

SILVERCREST®



MULTI COOKER SMUD 860 A1

(GB)

MULTI COOKER

Operating instructions

(CZ)

MULTIFUNKČNÍ VAŘIČ

Návod k obsluze

(DE) (AT) (CH)

MULTIKOCHER

Bedienungsanleitung

(PL)

MULTICOOKER - WIELOFUNKCYJNE URZĄDZENIE DO GOTOWANIA

Instrukcja obsługi

(SK)

MULTIVARIČ

Návod na obsluhu

IAN 271293

(PL) (CZ) (SK)

GB

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

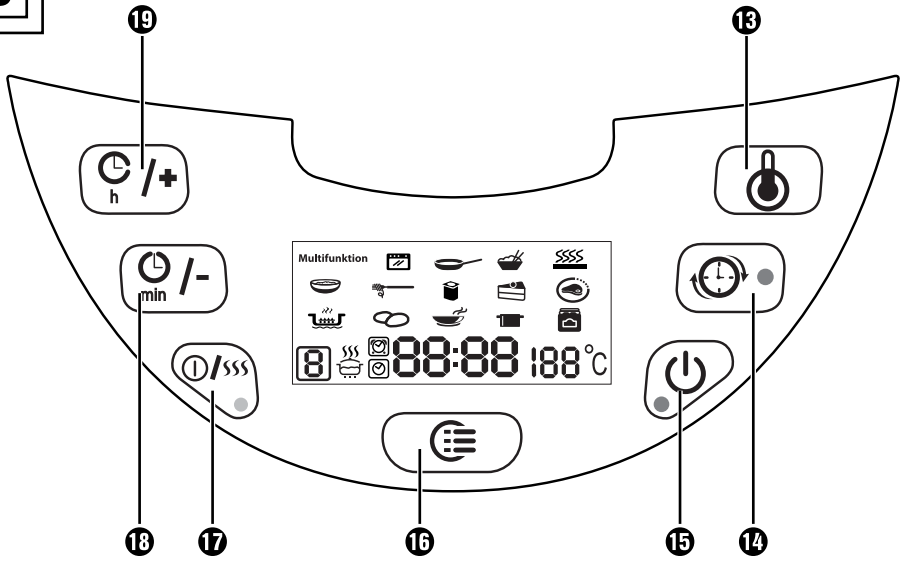
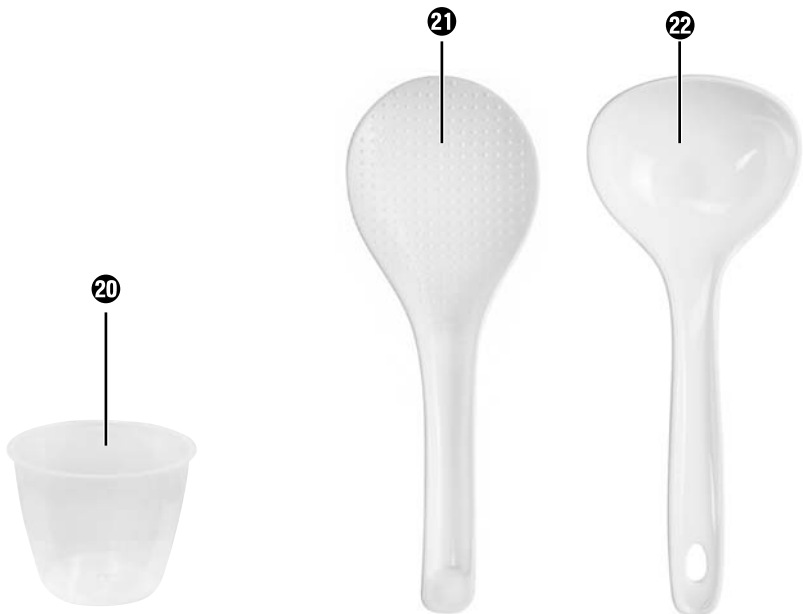
DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB	Operating instructions	Page	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	69
CZ	Návod k obsluze	Strana	137
SK	Návod na obsluhu	Strana	205
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	273

A



B**C**

Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Description of the appliance	3
Technical data	4
Safety instructions	4
Assembly and setting up	7
Before first use	8
Operation	9
Button functions	9
General	10
Programme overview	11
Use of the standard programme	12
Multi-function programme	27
Keep-warm function	28
Delayed cooking/timer	28
Cleaning and care	29
Storage	32
Troubleshooting	33
Warranty and service	34
Disposal	35
Importer	35
Recipes	36
Multi-function programme	36
"Bake" programme	41
"Sear" programme	43
"Rice" programme	45
"Rice pudding" programme	48
"Pasta" programme	50
"Yoghurt" programme	53
"Cake" programme	53
"Slow cooking" programme	56
"Steam" programme	59
"Potatoes" programme	62
"Soup" programme	63
"Stew" programme	64
"Jam" programme	66

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the specified areas of application. Please also pass on these operating instructions to any future owner.

Intended use

This appliance is intended exclusively for the preparation of food. This appliance is intended solely for use in private households. Do not use it for commercial purposes.

Package contents

Multi Cooker (base) with inner bowl

Steamer

Measuring cup

Spoon

Ladle

Quick guide

Operating instructions

NOTE

Check contents for completeness and damage immediately after unpacking. Contact Customer Services if necessary.

Description of the appliance

Figure A:

- ❶ Appliance lid
- ❷ Steam vent
- ❸ Lifting aid
- ❹ Condensation collector
- ❺ Handle
- ❻ Lid release
- ❼ Socket
- ❽ Connection plug
- ❾ Cutlery bracket
- ❿ Base
- ⓫ Inner bowl
- ⓬ Steamer

Figure B:

- ❿ Temperature button 
- ⓫ Timer button 
- ⓬ Start button 
- ⓭ Menu button 
- ⓮ Stop button 
- ⓯ min/- button 
- ⓰ h/+ button 

Figure C:

- ⓱ Measuring cup
- ⓲ Spoon
- ⓳ Ladle

Technical data


Rated voltage: 220 - 240 V ~, 50/60 Hz

Max. power consumption: 860 W

Safety instructions

DANGER – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Do not use the appliance outdoors.
- ▶ To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.
- ▶ Do not kink or crush the power cable. Keep the power cable well away from sources of heat.
- ▶ Never handle the plug or the power cable with wet hands.
- ▶ Always remove the inner bowl from the base before cleaning it in water!

 **NEVER** immerse the appliance in water or any other liquid!

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Cooking appliances should be set up in a stable location using the handles to avoid spillage of hot liquids.
- ▶ This appliance must not to be used by children under the age of 8.
- ▶ This appliance may be used by children aged 8 and above if they are under constant supervision.
- ▶ Cleaning and maintenance may not be carried out by children.
- ▶ Children must not use the appliance as a plaything.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Children younger than 8 years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ To ensure that you can disconnect the appliance quickly in the event of an emergency, do not use extension cables.
- ▶ Do not operate the appliance if it has been dropped or is damaged in any way. Have the appliance checked and/or repaired by qualified technicians if necessary.
- ▶ Hot steam is released during operation, especially when the lid is opened. Keep a safe distance away from the steam.
- ▶ Ensure that all parts are completely dry before pouring oil or liquid fat into the appliance. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- ▶ Use the inner bowl only with the supplied base.
- ▶ Ensure that all parts of the appliance are completely dry before operating the appliance. Dry all parts properly after cleaning.



Caution! Hot surface!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Some parts of the appliance become very hot during operation. Touching these may cause serious burns.
- ▶ After use, always use oven gloves to touch the inner bowl and the lifting aids on the inner bowl. Risk of burns!
- ▶ Never pour liquids directly into the base! Always insert the inner bowl first.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Do not use the appliance near hot surfaces.
- ▶ Never leave the appliance unattended while it is being used.
- ▶ Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Do not place the appliance close to open flames or other sources of heat (heating, direct sunlight, gas stoves, etc.).
- ▶ Never place the appliance in a fitted cupboard, recesses or similar.
- ▶ Be careful when using metallic, pointed, or sharp objects to remove food from the appliance. These can damage the coating of your appliance!
- ▶ Do not cut any food in the inner bowl! This can damage the coating of your appliance.

Assembly and setting up

- 1) Take all the parts out of the box and remove the packaging material and any protective wrapping or stickers.
- 2) Clean all components as described in the section "Cleaning and Care". Ensure that all parts are completely dry.
- 3) Place the appliance on a clean and level heat-resistant surface.




NOTE

Make sure that the steam coming out of the steam vent **2** has enough space to escape.


- 4) Attach the cutlery bracket **9** onto the mount on the side of the appliance. You can store the ladle **22** and spoon **21** in it.
- 5) Open the appliance lid **1** by pressing the lid release **6**.
- 6) Insert the inner bowl **11** so that the lifting aids **3** of the inner bowl **11** fit into the recesses in the sides.
- 7) Insert the connection plug **8** into the socket **7** on the appliance.
- 8) To steam food, insert the steamer **12** into the inner bowl **11**.
- 9) Insert the plug into a mains power socket. All of the symbols will light up. The "Start" indicator lamp will flash.
- 10) Close the appliance lid **1**.

Before first use

Once the appliance is assembled and connected to the mains supply:

- 1) Open the appliance lid **1** by pressing the lid release **6** and opening the appliance lid **1**.
- 2) If the steamer **12** is inserted, remove it.
- 3) Remove the inner bowl **11** by its lifting aids **9** and fill it with approximately 1 litre of water. Replace the inner bowl **11** into the base **10**.
- 4) Press the menu button **16**  until the "Steam" symbol flashes.
- 5) Press the "min./- " button **18** until the timer is set to 00:30.
- 6) Press the start button **15** .

