK

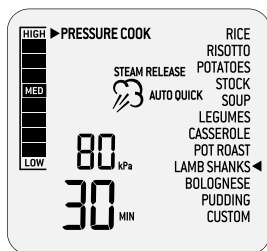
Mit der Schnellkoch-Funktion PRESSURE COOK können Sie saftige Braten, aromatische Eintöpfe und Suppen und sogar Desserts unter hoher Energieersparnis in einem Bruchteil der Zeit garen, die konventionelle Methoden dafür brauchen würden. Die Lebensmittel werden mit wenig Flüssigkeit in einem abgedichteten Ofenraum unter erhöhtem Druck gegart. Durch den höheren Druck steigt die Siedetemperatur der Flüssigkeit im Inneren des Ofenraumes, wodurch die Lebensmittel bis zu 70% schneller gar werden.

WARNUNG: Auch die Außenseiten des Gerätes können beim Betrieb sehr heiß werden. An den Ventilen und dem Überdruckriegel im Deckel tritt während des Betriebes heißer Dampf aus. Niemals während des Betriebes Hände, Arme oder das Gesicht über das Gerät halten. Niemals während des Betriebes irgendwelche Gegenstände (Beispiel: Tücher) auf das Gerät legen. Bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen und einschalten, vergewissern Sie sich immer zuerst, dass das Gerät richtig zusammengesetzt ist (siehe: ›Das Gerät zusammensetzen‹ und ›Das Gerät für den Betrieb vorbereiten‹). Schützen Sie Ihre Hände mit Ofenhandschuhen, bevor Sie heiße Teile berühren (Beispiel: Deckel, Topf).

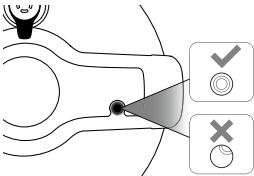
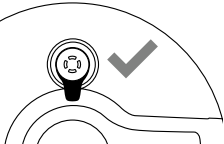
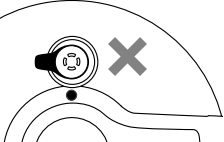
Füllen Sie mindestens 1 Liter Flüssigkeit und Lebensmittel in den Topf, bevor Sie die Funktion PRESSURE COOK starten. Diese Funktion darf NICHT mit leerem Topf arbeiten, um eine Überhitzung und Feuer zu vermeiden.



1. Bereiten Sie den Multicook für den Betrieb vor. Siehe: ›Das Gerät für den Betrieb vorbereiten‹.
2. Drehen Sie den Drehknopf START/Select, um den Pfeil auf die Funktion PRESSURE COOK zu stellen. Drücken Sie dann auf den Drehknopf START/Select, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Die Seite der Schnellkoch-Funktion PRESSURE COOK erscheint auf dem LCD-Bildschirm.
3. Drehen Sie den Drehknopf START/Select erneut, um den Pfeil auf den gewünschten Menüpunkt rechts auf dem LCD-Bild-



schirm zu stellen. Siehe: ›Überblick über die vorprogrammierten Einstellungen‹. Für jeden Menüpunkt erscheinen die Voreinstellungen: Druck (kPa) und Garzeit (HRS/MIN).

4. Drehen Sie bei Bedarf den Drehknopf TEMP/Pressure, um den gewünschten Druck einzustellen. Sie können Werte zwischen 20 kPa (LOW) und 80 kPa (HIGH) einstellen. Der Druckbereich wird zusätzlich in einem Balken auf der linken Seite des LCD-Bildschirms angezeigt.
5. Drehen Sie bei Bedarf den Drehknopf TIME (Zeit), um die Garzeit (HRS/MIN) einzustellen. Sie können Zeiten von 5 Minuten bis zu 2 Stunden in Schritten von 1 Minute einstellen.
6. „KEEP WARM“ erscheint auf dem LCD-Bildschirm, wenn das Gerät nach dem Garvorgang automatisch zur Warmhaltefunktion schaltet. Drücken Sie die Taste KEEP WARM, um diese Funktion ein- oder auszuschalten.
7. Das Dampfsymbol in der oberen Mitte des LCD-Bildschirms zeigt die Methode zum Druckabbau an. Drücken Sie die Taste RELEASE mehrfach, bis die gewünschte Methode „AUTO QUICK“ (automatisch, schnell), „AUTO PULSE“ (automatisch in Pulsen) oder „NATURAL“ (natürlich) erscheint (siehe: ›Methoden zum Druckabbau‹). Allerdings sollten Sie die voreingestellte Methode immer bevorzugen.
8. Schließen Sie den Deckel. Drehen Sie dazu den Drehknopf des Deckels gegen den Uhrzeigersinn und klappen Sie den Deckel ganz nach unten, bis der Deckel auf dem Ofenraum flach aufliegt. Drehen Sie den Drehknopf des Deckels dann im Uhrzeigersinn, um den Deckel zu verriegeln. Der Überdruckriegel muss genau in der Mitte der Bohrung im Scharnierarm zu sehen sein.
 
9. Vergewissern Sie sich, dass das Dampfventil in der richtigen Orientierung flach auf der Dampfduüse aufliegt. Die Nase muss zur Mitte des Deckels zeigen.
 
10. Drücken Sie die Taste START/Select, um den Garvorgang zu starten. Die Taste STOP/CANCEL leuchtet rot und der LCD-Bildschirm wird orange. Solange der Multicook heizt und der eingestellte Druck noch nicht erreicht ist, erscheint in der untersten Zeile „PREHEATING“ (vorheizen) und ein aufsteigender Balken in der Druckanzeige.
 

Hinweis:

Wenn Sie die Verriegelung des Deckels öffnen oder schließen, ertönt ein akustisches Signal. Wenn der Deckel beim Starten des Garvorgangs nicht richtig verriegelt ist, dann erscheint die Anzeige „LOCK LID“ (Deckel verriegeln) auf dem LCD-Bildschirm und ein akustisches Signal ertönt. Schließen Sie den Deckel und drehen Sie den Drehknopf des Deckels im Uhrzeigersinn, um den Deckel zu verriegeln.

⚠ ACHTUNG: Während des Aufheizvorgangs können kurze Stöße von Dampf abgegeben werden. Das ist normal. **Halten Sie während des gesamten Betriebes niemals Hände, Arme oder Gesicht über den Multicook, um Verbrühungen zu vermeiden.**

Sobald der Multicook den gewählten Druck erreicht hat, verlischt die Anzeige „PRE-HEATING“ und ein Signalton ertönt. Auf dem LCD-Bildschirm wird der Countdown der noch verbleibenden Garzeit angezeigt. Die Balkenanzeige des Druckes zeigt stabil den Druck im Ofenraum an.

11. Zu jeder beliebigen Zeit während des Garvorganges können Sie:

- mit dem Drehknopf TIME (Zeit) die Garzeit ändern,
- mit der Taste STOP/CANCEL den Garvorgang anhalten,
- mit der Taste STOP/CANCEL den Garvorgang abbrechen. Drücken Sie die Taste dazu 2mal. Wenn im Ofenraum ein Überdruck herrscht, schaltet das Gerät dadurch automatisch zum Druckabbau weiter.

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und der Multicook beginnt, den Druck im Ofenraum nach der voreingestellten Methode abzulassen. Das Dampfsymbol blinkt auf dem LCD-Bildschirm. Der Timer zeigt die Zeit an, die seit dem Ende des Garvorgangs abgelaufen ist und der Balken der Druckanzeige zeigt den aktuellen Druck im Ofenraum an.

- Wenn „AUTO QUICK“ (automatisch schnell) oder „AUTO PULSE“ (automatisch in Pulsen) gewählt ist, wird der Druck durch das Dampfventil abgelassen.
- Wenn „NATURAL“ (natürlich) gewählt wurde, dann wird der Druck nicht abgelassen. Durch die Abkühlung der Lebensmittel im Ofenraum, sinkt der Druck entsprechend.

WICHTIG: Sie können den Deckel des Gerätes erst öffnen, wenn der Druck im Ofenraum bis zum normalen Luftdruck gesunken ist.

Sie können die Methode zum Druckabbau während dieses Vorgangs jederzeit ändern oder den Druck sofort ablassen. Drücken Sie dazu die Taste RELEASE. Sie sollten den Druckabbau allerdings unbeeinflusst laufen lassen, bis der Druck im Ofenraum den umgebenden Luftdruck erreicht hat. Wenn der Druck im Ofenraum abgebaut ist, ertönt ein Signalton. Der Timer zeigt die Zeit an, die seit dem

Ende des Druckabbaus abgelaufen ist.

Wenn Sie „KEEP WARM“ aktiviert haben, dann schaltet das Gerät automatisch zur Warmhaltefunktion weiter. Auf dem LCD-Bildschirm erscheint „KEEP WARM“. Als Voreinstellung werden die Lebensmittel maximal 2 Stunden warm gehalten (siehe: »Die Warmhaltefunktion KEEP WARM«).

12. Sie können die Warmhaltefunktion jederzeit mit der Taste STOP/CANCEL anhalten oder abbrechen.

Wenn alle programmierten Schritte des Garvorganges beendet sind, ertönt ein Signalton und der LCD-Bildschirm wird wieder blau beleuchtet.

⚠ WARNUNG: Wenn sich der Deckel nicht öffnen lässt, dann steht der Ofenraum immer noch unter Druck. **Versuchen Sie niemals, den Deckel mit Gewalt zu öffnen! Der Überdruck im Ofenraum würde explosionsartig entweichen und zu einer Gefährdung durch große Mengen heißem Dampf und Spritzer führen.** Halten Sie die Taste RELEASE gedrückt, bis der Druck im Ofenraum vollständig durch das Dampfventil abgelassen ist. Danach können Sie den Deckel öffnen.

Nach dem Betrieb sind das Gerät und seine Bauteile heiß – besonders der Deckel und alle Teile im Ofenraum. Auch nach dem Ablassen des Druckes kann beim Öffnen des Deckels heißer Dampf entweichen. Fassen Sie das Gerät nur an den Griffen und Bedienungselementen an, um Verletzungen zu vermeiden. **Schützen Sie Ihre Hände und Arme mit Ofenhandschuhen, bevor Sie den Deckel öffnen und den heißen Topf aus dem Ofenraum nehmen.** Niemals den heißen Topf auf Oberflächen stellen, die empfindlich gegen Hitze, Fett und Feuchtigkeit sind, um Schäden zu vermeiden.

13. Schützen Sie Ihre Hände und Arme mit Ofenhandschuhen und öffnen Sie den Deckel. Rechnen Sie damit, dass heißer Dampf unter dem Deckel entweicht und Kondenswasser vom Deckel tropft.

Wenn Sie den Deckel nicht öffnen können, dann halten Sie die Taste RELEASE gedrückt, um das Dampfventil zu öffnen, bis der Druck im Ofenraum ausreichend gesunken ist.

Drehen Sie zum Öffnen den Drehknopf des Deckels gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie den Deckel vorsichtig an, bis er stabil in der geöffneten Position stehen bleibt.

14. Nehmen Sie den Topf aus dem Ofenraum. Stellen Sie den Topf nur auf einer Oberfläche ab, die unempfindlich gegen Hitze, Fett und Feuchtigkeit ist und wo der Topf nicht kippen, wackeln oder fallen kann.

Hinweis:

Wenn der Multicook länger als 5 Minuten untätig war, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus um und die Beleuchtung der Steuereinheit geht aus.

SCHONGAREN MIT DER FUNKTION SLOW COOK

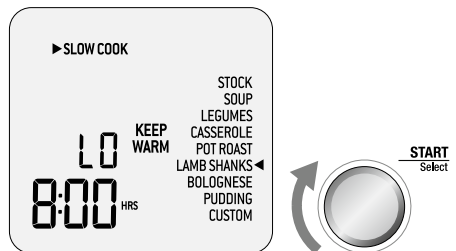
Die Funktion SLOW COOK dient zum Garen bei niedrigen Temperaturen. Deshalb werden längere Garzeiten notwendig. Besonders faserige, feste Fleischstücke erhalten beim Schmoren mit dieser Funktion ein reiches Aroma. Bei dieser Funktion wählen Sie nicht den Druck sondern die Temperatur für den Garvorgang, weil ein Druckaufbau im Inneren des Ofenraumes verhindert wird.

⚠️ WARNUNG: Füllen Sie mindestens 1 Liter Wasser in den Topf, bevor Sie die Funktion STEAM starten. Diese Funktion darf NICHT mit leerem Topf arbeiten, um eine Überhitzung und Feuer zu vermeiden. Während des Betriebes kann heißer Dampf am Dampfventil und Überdruckriegel austreten und unter dem Deckel entweichen. Dies gilt besonders, wenn Sie den Deckel öffnen. Niemals Hände, Arme oder Gesicht über das Gerät halten, wenn Sie den Deckel öffnen. Schützen Sie Ihre Hände und Arme mit Ofenhandschuhen.



1. Bereiten Sie den Multicook für den Betrieb vor (siehe: »Das Gerät für den Betrieb vorbereiten«).

2. Drehen Sie den Drehknopf START/Select, um den Pfeil auf dem LCD-Bildschirm auf die Funktion SLOW COOK zu stellen. Drücken Sie dann auf den Drehknopf START/Select, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Die Seite der Funktion SLOW COOK erscheint auf dem LCD-Bildschirm.



3. Drehen Sie den Drehknopf START/Select erneut, um den Pfeil auf den gewünschten Menüpunkt rechts auf dem LCD-Bildschirm zu stellen. Siehe: »Überblick über die vorprogrammierten Einstellungen«. Für jeden Menüpunkt erscheinen die Voreinstellungen: Temperaturbereich (HI oder LO) und Garzeit (HRS/MIN).

4. Drehen Sie bei Bedarf den Drehknopf TEMP/Pressure, um den gewünschten Temperaturbereich auszuwählen. Sie können zwischen „LO“ (niedrig) und „HI“ (hoch) wählen.

5. Drehen Sie bei Bedarf den Drehknopf TIME (Zeit), um die gewünschte Garzeit

einzustellen. Sie können Garzeiten von 2:00 bis 12:00 Stunden in Schritten von 1 Minute wählen.

6. „KEEP WARM“ zeigt an, dass das Gerät nach dem Garvorgang automatisch zur Warmhaltefunktion schaltet. Drücken Sie die Taste KEEP WARM, um diese Funktion ein- oder auszuschalten.
7. Vergewissern Sie sich, dass **der Deckel geschlossen aber NICHT verriegelt** ist! Drehen Sie den Drehknopf des Deckels bei Bedarf gegen den Uhrzeigersinn, um die Verriegelung zu öffnen.

Hinweis:

Wenn Sie die Verriegelung des Deckels öffnen oder schließen, ertönt ein akustisches Signal.

8. Ziehen Sie das Dampfventil nach oben von der Dampfdüse ab.

⚠ ACHTUNG: Während des Garvorgangs entweicht Dampf am Deckel. **Niemals während des gesamten Betriebes Hände, Arme oder Gesicht über den Multicook halten, um Verbrühungen zu vermeiden.**

9. Drücken Sie die Taste START/Select, um den Garvorgang zu starten. Die Taste STOP/CANCEL leuchtet rot und der LCD-Bildschirm wird orange. In der untersten Zeile erscheint „PREHEATING“ (Aufheizen).

Sobald der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, verschwindet „PREHEATING“ vom LCD-Bildschirm und der Timer zeigt die noch verbleibende Garzeit als Countdown an.

10. Zu jeder beliebigen Zeit während des Garvorganges können Sie:

- mit dem Drehknopf TIME (Zeit) die Garzeit ändern,
- mit dem Drehknopf TEMP/Pressure den Temperaturbereich ändern,
- mit der Taste STOP/CANCEL den Garvorgang anhalten,
- mit der Taste STOP/CANCEL den Garvorgang abbrechen. Drücken Sie die Taste dazu 2mal.

Wenn die Warmhaltefunktion KEEP WARM aktiviert ist, dann schaltet das Gerät nach einem Signalton automatisch zur Warmhaltefunktion weiter. Auf dem LCD-Bildschirm erscheint „KEEP WARM“ und der Timer zeigt die bereits abgelaufene Zeit an. Als Voreinstellung werden die Lebensmittel 2 Stunden warm gehalten, wenn Sie die Funktion nicht vorher abbrechen (siehe: ›Die Warmhaltefunktion KEEP WARM‹).

11. Sie können die Warmhaltefunktion jederzeit anhalten oder abbrechen. Drücken Sie dazu die Taste STOP/CANCEL einmal (anhalten) oder zweimal (abbrechen).

Wenn alle programmierten Schritte (Aufheizen, Garvorgang, KEEP WARM) beendet sind, ertönt ein Signalton und der LCD-Bildschirm wird wieder blau beleuchtet.

⚠ WARNUNG: Nach dem Betrieb sind das Gerät und seine Bauteile heiß – besonders der Deckel und alle Teile im Ofenraum. Beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf entweichen und Kondenswasser kann heruntertropfen. Fassen Sie das Gerät nur an den Griffen und Bedienungselementen der Steuereinheit an, um Verletzungen zu vermeiden. **Schützen Sie Ihre Hände und Arme mit Ofenhandschuhen, bevor Sie den Deckel öffnen und den heißen Topf aus dem Ofenraum nehmen.** Niemals den heißen Topf auf Oberflächen stellen, die empfindlich gegen Hitze, Fett und Feuchtigkeit sind, um Schäden zu vermeiden.