The appliance heats up. As soon as the correct steaming temperature has been reached, the time will start counting down backwards. As soon as the programmed time has elapsed, you will hear 5 beeps.






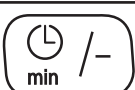
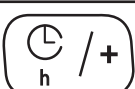
- 7) Press the stop button **17** . Tip the water away.
- 8) Allow the appliance to cool down and clean the inner bowl **11** (see section "Cleaning and maintenance").

NOTE







The first time the appliance heats up, some odour may be generated due to production-related residue. This is normal and is completely harmless. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.

Operation



Button functions

	Button symbols	Name	Function
13		"Temperature" button	Activates the temperature setting.
14		"Timer" button	Activates the timer to start the appliance after a time delay. Includes "Timer" indicator lamp.
15		"Start" button	Starts the selected programme. Includes "Start" indicator lamp.
16		"Menu" button	For selecting the desired programme.
17		"Stop" button	For stopping a programme. Includes indicator lamp "keep warm"
18		"min/-" button	For reducing the temperature and setting the minutes.
19		"h/+" button	For increasing the temperature and setting the hours.


General

- 1) Press the stop button . The appliance is in standby mode: All symbols are shown on the display; the "start" indicator lamp flashes.
- 2) To select a programme, press the menu button  until the symbol of the desired programme flashes.
If this programme allows you to set a temperature, the temperature indication on the bottom left of the display will show the set value.
- 3) If you want to change the preset cooking time, press the h/+  or min/-  buttons until the desired time is shown on the display.
- 4) Press the start button  to start the programme. In the "Sear", "Pasta", and "Steam" programmes, the set time starts counting down in 1-minute steps once the device has reached the desired temperature. In all other programmes, the set time counts down immediately after you press the start button .


NOTE

During the cooking process, the symbol  and the symbol , the remaining duration of the programme, and the symbol of the currently active programme are displayed.

The indicator lamp "Start", which is integrated into the "Start" button , is lit.











The indicator lamp "Keep Warm", which is integrated into the "Stop" button , is lit.





It indicates that the keep-warm function is activated (indicator lamp on) and will start automatically after the programme finishes.

You can deactivate the keep-warm function at any time during the cooking process by pressing the start button .

- 5) To interrupt a programme or the keep-warm function, press the stop button .

Programme overview



Number	Programme	Symbol	Further information
1	Multi-function	-	- The time starts counting down immediately after starting the programme.
2	Bake		- The time starts counting down immediately after starting the programme.
3	Sear		The time starts counting down as soon as the desired temperature has been reached.
4	Rice		- The time starts counting down immediately after starting the programme. - Max. capacity: 4 litres
5	Heat-up		- The time starts counting down immediately after starting the programme.
6	Rice pudding		- The time starts counting down immediately after starting the programme. - Max. capacity: 4 litres
7	Pasta		- The time starts counting down once the desired temperature has been reached. - Max. capacity: 4 litres
8	Yoghurt		- The time starts counting down immediately after starting the programme. - Max. capacity: 4 litres - No keep-warm function
9	Cake		- The time starts counting down immediately after starting the programme.
10	Low-temperature cooking		- The time starts counting down immediately after starting the programme. - Max. capacity: 4 litres
11	Steaming		- The time starts counting down once the desired temperature has been reached. - Max. capacity: 2.5 litres of water

12	Potatoes		- The time starts counting down immediately after starting the programme.
13	Soup		- The time starts counting down immediately after starting the programme. - Max. capacity: 4 litres
14	Stew		- The time starts counting down immediately after starting the programme. - Max. capacity: 4 litres
15	Jam		- The time starts counting down immediately after starting the programme. - Max. capacity: 4 litres

Use of the standard programme


NOTE





When using the programmes "Sear", "Pasta", and "Steam", the time only starts to count down **after** the appliance has reached the desired temperature.

In all other programmes, the counter starts as soon as you press the start button  .


"Bake" programme

You can use this programme like an oven.

fixed pre-set temperature	145 °C
Configurable time	10 minutes to 2.5 hours in 5-minute increments
Keep-warm function	yes up to 24 hours
Symbol in the display	


- 1) Press the menu button **16**  until the "Bake" symbol flashes.
- 2) If you want to change the preset cooking time of 30 minutes, press the min/- button **18**  to set the minutes and the h/+ button **19**  to set the hours.
- 3) Close the appliance lid **1**.
- 4) Press the start button **15** . The "start" indicator lamp lights up and the time starts counting down.









When the programme finishes, the appliance switches to the keep-warm mode for a maximum of 24 hours.

- If you want to stop a programme or the keep-warm function, press the stop button **17** .

"Sear" programme


You can use this programme to sear meat or fish.





Configurable temperature	approx. 100–170°C in increments of 5°C
Configurable time	10 minutes to 1 hour in 5-minute increments
Keep-warm function	yes up to 24 hours
Symbol in the display	

- 1) Press the menu button **16**  until the "Sear" symbol flashes.
 - 2) If you want to change the preset cooking time of 30 minutes, press the min/- button **18**  to set the minutes and the h/+ button **19**  to set the hours.
 - 3) Press the temperature button **13** . The temperature display flashes. The pre-set temperature is 140°C.
 - 4) Use the min/- **18**  and h/+ **19**  buttons to set the required temperature.
 - 5) Press the start button **15** . The "start" indicator lamp lights up and the appliance heats up.
 - 6) Wait until the appliance has heated up. As soon as the temperature has been reached, you will hear a beep and the set time will start counting down.
 - 7) Place the ingredients into the inner bowl **11**. Flip the food as necessary.
When the programme finishes, the appliance switches to the keep-warm mode for a maximum of 24 hours.
- If you want to stop a programme or the keep-warm function, press the stop button **17** .


"Rice" programme

You can use this programme to cook rice.

fixed pre-set temperature	115°C (140°C at the end of the programme)
Configurable time	20 minutes to 2 hours in 1-minute increments
Keep-warm function	yes up to 24 hours
Symbol in the display	


- 1) Place the rinsed rice into the inner bowl **11**.
- 2) Add water to the inner bowl **11**. See the recipes for the amounts required (see section "Recipes")!
- 3) Insert the inner bowl **11** into the base **10**.
- 4) Close the appliance lid **1**.
- 5) Press the menu button **16**  until the "Rice" symbol flashes.
- 6) If you want to change the preset cooking time of 30 minutes, press the min/- **18**  button to set the minutes and the h/+ **19**  button to set the hours.
- 7) Press the start button **15** . The "start" indicator lamp lights up and the appliance heats up. The set time starts counting down.





When the programme finishes, the appliance switches to the keep-warm mode for a maximum of 24 hours.


- If you want to stop a programme or the keep-warm function, press the stop button **17** .

"Heat-up" function

This programme allows you to reheat previously cooked meals.


fixed pre-set temperature	105°C
Configurable time	10 minutes to 1 hour in 5-minute increments
Keep-warm function	yes up to 24 hours
Symbol in the display	





- 1) Place the ingredients to be heated up into the inner bowl **11**.
 - 2) Place the inner bowl **11** inside the appliance.
 - 3) Close the appliance lid **1**.
 - 4) Press the menu button **16**  until the "Heat-up" symbol flashes.
 - 5) If you want to change the preset cooking time of 20 minutes, press the min/- button **18**  to set the minutes and the h/+ button **19**  to set the hours.
 - 6) Press the start button **15** . The "start" indicator lamp lights up and the appliance heats up. The set time starts counting down.

When the programme finishes, the appliance switches to the keep-warm mode for a maximum of 24 hours.
- If you want to stop a programme or the keep-warm function, press the stop button **17** .


"Rice pudding" programme

You can use this programme to prepare rice pudding.

fixed pre-set temperature	95 °C (100 °C for bringing to the boil initially)
Configurable time	5 minutes to 1.5 hours in 5-minute increments
Keep-warm function	yes up to 24 hours
Symbol in the display	


- 1) Place the rice and the milk in the inner bowl **11** (refer to the section "Recipes" for quantities).
- 2) Insert the inner bowl **11** into the base **10**.
- 3) Close the appliance lid **1**.
- 4) Press the menu button **16**  until the "Rice pudding" symbol flashes.
- 5) If you want to change the preset cooking time of 55 minutes, press the min/- button **18**  to set the minutes and the h/+ button **19**  to set the hours.
- 6) Press the start button **15** . The "start" indicator lamp lights up and the appliance heats up. The set time starts counting down.




When the programme finishes, the appliance switches to the keep-warm mode for a maximum of 24 hours.

- If you want to stop a programme or the keep-warm function, press the stop button **17** .


"Pasta" programme

You can use this programme to cook pasta or noodles.

fixed pre-set temperature	105 °C
Configurable time	8-20 minutes in 1-minute increments
Keep-warm function	yes up to 24 hours
Symbol in the display	


- 1) Add water to the inner bowl **11**.
- 2) Insert the inner bowl **11** into the base **10**.
- 3) Close the appliance lid **1**.
- 4) Press the menu button **16**  until the "Pasta" symbol flashes.
- 5) If you want to change the preset cooking time of 8 minutes, press the min/- button **18**  to set the minutes.
- 6) Close the appliance lid **1**.
- 7) Press the start button **15** . The "start" indicator lamp lights up and the appliance heats up.
- 8) Wait until the appliance has heated up. Once the desired temperature has been reached, you will hear a beep. The set time starts counting down.
- 9) Open the appliance lid **1**, add the noodles or pasta, and close the lid **1** again.
- 10) As soon as the set time has elapsed, you will hear 5 beeps.

When the programme finishes, the appliance switches to the keep-warm mode for a maximum of 24 hours.

- If you want to stop a programme or the keep-warm function, press the stop button **17** .






"Yoghurt" programme

You can use this programme to make yoghurt.

fixed pre-set temperature	38-42°C
Configurable time	4-12 hours in 30-minute increments
Keep-warm function	No
Symbol in the display	


NOTE






Before starting to make the yoghurt, clean the inner bowl **11** thoroughly with hot water and dry it with a clean, dry cloth.

- 1) Place the ingredients in the inner bowl **11** (see section "Recipes").
 - 2) Insert the inner bowl **11** into the base **10**.
 - 3) Close the appliance lid **1**.
 - 4) Press the menu button **16**  until the "Yoghurt" symbol flashes.
 - 5) If you want to change the preset cooking time of 8 hours, press the min/- button **18**  to set the minutes and the h/+ button **19**  to set the hours.
 - 6) Press the start button **15** . The "start" indicator lamp lights up and the appliance heats up.
 - 7) The set time starts counting down. As soon as the set time has elapsed, you will hear 5 beeps.
 - 8) You can now take the yoghurt out of the appliance.
- If you want to stop a programme, press the stop button **17** .

"Cake" programme


You can use this programme to bake cakes.





fixed pre-set temperature	130 °C
Configurable time	30 minutes to 3.5 hours in 10-minute increments
Keep-warm function	yes up to 24 hours
Symbol in the display	

- 1) Place the dough in the inner bowl **11**.
 - 2) Insert the inner bowl **11** into the base **10**.
 - 3) Close the appliance lid **1**.
 - 4) Press the menu button **16**  until the "Cake" symbol flashes.
 - 5) If you want to change the preset cooking time of 1 hour, press the min/- button **18**  to set the minutes and the h/+ button **19**  to set the hours.
 - 6) Press the start button **15** . The "start" indicator lamp lights up and the appliance heats up. The set time starts counting down.
 - 7) As soon as the set time has elapsed, you will hear 5 beeps.
 - 8) You can now remove the cake from the inner bowl by turning it upside down.
When the programme finishes, the appliance switches to the keep-warm mode for a maximum of 24 hours.
- If you want to stop a programme or the keep-warm function, press the stop button **17** .


"Slow cooking" programme

You can use this programme to cook meat gently over a long period of time.

fixed pre-set temperature	93 °C (100 °C for initial searing)
Configurable time	2 - 8 hours in 30-minute increments
Keep-warm function	yes up to 24 hours
Symbol in the display	


- 1) Place the pre-seared meat in the inner bowl **11**.
- 2) Insert the inner bowl **11** into the base **10**.
- 3) Close the appliance lid **1**.
- 4) Press the menu button **16**  until the "Slow cooking" symbol flashes.
- 5) If you want to change the preset cooking time of 6 hours, press the min/- button **18**  to set the minutes and the h/+ button **19**  to set the hours.
- 6) Press the start button **15** . The "start" indicator lamp lights up and the appliance heats up.
- 7) The set time starts counting down. As soon as the set time has elapsed, you will hear 5 beeps.
- 8) You can now remove the meat from the inner bowl **11**.





When the programme finishes, the appliance switches to the keep-warm mode for a maximum of 24 hours.

- If you want to stop a programme or the keep-warm function, press the stop button **17** .


"Steam" programme

You can use this programme to cook meals with steam, such as vegetables or fish.

fixed pre-set temperature	105°C
Configurable time	5 minutes to 1 hour in 1-minute increments
Keep-warm function	yes up to 24 hours
Symbol in the display	


- 1) Add water to the inner bowl **11**. Refer to the section "Recipes" for the correct quantity of water.
- 2) Insert the inner bowl **11** into the base **10**.
- 3) Insert the steamer **12** into the inner bowl **11** and place the food to be cooked inside.
- 4) Close the appliance lid **1**.
- 5) Press the menu button **16**  until the "Steam" symbol flashes.
- 6) If you want to change the preset cooking time of 5 minutes, press the min/- button **18**  to set the minutes and the h/+ button **19**  to set the hours.
- 7) Press the start button **15** . The "start" indicator lamp lights up and the appliance heats up. As soon as this temperature is reached, the set time will start elapsing. As soon as the set time has elapsed, you will hear 5 beeps.





When the programme finishes, the appliance switches to the keep-warm mode for a maximum of 24 hours.

- If you want to stop a programme or the keep-warm function, press the stop button **17** .


"Potatoes" programme

You can use this programme to cook potatoes.

fixed pre-set temperature	120-150°C
Configurable time	20 minutes to 2 hours in 1-minute increments
Keep-warm function	yes up to 24 hours
Symbol in the display	


- 1) Put the water and the potatoes in the inner bowl **11** (see section "Recipes").
- 2) Insert the inner bowl **11** into the base **10**.
- 3) Close the appliance lid **1**.
- 4) Press the menu button **16**  until the "Potatoes" symbol flashes.
- 5) If you want to change the preset cooking time of 25 minutes, press the min/- button **18**  to set the minutes and the h/+ button **19**  to set the hours.
- 6) Press the start button **15** . The "start" indicator lamp lights up and the appliance heats up. The set time starts counting down. As soon as the set time has elapsed, you will hear 5 beeps.





When the programme finishes, the appliance switches to the keep-warm mode for a maximum of 24 hours.

- If you want to stop a programme or the keep-warm function, press the stop button **17** .


"Soup" programme

You can use this programme to cook soups.

fixed pre-set temperature	97°C (100°C for initial heating)
Configurable time	30 minutes to 4 hours in 10-minute increments
Keep-warm function	yes up to 24 hours
Symbol in the display	


- 1) Add the soup ingredients to the inner bowl **11** (For detailed directions, refer to the section "Recipes").
- 2) Insert the inner bowl **11** into the base **10**.
- 3) Close the appliance lid **1**.
- 4) Press the menu button **16**  until the "Soup" symbol flashes.
- 5) If you want to change the preset cooking time of 30 minutes, press the min/- button **18**  to set the minutes and the h/+ button **19**  to set the hours.
- 6) Press the start button **15** . The "start" indicator lamp lights up and the appliance heats up.
- 7) The set time starts counting down. As soon as the set time has elapsed, you will hear 5 beeps.





When the programme finishes, the appliance switches to the keep-warm mode for a maximum of 24 hours.

- If you want to stop a programme or the keep-warm function, press the stop button **17** .


"Stew" programme

You can use this programme to cook stews.

fixed pre-set temperature	93 °C (100 °C for initial heating)
Configurable time	20 minutes to 8 hours in 5-minute increments
Keep-warm function	yes up to 24 hours
Symbol in the display	


- 1) Add the ingredients for the stew to the inner bowl **11**.
- 2) Insert the inner bowl **11** into the base **10**.
- 3) Close the appliance lid **1**.
- 4) Press the menu button **16**  until the "Stew" symbol flashes.
- 5) If you want to change the preset cooking time of 2 hours, press the min/- button **18**  to set the minutes and the h/+ button **19**  to set the hours.
- 6) Press the start button **15** . The "start" indicator lamp lights up and the appliance heats up. The set time starts counting down.
- 7) As soon as the set time has elapsed, you will hear 5 beeps.





When the programme finishes, the appliance switches to the keep-warm mode for a maximum of 24 hours.

- If you want to stop a programme or the keep-warm function, press the stop button **17** .


"Jam" programme

You can use this programme to cook jams.

fixed pre-set temperature	105°C
Configurable time	30 minutes to 4 hours in 5-minute increments
Keep-warm function	yes up to 24 hours
Symbol in the display	

- 1) Add the jam ingredients to the inner bowl **11** (For detailed directions, refer to the section "Recipes").
- 2) Insert the inner bowl **11** into the base **10**.
- 3) Close the appliance lid **1**.
- 4) Press the menu button **16**  until the "Jam" symbol flashes.
- 5) If you want to change the preset cooking time of 30 minutes, press the min/- button **18**  to set the minutes and the h/+ button **19**  to set the hours.
- 6) Press the start button **15** . The "start" indicator lamp lights up and the appliance heats up.
- 7) The set time starts counting down. As soon as the set time has elapsed, you will hear 5 beeps.
- 8) You can now transfer the finished jam into jars.









When the programme finishes, the appliance switches to the keep-warm mode for a maximum of 24 hours.

- If you want to stop a programme or the keep-warm function, press the stop button **17** .

Multi-function programme







Multi-function 1







You can use the "Multi-function 1" programme to specify the temperature the appliance heats up to and for how long.

- 1) Add the ingredients to the inner bowl **11**, place the inner bowl **11** into the base **10** and close the appliance lid **1**.
- 2) Press the menu button **16**  once.
The "Multi-function" and the "Multi-function preset" display show preset "0".
- 3) Press the temperature button **13** . The temperature display flashes.
- 4) Use the min/- **18**  and h/+ **19**  buttons to set the required temperature.
- 5) Press the temperature button **13** . The time display flashes.
- 6) Use the buttons min/- **18**  and h/+ **19**  to set the desired time. You can set the time in 5 minute steps.
- 7) Press the start button **15** . The appliance heats up. The time starts counting down.

Multi-function 2


You can use the "Multi-function 2" programme to set multiple (up to 9) time and temperature settings in sequence.



- 1) Add the ingredients to the inner bowl **11**, place the inner bowl **11** into the base **10** and close the appliance lid **1**.
- 2) Press the menu button **16**  once.
"Multi-function" flashes and the "Multi-function preset" display shows preset "0".
- 3) Press the h/+ button **19**  to switch to the first storage space. The display will show the storage space "1".
- 4) Press the temperature button **13** . The temperature display flashes.
- 5) Use the min/- **18**  and h/+ **19**  buttons to set the required temperature.
- 6) Press the temperature button **13** . The time display flashes.