12. Rechnen Sie damit, dass beim Öffnen heißer Dampf unter dem Deckel entweicht und Kondenswasser vom Deckel tropft. Schützen Sie Ihre Hände und Arme mit Ofenhandschuhen und öffnen Sie den Deckel. Drehen Sie dazu den Drehknopf des Deckels gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie den Deckel vorsichtig an, bis er in der geöffneten Position stabil stehen bleibt.
13. Nehmen Sie den Topf aus dem Ofenraum. Stellen Sie den Topf nur auf einer Oberfläche ab, die unempfindlich gegen Hitze, Fett und Feuchtigkeit ist und wo der Topf nicht kippen, wackeln oder herunterfallen kann.

Hinweis:

Wenn der Multicook länger als 5 Minuten untätig war, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus um und die Steuereinheit wird dunkel.

EINDAMPFEN – DIE FUNKTION REDUCE

Die Funktion REDUCE eignet sich hervorragend zum Eindicken von Soßen, Sirup und Brühe. Der Geschmack wird dadurch intensiviert.

Tipp:

Wenn Sie Soßen aus vorhergehenden Garvorgängen (Beispiel: PRESSURE COOK oder SLOW COOK) eindicken, dann sollten Sie Fleisch und Gemüse vorher herausnehmen. Sobald die Soße die gewünschte Konsistenz erreicht hat, geben Sie diese Zutaten wieder in die Soße und lassen sie vor dem Servieren einige Minuten durchziehen.

1. Bereiten Sie den Multicook für den Betrieb vor (siehe: »Das Gerät für den Betrieb vorbereiten«).
Wenn Sie Soßen aus vorhergehenden Garvorgängen eindicken, dann nehmen Sie nur Fleisch und Gemüse aus dem Topf.
2. Drehen Sie den Drehknopf START/Select, um den Pfeil auf die Funktion REDUCE zu stellen. Drücken Sie dann auf den Drehknopf START/Select, um Ihre Auswahl

zu bestätigen. Die Seite der Funktion REDUCE erscheint mit den Voreinstellungen auf dem LCD-Bildschirm: Temperaturbereich „HI“ (hoch) und Kochzeit „10:00 MIN/SEC“.

3. Drehen Sie bei Bedarf den Drehknopf TEMP/Pressure, um den Temperaturbereich zu ändern. Sie können einen von drei möglichen Bereichen wählen: „LO“ (niedrig), „MED“ (mittel) und „HI“ (hoch).
4. Drehen Sie bei Bedarf den Drehknopf TIME (Zeit), um die gewünschte Garzeit einzustellen. Sie können Garzeiten von 1:00 Minute (MIN/SEC) bis zu 2:00 Stunden (HRS/MIN) in Schritten von 15 Sekunden oder 1 Minute wählen.
5. Öffnen Sie den Deckel und heben Sie den Deckel in die stabile geöffnete Position. **Lassen Sie den Deckel während des gesamten Vorganges geöffnet!**

Hinweis:

Wenn der Deckel verriegelt ist, ertönt ein Signalton und „OPEN LID“ (Deckel öffnen) erscheint auf dem LCD-Bildschirm. Der Multicook kann allerdings nur die Verriegelung mit dem Drehknopf des Deckels überwachen. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel ganz geöffnet ist und in der stabilen, geöffneten Position steht. Andernfalls arbeitet die Funktion REDUCE nicht richtig.

6. Drücken Sie auf den Drehknopf START/Select, um den Vorgang zu starten. Die Taste STOP/CANCEL leuchtet rot und der LCD-Bildschirm wird orange. In der untersten Zeile erscheint „PREHEATING“ (Aufheizen).
Sobald der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, verschwindet die Anzeige „PREHEATING“ und der Timer zeigt die noch verbleibende Kochzeit als Countdown an.
7. Zu jeder beliebigen Zeit während des Vorganges können Sie:
 - mit dem Drehknopf TIME (Zeit) die Zeiteinstellung ändern,
 - mit dem Drehknopf TEMP/Pressure den Temperaturbereich ändern,
 - mit der Taste STOP/CANCEL den Vorgang anhalten,
 - mit der Taste STOP/CANCEL den Vorgang abbrechen. Drücken Sie die Taste dazu 2mal.
8. Wenn die gewählte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und der LCD-Bildschirm wird wieder blau beleuchtet.

⚠ WARNUNG: Nach dem Betrieb sind das Gerät und seine Bauteile heiß – besonders alle Teile im Ofenraum. Fassen Sie das Gerät nur an den Griffen und Bedienelementen an, um Verletzungen zu vermeiden. **Schützen Sie Ihre Hände und Arme mit Ofenhandschuhen, bevor Sie den heißen Topf aus dem**

Ofenraum nehmen. Niemals den heißen Topf auf Oberflächen stellen, die empfindlich gegen Hitze, Fett und Feuchtigkeit sind, um Schäden zu vermeiden.

9. Schützen Sie Ihre Hände und Arme mit Ofenhandschuhen und nehmen Sie den Topf aus dem Ofenraum. Stellen Sie den Topf nur auf einer Oberfläche ab, die unempfindlich gegen Hitze, Fett und Feuchtigkeit ist und wo der Topf nicht kippen, wackeln oder herunterfallen kann.

Hinweis:

Wenn der Multicook länger als 5 Minuten untätig war, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus um und die Beleuchtung der Steuereinheit geht aus.

ANBRATEN – DIE FUNKTION SEAR

Die Funktion SEAR dient zum Anbraten der Lebensmittel. Dadurch verstärkt sich das Aroma und der Geschmack wird reichhaltiger. Nach dem Anbraten können Sie die Lebensmittel sofort mit der Funktion PRESSURE COOK (Schnellkoch-Funktion) oder SLOW COOK (Schongaren) gar kochen, ohne die Lebensmittel aus dem Topf zu nehmen.

⚠️ WARNUNG: Wenn Sie Flüssigkeiten oder frische Lebensmittel in den heißen Topf füllen, dann können Fett und Wasser heftig spritzen. Niemals Hände, Arme und Gesicht über den Topf halten und niemals empfindliche Gegenstände neben das Gerät legen, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Schützen Sie Ihre Hände mit Ofenhandschuhen.

Niemals mit harten oder scharfkantigen Gegenständen im Topf rühren, schneiden oder kratzen. Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Holz oder hitzefestem Kunststoff.

1. Bereiten Sie den Multicook für den Betrieb vor (siehe: »Das Gerät für den Betrieb vorbereiten«). Lassen Sie den Topf aber zunächst leer.
2. Drehen Sie den Drehknopf START/Select, um den Pfeil auf die Funktion SEAR zu stellen.
3. Öffnen Sie den Deckel und heben Sie den Deckel in die stabile, geöffnete Position. **Lassen Sie den Deckel während des gesamten Vorganges geöffnet!**

Hinweis:

Wenn der Deckel verriegelt ist, ertönt ein Signalton und „OPEN LID“ (Deckel öffnen) erscheint auf dem LCD-Bildschirm. Der Multicook kann allerdings nur die Verriegelung mit dem Drehknopf des Deckels überwachen. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel ganz geöffnet ist und in der stabilen, geöffneten Position steht. Andernfalls arbeitet die Funktion SEAR nicht richtig.

4. Drücken Sie auf den Drehknopf START/Select, um den Vorgang zu starten.

Die Taste STOP/CANCEL leuchtet rot und der LCD-Bildschirm wird orange. In der untersten Zeile erscheint „PREHEATING“ (Aufheizen). Der Multicook beginnt sofort zu heizen.

Sobald der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, verschwindet die Anzeige „PREHEATING“ und der Timer zeigt die bereits abgelaufene Zeit an.

5. Legen Sie die Lebensmittel in den Topf. Beachten Sie dabei, dass die Lebensmittel heftig spritzen könnten. Braten Sie die Lebensmittel an, bis die gewünschte Bräune erreicht ist.

Die Funktion SEAR arbeitet maximal 45 Minuten lang.

6. Zu jeder beliebigen Zeit während des Vorganges können Sie:

- mit der Taste STOP/CANCEL den Vorgang anhalten,
- mit der Taste STOP/CANCEL den Vorgang abbrechen. Drücken Sie die Taste dazu 2mal.

Spätestens nach 45 Minuten schaltet sich die Funktion SEAR automatisch ab, ein Signalton ertönt und der LCD-Bildschirm wird wieder blau beleuchtet.

⚠ WARNUNG: Nach dem Betrieb sind das Gerät und seine Bauteile heiß – besonders alle Teile im Ofenraum. Fassen Sie das Gerät nur an den Griffen und Bedienelementen an, um Verletzungen zu vermeiden. **Schützen Sie Ihre Hände und Arme mit Ofenhandschuhen, bevor Sie den heißen Topf aus dem Ofenraum nehmen.** Niemals den heißen Topf auf Oberflächen stellen, die empfindlich gegen Hitze, Fett und Feuchtigkeit sind, um Schäden zu vermeiden.

Wenn Sie frische Lebensmittel oder Flüssigkeiten in den heißen Topf geben, dann kann der Inhalt heftig spritzen. Niemals Hände, Arme, Gesicht oder empfindliche Gegenstände über den Topf halten, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Schützen Sie Ihre Hände und Arme mit Ofenhandschuhen.

7. Wenn Sie die Lebensmittel entnehmen wollen, dann schützen Sie Ihre Hände und Arme mit Ofenhandschuhen und nehmen Sie den Topf aus dem Ofenraum. Stellen Sie den Topf nur auf einer Oberfläche ab, die unempfindlich gegen Hitze, Fett und Feuchtigkeit ist, und wo der Topf nicht kippen, wackeln oder herunterfallen kann.
8. Wenn Sie die Lebensmittel weiter garen wollen, dann geben Sie die weiteren Zutaten nach Ihrem Rezept in den Topf. Achten Sie dabei darauf, dass Flüssigkeiten und frische Lebensmittel beim Kontakt mit dem heißen Topf spritzen könnten. Starten Sie die gewünschte Funktion (siehe oben).

Hinweis:

Wenn der Multicook länger als 5 Minuten untätig war, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus um und die Beleuchtung der Steuereinheit geht aus.

ANDÜNSTEN – DIE FUNKTION SAUTÉ

Mit der Funktion SAUTÉ können Sie Gemüse (Beispiele: Zwiebeln und Knoblauch) und andere kleinere Stücke Ihrer Lebensmittel vorgaren und bräunen. Diese Funktion ist damit eine hervorragende Vorbereitung für die Schnellkoch-Funktion (PRESSURE COOK) oder das Schongaren (SLOW COOK).

⚠️ WARNUNG: Wenn Sie Flüssigkeiten oder frische Lebensmittel in den heißen Topf füllen, dann können Fett und Wasser heftig spritzen. Niemals Hände, Arme und Gesicht über den Topf halten und niemals empfindliche Gegenstände neben das Gerät legen, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Schützen Sie Ihre Hände mit Ofenhandschuhen.

Niemals mit harten oder scharfkantigen Gegenständen im Topf rühren, schneiden oder kratzen. Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Holz oder hitzefestem Kunststoff.

1. Bereiten Sie den Multicook für den Betrieb vor (siehe: »Das Gerät für den Betrieb vorbereiten«). Lassen Sie den Topf aber zunächst leer.
2. Drehen Sie den Drehknopf START/Select, um den Pfeil auf die Funktion SAUTÉ zu stellen.
3. Öffnen Sie den Deckel und heben Sie den Deckel in die stabile, geöffnete Position. **Lassen Sie den Deckel während des gesamten Vorgangs geöffnet!**

Hinweis:

Wenn der Deckel verriegelt ist, ertönt ein Signalton und „OPEN LID“ (Deckel öffnen) erscheint auf dem LCD-Bildschirm. Der Multicook kann allerdings nur die Verriegelung mit dem Drehknopf des Deckels überwachen. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel ganz geöffnet ist und in der stabilen, geöffneten Position steht. Andernfalls arbeitet die Funktion SAUTÉ nicht richtig.

4. Drücken Sie auf den Drehknopf START/Select, um den Vorgang zu starten.
Die Taste STOP/CANCEL leuchtet rot und der LCD-Bildschirm wird orange. In der untersten Zeile erscheint „PREHEATING“ (Aufheizen). Der Multicook beginnt sofort zu heizen.
5. Drehen Sie bei Bedarf den Drehknopf TEMP/Pressure, um den Temperaturbereich zu ändern. Sie können einen von 3 möglichen Bereichen wählen: „LO“ (niedrig), „MED“ (mittel) und „HI“ (hoch).

Sobald der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, verschwindet die Anzeige „PRE-

HEATING“ und der Timer zeigt die bereits abgelaufene Zeit an.

6. Legen Sie die Lebensmittel in den Topf. Beachten Sie dabei, dass die Lebensmittel heftig spritzen könnten. Dünsten Sie die Lebensmittel an, bis die gewünschte Bräune erreicht ist.

Die Funktion SAUTÉ arbeitet maximal 45 Minuten lang.

7. Zu jeder beliebigen Zeit während des Vorganges können Sie:
 - mit dem Drehknopf TEMP/Pressure den Temperaturbereich ändern,
 - mit der Taste STOP/CANCEL den Vorgang anhalten,
 - mit der Taste STOP/CANCEL den Vorgang abbrechen. Drücken Sie die Taste dazu 2 mal.
8. Spätestens nach 45 Minuten schaltet sich die Funktion SAUTÉ automatisch ab, ein Signalton ertönt und der LCD-Bildschirm wird wieder blau beleuchtet.

⚠ WARNUNG: Nach dem Betrieb sind das Gerät und seine Bauteile heiß – besonders alle Teile im Ofenraum. Fassen Sie das Gerät nur an den Griffen und Bedienungselementen der Steuereinheit an, um Verletzungen zu vermeiden. **Schützen Sie Ihre Hände und Arme mit Ofenhandschuhen, bevor Sie den heißen Topf aus dem Ofenraum nehmen.** Niemals den heißen Topf auf Oberflächen stellen, die empfindlich gegen Hitze, Fett und Feuchtigkeit sind, um Schäden zu vermeiden.

Wenn Sie frische Lebensmittel oder Flüssigkeiten in den heißen Topf geben, dann kann der Inhalt heftig spritzen. Niemals Hände, Arme, Gesicht oder empfindliche Gegenstände über den Topf halten, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden.

9. Wenn Sie die Lebensmittel entnehmen wollen, dann schützen Sie Ihre Hände und Arme mit Ofenhandschuhen und nehmen Sie den Topf aus dem Ofenraum. Stellen Sie den Topf nur auf einer Oberfläche ab, die unempfindlich gegen Hitze, Fett und Feuchtigkeit ist, und wo der Topf nicht kippen, wackeln oder fallen kann.
10. Wenn Sie die Lebensmittel weiter garen wollen, dann geben Sie die weiteren Zutaten nach Ihrem Rezept in den Topf und starten Sie die gewünschte Funktion (siehe oben). Achten Sie dabei darauf, dass Flüssigkeiten und frische Lebensmittel beim Kontakt mit dem heißen Topf spritzen könnten.

Hinweis:

Wenn der Multicook länger als 5 Minuten untätig war, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus um und die Beleuchtung der Steuereinheit geht aus.

DÄMPFEN UND AUFWÄRMEN – DIE FUNKTION STEAM

Die Funktion STEAM dient zum Dämpfen von Gemüse, Fischfilets, Knödeln und Teigtaschen (Wan Tans) sowie zum Aufwärmen fertiger Mahlzeiten.

⚠ WARNUNG: Füllen Sie mindestens 1 Liter Wasser in den Topf, bevor Sie die Funktion STEAM starten. Diese Funktion darf NICHT mit leerem Topf arbeiten, um eine Überhitzung und Feuer zu vermeiden. Während des Betriebes kann heißer Dampf an Dampfdüse und Überdruckriegel austreten und unter dem Deckel entweichen. Dies gilt besonders, wenn Sie den Deckel öffnen. Niemals Hände, Arme oder Gesicht über das Gerät halten, wenn Sie den Deckel öffnen. Schützen Sie Ihre Hände und Arme mit Ofenhandschuhen.

1. Bereiten Sie den Multicook für den Betrieb vor (siehe: ›Das Gerät für den Betrieb vorbereiten‹). Füllen Sie den Topf mit mindestens 1 Liter Wasser. Stellen Sie den Untersetzer in den Topf.

Wenn Sie frische Lebensmittel dämpfen wollen, dann legen Sie die Lebensmittel einzeln in das Dampfsieb. Lassen Sie dabei etwas Platz zwischen den einzelnen Stücken. Stellen Sie das Dampfsieb auf den Untersetzer im Topf.

Wenn Sie fertige Mahlzeiten aufwärmen wollen, dann stellen Sie den Teller oder die Schüssel auf den Untersetzer im Topf. Der Durchmesser des Tellers oder der Schüssel darf nicht mehr als 20 cm erreichen.

2. Drehen Sie den Drehknopf START/Select, um den Pfeil auf die Funktion STEAM zu stellen. Drücken Sie dann auf den Drehknopf START/Select, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Die Seite der Funktion STEAM erscheint auf dem LCD-Bildschirm und gibt die voreingestellte Garzeit (15 MIN) an.
3. Drehen Sie bei Bedarf den Drehknopf TIME (Zeit), um die Garzeit einzustellen. Sie können Zeiten von 1 Minute bis zu 1 Stunde in Schritten von 15 Sekunden oder 1 Minute einstellen.
4. Vergewissern Sie sich, dass **der Deckel geschlossen aber NICHT verriegelt** ist! Drehen Sie den Drehknopf des Deckels gegen den Uhrzeigersinn, um die Verriegelung zu öffnen.
5. Ziehen Sie das Dampfventil nach oben von der Dampfdüse ab.