- 7) Use the buttons min/-  and h/+  to set the desired time.
 - 8) Press the temperature button . The "Multi-function preset" display flashes.
 - 9) Press the h/+ button  to activate the next preset.
Do the same for all other presets.
 - 10) Once you have programmed the desired presets in the right order, press the start button .
The appliance now carries out all the saved cooking processes in sequence.
When the programmes finish, the appliance switches to the keep-warm mode for a maximum of 24 hours.
- If you want to stop the programmes or the keep-warm function, press the stop button .

Keep-warm function

The keep-warm function starts automatically after a programme finishes (except the "Yoghurt" programme). The prepared meals are kept warm for up to 24 hours at a temperature of 70–75 °C.

If the keep-warm function is activated, the "Keep warm" indicator lamp, integrated into the stop key , will be lit. This lamp also lights up during the cooking process, indicating that the keep-warm function will be activated after the programme finishes.





You can deactivate the keep-warm function at any time during the cooking process by pressing the start button . The "Keep warm" indicator lamp extinguishes. If you want to reactivate the keep-warm function during the cooking process, press the start button  again.

To interrupt the keep-warm function while it is running, press the stop button .

Delayed cooking/timer


You can set a time delay for all programmes.

- 1) Add the ingredients to the inner bowl , place the inner bowl  into the base  and close the appliance lid .

- 2) Press the menu button **16**  and adjust the desired settings for the programme.
- 3) The display shows the time left until the programme finishes.
- 4) Press the timer button **14** . The respective programme symbol and the set time start flashing.
- 5) Press the min/- button **18**  to set the minutes and the h/+ button **19**  to set the hours. You can only set a longer period of time than the set programme actually requires.

Example

You set the "Stew" programme with a time of 5 hours. It is 11 a.m. The stew would be finished around 4 p.m. But you don't need the stew until 7 p.m. In this case, set the time to "08:00". This causes the programme to start later and finish by 7 p.m.

- 6) Once you have entered the desired finish time, press the start button **15** . The relevant programme symbol and the set time now light up and the time starts counting down.

NOTE

If you cannot set the desired time, this might be because the time you have selected is shorter than the programme duration. In this case, select a longer time setting or start the programme immediately.

Cleaning and care

DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- ▶ Before cleaning the appliance, disconnect the power plug from the mains power socket! There is a risk of electric shock!

 NEVER immerse the base **10** in water or other fluids!

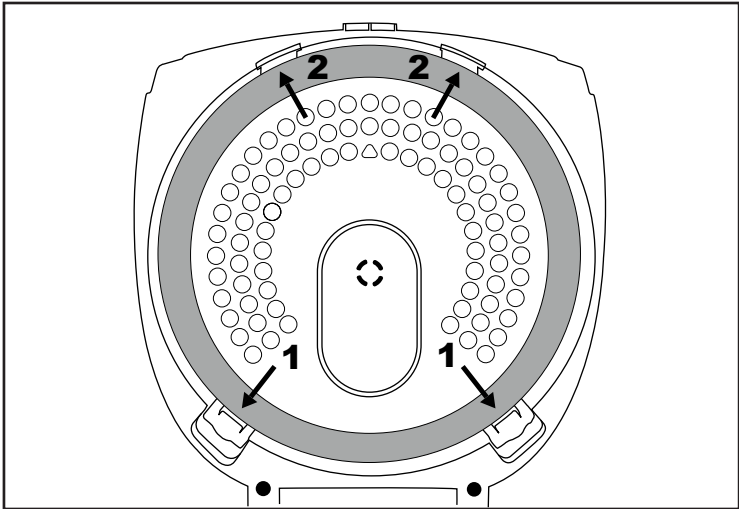
WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always allow the appliance to cool down before cleaning it. Otherwise there is a risk of burns!

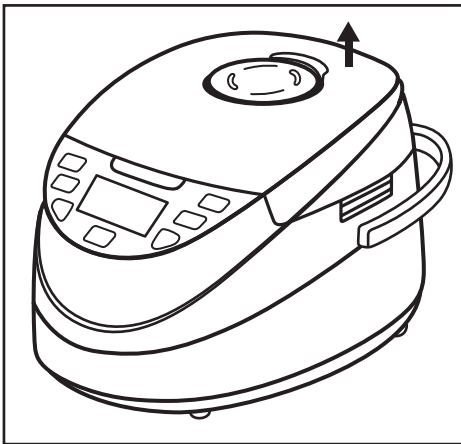
CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

► Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These can damage the surface of the appliance!

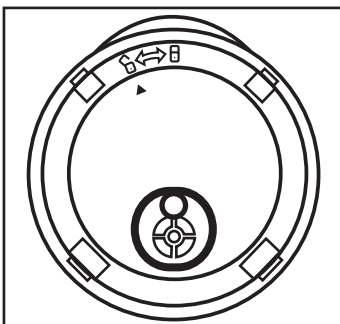
- Clean the base ⑩ with a moist cloth.
For stubborn dirt, add a little mild detergent to the cloth.
Ensure that the base ⑩ is completely dry before operating it again.
- Remove the condensation collector ④.
- Remove the cutlery bracket ⑨ by pulling it out of the mount on the base ⑩ in an upward direction.
- Clean the cutlery bracket ⑨, the inner bowl ⑪, the spoon ⑳, the ladle ㉒ and the steamer ㉓ in warm water. Add a little mild detergent.
Rinse all the parts off using clean water.
After rinsing, dry all pieces thoroughly with a drying cloth.
Ensure that all parts are dry before reusing.
- To clean the inside of the appliance lid ①, you can detach the silver panel with the sealing ring:
 - Open the appliance lid ① as far it goes.
 - Push both locking mechanisms (1) on the bottom edge of the silver panel outwards simultaneously. At the same time, pull the silver panel down towards the front so that the upper brackets (2) can be pulled out of the indentations in the appliance lid ①:



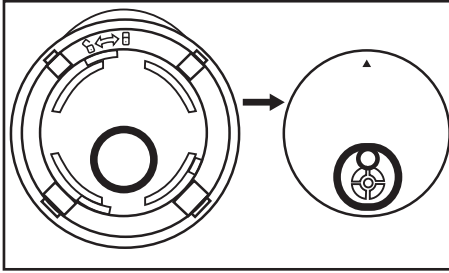
- Clean the silver panel with the sealing ring in warm water with a little detergent, then rinse it with clear water.
 - Wipe the inside of the appliance lid **1** with a damp cloth. If necessary, use a little detergent on the cloth. Afterwards, wipe with a cloth moistened only with clear water to ensure that no detergent remains on the appliance.
 - Dry everything properly.
 - In order to insert the silver panel with the sealing ring, first insert the upper brackets (2) into the indentations in the appliance lid **1**.
 - Then push both locking mechanisms (1) into the appliance lid **1** until they click into place.
- To clean the steam vent **2**, you can disassemble it:
- Pull the steam vent **2** out of the appliance lid **1** and turn it upside down:



- Turn the flat lid of the steam vent **2** anticlockwise so that the arrow on the flat lid is pointing at the opened lock:



- Remove the flat lid and clean all parts in warm water, using a little detergent.



- Dry all parts well.
- Replace the flat lid so that the arrow points at the opened lock. Turn the flat lid so that the arrow points at the closed lock. The lid is now fixed firmly in place.
- Place the steam vent **2** back into the appliance lid **1**.

Storage

- Always close the appliance lid **1** when storing the appliance. This prevents dirt from getting into the appliance.
- Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.

Troubleshooting

Faults	Cause	Solution
The appliance is not working.	The power plug is not connected to the mains power.	Insert the plug into a mains power socket.
	The mains power socket is defective.	Use a different mains power socket.
	The appliance is defective.	Contact the Customer Service department.
The food does not get hot.	The wrong temperature level has been set.	Set a higher temperature or a different programme.
No steam is generated during the "Steam" programme.	The wrong programme has been set.	Check the programme setting.
	The water has been used up.	Refill the appliance with water.
The display shows E1, E2, E3, or E4. You hear 5 beeps.	The appliance is defective.	Disconnect the plug from the mains power socket and contact the Customer Service department.
E5 appears in the display. You hear 5 beeps.	The appliance has overheated.	Remove the plug from the power socket and allow the device to cool down completely. You can then use the appliance normally again.

If the malfunction cannot be corrected using one of the suggestions above, or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service department.

Warranty and service

This appliance is provided with a 3-year warranty valid from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact your Customer Service unit by telephone. This is the only way to guarantee free return of your goods.

The warranty only covers claims for material and manufacturing defects, not for damage sustained during carriage, components subject to wear and tear or damage to fragile components such as switches or batteries. This appliance is intended solely for private use and not for commercial purposes.

The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Your statutory rights are not restricted by this warranty.

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, but no later than two days after the date of purchase. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to charge.

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 271293

Hotline availability: Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Disposal



Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



The packaging is made from environmentally friendly material and can be disposed of at your local recycling plant.

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

NOTE

- ▶ These recipes are provided without guarantee. All information regarding ingredients and preparation is provided as guide values. Modify the suggested recipes to your personal taste.

Multi-function programme

Stuffed peppers

Ingredients

- 6 peppers
- 500 g minced beef
- 150 g rice
- 1 small onion
- 4 tbsp. tomato purée
- 1 bunch of parsley
- 1 bunch of dill
- 1 bunch of spring onions
- 2 tsp. mustard
- 400 ml cream
- 500 ml vegetable stock
- 3–4 tsp. starch
(mixed to a smooth paste with cold water)
- Salt, pepper

Preparation

- 1) Peel the onion. Finely dice it.
- 2) Wash, dry, and chop the parsley and the dill.
- 3) Wash and dry the spring onions. Finely slice them into fine rings.
- 4) Wash the peppers. Cut the top of the pepper off and put it to one side. Carefully remove the seeds and the white pulp.
- 5) Thoroughly rinse the rice.
- 6) Set the device to "multi-function" and program the settings as follows:

Preset "1":

160 °C / 10 minutes

- 1) Boil the rice with 2 cups of salted hot water (½ tsp. salt) for 10 minutes.
- 2) Drain and shock the rice with cold water.
 - Knead the onions, half of the parsley, half of the dill, the rice, mince, and spring onions into a paste.
 - Season it with the mustard, salt, and pepper.
 - Then stuff the mince mixture into the peppers and close the appliance lid ①.
 - Stir the cream, the vegetable broth, the remaining herbs, and the tomato purée together and season it to taste with salt and pepper.

Preset "2":

120 °C / 45 minutes

- 1) Place the peppers into the inner bowl ①. Cover them with sauce. Let the peppers braise for 45 minutes. If not all the peppers are covered with sauce, switch them around after approx. 30 minutes.

Preset "3":

160 °C / 5 minutes

- 1) Remove the peppers from the inner bowl ①.
- 2) Bring the sauce to a boil.
- 3) Stir in the starch and thicken the sauce.
- 4) Put the remaining peppers back into the pot. The device switches to keep-warm mode automatically after the programmed cooking stages finish. Wait for 10 minutes until the peppers are heated up.

Beef goulash Provençal with mushrooms

Ingredients

- 800 g beef goulash
- 1 onion
- 1 tbsp. (heaped) flour
- 1 tsp. paprika powder
- 250 ml red wine
- 400 g mushrooms
- 100 g sour cream
- 100 g whipping cream
- 1 tbsp. clarified butter
- 3–4 tsp. starch (mixed to a smooth paste with cold water)
- 3 twigs of rosemary
- 3 twigs of thyme
- Salt, pepper

Preparation

- 1) Clean the beef goulash and remove any fat.
- 2) Peel the onions. Finely slice them into half rings.
- 3) Wash and dry the thyme. Finely chop it.
- 4) Clean the mushrooms. Quarter or halve them, depending on size.
- 5) Mix the sour cream and whipping cream.
- 6) Set the device to "multi-function" and program the settings as follows:

Preset "1":

160 °C / 10 minutes

- 1) Melt and heat the clarified butter for approx. 2 minutes.
- 2) Put the meat and the onion in a pot.
- 3) Sear the meat and the onion on all sides for 5 minutes.
- 4) Season it with salt, pepper, paprika, and the chopped herbs.
- 5) Dust it with flour shortly before the 10 minutes are over.

Preset "2":

120 °C / 10 minutes

- 1) Pour the red wine over the meat and let it braise for 10 minutes.

Preset "3":

120 °C / 35 minutes

- 1) Add the mushrooms.
- 2) Stir in the cream mixture and let the meat braise for 35 minutes.

Preset "4":

160 °C / 5 minutes

- 1) Bring the goulash to a boil again and season it with salt and pepper to taste.
- 2) Thicken the goulash with starch.

Meatball soup

Ingredients

- 500 g minced beef
- 1 egg
- 1 onion
- 2 tbsp. fresh breadcrumbs
- 1 bunch of parsley
- 1 pinch of nutmeg
- 1 litre of vegetable broth
- 1 carrot
- 2 potatoes
- 500 g cauliflower
- Salt, pepper

Preparation

- 1) Peel and chop the onion.
- 2) Wash, dry, and chop the parsley.
- 3) Knead the mince, egg, onion, half the parsley, and the breadcrumbs into a paste.
- 4) Season to taste with salt, pepper and nutmeg.

- 5) Shape the paste into 16 equally sized balls.
- 6) Peel the carrots and potatoes and cut them into strips.
- 7) Separate the broccoli into small florets. Clean the florets.
- 8) Set the device to "multi-function" and program the settings as follows:

Preset "1":

160 °C / 10 minutes

- 1) Bring the vegetable broth to a boil.

Preset "2":

160 °C / 5 minutes

- 1) Put the meatballs into the boiling broth. Boil the meatballs for 5 minutes.
- 2) Remove the meatballs with a slotted spoon and put them aside.

Preset "3":

160 °C / 15 minutes

- 1) Put the vegetables into the broth. Boil the vegetables for 15 minutes until they are cooked.
- 2) Then put the meat balls back into the soup. When the programme finishes, the device automatically starts the keep-warm function.
- 3) Wait for approx. 10 minutes so the meatballs are heated up a little.
- 4) Pour the soup into bowls and serve it garnished with fresh parsley.

"Bake" programme

Sicilian-style gilt-head bream

Ingredients

- 300 g / 1 gilt-head bream
- 50 g salad prawns
- 50 g leeks
- 50 g carrots
- 50 g tomatoes
- 5 g sage (dried)
- 5 g oregano (dried)
- 10 ml lemon juice
- Salt, pepper

Preparation

- 1) Gut and wash the bream. Rub the bream with salt and herbs.
- 2) Cut the leek and carrots into fine strips.
- 3) Cut the tomatoes into 0.5 cm thick slices.
- 4) Place the leek and the carrots on a piece of aluminium foil that is large enough so you can fold it into a "package" later.
- 5) Salt the leek and the carrots.
- 6) Sprinkle lemon juice on the vegetables. Place the fish and the prawns on the vegetables.
- 7) Sprinkle the sage and oregano on the fish.
- 8) Place the tomato slices on the fish.
- 9) Wrap the ingredients into the aluminium foil, making a tight "package".
- 10) Put the "package" into the inner bowl **1**.
- 11) Close the appliance lid **1**.
- 12) Set the "Bake" programme to 1 hour of cooking time.
- 13) Let the dish cook until the programme finishes.

Aubergines with beef

Ingredients

- 300 g aubergines
- 150 g minced beef
- 60 g tomatoes
- 6 g garlic
- 50 g onions
- Seasoning (salt, pepper, curry powder, hot paprika powder)

Preparation

- 1) Halve the aubergines and remove the seeds.
- 2) Scoop out the pulp and chop it.
- 3) Dice the tomatoes, garlic, and onions.
- 4) Thoroughly mix the mince, aubergine pulp, onion, garlic, tomatoes, salt and seasoning.
- 5) Fill the halved aubergines with the mixture.
- 6) Wrap the aubergines in the aluminium foil.
- 7) Place the aubergines into the inner bowl **11**.
- 8) Close the appliance lid **1**.
- 9) Set the "Bake" programme to 45 minutes of cooking time.
- 10) Let the dish cook until the programme finishes.

Chicken with herbs

Ingredients

- 900 g chicken breast
- 6 tbsp. olive oil
- 2 garlic cloves
- 1 tsp. oregano (dried)
- 1 tsp. thyme (dried)
- 1 tsp. rosemary (dried)
- Salt, pepper, chilli flakes
- Juice of half a lemon

Preparation

- 1) Wash the chicken breast, pat it dry and remove fat, if any. Halve any particularly thick pieces of chicken breast.
- 2) Mix up a marinade from the olive oil, herbs, chilli flakes, salt, pepper, and lemon juice.
- 3) Put the pieces of chicken breast in a row in a flat baking dish and pour the marinade over them.
- 4) Cover the baking dish and allow the chicken to marinade for approx. 20 minutes.
- 5) Wrap the individual chicken pieces in aluminium foil and put them into the inner bowl ❶.
- 6) Close the appliance lid ❶.
- 7) Set the "Bake" programme to approx. 40 minutes of cooking time. Depending on the thickness and size of the chicken pieces, the cooking time may have to be increased or decreased a little.
- 8) Let the dish cook until the programme finishes.

"Sear" programme

Andalusian omelette

Ingredients

- 3 eggs
- 60 g green beans
- 60 g ham
- 60 g tomatoes
- 50 g onions
- 15 g olives (pitted)
- 3 g garlic
- 20 ml olive oil
- Salt, pepper

Preparation


- 1) Blanch the tomatoes. Peel the tomatoes. Cut the tomatoes, onions, and ham into medium-sized strips.
- 2) Slice the olives.
- 3) Chop the garlic with a knife.
- 4) Beat the eggs with a whisk.
- 5) Set the "Sear" programme to 12 minutes of cooking time.
- 6) Once the appliance has heated up, pour the oil into the inner bowl **11**.
- 7) As soon as the oil is hot, add the onions and the ham to the inner bowl **11**. Stir the onions and the ham occasionally, and fry them until browned.
- 8) After approx. 2 minutes, add the tomatoes, beans, olives, and garlic. Season everything with salt and pepper.
- 9) Mix the ingredients in the inner bowl **11** and occasionally stir the ingredients during cooking.
- 10) 7 minutes before the end of the cooking time, pour the egg mixture into the inner bowl **11**.
- 11) Close the appliance lid **11**.
- 12) Let the omelette cook until the programme finishes.

Pearl barley risotto with salmon

Ingredients

- 250 g pearl barley
- 500 g salmon fillet
- 250 g tomatoes
- 1 onion
- 1 clove of garlic
- 2 tbsp. butter
- 700 ml chicken broth
- 200 ml dry white wine
- 1 tbsp. parsley
- 30 g Parmesan
- Salt, pepper, chilli flakes

Preparation

- 1) Peel the onions and garlic and finely dice both.
- 2) Put the pearl barley into a sieve, rinse it and let it drain well.
- 3) Chop the tomatoes.
- 4) Close the appliance lid **1** and set the "Sear" programme to 150°C and 5 minutes of cooking time.
- 5) Once the appliance has heated up, add the butter to the inner bowl **11** and allow it to brown.
- 6) After approx. 2 minutes, add the onions, pearl barley, and garlic, and sauté lightly, stirring continuously, until everything has softened.
- 7) Deglaze with the white wine, stirring continuously.
- 8) When the programme has finished, press the stop button **17** .
- 9) Set the "Sear" programme again, this time to 100°C and 40 minutes of cooking time.
- 10) Add the chicken broth to the barley little by little.
- 11) 5 minutes before the end of the cooking time, fold in the tomatoes, salmon, and parsley. Add the seasoning.
- 12) Before serving, stir in the grated Parmesan.