⚠ WARNUNG: Während des Garvorganges kann Dampf am Deckel entweichen. **Niemals während des gesamten Betriebes Hände, Arme oder Gesicht über den Multicook halten, um Verbrühungen zu vermeiden.**

6. Drücken Sie die Taste START/Select, um den Garvorgang zu starten. Die Taste STOP/CANCEL leuchtet rot und der LCD-Bildschirm wird orange. In der untersten Zeile erscheint „PREHEATING“ (Aufheizen).

Sobald der Aufheizvorgang abgeschlossen ist, verschwindet „PREHEATING“

vom LCD-Bildschirm und der Timer zeigt die noch verbleibende Garzeit als Countdown an.

7. Zu jeder beliebigen Zeit während des Garvorganges können Sie:
- mit dem Drehknopf TIME (Zeit) die Garzeit ändern,
 - mit der Taste STOP/CANCEL den Garvorgang anhalten,
 - mit der Taste STOP/CANCEL den Garvorgang abbrechen. Drücken Sie Taste dazu 2 mal.

Sobald die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und der LCD-Bildschirm wird wieder blau beleuchtet. Der Timer zeigt die Zeit an, die seit dem Beenden des Garvorganges abgelaufen ist.

⚠ WARNUNG: Nach dem Betrieb sind das Gerät und seine Bauteile heiß – besonders der Deckel und alle Teile im Ofenraum. Beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf entweichen und Kondenswasser heruntertropfen. Fassen Sie das Gerät nur an den Griffen und Bedienungselementen an, um Verletzungen zu vermeiden.

Schützen Sie Ihre Hände und Arme mit Ofenhandschuhen, bevor Sie den Deckel öffnen und den heißen Topf aus dem Ofenraum nehmen. Niemals heiße Teile (Beispiel: Topf, Untersetzer, Dampfsieb, Teller bzw. Schüssel) auf Oberflächen stellen, die empfindlich gegen Hitze, Fett und Feuchtigkeit sind.

8. Rechnen Sie damit, dass heißer Dampf unter dem Deckel entweicht und Kondenswasser vom Deckel tropft. Schützen Sie Ihre Hände und Arme mit Ofenhandschuhen und heben Sie den Deckel vorsichtig an, bis er in der geöffneten Position stabil stehen bleibt.
9. Wenn die Lebensmittel die gewünschte Konsistenz haben, dann nehmen Sie den Topf aus dem Ofenraum. Stellen Sie den Topf nur auf einer Oberfläche ab, die unempfindlich gegen Hitze, Fett und Feuchtigkeit ist und wo der Topf nicht kippen, wackeln oder fallen kann.
10. Wenn die Lebensmittel noch nicht die gewünschte Beschaffenheit haben, können Sie die Funktion STEAM erneut starten. Prüfen Sie vorher den Wasserstand im Topf und füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.

Hinweis:

Wenn der Multicook länger als 5 Minuten untätig war, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus um und die Beleuchtung der Steuereinheit geht aus.

HILFE BEI PROBLEMEN

Die folgenden Hinweise sollen Ihnen behilflich sein, wenn Probleme bei der Arbeit mit dem Gerät auftreten. Hilfe erhalten Sie auch beim Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de.

Problem	Die Lösung
Nach dem Kochen kann der Deckel nicht oder nur schwer geöffnet werden.	Drücken Sie die Taste RELEASE, bis der Druck im Ofenraum abgebaut ist. Versuchen Sie es dann erneut.
	Wenn das öfter geschieht, ist eventuell für den aktuellen Standort die Höhe über dem Meeresspiegel falsch eingestellt. Siehe: ›Die Höhe über dem Meeresspiegel einstellen‹ TIPP: Wenn der Überdruckriegel nach unten sinkt, kann der Deckel geöffnet werden.
	Drehen Sie den Drehknopf des Deckels hin und her und versuchen Sie es dann erneut. Beachten Sie, dass dabei heißer Dampf am Deckel entweichen kann.
	Vergewissern Sie sich, dass der Überdruckriegel frei beweglich ist.
	Vergewissern Sie sich, dass das Dampfventil in der richtigen Orientierung eingebaut ist. Die Nase muss zur Mitte des Deckels zeigen.
	Setzen Sie den Deckel richtig zusammen. Achten Sie darauf, dass zwischen dem Scharnierarm und dem Deckel kein Zwischenraum entsteht. Die Befestigungsmutter am Deckel muss fest aufgeschraubt sein. Vergewissern Sie sich auch, dass die Deckeldichtung richtig eingelegt ist. Reinigen Sie die Deckeldichtung. Siehe: ›Das Gerät zusammensetzen‹.
	Überprüfen Sie die Deckeldichtung auf Risse und Kratzer. Ersetzen Sie die Deckeldichtung, wenn sie beschädigt ist. Siehe: ›Pflege und Reinigung‹.
Bei der Schnellkoch-Funktion (PRESSURE COOK) steigt der Überdruckriegel nicht hoch, es wird kein Druck aufgebaut.	Vergewissern Sie sich, dass das Dampfventil in der richtigen Orientierung eingebaut ist. Die Nase muss zur Mitte des Deckels zeigen.
	Geben Sie etwas mehr Flüssigkeit / Lebensmittel in den Topf.
	Wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de .
Der Multicook schaltet automatisch zur Warmhaltefunktion um, ohne den Garvorgang abzuschließen.	Geben Sie etwas mehr Flüssigkeit in den Topf und starten Sie den Garvorgang erneut.
Der Deckel lässt sich nicht schließen.	Die Verriegelung des Deckels muss ganz geöffnet sein, um den Deckel zu schließen. Drehen Sie den Drehknopf des Deckels bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und schließen Sie dann den Deckel.
	Die Deckeldichtung ist nicht richtig eingelegt. Vergewissern Sie sich, dass die Deckeldichtung an der Rille im Deckelrand überall richtig anliegt.

Problem	Die Lösung
Unter dem Multicook sammelt sich Wasser.	Vergewissern Sie sich, dass das Gerät auf einer ebenen, waagerechten Unterlage steht und der Kondensatbehälter an der Rückseite des Gerätes eingesetzt ist. Siehe: ›Das Gerät zusammensetzen‹.
	Leeren Sie den Kondensatbehälter aus. Siehe: ›Pflege und Reinigung‹.

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠️ WARNUNG! Nach der Verwendung sind das Gerät sowie alle Teile im Ofenraum noch einige Minuten sehr heiß. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Taste STOP/CANCEL drücken, bis die Steuereinheit dunkel wird), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät und die Zubehöre unbedingt ausreichend abkühlen, bevor Sie das Gerät zur Reinigung zerlegen und/oder das Gerät reinigen. **Niemals das Gehäuse oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder in der Spülmaschine reinigen. Niemals Flüssigkeiten direkt in den Ofenraum oder über die Steuereinheit gießen.**

Lassen Sie keine Speisereste auf dem Gerät oder seinen Bauteilen antrocknen oder verkohlen. Halten Sie auch die Heizplatte und den Temperatursensor im Ofenraum des Gerätes und die Außenseiten des Topfes sauber, um einen guten Kontakt zu garantieren. Rückstände zwischen Temperatursensor oder Heizplatte und Topf können die Temperatursteuerung stören.

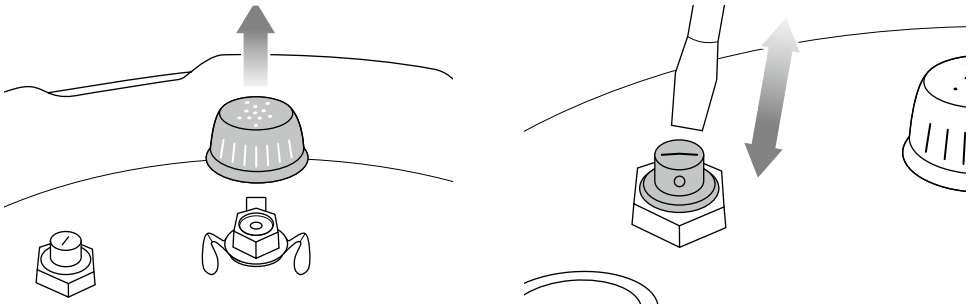
Der LCD-Bildschirm kann durch scharfe Putzmittel und trockene Tücher leicht zerkratzt werden. Reinigen Sie den LCD-Bildschirm nur mit einem weichen Tuch, das Sie mit etwas Spülmittellösung angefeuchtet haben.

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung entsprechend der folgenden Anleitung.

DAS GERÄT ZERLEGEN

1. Schalten Sie das Gerät AUS (Taste STOP/CANCEL 2 Sekunden gedrückt halten), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Ziehen Sie den Gerätestecker des Netzkabels von der Rückseite des Gerätes ab.
2. Drehen Sie den Drehknopf des Deckels gegen den Uhrzeigersinn und öffnen Sie den Deckel. Schwenken Sie den Deckel ganz nach oben, bis der Deckel in der geöffneten Position stabil stehen bleibt. Nehmen Sie den Topf aus dem Ofenraum und leeren Sie den Topf und das Dampfsieb, wenn Sie es verwendet hatten, vollständig aus.

3. Ziehen Sie das Dampfventil nach oben von der Dampfdüse ab.



4. Halten Sie den Deckel mit einer Hand am Rand fest und schrauben Sie auf der Innenseite des Deckels die Befestigungsmutter in der Mitte des Deckels gegen den Uhrzeigersinn ab. Nehmen Sie den Deckel dann vom Scharnierarm ab.

Hinweis:

Am Rand des Deckels und an der Befestigungsmutter befinden sich Dichtungen. Behandeln Sie die Dichtungen stets mit Vorsicht, um Schäden und Undichtigkeiten zu vermeiden.

5. Nehmen Sie auf der Innenseite des Deckels die Abdeckung der Dampfdüse ab. Drehen Sie die Abdeckung dazu und ziehen Sie sie dann ab. Behandeln Sie die Abdeckung mit Vorsicht, um sie nicht zu verbiegen.
6. Ziehen Sie auf der Innenseite des Deckels die Deckeldichtung vorsichtig heraus.
7. Nehmen Sie den Kondensatbehälter auf der Rückseite des Gerätes ab. Ziehen Sie den Kondensatbehälter dazu an seiner Unterseite aus dem Halter heraus.

DIE BAUTEILE REINIGEN

⚠ **WARNUNG:** Niemals Flüssigkeiten auf das Gehäuse, die Steuereinheit, das Netzkabel oder direkt in den Ofenraum gießen oder verschütten. Niemals das Gerät oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Achten Sie immer darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile **für kleine Kinder unzugänglich** sind.

⚠ **ACHTUNG:** Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände, korrosiven Chemikalien, Scheuermittel harten Topfreiniger aus Metall oder ähnliche Hilfsmittel zur Reinigung des Gerätes und seiner Teile, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Niemals im Topf mit harten oder scharfkantigen Gegenständen kratzen, um die Keramikbeschichtung nicht zu beschädigen. Arbeiten Sie beim Reinigen der Dichtungen und des LCD-Bildschirms mit besonderer Vorsicht, um Schäden zu vermeiden. Niemals Gewalt anwenden!

8. Wischen Sie den LCD-Bildschirm mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Reinigen Sie den LCD-Bildschirm NICHT mit trockenen Tüchern oder scharfen Reinigungsmitteln, da die Oberfläche dadurch beschädigt werden könnte.
9. Feuchten Sie einen weichen Schwamm mit warmer Spülmittellösung an und wischen Sie damit den Ofenraum, die Kondensatrinne im oberen Rand des Gehäuses, die Außenseiten des Gerätes und das Netzkabel ab.
10. Reinigen Sie den Temperatursensor in der Mitte des Ofenraums, die Heizplatte und die Unterseite des Topfes besonders sorgfältig. Vergewissern Sie sich, dass keine Rückstände auf diesen Oberflächen sind. Der Topf muss im Ofenraum flach und ohne Hindernisse auf Heizplatte und Temperatursensor aufliegen.

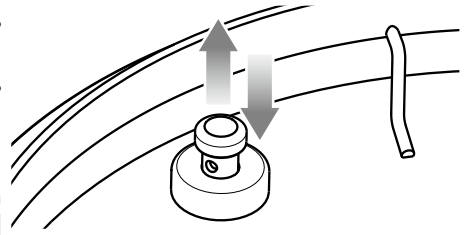
Sie können einen milden Reiniger (KEIN Scheuermittel!) für den Ofenraum verwenden. Tragen Sie den Reiniger dazu immer auf den Schwamm und NICHT auf die Oberflächen des Gerätes auf.

Hinweis:

Mit dem Dampf dringen auch Fette und Eiweiß in die Ventile, die Dampfdüse, den Überdruckriegel und zwischen die Dichtungen und lagern sich dort ab. Reinigen Sie diese Teile deshalb nach jeder Verwendung, damit sich keine Nahrungsmittelreste daran sammeln. Behandeln Sie die Teile mit Vorsicht, um Schäden zu vermeiden. Achten Sie besonders darauf, die Abdeckung des Dampfventils nicht zu verbiegen.

11. Waschen Sie alle anderen Teile und Zubehöre des Gerätes (Topf, Dampfsieb, Untersetzer, Befestigungsmutter, Dampfventil, Abdeckung der Dampfdüse, Kondensatbehälter, Deckeldichtung und Deckel) mit einem weichen Schwamm in warmem Spülwasser. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile sorgfältig ab.
12. Beachten Sie bei der Reinigung des Deckels bitte Folgendes:
 - a. Entfernen Sie Speisereste und Fette vom Bereich der Ventile im Deckel vollständig. Die Ventilsitze müssen frei von Rückständen sein.
 - b. Der Überdruckriegel muss völlig sauber und leicht beweglich sein.
 - c. Wischen Sie die Dampfdüse, Abdeckung der Dampfdüse und das Dampfventil sorgfältig mit einem weichen Tuch und etwas Spülmittel ab. Vergewissern Sie sich, dass keine Fett- und Speisereste daran haften.

d. Drücken Sie von der Innenseite des Deckels auf das Sicherheitsventil, um es zu öffnen. Das Sicherheitsventil muss ganz sauber und fettfrei sein und sich leicht bewegen lassen.



e. Die Rille für die Deckeldichtung am Innenrand des Deckels muss glatt und sauber sein, damit die Dichtung druckdicht schließt. Angetrocknete Speisereste verhindern, dass sich im Gerät ein Überdruck aufbauen kann. Wischen Sie die Rille mit Spülmittel und einem weichen Schwamm aus.

f. Spülen Sie alle Teile und besonders die Ventile und die Rille für die Deckeldichtung sorgfältig mit klarem Wasser. Trocknen Sie die Teile danach sorgfältig ab.

13. Lassen Sie alle Teile nach der Reinigung noch etwa ½ Stunde an der Luft trocknen, wo sie **für kleine Kinder unzugänglich** sind. Setzen Sie die Teile danach wieder zusammen (siehe unten: ›Das Gerät zusammensetzen‹).

Hartnäckige Speisereste und Gerüche entfernen

Hartnäckige Speisereste auf den Oberflächen des Topfes, Dampfsiebes oder Untersetzers weichen Sie am besten 10 Minuten lang in warmer Spülmittellösung ein. Reinigen Sie die Teile dann nach der oben gegebenen Anleitung.

⚠ **WICHTIG:** Niemals harte Topfreiniger aus Metall, Scheuermittel oder Schaber zur Reinigung verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.

Sie können das Dampfsieb und den Untersetzer mit einem weichen Topfreiniger aus Kunststoff reinigen.

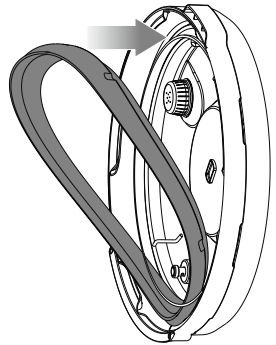
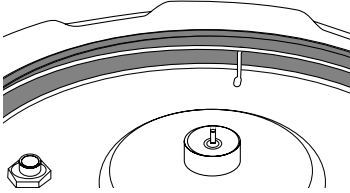
Unangenehme Gerüche entfernen Sie am besten mit einer Mischung aus 1 Esslöffel Vanille, ½ Tasse Zitronensaft, 1 Esslöffel Zitronenschale und ½ Liter heißem Wasser. Lassen Sie die Mischung 5 Minuten mit der Funktion PRESSURE COOK einwirken. Reinigen Sie das Gerät dann nach der oben gegebenen Anleitung.

DAS GERÄT ZUSAMMENSETZEN

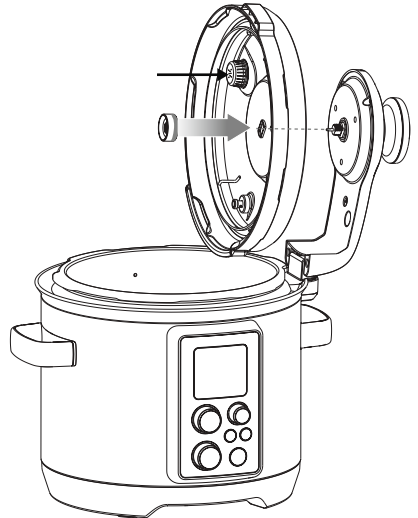
14. Setzen Sie den Kondensatbehälter in den Halter an der Rückseite des Gerätes ein und drücken Sie ihn an, bis er spürbar einrastet.