"Rice" programme



Paella with mushrooms and prawns


Ingredients

- 500 g short-grain rice
- 250 g peeled prawns
- 50 g grated Parmesan
- 250 g mushrooms
- 1 onion (medium)
- 1 garlic clove
- 1 litres of water
- 3 tbsp. olive oil
- 1 tbsp. butter
- 2 tbsp. soy sauce
- Salt, Seasoning

Preparation

NOTE

One measuring cup of rice corresponds to 150 g. One measuring cup of water corresponds to 180 ml.

- 1) Cut the onions and mushrooms into medium-sized cubes.
- 2) Chop the garlic with a knife.
- 3) Rinse the rice until the water runs clear.
- 4) Put the rice into the inner bowl **1**.
- 5) Add water and salt to the rice.
- 6) Stir the rice in the salted water.
- 7) Close the appliance lid **1**.
- 8) Set the "Rice" programme with a cooking time of 30 minutes and leave the rice to cook until the programme finishes.
- 9) Press the stop button **17** .
- 10) Pour the cooked rice into a sieve for draining, then fill it into a separate container.
- 11) Add 1 tbsp. of olive oil to the rice and mix.
- 12) Close the appliance lid **1** and set the "Sear" programme to 150°C with a cooking time of 15 minutes. Wait until the appliance has heated up.
- 13) Add 2 tbsp. of olive oil and the butter into the inner bowl **1**.
- 14) Put the onions and mushrooms into the inner bowl **1** and sear both.
- 15) 5 minutes before the end of the cooking time, add the prawns and garlic to the inner bowl **1**.
- 16) Infuse the ingredients with soy sauce. Add the seasoning.
- 17) Add the rice. Stir the ingredients.
- 18) Let the paella cook until the programme is finished. Stir occasionally.
- 19) After the cooking time is finished, add the Parmesan to the pot. Stir the ingredients.

Boiled rice

Ingredients

- 1 cup of rice
- 1,5 cups of water
- Salt

Preparation

- 1) Rinse the rice with plenty of water, then drain.
- 2) Put the rice, water, and salt into the inner bowl **11**.
- 3) Close the appliance lid **11**.
- 4) Set the "Rice" programme with a cooking time of 30 minutes.
- 5) Pour the rice into a sieve and let it drain.

Beef pilav

Ingredients

- 300 g fillet of beef
- 300 g pearl rice
- 100 g carrots
- 100 g onions
- 10 g garlic
- 600 ml water
- 35 ml vegetable oil
- Salt
- Seasoning

Preparation

- 1) Rinse the rice with plenty of water, then drain.
- 2) Cut the meat into pieces of approximately 2–2.5 cm.
- 3) Peel the carrots and coarsely grate them.
- 4) Slice the carrots into strips.
- 5) Peel the garlic.
- 6) Add the meat, carrots, onions, olive oil, salt, and seasoning to the inner bowl **11** and mix everything.
- 7) Spread the rice on top of the mixture, smooth it, and press the garlic into the rice.
- 8) Infuse everything with water.

- 9) Close the appliance lid ❶.
- 10) Set the "Rice" programme with a cooking time of 35 minutes.
- 11) Stir well before serving..

"Rice pudding" programme

Rice pudding

Ingredients

- 150 g pudding rice, wholly milled
- 650 ml milk
- 20 g butter
- Salt
- Sugar (3 tbsp.)

Preparation

- 1) Put the rice into the inner bowl ❶.
- 2) Pour the milk into the rice. Add butter, salt, and sugar.
- 3) Mix the ingredients thoroughly.
- 4) Close the appliance lid ❶.
- 5) Set the "Rice pudding" programme with a cooking time of 55 minutes.
- 6) After half of the cooking time has elapsed, stir the rice pudding once.
- 7) Let the rice cook until the programme is finished.
- 8) Stir the prepared rice pudding once more.

Porridge

Ingredients

- 100 g oatmeal
- 500 ml milk (room temperature)
- 20 g butter
- 1–2 tbsp. sugar
- Salt

Preparation

- 1) Put the oatmeal into the inner bowl **1**.
- 2) Pour the milk into the oatmeal. Add the butter, salt, and sugar.
- 3) Close the appliance lid **1**.
- 4) Set the "Rice pudding" programme with a cooking time of 15 minutes.
- 5) After half of the cooking time has elapsed, stir the porridge once.
- 6) Stir the prepared porridge once more.


"Pasta" programme

Pasta with meat ragout

Ingredients

- 500 g fusilli pasta
- 800 g bolognese meat sauce (from a jar)
- 80 g freshly grated Parmesan cheese
- 3 cloves of garlic (small)
- 10 g fresh basil
- 1 carrot (medium)
- 1 onion (small)
- 400 g tomato sauce (from a jar)
- 200 ml dry white wine
- 3 tbsp. olive oil
- 1 tsp. dried thyme
- 1 tsp. dried oregano
- 1 tsp. chilli flakes
- Salt, pepper, sugar

Preparation

- 1) Finely dice the onions and carrots, and chop the garlic.
- 2) Pour the water into the inner bowl **1** and add a pinch of salt.
- 3) Close the appliance lid **1** and start the "Pasta" programme with a cooking time of 8 minutes.
- 4) Once the appliance has heated up, add the pasta to the water and close the appliance lid **1**.
- 5) After the programme finishes, press the stop button **17**  and drain the pasta using a colander.
- 6) Close the appliance lid **1** and start the "Sear" programme at 160°C with a cooking time of 10 minutes.
- 7) Once the appliance has reached the desired temperature, add the oil to the inner bowl **1** and sear the onions, carrots, garlic, and herbs with the chilli flakes.
- 8) After 5 minutes, deglaze with the wine.


- 9) Add the tomato sauce and the bolognese meat sauce and stir.
- 10) Simmer everything until the programme finishes; stir occasionally.
- 11) Distribute the prepared pasta onto plates and sprinkle with Parmesan.

Pasta carbonara

Ingredients

- 300 g spaghetti
- 6 eggs
- 120 g bacon
- 90 g freshly grated Parmesan cheese
- 10 g chillies
- 60 ml dry white wine

Preparation


- 1) Mix the eggs and the cheese together. Finely dice the bacon and chop the chillies.
- 2) Pour the water into the inner bowl **11** and add a pinch of salt.
- 3) Close the appliance lid **1** and start the "Pasta" programme with a cooking time of 8 minutes.
- 4) Once the appliance has heated up, add the pasta to the water and close the appliance lid **1**.
- 5) When the programme finishes, press the stop button **17** .
- 6) Drain the pasta in a colander.
- 7) Close the appliance lid **1** and start the "Sear" programme at 160°C with a cooking time of 10 minutes.
- 8) Once the appliance has heated up, add oil to the inner bowl **11**.
- 9) Add the bacon and fry it.
- 10) 3 minutes before the end of the programme, add the chillies and wine, stir everything and allow the programme to finish.
- 11) After the programme finishes, add the pasta and the egg-cheese mixture to the inner bowl **11** and stir everything.

Fettuccine with beef

Ingredients

- 300 g fettuccine pasta
- 20 ml olive oil
- Salt
- 350 g beef fillet
- 2 medium-sized onions
- 1 small tin of chopped tomatoes
- 2 large carrots
- 150 ml meat broth
- 20 ml olive oil
- Salt
- Herbs (e.g. oregano, thyme, basil...)

Preparation

- 1) Cut the meat into 2 cm cubes. Slice the onion into half rings.
- 2) Add water and salt to the inner bowl **11**.
- 3) Close the appliance lid **1**.
- 4) Set the "Pasta" programme with a cooking time of 8 minutes.
- 5) Do not add the pasta to the boiling water until after the set temperature has been reached.
- 6) Close the appliance lid **1**.
- 7) Let the pasta cook until the programme is finished.
- 8) Press the stop button **17** .
- 9) Pour the cooked pasta into a colander. Add 20 ml of olive oil. Stir the oil through the pasta.
- 10) Pour 20 ml of olive oil into the inner bowl **11**.
- 11) Set the "Sear" programme with a cooking time of 20 minutes.
- 12) 15 minutes before the end of the programme, add the meat, vegetables, salt, and herbs into the appliance. Mix everything.
- 13) Allow the ingredients to cook. Stir occasionally.
- 14) 5 minutes before the end of the cooking time, add the pasta and the broth. Stir everything well. Let the ingredients cook until the programme is finished.

"Yoghurt" programme



Yoghurt

Ingredients

- 1 litre milk
- 350 ml natural yoghurt

Preparation

- 1) Mix the milk and the yoghurt at room temperature. Pour the mixture into the inner bowl **1**.
- 2) Close the appliance lid **1**.
- 3) Set the "Yoghurt" programme with a cooking time of 10 hours.
- 4) Let the ingredients cook until the programme is finished.
- 5) Refrigerate the prepared yoghurt for 3 hours.

NOTE

You can garnish or refine the finished yoghurt as you wish, e.g. with fruit or chocolate flakes.