15. Setzen Sie die Abdeckung der Dampfduse wieder an der Innenseite des Deckels über der Dampfduse ein. Drehen Sie die Abdeckung dazu. Vergewissern Sie sich, dass die Abdeckung fest sitzt und nicht herunterfallen kann.

16. Legen Sie die Deckeldichtung in die Rille am Deckelrand ein. Die Dichtung muss an allen Stellen glatt anliegen. Drücken Sie die Deckeldichtung vorsichtig in die Rille, so dass sie überall gleichmäßig anliegt.



17. **Den Deckel anbauen:** Klappen Sie den Scharnierarm in die geöffnete Position. Halten Sie den Deckel mit dem Überdruckriegel unten und dem Sicherheitsventil oben an den Scharnierarm. Führen Sie die Schraube am Scharnierarm durch die mittlere Öffnung des Deckels. Schrauben Sie den Deckel dann mit der Befestigungsmutter an. Der rote O-Ring in der Befestigungsmutter muss dabei am Deckel abdichten. Zwischen Deckel und Scharnierarm darf keine Lücke bleiben. Schrauben Sie die Mutter handfest.



Hinweis:

Wenn Sie den Deckel falsch herum halten, können Sie den Deckel nicht anschrauben. In diesem Fall drehen Sie den Deckel um 180°. Schrauben Sie die Befestigungsmutter nicht zu fest, um das Gewinde nicht zu beschädigen.

18. Stecken Sie das Dampfventil mit leichtem Druck auf die Dampföse. Die Nase des Dampfventils muss zur Mitte des Deckels zeigen.
19. Setzen Sie Topf, Untersetzer und Dampfsieb in den Ofenraum. Schließen Sie danach den Deckel.

AUFBEWAHRUNG

⚠ **WARNUNG:** Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen (siehe: »Pflege und Reinigung«).

Bewahren Sie das Gerät stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und **für kleine Kinder unzugänglich** ist. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder auf das Netzkabel.

Halten Sie das Gerät immer an den Griffen auf beiden Seiten, um es zu bewegen. Niemals das Gerät am Deckel, Drehknopf des Deckels, Scharnierarm oder am Netzkabel halten, um es zu bewegen. Behandeln Sie das Netzkabel mit Vorsicht. Niemals das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen.

Niemals die Bauteile oder Zubehöre des Gerätes (Beispiel: Topf, Untersetzer, Dampfsieb oder Netzkabel) für andere Geräte oder andere Zwecke verwenden, als in diesem Heft beschrieben. Bewahren Sie die Bauteile und Zubehöre des Gerätes am besten immer zusammen mit dem Gerät auf.

1. Schalten Sie den Multicook AUS (Taste STOP/CANCEL 2 Sekunden gedrückt halten). Die Steuereinheit wird dunkel. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.
2. Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile (siehe: »Pflege und Reinigung«).
3. Setzen Sie Untersetzer und Dampfsieb in den Topf und stellen Sie den Topf in den Ofenraum des Gerätes. Legen Sie dann das Netzkabel und den Messbecher in das Dampfsieb. Schließen Sie den Deckel.
4. Fassen Sie den Multicook an beiden Griffen an den Seiten an, und stellen Sie den Multicook aufrecht auf eine ebene, feste, waagerechte Oberfläche, von der er nicht herunterfallen kann und die **für kleine Kinder unzugänglich** ist. Legen Sie niemals irgendwelche harten, schweren Gegenstände auf oder in den Multicook.

Hinweis:

Wenn Sie das Gerät längere Zeit aufbewahren wollen, dann sollten Sie den Deckel einen Spalt offen lassen, um unangenehme Gerüche zu vermeiden. Legen Sie dazu ein zusammengefaltetes, weiches, sauberes Tuch unter den Deckelrand.

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 oder durch die Müllverbrennung gefährliche Stoffe in Grundwasser und Luft und damit in die Nahrungskette gelangen und die Flora und Fauna können auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

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

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitergehender 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 und/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:

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

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsticher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbe-

schreibung bei. Die 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 Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu den ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet oder vor Ort kostenlos entsorgt 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 PROFESSIONAL



Art.-No. 42529 »Design Multicook Professional«

Read all provided instructions before first use!
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 PROFESSIONAL	56
IMPORTANT SAFEGUARDS	58
General Safety Instructions	58
Important Safeguards for Electrical Appliances	61
High Temperatures – Risk of Burns.....	61
Ceramic Coating.....	62
TECHNICAL SPECIFICATIONS	63
BEFORE FIRST USE.....	64
PROPERTIES OF YOUR DESIGN MULTICOOK PROFESSIONAL	64
COOKING FUNCTIONS	65
SAVING INDIVIDUAL SETTINGS VIA THE CUSTOM FUNCTION.....	66
THE KEEP WARM FUNCTION	66
STEAM RELEASE METHODS	67
ADJUST THE ALTITUDE.....	68
RESTORING FACTORY SETTINGS.....	68
PRE-DEFINED SETTINGS OVERVIEW	69
TIPS FOR BEST RESULTS	72
OPERATION.....	77
Preparing the Cooker for Operation	78
Pressure Cooking.....	79
Slow Cooking.....	83
The REDUCE Function	85
The SEAR Function.....	86
The SAUTÉ Function.....	88
The STEAM Function	90
SOLVING PROBLEMS.....	92
CARE AND CLEANING.....	93
Disassembling the Appliance	93
Cleaning the Appliance	94
Reassembling the Appliance	96
STORAGE.....	97
NOTES FOR DISPOSAL.....	98
INFORMATION AND SERVICE	98
WARRANTY.....	98

DEAR CUSTOMER!

Congratulations! Your new Design Multicook Professional will provide you with an astonishing combination of pressure cooker and slow cooker. Within a fraction of the time you will need using conventional methods, you conjure up delicious meals or cook delicate foods. Cooking time, pressure and temperature are monitored via the timer-controlled electronics. Pre-defined, experienced basic settings ensure reliable results without effort. Additionally, you can develop and program your individual cooking methods for your own favourite dishes. Due to the special design and precise control functions, the Design Multicook Professional reduces energy consumption in comparison to common pressure cookers.

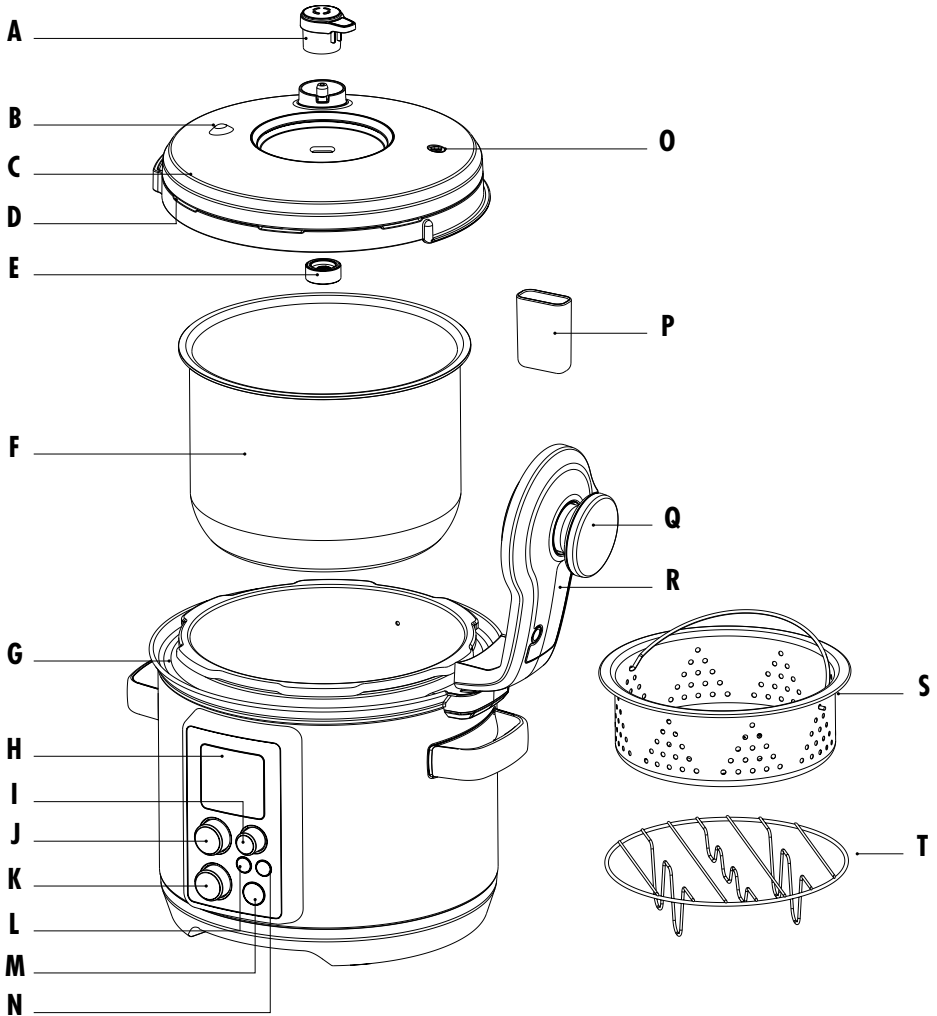
These instructions for use will inform you about the various functions and features which makes it easy to take pleasure in your new Design Multicook Professional.

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

Your Gastroback GmbH

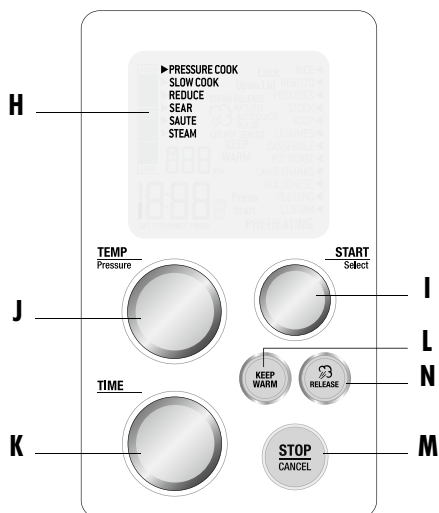


KNOWING YOUR DESIGN MULTICOOK PROFESSIONAL



- A Pressure Release Valve**
Automatically controls the rate at which steam is released from the cooker.
- B Pressure Safety Valve**
Additional safety device preventing the build-up of too high pressure.
- C Removable Lid**

- D Silicone Lid Seal**
Easily fitting for effortless assembly and cleaning.
- E Sealing Nut**
- F 6 litres Removable Cooking Pot**
PTFE and PFOA free ceramic coating.
- G Easy-Clean Condensate Groove**
Diverts condensate into the drip cup.



H Interactive LCD Screen

Displaying information on build-up of pressure, cooking times and selected functions.

I START/Select Dial

J TEMP/Pressure Dial

- 8 pressure levels range from low for delicate foods to high for extra fast cooking.
- 2 heat settings allow slow cooking from 2 to 12 hours.
- 3 heat settings when using the sauté or reduce function.

K TIME Dial

For selecting the cooking time.

L KEEP WARM Button

Press this button to activate or deactivate the keep warm function.

M STOP/CANCEL Button

Press to pause or return to previous screen.
Press and hold for 2 seconds to switch OFF (stand-by mode).

N RELEASE Button

Press to select between AUTO QUICK, AUTO PULSE and NATURAL steam release mode during set-up and steam release cycle.
Press and hold to open the pressure release valve.

O Safety Locking Pin

The pin pops up once pressure is reached, thus preventing the lid from being opened while the appliance is under pressure and acting as a safety device.

P Drip Cup

Accumulates condensate dripping from the lid.

Q Lid Knob

Turn to lock/unlock lid.

R Lid Arm

Holding the lid in a stable open position.

S Stainless Steel Steaming Tray

For steaming and re-heating leftovers.

T Stainless Steel Trivet for roasting and steaming

Raises food out of the liquid.

Not visualized:

- **Double-walled Heating Compartment**
To avoid excessive energy loss.
- **Heating plate**
- **Temperature Probe**
Enables reliable temperature control.
- **Power socket**
Insert the smaller plug of the power cord there.
- **Removable Power Cord**
- **Measuring Jug**



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 this booklet. 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.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- 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 lid and power cord. 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 appliance to an authorised service centre for examination and repair.
- **Do not fill any liquids or food directly into the heating compartment! Only the cooking pot of the appliance may contain food or liquid. Do not operate the appliance, when liquids are in the oven compartment or overflow. Before use, always check the two valves and the safety locking pin in the lid for clogging.** Ensure that the valves and safety locking pin move freely without any obstacles. If necessary, clean thoroughly (see: 'Care and Cleaning').
- 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 where it can fall. Do not place the appliance on a sink drain board or other inclined surfaces. Avoid placing the cooker on a glass or stone bench top for operation. These materials may crack due to uneven heating. Always keep the appliance and the table or counter clean

and dry, and wipe off spilled liquids immediately.

- Do not place any clothes or tissue or other objects under or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock and overheating. 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. Before operation, ensure that there are no foreign objects in the heating compartment or cooking pot (e.g. packing material, clothes, cooking utensils), and the appliance is assembled properly with the cooking pot inserted correctly. **During operation, do not move the appliance and do not leave the appliance unattended.** Do not operate the appliance using any other vessel than the designated cooking pot. Solely use the appliance for cooking edible food.
- The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years. **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 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. Do not use the cooking pot for mixing ingredients or for any other unintended purpose (misuse) to avoid excessive wear of the ceramic coating. Do not handle the appliance or any part of it with violence.
- The safety locking pin avoids opening the lid while the appliance is still under pressure. **Do not attempt to open the lid of the appliance with violence.** Otherwise, build-up pressure could escape explosively, causing injuries and damage by hot steam and liquids. Always release pressure completely via the pressure release valve before opening the lid. Use the recommended steam release methods to depressurise the cooker after use.
- Do not use this appliance for deep frying.
- Only turn the lid knob to the locked position, when using the PRESSURE COOK function, because the other functions are not suited for pressure cooking.
- 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, range, or oven). Do not use any part of the appliance (e.g. cooking pot, steaming tray) with any other device (e.g.

range).

- Do not move or tilt the appliance with the cooking pot filled and inserted in the appliance, to avoid spilling and overflow. Always switch OFF (holding the STOP/CANCEL button pressed for 2 seconds), and unplug the appliance, when it is not in use. Always let the appliance cool down sufficiently before moving, cleaning, or for storage. Always grasp the appliance by the handles for moving or lifting. Do not hold the appliance by the power cord, lid or lid knob for moving the appliance.
- Before starting operation, always ensure that the cooking pot is inserted correctly and the lid is assembled properly according to the instructions in this booklet.
- **Do not exceed the maximum filling levels given in this booklet**, especially when heating food that expands during cooking and/or could froth or vigorously splash. Otherwise, hot liquids and foods could overflow or drip on the appliance, or—as with all pressure cookers—the valves (pressure release valve, pressure safety valve) could get clogged, leading to overheating and bursting, thus causing severe injuries and damage due to hot steam and liquid escaping explosively.
- Before placing the cooking pot into the heating compartment ensure that the exterior of the cooking pot as well as the heating plate and temperature probe (in the heating compartment) are clean and dry. Wipe off any spilled food and liquids with a dry soft cloth.
- The surfaces of the appliance are hot during operation and thereafter. Only touch the appliance by the handles and operating elements, when still hot. To prevent burns and scalds, always protect your hands and arms with oven gloves, when touching hot surfaces (e.g. lid, cooking pot, steaming tray, or trivet). Do not place the hot cooking pot, steaming tray, or trivet on surfaces sensitive to heat, fat, and/or moisture.
- Do not immerse the appliance or power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on the appliance, in the oven compartment, or on the power cord to avoid risk of fire and electric shock. When liquids are spilled in the heating compartment, immediately switch OFF (hold the STOP/CANCEL button pressed for 2 seconds), 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 use abrasive cleaners or metal cleaning pads for cleaning. Do not clean the appliance with any corrosive chemicals (e.g. bleach). **DO NOT place the appliance or power cord in an automatic dishwasher.**
- Do not leave any food 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 all parts and accessories clean.

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 (230 V, 50 Hz, AC, rated for at least 10 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 cord, external timer, remote control system, or multi socket outlet.
- 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 or sharp edges. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Take care not to entangle in the power cord.
- To connect to the power supply: Always connect the power cord to the appliance first, then insert the power plug in the wall power socket. To disconnect: Always unplug from the mains power supply first, then remove the power cord from the appliance. Do not touch the power plug with wet hands with the appliance connected to the mains power supply. Always grasp the plug to disconnect the power cord. Ensure that the power socket of the appliance and the entire power cord are completely clean and dry before connecting the power cord.
- Do not place or immerse the appliance or the power cord in water or any other liquid. Ensure not to spill or drip any liquids on the power cord or exterior of the appliance or in the heating compartment. When liquids are spilled on or in the appliance or power cord, immediately switch OFF (hold STOP/CANCEL button pressed for 2 seconds) and unplug the appliance.