"Cake" programme



Chocolate cake

Ingredients

- 110 g superfine wheat flour
- 4 eggs
- 155 g butter
- 150 g sugar
- 60 g plain chocolate
- 10 g baking powder

Preparation

- 1) Grate the chocolate.
- 2) Whisk the eggs and the sugar in a separate bowl until frothy.
- 3) Stir in the softened butter, the flour, baking powder, and grated chocolate. Stir to a smooth dough.
- 4) Grease the inner bowl **1** and pour the dough into it.
- 5) Close the appliance lid **1**.
- 6) Remove the steam vent **2**.
- 7) Set the "Cake" programme with a baking time of 1 hour.
- 8) Let the cake bake until the programme finishes.
- 9) Then tip the cake onto a plate and allow it to cool.

Cheesecake

Ingredients

- 40 g digestive biscuits
- 180 g hazelnuts
- 6 g lemon juice
- 1 egg
- 3 pinches of cinnamon powder
- 80 g soft butter
- 230 g cream cheese
- 100 g sour cream
- 110 g sugar
- 15 g flour
- 1 packet of vanilla sugar

Preparation

- 1) Crumble the biscuits and chop the hazelnuts.
- 2) Line the inner bowl **1** with baking paper.
- 3) Stir the biscuits, hazelnuts, some sugar (10 g) and the butter together.
- 4) Pour the resulting paste onto the bottom of the inner bowl **1**.
- 5) Using a hand-held blender, blend the sour cream, cream cheese, lemon juice, sugar (100 g), and vanilla sugar to a paste.

- 6) Separate the egg and stir the yolk into the paste.
- 7) In a separate bowl, beat the egg white until stiff, then carefully fold it into the paste.
- 8) Pour the paste into the inner bowl **1** and smooth its surface.
- 9) Close the appliance lid **1**.
- 10) Remove the steam vent **2**.
- 11) Set the "Cake" programme with a baking time of 1 hour.
- 12) Let the cake bake until the programme finishes.
- 13) Once the programme has finished, remove the inner bowl **1**.
- 14) Leave the finished cheesecake in the inner bowl **1** to cool down. Refrigerate the prepared cheesecake for 4 hours.

Apple pie

Ingredients

- 180 g wheat flour
- 300 g apples
- 5 eggs
- 200 g sugar
- 10 g butter
- 10 g baking powder
- 2 g cinnamon

Preparation

- 1) Wash the apples. Remove the seeds. Cut the apples into 1 cm cubes.
- 2) Beat the eggs and the sugar in a separate bowl until stiff.
- 3) Stir in the flour, baking powder, and cinnamon. Stir everything to a smooth paste.
- 4) Grease the inner bowl **1**.
- 5) Add a little dough and the apples.
- 6) Then add the remaining dough.
- 7) Close the appliance lid **1**.
- 8) Remove the steam vent **2**.
- 9) Set the "Cake" programme with a baking time of 1 hour.
- 10) Let the cake bake until the programme finishes.
- 11) Then tip the cake onto a plate and allow it to cool.

"Slow cooking" programme



Knuckle of pork

Ingredients

- 900 g knuckle of pork
- 160 g onions
- 50 ml vegetable oil
- 15 g garlic
- 5 g basil
- 400 ml water
- Salt
- Seasoning

Preparation


- 1) Wash the knuckle of pork. Make little cuts into the knuckle and stick the garlic inside.
- 2) Chop the onion. Mix the onions, salt, seasoning, and basil together.
- 3) Rub the mixture onto the knuckle.
- 4) Let the knuckle marinate for 9 hours in the refrigerator.
- 5) Put the knuckle in the inner bowl **1**. Add the oil and water.
- 6) Cover the inner bowl **1**.
- 7) Set the "Slow cooking" programme with a cooking time of 3 hours.
- 8) Let the knuckle of pork cook until the programme finishes.

Bœuf bourguignon

Ingredients

- 600 g fillet of beef
- 200 g onions
- 200 g carrots
- 200 g mushrooms
- 100 g smoked bacon
- 5 g garlic
- 400 ml dry red wine
- 50 ml vegetable oil
- Bouquet garni (Herbes de Provence)
- Salt, pepper

Preparation


- 1) Cut the meat into 3 cm cubes, the bacon into 1 cm cubes, and the onions into 0.5 cm cubes.
- 2) Slice the mushrooms and carrots.
- 3) Chop the garlic with a knife.
- 4) Close the appliance lid **1** and start the "Sear" programme at 160°C with a cooking time of 15 minutes.
- 5) Once the appliance has heated up, add the vegetable oil to the inner bowl **11**.
- 6) Put the bacon and onions into the inner bowl **11** and sear them.
- 7) After 5 minutes, add the carrots and leave everything to simmer with the appliance lid **1** open until the programme is finished. Stir occasionally.
- 8) When the programme has finished, press the stop button **17** .
- 9) Place the remaining ingredients into the inner bowl **11**. Add the wine. Add salt and pepper to taste. Stir everything well.
- 10) Close the appliance lid **1**.
- 11) Set the "Slow cooking" programme with a cooking time of 2 hours.
- 12) Cook all the ingredients until the programme finishes.

Veal ragout

Ingredients

- 600 g veal escalopes suitable for quick pan-frying
- 1 large onion
- 2 large carrots
- 150 g mushrooms
- 2 g thyme (dried)
- 150 ml chicken stock
- 250 ml cream
- 30 ml olive oil
- 1 bay leaf
- Salt
- Seasoning (e.g. marjoram, juniper berries, coriander, salt, pepper...)

Preparation

- 1) Cut the carrots and mushrooms into fine strips, the veal into 3 cm cubes, and the onions into 0.5 cm cubes.
- 2) Close the appliance lid **1** and start the "Sear" programme at 160 °C with a cooking time of 10 minutes.
- 3) Once the appliance has heated up, add the oil to the inner bowl **11**.
- 4) Sear the meat and onions on both sides.
- 5) After 5 minutes, add the carrots and let them sear together with the ingredients already in the bowl until the programme finishes.
- 6) Press the stop button **17** .
- 7) Add all remaining ingredients except for the cream into the inner bowl **11**. Add salt and seasoning. Mix the ingredients.
- 8) Close the appliance lid **1** and start the "Slow cooking" programme with a cooking time of 1 hour and 20 minutes.
- 9) 10 minutes before the time is up, open the appliance lid **1** and add the cream.
- 10) Close the appliance lid **1** again and let everything cook until the programme finishes.

"Steam" programme

Steamed vegetables

Ingredients

- 150 g potatoes
- 120 g bell pepper
- 100 g green beans
- 100 g broccoli (frozen)
- 1 litres of water
- Salt, pepper, cumin

Preparation

- 1) Cut the potatoes into 2 cm cubes. Remove the seeds of the bell pepper. Cut the pepper into 3 cm cubes.
- 2) Add the water to the inner bowl **11**.
- 3) Insert the steamer **12**.
- 4) Add all ingredients and the seasoning into the inner bowl **11**.
- 5) Close the appliance lid **1**.
- 6) Set the "Steam" programme with a cooking time of 20 minutes.
- 7) Cook all the ingredients until the programme finishes.

Steamed meatballs

Ingredients

- 600 g minced meat (half and half)
- 1 medium-sized onion
- 2 garlic cloves
- 1 bunch of parsley
- 2 eggs
- 480 ml water
- Breadcrumbs
- Salt, pepper, paprika powder, curry powder

Preparation

- 1) Knead the minced meat, eggs, finely chopped onion, and the crushed garlic together and season the mixture.
- 2) Add the breadcrumbs and knead the mixture again.
If the mixture is still too moist, add more breadcrumbs.
- 3) Shape the mixture into evenly sized balls.
- 4) Pour the water into the inner bowl **11** and insert the steamer **12**.
- 5) Put the meatballs into the steamer **12** and close the appliance lid **1**.
- 6) Start the "Steam" programme with a cooking time of 20 minutes.
- 7) Let the meatballs cook until the programme is finished.

Salmon with potatoes

Ingredients

- 300 g salmon (steak)
- 500 g potatoes
- 140 g mushrooms
- 100 g onions
- 200 ml cream
- 30 ml vegetable oil
- 500 ml water
- Salt
- Seasoning

Preparation

- 1) Rub the fish with salt and herbs.
- 2) Cut the mushrooms, potatoes, and onions into 2 cm cubes.
- 3) Close the appliance lid **1** and start the "Sear" programme with a cooking time of 10 minutes.
- 4) Once the appliance has heated up, add the oil to the inner bowl **11**.
- 5) Add the mushrooms and onions and sear them with the appliance lid **1** closed.
- 6) 3 minutes before the cooking time is finished, open the appliance lid **1**. Add the cream, salt, and seasoning. Mix the ingredients.
- 7) Close the appliance lid **1**.
- 8) Cook everything until the programme finishes.
- 9) Pour the prepared sauce into a separate bowl.
- 10) Add the water to the inner bowl **11**.
- 11) Insert the steamer **12**.
- 12) Add the fish and the potatoes to the steamer **12**.
- 13) Close the appliance lid **1**.
- 14) Set the "Steam" programme with a cooking time of 20 minutes.
- 15) Cook everything until the programme finishes.
- 16) Serve the salmon with the sauce.

"Potatoes" programme



Mashed potatoes

Ingredients

- 600 g potatoes
- 50 g butter
- 300 ml milk
- 50–100 ml water
- Salt

Preparation

- 1) Cut the potatoes into 6 pieces. Add them to the inner bowl ❶.
- 2) Add the 50 ml of water and the milk. Add the salt and butter.
- 3) Close the appliance lid ❶.
- 4) Set the "Potatoes" programme with a cooking time of 30 minutes.
- 5) Cook all the ingredients until the programme finishes.
- 6) Take the potatoes out of the appliance.
- 7) Mash the potatoes into a purée. If the mixture is too firm, add water.