HIGH TEMPERATURES – RISK OF BURNS

The Multicook is designed for cooking and heating a variety of foods and, therefore, some parts of the appliance, especially the lid and interior of the appliance, will get very hot during operation.

- Because the cooking pot, lid and interior of the appliance are very hot during operation and thereafter, do not touch these parts with your hands, arms or any other parts or your body or any heat- or moisture-sensitive objects. **Protect your hands and arms with pot holders or oven gloves, before opening the lid and/or taking out the cooking pot.**

- Even with the lid properly closed and locked, steam will escape from the valves in the lid during operation and shortly thereafter. **During operation and thereafter do not hold your hands, arms or face over the appliance to avoid scalds caused by hot steam.** At the pressure release valve and lid, and in the condensate groove and drip cup condensate could accumulate and drip. 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.

- When adding liquids or fresh food into the hot cooking pot for searing or sautéing, juices and liquid could splash vigorously. Keep your hands, arms, face and any delicate objects in appropriate distance, to avoid injuries and damage. Protect your hands with oven gloves.

- Do not place hot parts taken from the heating compartment (cooking pot, trivet and/or steaming tray) on surfaces sensitive to heat, fat and/or moisture. Do not place the cooking pot on inclined or uneven surfaces or at the edge of the counter or table, where the cooking pot could tilt, wobble or fall.

- **Do not cook any high-proof alcoholic liquor or alcoholic foodstuffs (e.g. mulled wine, grog) within the appliance to avoid risk of explosion and fire. The appliance is not suited for flambéing.**

CERAMIC COATING

The cooking pot of your Multicook is provided with a PTFE- and PFOA-free ceramic coating preventing food from sticking to the surfaces.


Please adhere to the following precautions:

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

- Only use wooden or heat-resistant plastic cooking utensils to stir and serve the food. Do not use any spray-on non-stick coatings.

- The ceramic surface reduces the effort of cleaning. Do not use abrasive scourers or abrasive cleaners for cleaning. After soaking for some minutes, even stubborn residues can be removed via a soft sponge or nylon brush and warm dishwater.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Art.-Nr.: 42529 »Design Multicook Professional«
Power supply:	220 - 240 V Wechselstrom, 50/60Hz
Power consumption:	900 - 1100 W
Length of power cord:	ca. 115 cm
Weight:	ca. 6,45 kg
Dimensions:	ca. 34,3 cm x 32,3 cm x 34,8 cm (H x W x L)
Capacity, cooking pot:	max. 6 Litres
Certification:	

BEFORE FIRST USE

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

1. Unpack the appliance and all accessories carefully and check that no parts are damaged or missing. See: 'Knowing Your Design Multicook Professional'.

Some parts of the appliance may be lying in the interior of the appliance (heating compartment). Open the lid by turning the lid knob counter-clockwise and lifting up the lid until it is in the stable open position. Take out all parts.

2. Carefully remove all shipping materials and promotional materials, but DO NOT remove the warning labels or model label. Especially ensure that there are no foreign objects (e.g. packaging) in the heating compartment, cooking pot or steaming tray or sticking at the exterior of the cooking pot.

⚠ WARNING! Always switch OFF (hold the STOP/CANCEL button pressed for 2 seconds until the control panel gets dark), unplug and let the appliance cool down to room temperature, before cleaning. **Do not immerse the appliance or power cord in water or any other liquid or spill any liquids on the appliance or pour any liquids directly into the heating compartment to avoid risk of electric shock. Do not place the appliance or power cord in an automatic dishwasher.**

3. Before first use and after a longer period of storage, clean the appliance and all accessories (see: 'Care and Cleaning').

PROPERTIES OF YOUR DESIGN MULTICOOK PROFESSIONAL

Your Multicook comes with a variety of useful features that are accessed via the operating elements on the control panel (buttons, dials, and LCD screen). Due to the tightly closing seals, with the lid closed, the contents will not overflow or splash during cooking. If you lock the lid for the PPESSURE COOK function, pressure can build-up within the heating compartment. By means of the pressure release valve in the lid, surplus steam can escape during the heating process. For your security, an additional pressure safety valve ensures that the pressure will not exceed the safe level.

Because of the special design, with the heating plate arranged within a double-walled heating compartment, and the precise control functions, in comparison to a common pressure cooker the energy consumption during the cooking process is reduced.

Note:

Even with the appliance connected to the power supply, the LCD screen remains dark, while the appliance is switched OFF to standby mode. Even during operation, you can switch OFF the appliance at any time by holding the STOP/CANCEL button pressed for 2 seconds.

IMPORTANT: When you attempt to switch OFF the appliance with pressure still in the heating compartment (PRESSURE COOK function), for your safety, the appliance will switch to pressure release automatically. In this case, wait until the pressure is released or press the RELEASE button to open the pressure release valve until pressure decreased to normal air pressure. Thereafter, you can switch OFF the appliance and/or open the lid.

To save energy, the appliance switches OFF automatically, when being idle for more than 5 minutes. If in standby mode you wish to switch ON the appliance, simply activate any operating element on the control panel. The LCD screen will illuminate blue and you can select the desired function for a new cooking cycle. However, it is best to always unplug the appliance, when it is not in use.

COOKING FUNCTIONS

The Design Multicook Professional features 6 pre-defined functions. However, we wish to encourage you to give it a try according to your recipe, amount, type of food, and your personal taste. For selecting your own cooking times, temperatures and/or pressure levels, you may use the designated CUSTOM function.

PRESSURE COOK SLOW COOK	The PRESSURE COOK and SLOW COOK functions provide a list of commonly used food types with pre-determined cooking times, temperatures and pressure levels to give the best results.
REDUCE	This function is ideal for thickening and intensifying the flavour of sauces, syrups and stocks.
SEAR	This function is designed to enhance and deepen the taste of meals by easily using the same cooking bowl for caramelising and browning foods before pressure or slow cooking.
SAUTÉ	This function is ideal for softening and caramelising garlic, onions and smaller pieces of food prior to pressure or slow cooking.
STEAM	This function is designed for steaming vegetables, fish fillets, dumplings and wontons and reheating dinner plates and leftovers.
CUSTOM	These functions are only available for the PRESSURE COOK and SLOW COOK functions. Select CUSTOM, if you wish to use your own individual settings. See: 'Saving Individual Settings Via the CUSTOM Function'.

SAVING INDIVIDUAL SETTINGS VIA THE CUSTOM FUNCTION

You may change any settings of the pre-programmed functions. When doing so, the appliance will operate, using your individual settings. However, when selecting the appropriate function again, the original settings will be restored.

Thus, if you wish to reuse your individual settings, you should program the CUSTOM function. The appliance will keep your settings in memory, even after power-off. Thus, you can start the Multicook with your individual settings again and again. A set of individual settings can be programmed for each the PRESSURE COOK and SLOW COOK function.

Note:

Your CUSTOM setting will remain in the memory of the cooker, even after power-off.

IMPORTANT: By restoring factory settings, your user-defined settings for the CUSTOM function will be deleted (see: 'Restoring Factory Settings').

To Program Your CUSTOM Settings

1. Switch ON the appliance or connect the appliance to the power supply. The LCD screen will be illuminated in blue showing the list of provided functions.
2. Turn the START/Select dial to the desired function (PRESSURE COOK or SLOW COOK).
3. Turn the START/Select dial to the menu item CUSTOM.
4. Make your desired individual settings for pressure/temperature, time, KEEP WARM and pressure release (see: 'Operation').
5. Press the START/Select dial to start the function and save the actual settings in memory. Your individual settings will be kept in memory even after power-off.

THE KEEP WARM FUNCTION

The KEEP WARM function maintains hot foods at safe serving temperature (60°C or above) for up to 2 hours or until you are ready to serve and cancel the function via the STOP/CANCEL button.

Note:

As a default, the KEEP WARM function will automatically switch on after the SLOW COOK cycle. However, you can toggle KEEP WARM on and off in both PRESSURE COOK and SLOW COOK, pressing the KEEP WARM button on the control panel shortly. If the function is selected, "KEEP WARM" will be shown on the LCD screen.

Additionally, you can use the KEEP WARM function as a stand-alone function. For this, adhere to the following instructions.

1. Press and hold the KEEP WARM button on the control panel. The LCD screen will turn to orange and display "KEEP WARM". The timer will start counting up to 2 hours as a default.

IMPORTANT: With a SLOW COOK cycle still running, the cooking cycle will be cancelled, when holding the KEEP WARM button pressed. The appliance will switch to KEEP WARM immediately. If you wish to leave the SLOW COOK function run until the selected cooking time has elapsed, only shortly press the KEEP WARM button to activate or deactivate the KEEP WARM function.

2. While the KEEP WARM function is running, turn the TIME dial to adjust the KEEP WARM time. You may select any time up to 2:00 hours (HRS/MIN) in steps of 15 minutes or 1 minute.

STEAM RELEASE METHODS

The Design Multicook Professional features 3 steam release methods that can be activated after completing a pressure cooking cycle:

AUTO QUICK	Automatically after cooking pressure is released quickly to minimize overcooking of foods or adhere to recipes with short cooking times.
AUTO PULSE	Automatically after cooking pressure is released in bursts (pulses) to reduce disturbance to the food inside the heating compartment.
NATURAL	Pressure naturally subsides without releasing steam through the pressure release valve to prevent churning up or breaking apart of sensitive ingredients like stocks and beans during pressure release.

Select the desired method by shortly pressing the RELEASE button on the control panel during the set-up and steam release cycles. If required, the pressure release valve will automatically release the steam at the end of the pressure cooking cycle.

Holding the RELEASE button pressed during or after a cooking cycle will open the pressure release valve, thus releasing pressure immediately.

Note:

Pressure release will always take some time. Avoid manually releasing pressure. If you wish to release pressure quickly after pressure cooking, press the RELEASE button shortly, until the AUTO QUICK method is activated and AUTO QUICK is indicated on the LCD screen.

⚠ WARNING: During pressure cooking, hot steam and water may be emitted via the pressure release valve, safety locking pin, or pressure safety valve. Thus, during

operation always keep hands, arms and face in appropriate distance to the lid of the appliance, to avoid severe scalds.

It is good advice to adhere to the pressure release method, offered by the appliance.

ADJUST THE ALTITUDE

Pressure builds and increases when the temperature inside the heating compartment rises and reaches the boiling point. The boiling point depends on the air pressure of the surroundings. If the appliance is operated at locations of higher altitude, the boiling temperature of water decreases as a result of the drop in air pressure. This creates very different conditions for cooking when using a pressure cooker. In order to maintain consistent cooking results at various altitudes, the Design Multicook Professional offers an altitude adjust feature that adapts the cooking functions to the altitude of your current location.

Note:

The Multicook should not be used at altitudes above 2,000 m. The exact altitude of your location can be found at www.elevationmap.ne.

1. To enter the Altitude Adjust mode, switch OFF the appliance to standby mode (hold the STOP/CANCEL button pressed until the LCD screen gets dark).
2. In standby mode, press and hold both the KEEP WARM and RELEASE buttons for approx. 2 seconds.

“Alt” is shown on the LCD screen with the current setting. Default: „0 M”.

3. Turn the TIME dial to enter the altitude of your current location. The altitude can be adjusted from 0 m to 1999 m in steps of 250 m.
4. Press the START/ Select dial to confirm.

The appliance’s settings have now been adjusted for your current altitude and the Multicook switches to standby mode (OFF). You may start the appliance now for any desired cooking process.

IMPORTANT: By restoring factory settings, your user-defined settings for the altitude “Alt” will be deleted (see: ‘Restoring Factory Settings’).

RESTORING FACTORY SETTINGS

You can reset the appliance to factory settings, thus deleting any changes and individual settings you made before. These are the altitude “Alt” setting and your settings with the CUSTOM functions for PRESSURE COOK and SLOW COOK.

1. Unplug the appliance.

- Hold the START (Select) button pressed while connecting the appliance back to the power supply.

All individual settings are deleted from the memory of the Multicooker.

PRE-DEFINED SETTINGS OVERVIEW

Setting	Menu	Presets	Suitable for ...	Range
PRESSURE COOK	RICE	50 kPa 10 min. AUTO PULSE	Brown Rice, White Rice, Quinoa & Ancient Grains	20 kPa - 80 kPa Up to 2:00 hours 3 Litres, filling line ½
	RISOTTO	40 kPa 7 min. AUTO QUICK	Aborio Rice, Carnaroli Rice, Vialone Rice	20 kPa - 80 kPa Up to 2:00 hours 3 Litres, filling line ½
	POTATOES	60 kPa 10 min. AUTO PULSE	Whole & Cut, Peeled & Unpeeled	20 kPa - 80 kPa Up to 2:00 hours 4 Litres
	STOCK	80 kPa 1:00 hour NATURAL	Beef Stock, Chicken Stock, Vegetable Stock	20 kPa - 80 kPa Up to 2:00 hours 6 Litres, filling line MAX
	SOUP	50 kPa 30 min. AUTO QUICK	Vegetable Soup, Meat Soup	20 kPa - 80 kPa Up to 2:00 hours 6 Litres, filling line MAX
	LEGUMES	80 kPa 30 min. NATURAL	Chickpeas, Cannelini Beans, Red Kidney Beans, Green & Brown Lentils	20 kPa - 80 kPa Up to 2:00 hours 3 Litres, filling line ½
	CASSEROLE	80 kPa 1:00 hour AUTO QUICK	All stewing meat such as Gravy Beef, Chuck & Skirt Steak, Chicken pieces on the bone, Whole Pork Shoulder (pulled pork)	20 kPa - 80 kPa Up to 2:00 hours 4 Litres
	POT ROAST	60 kPa 30 min. NATURAL	Whole Chicken, Corned Beef, Brisket Round/ Blade Roast, Boneless Leg of Lamb	20 kPa - 80 kPa Up to 2:00 hours 4 Litres
	LAMB SHANKS	80 kPa 30 min. AUTO QUICK	Lamb Shanks, Osso Bucco Ribs	20 kPa - 80 kPa Up to 2:00 hours 6 Litres, filling line MAX

Setting	Menu	Presets	Suitable for ...	Range
	BOLOGNESE	70 kPa 20 min. AUTO QUICK	Pork Mince, Veal Mince, Beef Chili	20 kPa - 80 kPa Up to 2:00 hours 4 Litres
	PUDDING	50 kPa 15 min. NATURAL	Custards, Cheesecakes, Pud- dings, Compotes	20 kPa - 80 kPa Up to 2:00 hours 1,5 bis 2 Litres
	CUSTOM	20 kPa 10 min. AUTO PULSE		20 kPa - 80 kPa Up to 2:00 hours
SLOW COOK	STOCK	HI 4:00 hour	Beef Stock, Chicken Stock, Vegetable Stock	HI: 2:00 - 12:00 hours LO: 2:00 - 12:00 hours KEEP WARM up to 2:00 hours 6 Litres, filling line MAX
	SOUP	HI 4:00 hour KEEP WARM	Vegetable Soup, Meat Soup	HI: 2:00 - 12:00 hours LO: 2:00 - 12:00 hours KEEP WARM up to 2:00 hours 6 Litres, filling line MAX
	LEGUMES	HI 6:00 hour	Chickpeas, Cannelini Beans, Red Kidney Beans, Green & Brown Lentils	HI: 2:00 - 12:00 hours LO: 2:00 - 12:00 hours KEEP WARM up to 2:00 hours 3 Litres, filling line ½
	CASSEROLE	HI 4:00 hour KEEP WARM	All Stewing meat such as Gra- vy Beef, Chuck & Skirt Steak, Chicken pieces on the bone, Whole Pork Shoulder (pulled pork)	HI: 2:00 - 12:00 hours LO: 2:00 - 12:00 hours KEEP WARM up to 2:00 hours 4 Litres
	POT ROAST	LO 6:00 hour KEEP WARM	Whole Chicken, Corned Beef, Brisket Round/ Blade Roast, Boneless Leg of Lamb	HI: 2:00 - 12:00 hours LO: 2:00 - 12:00 hours KEEP WARM up to 2:00 hours 4 Litres

Setting	Menu	Presets	Suitable for ...	Range
	LAMB SHANKS	LO 8:00 hour KEEP WARM	Lamb Shanks, Osso Bucco Ribs	HI: 2:00 - 12:00 hours LO: 2:00 - 12:00 hours KEEP WARM up to 2:00 hours 6 Litres, filling line MAX
	BOLOGNESE	LO 6:00 hour KEEP WARM	Pork Mince, Veal Mince, Beef Chili	HI: 2:00 - 12:00 hours LO: 2:00 - 12:00 hours KEEP WARM up to 2:00 hours 4 Litres
	PUDDING	LO 2:00 hour KEEP WARM	Custards, Cheesecakes, Pud- dings, Compotes	HI: 2:00 - 12:00 hours LO: 2:00 - 12:00 hours KEEP WARM up to 2:00 hours 1,5 bis 2 Litres
	CUSTOM	HI 4:00 hour KEEP WARM		HI: 2:00 - 12:00 hours LO: 2:00 - 12:00 hours KEEP WARM up to 2:00 hours
REDUCE		HI 10 min.	Finishing Sauces, Thickening and Cooking Sauces, Redu- cing Syrups & Stocks	Up to 2:00 hours
SEAR		Count-up time	Browning Meat, Browning Hard Vegetables	Up to 45 Min.
SAUTE		HI Count-up time	Onion, Garlic, Curry Pastes, Spices	Up to 45 Min.
STEAM		HI 15 min.	Vegetables, Fish & Chicken Fillets, Seafood (e.g. Prawns, Mussels), Dumplings, Won- tons	Up to 1:00 hour

TIPS FOR BEST RESULTS

If in any doubt about the usage, switch OFF first (hold STOP/CANCEL button pressed for 2 seconds) then refer to this operating instructions.

- Do not over-cook food. In most cases, you will achieve better results when food is still firm and not watery.
- For most dishes, the Multicook offers pre-selected settings. For your first tries, it is better to use the preferences. After getting experienced, adapt the settings to your liking.
- With little or no evaporation during pressure cooking, it is important to keep to the correct ratio of liquid and solid ingredients (e.g. water and rice, or stock and vegetables).
- For getting the desired results, as an example, you may leave the food in the cooker for a while with the KEEP WARM function in operation, or cancel operation by pressing the STOP/CANCEL button.

Concerning the various types of food, it is good advice to adhere to the following hints.

– RICE –

Suited for: All types of rice such as long grain rice, jasmine, basmati and brown rice. Rice grains remain separate and tender.

Function: PRESSURE COOK

Method: Weigh dry rice accurately and wash well with cold water until water runs clear. Drain well and place into the cooking pot. Add corresponding water amount.

Water to rice ratio: 1.5 parts water to 1 part rice (see: 'Rice Table' below).

Maximum total amount of ingredients: Rice will swell during cooking. The total volume of uncooked rice and water should not exceed the filling line $\frac{1}{2}$ inside the cooking pot (3 litres).

Special tips: Allow rice to rest in the cooking pot for 5 minutes before stirring and serving.

Rice Table

Rice	Water	Serves	Rice	Water	Serves
200g	300 ml	1-2	400g	600 ml	4-5
250g	375 ml	2	450g	675 ml	5-6
300g	450 ml	2-3	500g	750 ml	6-7
350g	525 ml	3-4	600g	900 ml	7-8

- RISOTTO -

Suited for: Creamy and flavoursome risotto without all the stirring, and in less than half the time.

Function: PRESSURE COOK

Water to rice ratio: Keep to the ratio of 1 part rice to 3 parts stock.

Method: Use SAUTÉ function to soften the onions, vegetables and flavourful ingredients and deglaze the cooking pot with wine.

Maximum total amount of ingredients: Rice will swell and double in size after cooking. Thus, the total volume of uncooked rice and water should not exceed the filling line $\frac{1}{2}$ inside the cooking pot. If adding a lot of vegetables to the risotto, reduce stock by $\frac{1}{3}$.

Special tips: The key to creamy risotto is: toasting the rice grains before the liquid is added. For best results, use the SAUTÉ function to toast the grains prior to cooking. Using a wooden or heat-resistant plastic spoon, stir the rice grains for 2–3 minutes or until the edges of the rice grains become transparent and then turn white.

- POTATOES -

Suited for: Peeled and cut potatoes and whole large unpeeled potatoes

Function: PRESSURE COOK

Method: If pressure cooking large whole potatoes, wash well and prick potatoes 3–4 times with a fork.

Amount of water: Add 1 cup of water to the cooking pot along with prepared potatoes.

Maximum total amount of ingredients: The total volume of potatoes may not exceed 4 litres ($\frac{3}{4}$ of the MAX filling line) inside the cooking pot.

- STOCK -

Suited for: Beef, chicken and vegetable stocks

Function: PRESSURE COOK or SLOW COOK

Method: Cut vegetables (e.g. onions, carrots, and celery) into large pieces. This will make it easier to strain at the end of cooking. If brown stocks are required, use SEAR setting to colour beef or chicken bones prior to cooking.

Maximum total amount of ingredients: Do not exceed the MAX filling line inside the cooking pot.

Special tips: To shorten the pressurising time (“PREHEATING”), either add hot water to caramelised bones and vegetables, or add cold water to bones while still in SEAR setting and allow the water to come to a simmer before starting the PRESSURE COOK function.

- SOUP -

Suited for: A variety of soups from light broths to hearty minestrone and puréed vegetable soups

Function: PRESSURE COOK or SLOW COOK

Method: Use SAUTÉ setting to begin caramelizing spices and softening vegetables, use SEAR setting to brown meats, bacon or chicken.

Maximum total amount of ingredients: The total volume of soup should not exceed the MAX level marking inside the cooking pot.

Special tips: To shorten the pressurizing time (“PREHEATING”), either add hot water or stock to the vegetables and spices, or add cold water/stock to the cooking pot while still in SEAR setting and allow the water to come to a simmer before starting the PRESSURE COOK function.

- LEGUMES -

Suited for: All types of legumes such as chickpeas, red kidney beans and lentils

Function: PRESSURE COOK or SLOW COOK

Method: Fill legumes and water into the cooking pot and start the cooking function.

Amount of water: Use water ratio of 1 part legumes to 3 parts of water.

Maximum total amount of ingredients: Legumes and beans swell and double in size during cooking. The total volume of uncooked legumes and water, should not exceed the ½ filling line inside the cooking pot.

Special tips: Cooking times are based on dried legumes. To shorten the cooking time, soak beans in cold water overnight. Discard soaking water and cook with fresh cold water for half the preset cooking time.

Legumes and beans can produce a lot of foam during cooking. The pre-set NATURAL steam release setting ensures foam does not interfere with the steam release valve. Thus, it is best to keep this setting.

– CASSEROLE –

Suited for: A selection of meats, vegetables, and chicken. Use either diced tough cuts or pieces on the bone.

Function: PRESSURE COOK or SLOW COOK

Method: Fill the ingredients and sufficient amount of water/stock into the cooking pot and start the cooking function.

Amount of water: To develop thick and rich flavoured dishes, use only enough stock and liquids to just cover the ingredients (approx. 1 – ½ cups in total).

Maximum total amount of ingredients: The total volume of uncooked ingredients should not exceed $\frac{3}{4}$ of the MAX level inside the cooking pot (4 litres).

– POT ROAST –

Suited for: Tough cuts of meat such as chuck or blade roast, brisket and even whole chicken.

Function: PRESSURE COOK or SLOW COOK

Method: Select the size of meat that will fit easily into the cooking pot.

Amount of water: To develop thick and rich flavoured dishes, use only enough stock and liquids to just cover ingredients; approx. 1 – ½ cups in total.

Maximum total amount of ingredients: The total volume of uncooked ingredients should not exceed $\frac{3}{4}$ of the MAX level inside the cooking pot.

Special tips: Use SEAR function to brown meat prior to cooking.

– LAMB SHANKS –

Suited for: Soften meat fibres and dissolve connective tissue. You will get succulent and flaky results, easily falling off the bone and ready to eat. Sauces become thick and well developed.

Function: PRESSURE COOK or SLOW COOK

Method: Choose lamb shanks that will fit easily into the cooking pot or ask your butcher to trim shanks.

Amount of water: To develop thick and rich flavoured dishes, use only enough stock and liquids to just cover ingredients; approx. 1 – ½ cups in total.

Maximum total amount of ingredients: The total volume of uncooked lamb shank ingredients should not exceed the MAX filling line inside the cooking pot.

Special tips: For best results, use SEAR setting to brown meat prior to cooking.

- BOLOGNESE -

Suited for: Getting the perfect Bolognese

Function: PRESSURE COOK or SLOW COOK

Method: Choose from beef, pork or pork and veal mince.

Maximum total amount of ingredients: The total volume of uncooked ingredients should not exceed $\frac{3}{4}$ of the MAX level inside the cooking pot.

Special tips: Use SEAR & SAUTÉ settings to brown meat and soften flavourful ingredients prior to cooking.

- PUDDING -

Suited for: Single cakes and small ramekins, cheesecakes, custards, puddings, and fruit compotes.

Function: PRESSURE COOK or SLOW COOK

Method: With the exception of custards, cook cakes and puddings uncovered.

Arrange ramekins on the trivet inside the cooking pot. Place the ingredients into suitable cookware, made of aluminium, stainless steel, silicone, Pyrex or ceramic. Each material will cook differently. Be aware of cookware differences when adjusting cooking times.

Maximum total amount of ingredients:

For cakes: Expect that the cake will rise! Do not fill in more than $\frac{1}{4}$ to $\frac{1}{3}$ of the MAX filling line.

For fruit and compotes: The total volume of uncooked fruit should not exceed $\frac{3}{4}$ of the MAX filling line inside the cooking pot.

For others: The total volume of uncooked ingredients should not exceed the MAX filling line inside the cooking pot.

Special tips: The smaller the size of the dessert or pudding the shorter the cooking time and vice-versa.

OPERATION

⚠ WARNING: Always ensure that the appliance is out of reach of young children! The Multicook is designed for heating food and is heated by an integrated electric heating plate. **Do not heat the cooking pot of the appliance using any other source of heat (e.g. range, microwave oven).** Do not use any other pot with the appliance than the designated cooking pot to avoid risk of fire, electric shock, and overheating! The parts of the appliance (e.g. interior of the appliance, lid, cooking pot, steaming tray, trivet) will get very hot during operation and steam may escape. Beware of hot condensate and steam, when opening the lid during operation or shortly thereafter. Only touch the appliance by the handles and operating elements. To avoid scalds, protect your hands and arms with oven gloves. Do not hold your hands, arms and face over the lid during operation and some minutes thereafter. Beware of hot condensate and steam, when releasing pressure, opening the lid, taking out the cooking pot, and serving hot food. Do not place the hot cooking utensils (cooking pot, steaming tray, trivet) on any surface sensitive to heat, fat, and/or moisture. Do not place the appliance on a power cord. **Do not fill any liquids or food directly into the heating compartment!**

Switch OFF (press and hold the STOP/CANCEL button until the control panel gets dark), unplug the appliance and let it cool down, before moving, cleaning or assembling/disassembling the lid. Before operation, ensure that you have prepared the appliance for use completely and properly, according to the instructions in this booklet.

If liquid accumulates under the appliance, empty the condensate cup at the rear of the appliance; and replace the condensate cup. If the problem persists or liquid overflows the cooking pot or lid during operation, immediately switch OFF (press and hold the STOP/CANCEL button until the control panel gets dark), unplug the appliance, and let it cool down. Check, whether you have assembled the appliance correctly. If required, take out some food. **Overflow may happen, when overfilling the cooking pot or cooking foaming, swelling, or splashing food (e.g. milk, noodles). Thus adhere strictly to the maximum amounts given in this booklet for the various types of food. DO NOT overfill the cooking pot.** When overflow happened, clean and dry the appliance and the working space thoroughly (see: 'Care and Cleaning'). If the problem persists even with correct handling, send the appliance to an authorized service centre for repair (see: 'Warranty').

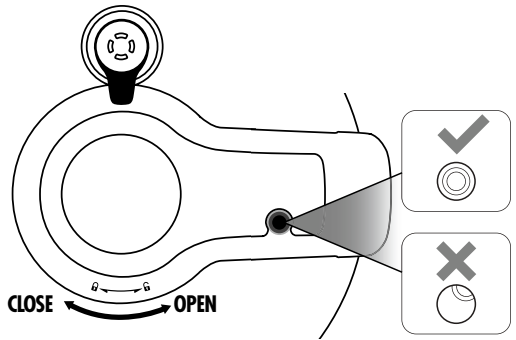
Do not place any clothes, napkins, or other foreign objects under or on the appliance or in the oven compartment, when the appliance is connected to the power supply. Always use cooking utensils of heat-resistant plastic or wood with the appliance. Do not use any hard or sharp objects with the appliance (e.g. forks, knives), to avoid damage to the surfaces. Do not use violence!

PREPARING THE COOKER FOR OPERATION

⚠ CAUTION: For operation always place the appliance on a level, stable, heat- and moisture-resistant surface. **Do not operate the appliance on inclined surfaces! Do not move or tilt the appliance during operation.** Leave at least 20 cm of free space to walls, curtains, boards and other objects on each side of the appliance. Leave at least 1 m of free space above the appliance to avoid damage due to steam, splashes and condensate and enable inserting and removing the cooking pot. Do not operate the appliance under overhanging boards, lamps or near delicate objects. **Before operation, always ensure that the exterior of the cooking pot and the heating plate and temperature probe in the heating compartment are clean and dry** (see: 'Care and Cleaning'). **Do not fill any liquids or food directly into the heating compartment!**

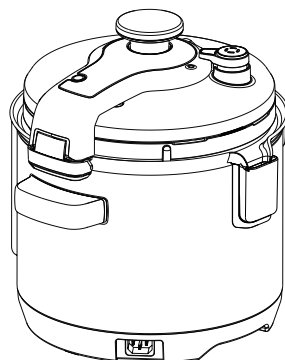
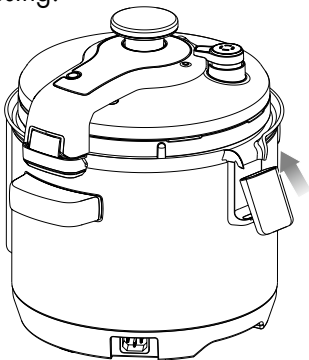
1. Place the appliance on a flat, stable, heat- and moisture-resistant surface near a suitable wall power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances').

2. Open the lid by turning the lid knob counter-clockwise and folding the lid up until it is in the stable open position. Ensure that the lid of the appliance is assembled completely and properly (see: 'Reassembling the Appliance') and the valves and the safety locking pin are completely clean and moving freely.



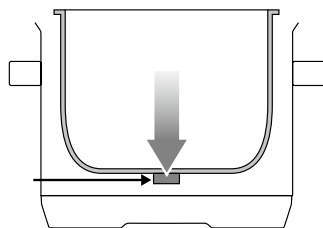
3. Take out the steaming tray, trivet, and cooking pot and ensure that the surfaces of the heating plate and temperature probe in the heating compartment, and the exterior of the cooking pot are clean without any residues sticking to the surfaces.

4. Ensure that the drip cup is empty and securely clicked in place at the rear of the housing.



⚠ WARNING: When filling the cooking pot, do not exceed the maximum amounts given for the several food types in chapter 'Tips for Best Results'. Otherwise, the food could overflow during cooking and splashes and foam could clog the valves in the lid, causing the build-up of hazardous pressure. Ensure not to spill any liquids or food in the heating compartment to avoid overheating, fire and electric shock.

5. Except for the functions SEAR and SAUTÉ, fill the cooking pot with your food. Always adhere to the maximum filling levels for the different types of food given in this booklet. Adapt your recipe accordingly (see: 'Tips for Best Results' and 'Pre-Defined Settings Overview'). However, ensure that the amount of combined food and liquids reaches at least the MIN filling level in the cooking pot (approx. 1 litre).
6. Thoroughly wipe the exterior of the cooking pot dry and clean. Then place the cooking pot into the heating compartment. The brim of the cooking pot will lay flat approx. 1 cm (1/3 inch) above the brim of the heating compartment when having proper contact to the heating plate and temperature probe.



7. Ensure that the power socket at the rear of the appliance and the entire power cord are clean and completely dry. Then insert the smaller plug of the power cord into the power socket at the rear of the appliance. Only the correct plug can be inserted in the correct orientation. Insert the power plug into a suitable wall power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances').

The cooker will sound a beep and the LCD screen will illuminate. The functions will appear with an indicator on the PRESSURE COOK function.

The Multicook is now ready for operation.

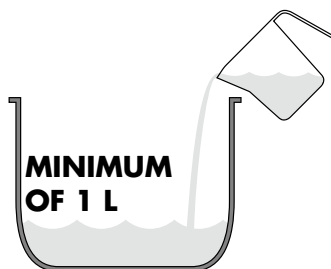
PRESSURE COOKING

The PRESSURE COOK function is great for cooking delicious roasts, casseroles, soups, and even desserts in a fraction of the time and energy they take by conventional methods. Pressure cooking is a method of cooking food in a small amount of liquid within a sealed heating compartment that retains steam inside and builds up pressure. It is the increase in pressure that raises the boiling temperature of the liquid inside and therefore allows food to be cooked up to 70% faster.

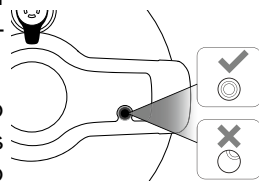
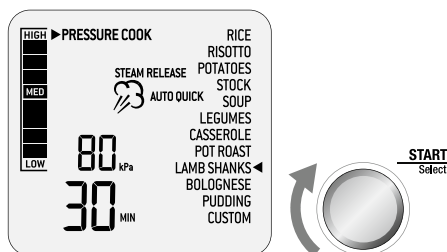
WARNING: During operation, even the exterior of the appliance will get hot, and steam will come out of the valves and the safety locking pin in the lid. Do not hold your hands, arms and face over the appliance during operation. Do not place any objects (e.g. clothes) on the lid of the appliance during operation. Beware of hot condensate, steam, and hot food, when opening the lid, or when serving hot dishes.

Before connecting the appliance to the power supply and switching on, always ensure that the appliance is assembled correctly (see: 'Reassembling the Appliance' and 'Preparing the Cooker for Operation'). Protect your hands with oven gloves prior to touching hot surfaces (e.g. lid, cooking pot).

Ensure to fill at least 1 litre of water and/or fresh food into the cooking pot before starting the PRESSURE COOK function. Do not operate this function with the cooking pot empty, to avoid overheating and fire.



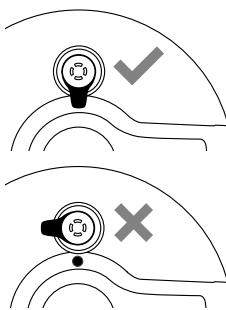
1. Prepare the Multicook for operation (see: 'Preparing the Cooker for Operation').
2. Turn the START/Select dial to move the indicator to the PRESSURE COOK function. Press the START/Select dial to confirm. The PRESSURE COOK screen page is shown.
3. Turn the START/Select dial again to move the indicator on the right side of the LCD screen to the desired item. See: 'Pre-Defined Settings Overview'. For each item, the pre-defined settings are shown: pressure level (kPa) and cooking time (HRS / MIN).
4. If required, turn the TEMP/Pressure dial to select the desired pressure. Pressure can be adjusted from 20 kPa (LOW) to 80 kPa (HIGH) in steps of 20 kPa. Additionally, the pressure level is shown via the indicator bar at the left side of the LCD screen.
5. If required, turn the TIME dial to select the cooking time. Time can be adjusted from 5 minutes to 2 hours in steps of 1 minute.
6. „KEEP WARM“ will be shown on the LCD screen, if the keep warm function is activated. To activate or deactivate the keep warm function, shortly press the KEEP WARM button.
7. The steam icon in the upper centre of the LCD screen indicates the pre-set steam release method. Press the RELEASE button to select between “AUTO QUICK”, “AUTO PULSE” and “NATURAL” (see: 'Steam Release Methods'). However, you should prefer the pre-set method.
8. Close the lid of the appliance. For this, turn the lid knob counter-clockwise while lowering the lid until the lid settles flat on the heating compartment. Then turn the lid knob



clockwise to lock the lid into position. The pin of the safety locking pin must lie exactly in the centre of the opening in the lid arm.

9. Ensure that the pressure release valve is lying flat in the correct orientation on the steam vent with the nose facing towards the centre of the lid.

10. Press the START/Select dial to start cooking. The STOP/CANCEL button backlight will illuminate red, the LCD screen will illuminate orange, "PREHEATING" will appear and the pressure bar on the left will climb to indicate the cooker is heating and building up pressure.



Note:

When opening or closing the lock of the lid, an acoustic signal will sound. If the lid has not been locked correctly, "LOCK LID" will appear on the LCD screen and a signal will sound. Close the lid and turn the lid knob clockwise to lock the lid.

⚠ CAUTION: Small bursts of steam may be released, as the Multicook stabilises pressure. This is normal. **Do not hold your hands, arms and face over the cooker during any phase of operation, to avoid scalds.**

Once the cooker has reached pressure, "PREHEATING" will disappear, the cooker alert will sound, the timer will start counting down the remaining cooking time, and the pressure bar will stop climbing, indicating the current pressure in the heating compartment.

11. At any time during the pressure cook cycle, you can:

- adjust the cooking time via the TIME dial,
- pause the cycle by pressing the STOP/CANCEL button,
- cancel the cycle by holding the STOP/CANCEL button pressed for 2 seconds. If there is already pressure in the heating compartment, the appliance will go immediately to the steam release cycle.

At the end of the cooking cycle, the cooker alert will sound and the pressure release cycle starts. The steam icon will blink, the timer will start counting up and the pressure bar will decrease, indicating the current pressure in the heating compartment.

- In AUTO QUICK and AUTO PULSE mode, steam will be automatically released through the pressure release valve.
- In NATURAL mode, pressure will naturally subside in the heating compartment due to cooling down, without forcing steam through the pressure release valve.

IMPORTANT: You cannot open the lid, if the heating compartment is still under pressure. Wait until pressure decreased to normal air pressure.

The steam release method can be changed at any time. Additionally, pressure can be released at once during the steam release cycle by pressing the RELEASE button. However, you should leave the steam release cycle operate until the internal pressure reaches air pressure. At the end of the steam release cycle, the cooler alert will sound, the LCD screen will illuminate blue and the timer will count up time.

If KEEP WARM is selected, the appliance automatically switches to keep warm and "KEEP WARM" is shown on the LCD screen. As a default, your food will be kept warm for up to 2 hours (see: 'The KEEP WARM Function').

12. If the appliance is in KEEP WARM mode, you may interrupt or cancel the KEEP WARM function at any time by pressing the STOP/CANCEL button once or twice.

After all programmed steps have been finished, a signal sounds and the LCD screen is illuminated blue again.

⚠ WARNING: If the lid will not unlock, the appliance is still under pressure. **Do not force the lid open as any remaining pressure can be hazardous due to large amounts of hot steam, liquids and splashes escaping.** Hold the RELEASE button pressed until the internal pressure is released completely and the lid can be opened.

After operation, the appliance and all parts of it, especially the lid and interior / heating compartment, will be hot. Additionally, even after steam release, a lot of hot steam and condensate may escape from under the lid, when opening the lid. Only touch the appliance by the handles. **Ensure to protect your hands and arms with oven gloves to avoid scalds, when taking out the cooking pot.** Do not place the hot cooking pot on surfaces sensitive to heat, fat, or moisture to avoid damage.

13. Protect your hands with oven gloves and open the lid. Doing so, be aware that hot steam and condensate could escape from under the lid. If you cannot open the lid, hold the RELEASE button pressed to open the pressure release valve until the pressure in the heating compartment drops sufficiently.

To open the lid, turn the lid knob counter-clockwise and carefully lift the lid into the stable open position.

14. Take out the cooking pot from the heating compartment. Ensure to place the cooking pot only on a surface resistant to heat, fat, and moisture and where the cooking pot will not tilt, wobble, or fall.

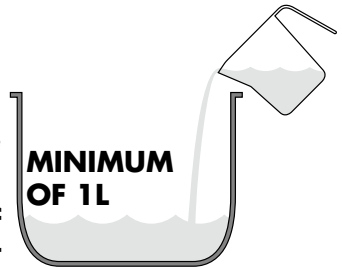
Note:

After 5 minutes of inactivity, standby mode will be activated. The control panel will get dark.

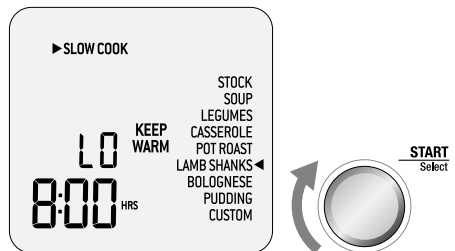
SLOW COOKING

The SLOW COOK setting is designed for long cooking times at low temperatures. It is ideal for breaking down connective tissue of tough cuts of meat and developing deep flavours. With this function, you do not select the pressure for cooking but the temperature.

⚠ WARNING: Ensure to fill at least 1 litre of water and/or fresh food into the cooking pot before starting the SLOW COOK function. Do not operate this function with the cooking pot empty, to avoid overheating and fire. During operation, even the exterior of the appliance will get hot, and steam will come out of the valves and the safety locking pin in the lid. Do not hold your hands, arms and face over the appliance during operation.



1. Prepare the Multicook for operation (see: 'Preparing the Cooker for Operation').
2. Turn the START/Select dial to move the indicator on the LCD screen to the SLOW COOK function. Press the START/Select dial to confirm. The SLOW COOK screen page is shown.
3. Turn the START/Select dial again to move the indicator on the right side of the LCD screen to the desired item. See: 'Pre-Defined Settings Overview'. For each item, the pre-defined settings are shown: temperature level (HI or LO) and cooking time (HRS / MIN).
4. If required, turn the TEMP/Pressure dial to select the temperature level.
5. If required, turn the TIME dial to select the cooking time. Time can be adjusted between 2:00 and 12:00 hours in steps of 1 minute.
6. 'KEEP WARM' indicates that the KEEP WARM function will automatically switch on after the SLOW COOK cycle. Press the KEEP WARM button on the control panel to select or deselect the function.
7. Ensure that the lid is closed but not locked! If required, turn the lid knob counter-clockwise to the unlock position.



Note:

A signal will sound, when opening or closing the lock.

8. Pull the pressure release valve upwards to remove it from the steam vent in the lid.

⚠ CAUTION: During operation, hot steam may escape from under the lid. This is normal. **Do not hold your hands, arms and face over the cooker during any phase of operation, to avoid scalds.**

9. Press the START/Select dial to start cooking. The STOP/CANCEL button will illuminate red and the LCD screen will illuminate orange. "PREHEATING" will be shown on the LCD screen to indicate that the cooker is heating up.

As soon as the desired temperature is reached, "PREHEATING" disappears and the timer will automatically begin to count down the remaining cooking time.

10. At any time during the cooking process you may:

- adjust the cooking time by turning the TIME dial,
- change the temperature setting via the TEMP/Pressure dial,
- pause the cooking cycle by pressing the STOP/CANCEL button,
- cancel the cooking cycle by holding the STOP/CANCEL button pressed for 2 seconds.

If the KEEP WARM function is activated, at the end of the slow cook cycle, the cooker will sound a beep and automatically switch to the KEEP WARM function. The LCD screen will display "KEEP WARM" and the timer will start counting up the KEEP WARM time to a maximum of 2 hours, or until you cancel the function (see: 'The KEEP WARM' Function').

11. Interrupt or cancel the keep warm function at any time you like by pressing the STOP/CANCEL button once or twice.

After all cycles of the cooking process (Preheating, cooking, keep warm) has been finished, the cooker alert will sound, the STOP/CANCEL button will go out and the LCD screen will change to blue.

⚠ WARNING: After operation, the appliance and all parts of it (especially the lid and interior / heating compartment) will be hot. Additionally, a lot of hot steam and condensate may escape from under the lid, when opening the lid. Only touch the appliance by the handles. **Ensure to protect your hands and arms with oven gloves to avoid scalds, when taking out the cooking pot.** Do not place the hot cooking pot, steaming tray, or trivet on surfaces sensitive to heat, fat, or moisture to avoid damage.

12. Be aware that hot steam and condensate could escape from under the lid. Protect your hands with oven gloves. To open the lid, turn the lid knob counter-clockwise and carefully lift the lid into the stable open position.
13. Take out the cooking pot from the heating compartment. Ensure to place the cooking pot only on a surface resistant to heat, fat, and moisture and where the cooking pot will not tilt, wobble, or fall.

Note:

After 5 minutes of inactivity, standby mode will be activated. The control panel will get dark.

THE REDUCE FUNCTION

The REDUCE function is ideal for thickening and intensifying the flavour of sauces, syrups and stocks.

Tip:

If reducing sauces derived from pressure or slow cooking, remove cooked meat and vegetables first. Once sauce has reached the correct consistency and flavour after reducing, return the other ingredients and allow to warm through for a few minutes before serving.

1. Prepare the Multicook for operation (see: 'Preparing the Cooker for Operation').
If reducing sauces derived from previous cooking cycles, simply remove cooked meat and vegetables.
2. Turn the START/Select dial until the indicator reaches the REDUCE function. Press the START/Select dial to confirm.
On the LCD screen the preset temperature level ("HI", high) and the preset cooking time ("10:00 MIN/SEC") for the REDUCE function are shown.
3. If required, turn the TEMP/Pressure dial to select one of three temperature levels: "LO" (low), "MED" (medium), or "HI" (high).
4. If required, turn the TIME dial to select the cooking time. You can set any cooking time from 1:00 minute (MIN/SEC) up to 2:00 hours (HRS/MIN).
5. Open the lid and keep the lid in the stable open position.

Note:

If the lid is still locked, an acoustic signal will sound and "OPEN LID" will appear on the LCD screen. However, the Multicook can only detect, whether the lid is locked via the lid knob. Ensure to lift the lid to the stable open position. Otherwise, the REDUCE function will not work properly.

6. Press the START/Select dial to start cooking. The STOP/CANCEL button backlight will illuminate red, the LCD screen will illuminate orange, and "PREHEATING" will be shown.

Once the cooker has reached temperature, "PREHEATING" will disappear and the timer will start counting down.

7. At any time during the cooking process you may:
 - adjust the cooking time by turning the TIME dial,
 - change the temperature level via the TEMP/Pressure dial,
 - pause the cooking cycle by pressing the STOP/CANCEL button,
 - cancel the cycle by holding the STOP/CANCEL button pressed for 2 seconds.
8. At the end of the reduce cycle, the cooker alert will sound, the STOP/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.

⚠ WARNING: After operation, the appliance and all parts of it (especially the heating compartment) will be hot. Only touch the appliance by the handles. **Ensure to protect your hands and arms with oven gloves to avoid scalds, when taking out the cooking pot.** Do not place the hot cooking pot on surfaces sensitive to heat, fat, or moisture to avoid damage.

9. Protect your hands with oven gloves and take out the cooking pot. Ensure to place the cooking pot only on a surface resistant to heat, fat, and moisture and where the cooking pot will not tilt, wobble, or fall.

Note:

After 5 minutes of inactivity, standby mode will be activated. The control panel will get dark.

THE SEAR FUNCTION

The SEAR function is designed to enhance and deepen the taste of meals by easily using the same cooking pot for caramelising and browning foods before pressure or slow cooking.

⚠ WARNING: When adding liquids or fresh food into the hot cooking pot, juices and liquid could splash vigorously. Keep your hands, arms, face and any delicate

objects in appropriate distance, to avoid injuries and damage. Protect your hands with oven gloves.

Do not use any hard or sharp-edged utensils for stirring, cutting, or scratching in the cooking pot to avoid damage to the surfaces. Only use wooden or plastic cooking utensils.

1. Prepare the Multicook for operation (see: 'Preparing the Cooker for Operation'), but leave the cooking pot empty.
2. Turn the START/Select dial until the indicator reaches the SEAR function.
3. Open the lid and **keep the lid open in the stable open position.**

Note:

If the lid is locked, an acoustic signal will sound and "OPEN LID" will appear on the LCD screen. However, the Multicook can only detect, whether the lid is locked via the lid knob. Ensure to lift the lid to the stable open position. Otherwise, the SEAR function will not work properly.

4. Press the START/Select dial to confirm the SEAR function.

The STOP/CANCEL button backlight will illuminate red, the LCD screen will illuminate orange and indicate "PREHEATING". The cooker will start operation immediately.

As soon as the cooker has reached the set temperature, "PREHEATING" will disappear and the timer starts counting up.

5. Place the food into the cooking pot, being aware that the food could splash vigorously. Cook your food to the desired consistency.

The SEAR function will run up to a maximum of 45 minutes.

6. At any time during the cooking process you may:

- pause the cooking cycle by pressing the STOP/CANCEL button,
- cancel the cycle by pressing the STOP/CANCEL button twice.

After 45 minutes elapsed, the cooker alert will sound, the STOP/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.

⚠ WARNING: After operation, the appliance and all parts of it (especially the heating compartment) will be hot. Only touch the appliance by the handles. **Ensure to protect your hands and arms with oven gloves to avoid scalds, when taking out the cooking pot.** Do not place the hot cooking pot on surfaces sensitive to heat, fat, or moisture to avoid damage.

When adding fresh food and liquid to the hot cooking pot, be aware of splashes.

Do not hold your hands, arms, face, or any delicate object over or near the cooking pot to avoid injuries and damage. Protect your hands and arms with oven gloves.

7. If you wish to take out your food, protect your hands with oven gloves and take out the cooking pot from the heating compartment. Ensure to place the cooking pot only on a surface resistant to heat, fat, and moisture and where the cooking pot will not tilt, wobble, or fall.
8. Perhaps, you wish to continue cooking. For this, add the necessary amount of liquid and further ingredients according to your recipe and start the new cooking cycle as described above. Be aware that liquids and fresh food could splash, when touching the hot cooking pot.

Note:

After 5 minutes of inactivity, standby mode will be activated. The control panel will get dark.

THE SAUTÉ FUNCTION

The SAUTÉ function is ideal for softening and caramelising garlic, onions and smaller pieces of food prior to pressure or slow cooking.

⚠ WARNING: When adding liquids or fresh food into the hot cooking pot, juices and liquid could splash vigorously. Keep your hands, arms, face and any delicate objects in appropriate distance, to avoid injuries and damage. Protect your hands with oven gloves.

Do not use any hard or sharp-edged utensils for stirring, cutting, or scratching in the cooking pot to avoid damage to the surfaces. Only use wooden or plastic cooking utensils.

1. Prepare the Multicook for operation (see: 'Preparing the Cooker for Operation'), but leave the cooking pot empty.
2. Turn the START/Select dial until the indicator reaches the SAUTÉ function.
3. Open the lid and keep the lid open in the stable open position.

Note:

If the lid is locked, an acoustic signal will sound and "OPEN LID" will appear on the LCD screen. However, the Multicook can only detect, whether the lid is locked via the lid knob. Ensure to lift the lid to the stable open position. Otherwise, the SAUTÉ function will not work properly.

4. Press the START/Select dial to confirm the SAUTÉ selection.

The STOP/CANCEL button backlight will illuminate red, the LCD screen will illu-

minate orange and indicate "PREHEATING". The cooker will start heating immediately.

However, you can select the temperature level for sautéing.

5. If required, turn the TEMP/Pressure dial to select one of three temperature levels: "LO" (low), "MEd" (medium), or "HI" (high).

As soon as the cooker has reached the set temperature, "PREHEATING" will disappear and the timer starts counting up.

6. Place the food into the cooking pot, being aware that the food could splash vigorously. Cook your food until the desired consistency is reached.

The SAUTÉ function will run up to a maximum of 45 minutes.

7. At any time during the cooking process you may:

- change the temperature level via the TEMP/Pressure dial,
- pause the cooking cycle by pressing the STOP/CANCEL button,
- cancel the cycle by pressing the STOP/CANCEL button twice.

8. At the end of the sauté cycle (45 minutes at the maximum), the cooker alert will sound, the STOP/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.

⚠ WARNING: After operation, the appliance and all parts of it (especially the heating compartment) will be hot. Only touch the appliance by the handles. **Ensure to protect your hands and arms with oven gloves to avoid scalds, when taking out the cooking pot.** Do not place the cooking pot on heat-sensitive or moisture-sensitive surfaces to avoid damage.

When adding fresh food and liquid to the hot cooking pot, be aware of splashes. Do not hold your hands, arms, face, or any delicate object over or near the cooking pot to avoid injuries and damage.

9. If you wish to take out your food, protect your hands with oven gloves and take out the cooking pot from the heating compartment. Ensure to place the cooking pot only on a surface resistant to heat, fat, and moisture and where the cooking pot will not tilt, wobble, or fall.

10. Perhaps, you wish to continue cooking. For this, add the necessary amount of liquid and further ingredients according to your recipe. Doing so, be aware that liquids and fresh food could splash, when touching the hot cooking pot. Start the new cooking cycle as described above.

Note:

After 5 minutes of inactivity, standby mode will be activated. The control panel will get dark.

THE STEAM FUNCTION

The STEAM function is designed for steaming vegetables, fish fillets, dumplings, wontons and reheating dinner plates and leftovers.

⚠ WARNING: Ensure to fill at least 1 litre of water into the cooking pot before starting the STEAM function. This function may not operate with the cooking pot empty to avoid risk of overheating and fire. During operation and thereafter, hot steam may escape from the steam vent, safety locking pin, and from under the lid. To avoid scalding, do not hold your face, arms or hands over the cooker during operation or when opening the lid. Protect your hands with oven gloves.

1. Prepare the Multicook for operation (see: 'Preparing the Cooker for Operation'), filling the cooking pot with at least 1 litre of water. Place the trivet into the cooking pot.

If you wish to steam fresh food, arrange your food in the steaming tray allowing 1 cm gaps between the pieces so the steam can flow evenly around all sides. Then place the steaming tray onto the trivet.

If you wish to reheat your dishes, place the dinner plate or flat bowl on the trivet. You may use dinner plates and bowls of 20 cm in diameter at the maximum.

2. Turn the START/Select dial until the indicator reaches the STEAM function. Press the START/Select dial to confirm. The STEAM screen page is shown with the preset cooking time (15 MIN).
3. If required, turn the TIME dial to select the cooking time. Time can be adjusted between 1:00 minute and 1:00 hour in steps of 15 seconds or 1 minute.
4. Close the lid **but do not lock. Turn the lid knob counter-clockwise to unlock the lid.**
5. Pull the pressure release valve upwards to remove it from the steam vent.

⚠ WARNING: During cooking, steam may escape from the lid. **Do not hold your hands, arms and face over the cooker during operation to avoid scalds.**

6. Press the START/Select dial to start the STEAM function. The STOP/CANCEL button backlight will illuminate red, the LCD screen will illuminate orange and indicate "PREHEATING".

Once the cooker has reached temperature, "PREHEATING" will disappear and

the timer will start counting-down the set cooking time.

7. At any time during the cooking process you may:
 - change the cooking time via the TIME dial,
 - pause the cooking cycle by pressing the STOP/CANCEL button,
 - cancel the cycle by pressing the STOP/CANCEL button twice.

At the end of the steam cycle, the cooker alert will sound, the STOP/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue. The timer starts counting-up time since finishing the cooking cycle.

⚠ WARNING: After operation, the appliance and all parts of it (especially the heating compartment) will be hot. When opening the lid, hot steam and condensate will escape and drip. Only touch the appliance by the handles and operating elements. **Ensure to protect your hands and arms with oven gloves to avoid scalds, when opening the lid and taking out the cooking pot.** Do not place the hot cooking pot, steaming tray, trivet or hot bowl/plate on surfaces sensitive to heat, fat, or moisture to avoid damage.

8. If you wish to take out your food, protect your hands with oven gloves and carefully open the lid. Be aware of hot steam and condensate.
9. If your food reached the desired consistency, take out the cooking pot from the heating compartment. Ensure to place the cooking pot only on a surface resistant to heat, fat, and moisture and where the cooking pot will not tilt, wobble, or fall.
10. Perhaps, you wish to continue cooking. For this, check the water level and refill as required. Then start the cycle again.

Note:

After 5 minutes of inactivity, standby mode will be activated. The control panel will get dark.

SOLVING PROBLEMS

The following hints will aid you, if any problems arise. However, if you need further advice, contact the Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail info@gastroback.de.

Problem	The Easy Solution
You cannot open the lid at the end of the cooking cycle or it is difficult to open the lid.	Press the RELEASE button until the internal pressure is released completely. Thereafter try again.
	If this occurs frequently, the cooker may need to be adjusted to the altitude of your location. See: 'Adjust the Altitude'. NOTE: The safety locking pin will drop when the lid can be opened.
	Turn the lid knob clockwise and counter clockwise. Keep in mind that steam could escape from the lid.
	Ensure that the safety locking pin can move freely up and down.
	Ensure that the pressure release valve is oriented correctly. The nose must face to the centre of the lid.
	Assemble the lid correctly ensuring there is no gap between lid arm and the lid. The sealing nut should be screwed up tightly. Also ensure that the lid seal is fitted correctly. Clean the lid seal. See: 'Reassembling the Appliance'.
Inspect the lid seal for any cracks or cuts. See: 'Care and Cleaning'. Replace the lid seal, if required.	
The safety locking pin does not rise in the PRESSURE COOK function (unable to build pressure).	Ensure that the pressure release valve is in place and oriented correctly. The nose must face to the centre of the lid.
	Add more liquid/food to the cooking pot.
	Contact Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail info@gastroback.de .
The cooker automatically switches to keep warm without going through a complete cooking cycle.	Add more water to the cooking pot and restart the cycle.
You cannot close the lid.	The lid lock must be in the open position to close the lid. Turn the lid knob counter-clockwise to the stop, then try again.
Water is collecting on the benchtop.	Ensure the Multicook is placed on a flat level surface and that the drip cup is assembled on the back of the cooker. See: 'Preparing the Cooker for Operation'.
	Empty the drip cup. See: 'Care and Cleaning'.

CARE AND CLEANING

⚠ WARNING! After usage and several minutes thereafter, the appliance and all parts within the heating compartment are very hot. Always switch OFF the appliance (hold the STOP/CANCEL button pressed until the control panel gets dark), unplug from mains power supply and allow the appliance and all used accessories cool down completely before disassembling and/or cleaning the appliance. **Do not immerse the housing of the appliance or power cord in water or any other liquids or place the housing or power cord in an automatic dishwasher. Do not pour any liquids directly into the heating compartment.**

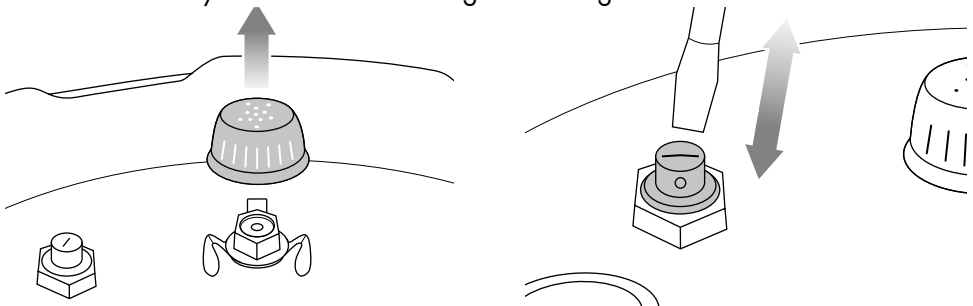
Do not leave any food dry up on the appliance or any parts of it to keep the appliance clean hygienically. Especially keep the temperature probe and heating plate at the bottom of the oven compartment and the exterior of the cooking pot clean to maintain full contact during operation, as residues between cooking pot and temperature probe or heating plate will interfere the temperature control of the appliance.

The LCD screen is sensitive to scratches. Cleaning with a dry cloth or harsh cleaners may scratch the surface. Only use a soft cloth, dampened with a little dishwater to clean the LCD screen.

Clean the appliance after each use according to the following instructions.

DISASSEMBLING THE APPLIANCE

1. Switch OFF (hold the STOP/CANCEL button pressed for 2 seconds), unplug and leave the appliance cool down sufficiently. Remove the power cord from the rear of the appliance.
2. Open the lid by turning the lid knob counter-clockwise and lifting the lid up until it is in the stable open position. Take out the cooking pot and empty the cooking pot and, if used, the steaming tray completely.
3. Pull the pressure release valve out of the steam vent.
4. Hold the lid by the brim while turning the sealing nut at the inner side of the lid



counter-clockwise to unscrew. Remove the sealing nut and pull the lid away from the lid arm.

Note:

At the brim of the lid and at the sealing nut, seals are mounted. Always handle the seals with care to avoid damage and leakage.

5. On the inner side of the lid remove the cover of the steam vent. For this, twist the cover and then pull it out. Handle the cover with care to avoid distortions.
6. Gently pull the lid seal out from around the brim of the lid.
7. Remove the drip cup at the rear of the appliance by gently pulling the bottom of the drip cup away from the housing of the appliance.

CLEANING THE APPLIANCE

⚠ WARNING: Do not spill or pour any liquids on the exterior of the housing, the control panel, or in the heating compartment. Do not immerse the housing, power cord, or power plug in water or any other liquid to avoid the risk of electric shock. **Always ensure that the appliance and all its parts are out of reach of young children.**

Do not use any hard or sharp-edged objects, corrosive chemicals, abrasive cleaners, metal scouring pads, or hard or sharp-edged utensils for cleaning the appliance as this could affect or damage the surfaces. DO NOT scratch in the cooking pot with any hard or sharp-edged objects to avoid damage to the ceramic coating. Be careful when cleaning the LCD screen and seals to avoid scratches. Do not use violence.

8. Wipe the LCD screen with a soft damp cloth. However, do not clean the LCD screen with a dry cloth or abrasive cleaners as this may scratch the surface.
9. Wipe the heating compartment, condensate groove at the upper brim of the housing, the exterior of the housing, and the power cord with a soft, damp sponge. Clean the exterior of the cooking pot, the heating plate, and the temperature probe thoroughly, ensuring there are no residues on the surfaces. To ensure proper contact, the cooking pot must sit flat on the heating plate and temperature probe without any obstacles.

A non-abrasive liquid cleaner or mild spray solution may be used to clean the heating compartment to avoid build-up of stains. Apply the cleaner to the sponge, NOT to the surfaces of the appliance.

Note:

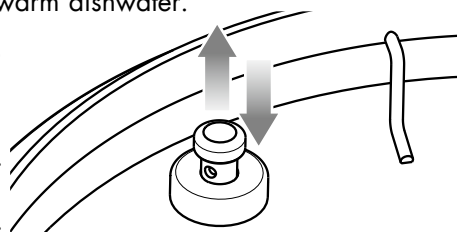
Steam always sweeps away a little fat and proteins from the food, that will condensate at the valves, steam vent, safety locking pin, and at the seals. Thus, it is necessary to clean these parts after each use to avoid build up of residues. Handle the parts with care to avoid damage.

10. Wash the cooking pot, steaming tray, trivet, sealing nut, pressure release valve, cover of the steam vent, drip cup, lid seal, and lid in warm dishwater with a soft sponge. Rinse with clean water and dry thoroughly.

However, to extend the life of these parts, we do NOT recommend cleaning in an automatic dishwasher.

11. While cleaning the lid, please observe the following items:

- a. Carefully remove any oil or food residue left at the valves. The area at the valves must be clean and free from residues.
- b. The safety locking pin must be completely clean and move up and down easily.
- c. Wipe the pressure release valve, steam vent, and cover of the steam vent with a soapy cloth. Ensure that they are free of food and liquid.
- d. Push the pressure safety valve from the inner side of the lid to open the valve. The Valve must be clean and free of food or liquid. Remove any oil or food residue. Ensure that the valve moves in and out smoothly after cleaning.
- e. The groove of the lid seal at the brim of the lid must be smooth and clean. Backed-on residues of food would prevent the build-up of pressure. Wipe the groove with a soft sponge and warm dishwater.
- f. Rinse all parts, especially the valves and the groove of the lid seal, and dry thoroughly.



12. After cleaning, leave all parts dry naturally for approx. ½ hour where they are **out of reach of young children**. Thereafter reassemble the appliance (see below: 'Reassembling the Appliance').

Removing Stubborn Residues and Odours

If there are any residues of food sticking to the surfaces of the cooking pot, steaming tray or trivet, it is best to soak these parts in warm dishwater for approx. 10 minutes. Thereafter, clean these parts according to the instructions above.

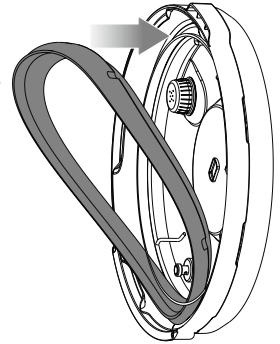
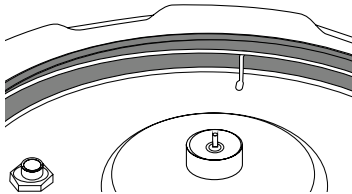
⚠ IMPORTANT: Do NOT use any metal scouring pads, abrasive cleaners, or scrapers to avoid damage to the surfaces.

The steaming tray and trivet may be cleaned, using a soft plastic cleaning pad.

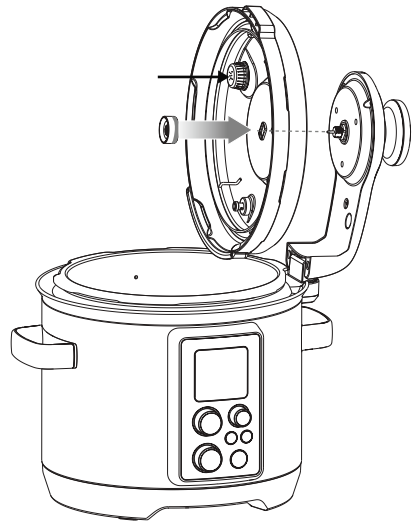
To remove food odours, pressure cook 1 tablespoon vanilla, ½ cup lemon juice, 1 tablespoon lemon rind and ½ litre hot water for 5 minutes. Thereafter clean the appliance according to the instructions above.

REASSEMBLING THE APPLIANCE

13. Click the drip cup back into position at the rear of the housing.
14. On the inner side of the lid, replace the cover of the steam vent. Ensure that the cover engaged firmly and will not fall off.
15. Attach the lid seal securely back into the groove on the inner side of the lid. The lid seal must lie comfortably and without any distortions. Push the lid seal into the groove until it sits evenly and firmly.



16. To reattach the lid: Move the lid arm to the open position. Arrange the lid so that the safety locking pin faces to the lid arm and the pressure safety valve is in the upper half of the lid. Then align the centre of the lid with the bolt on the underside of the lid arm and push the lid into position to expose the screw thread. Ensure that there is no gap between the lid arm and the lid. Secure the lid by screwing on the sealing nut hand-tight so that the red O-ring seals against the lid surface.



Note:

You cannot fix the lid correctly, if the lid is not in the correct orientation. In this case, turn the lid by 180°. Then try again. Do not over-tighten the sealing nut to avoid damage to the thread.

17. Replace the pressure release valve by pushing it onto the steam vent. The nose of the pressure release valve must face to the lid knob in the centre of the lid.
18. Replace the cooking pot, trivet and steaming tray. Then close the lid.

STORAGE

⚠ WARNING: Always unplug the appliance, let the appliance cool down completely, and clean the appliance and all its parts before storing. (See: 'Care and Cleaning').

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 can not fall. Do not place any hard or heavy objects on or in the appliance or on the power cord.

For moving, always grasp the appliance by the handles at both sides. **DO NOT** hold the appliance by the lid, lid knob, lid arm, or power cord. Always handle the power cord with care. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed.

Do not use any accessories of the appliance (e.g. cooking pot, trivet, steaming tray, or power cord) for any other purpose than operating the appliance. Always store the parts and accessories of the appliance with the appliance.

1. Ensure the appliance is switched OFF (hold the STOP/CANCEL button pressed until the control panel gets dark). Unplug the appliance from the power outlet. Allow the appliance and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.
2. Clean the appliance and all its parts (see: 'Care and Cleaning').
3. Insert the cooking pot, trivet, and steaming tray into the appliance. Lay the power cord and measuring jug into the steaming tray.
4. To move the appliance, grasp the handles at both sides. Place the appliance in an upright position, standing level on its legs on a stable, dry surface where it can not fall, and is out of reach of young children. Do not place any hard or heavy objects on or in the appliance.

Hinweis:

If you wish to store the appliance for a longer period of time, you should leave the lid open slightly to avoid the build-up of odours. For this, place a folded up, soft, and clean cloth under the brim of the lid.

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, dumps, or refuse incineration, hazardous substances can leak into the groundwater or can be emitted into air, thus getting into the food chain, and 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 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.

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 2 years after purchasing the appliance 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 a 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.

Note:

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send Gastroback products to the following address: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Customers from other countries: Please contact your dealer.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free

of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

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