Boiled potatoes

Ingredients

- 1 kg potatoes
- Salt
- Water

Preparation

- 1) Peel the potatoes. Cut the potatoes into chunks.
- 2) Put the potatoes into the inner bowl ❶.
- 3) Cover the potatoes with the water. Add salt to the water.
- 4) Set the "Potatoes" programme with a cooking time of 25 minutes.
- 5) Close the appliance lid ❶ and start the programme.
- 6) After the programme finishes, tip away the water.


"Soup" programme

Onion soup

Ingredients

- 400 g onions
- 100 g hard cheese
- 50 g butter
- 20 g flour
- 15 g croutons
- 1 litres beef broth
- 250 ml dry white wine
- Salt
- Seasoning

Preparation

- 1) Finely dice the onion.
- 2) Finely grate the cheese.
- 3) Place the butter into the inner bowl **11**.
- 4) Set the "Sear" programme at 160°C with a cooking time of 15 minutes.
- 5) Once the appliance has heated up, put the onions into the inner bowl **11**.
- 6) Stir the ingredients occasionally.
- 7) Add the flour 5 minutes before the programme finishes. Pour in the wine. Mix the ingredients.
- 8) Stirring constantly, let everything cook until the programme finishes.
- 9) Press the stop button **17** .
- 10) Pour the broth into the inner bowl **11**. Add the salt and seasoning. Mix the ingredients.
- 11) Close the appliance lid **1**.
- 12) Set the "Soup" programme with a cooking time of 10 minutes.
- 13) After the programme finishes, serve the soup with the croutons and cheese.

Cream of salmon soup

Ingredients

- 300 g salmon fillet
- 200 g potatoes
- 60 g courgettes
- 60 g onions
- 60 g carrots
- 800 ml water
- 100 ml cream
- Salt
- Seasoning

Preparation

- 1) Chop all ingredients.
- 2) Add all ingredients except the cream into the inner bowl **II** and mix everything.
- 3) Close the appliance lid **I**.
- 4) Set the "Soup" programme with a cooking time of 40 minutes. Cook all the ingredients until the programme finishes.
- 5) After the programme finishes, fill everything into a different container, add the cream and mash everything with a hand-held blender.

"Stew" programme

Pork in cream

Ingredients

- 560 g pork fillet
- 160 g onions
- 100 g fresh mushrooms
- 2 garlic cloves
- 200 ml cream
- 100 ml milk
- Salt
- Seasoning

Preparation


- 1) Cut the meat, onions, and mushrooms into medium-sized strips, and slice the garlic.
- 2) Put all ingredients into the inner bowl **11**. Add the milk and cream. Add the salt and seasoning. Mix the ingredients.
- 3) Close the appliance lid **1**.
- 4) Set the "Stew" programme with a cooking time of 40 minutes.
- 5) Cook all the ingredients until the programme finishes.

Vegetarian chilli

Ingredients

- 500 g tinned tomatoes
- 400 g tinned kidney beans
- 200 g sweet pepper
- 150 g courgettes
- 100 g tinned sweetcorn
- 100 g tomato passata
- 80 g onions
- 2 garlic cloves
- 400 ml Stock
- 20 ml vegetable oil
- Salt, pepper
- Chilli powder, cumin, oregano
- Tabasco

Preparation

- 1) Cut the sweet pepper and courgettes into 1 cm cubes.
- 2) Chop the onions and garlic.
- 3) Rinse the beans and the sweetcorn.
- 4) Close the appliance lid **1** and start the "Sear" programme at 160°C with a cooking time of 10 minutes.
- 5) Once the appliance has heated up, pour the vegetable oil into the inner bowl **11**.
- 6) Put the mushrooms, garlic, and sweet pepper into the inner bowl **11**. Stirring occasionally, let everything cook until the programme finishes.
- 7) Press the stop button **17**  after the programme finishes.

- 8) Add the tomatoes, broth, puréed tomatoes, salt, and all seasoning to the inner bowl **1** and stir everything.
- 9) Close the appliance lid **1**.
- 10) Set the "Stew" programme with a cooking time of 30 minutes.
- 11) Open the appliance lid **1** 10 minutes before the programme finishes. Add the beans, courgettes, and sweetcorn. Stir the ingredients.
- 12) Close the appliance lid **1**.
- 13) Cook all the ingredients until the programme finishes.

"Jam" programme



Strawberry jam

Ingredients

- 1 kg strawberries
- 500 g jam sugar (2:1)

Preparation

- 1) Sort the berries, removing the stems.
- 2) Put the strawberries into a sieve. Rinse them several times with a large amount of water. Let them dry.
- 3) Cut the strawberries into small pieces.
- 4) Put the strawberries into the inner bowl **1** and mix them with the jam sugar.
- 5) Close the appliance lid **1** and set the "Jam" programme to 30 minutes of cooking time.
Occasionally stir the jam.
- 6) Boil the preserving jars to sterilise them, then allow them to dry.
- 7) Pour the hot jam into the warmed-up jars.
- 8) Close the preserving jars and turn them upside down to let them cool.
- 9) Store the jars in a cool, dark place. Keep opened jars in the refrigerator.

Plum jam

Ingredients

- 1 kg fresh plums
- 500 g jam sugar (2:1)
- 2 cinnamon sticks
- 2 vanilla pods
- 7 cloves
- 125 ml brown or white rum

Preparation

- 1) Wash the plums, halve them, and remove the stones. Cut them into small pieces.
- 2) Cut the vanilla pod in half lengthwise.
- 3) Put the cloves into a small tea infuser.
- 4) Add the pieces of plum, all other ingredients, and the tea infuser into the inner bowl **11**.
- 5) Close the appliance lid **1** and set the "Jam" programme to 30 minutes of cooking time.
Occasionally stir the jam.
- 6) Boil the preserving jars to sterilise them, then allow them to dry.
- 7) Pour the hot jam into another vessel and remove the cinnamon sticks, vanilla pods, and the tea infuser.
- 8) Purée the jam.
- 9) Pour the hot jam into the warmed-up jars.
- 10) Close the preserving jars and turn them upside down to let them cool.
- 11) Store the jars in a cool, dark place. Keep opened jars in the refrigerator.

Bon appetit!

Spis treści

Wstęp	70
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	70
Zakres dostawy	70
Opis urządzenia	71
Dane techniczne	72
Wskazówki bezpieczeństwa	72
Montaż i ustawienie	75
Przed pierwszym użyciem	76
Obsługa	77
Funkcje przycisków	77
Informacje ogólne	78
Przegląd programów	79
Korzystanie z programów standardowych	80
Program Multifunkcja	95
Funkcja podtrzymywania temperatury	96
Gotowanie opóźnione w czasie/timer	96
Czyszczenie i pielęgnacja	97
Przechowywanie	100
Usuwanie usterek	101
Gwarancja i serwis	102
Usuwanie	103
Importer	103
Przepisy	104
Program Multifunkcja	104
Program „Pieczenie”	109
Program Przypiekanie	111
Program Ryż	113
Program Ryż na mleku	116
Program Makaron	118
Program Jogurt	121
Program Ciasto	121
Program Delikatne gotowanie	124
Program Gotowanie na parze	127
Program Ziemniaki	130
Program Zupa	131
Program Gulasz	132
Program Marmolada	134

Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do przygotowywania żywności. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

Zakres dostawy

Garnek - wielofunkcyjne urządzenie do gotowania (podstawa) z miską wewnętrzną

Wkład do gotowania na parze

Miarka

łyżka

Czerpak

Skrócona instrukcja obsługi

Instrukcja obsługi

WSKAZÓWKA





Bezpośrednio po rozpakowaniu należy sprawdzić, czy dostarczony produkt jest kompletny oraz nie posiada żadnych uszkodzeń. W razie potrzeby, prosimy zwrócić się do serwisu.

Opis urządzenia

Rysunek A:

- ❶ Pokrywa urządzenia
- ❷ Zawór wylotowy pary
- ❸ Rączka
- ❹ Zbiornik wody kondensacyjnej
- ❺ Uchwyt
- ❻ Przycisk odryglowania pokrywy urządzenia
- ❼ Gniazdo
- ❽ Wtyczka
- ❾ Uchwyt na sztućce
- ❿ Podstawa
- ⓫ Miska wewnętrzna
- ⓬ Wkład do gotowania na parze

Rysunek B:

- ⓓ Przycisk Temperatura 
- ⓔ Przycisk Timer 
- ⓕ Przycisk Start 
- ⓖ Przycisk Menu 
- ⓗ Przycisk Stop 
- ⓓ Przycisk min/- 
- ⓔ Przycisk h/+ 

Rysunek C:

- ⓕ Miarka
- ⓖ łyżka
- ⓗ Czerpak

Dane techniczne


Napięcie znamionowe: 220 - 240 V ~, 50/60 Hz

Maks. pobór mocy: 860 W

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- ▶ Nie zginaj ani nie przygniataj kabla sieciowego. Kabel sieciowy trzymaj z dala od źródeł ciepła.
- ▶ Nie dotykaj wtyku sieciowego ani kabla sieciowego wilgotnymi rękami.
- ▶ Wyjmij najpierw miskę wewnętrzną z podstawy, zanim zaczniesz czyszczenie wodą!

 W żadnym przypadku nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innej cieczy!

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Urządzenia do gotowania należy zawsze ustawiać za uchwyty w stabilnej pozycji, by nie dopuścić do wylania się gorącej cieczy.
- ▶ To urządzenie nie może być obsługiwane przez dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- ▶ Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat, o ile są one pod stałym nadzorem.
- ▶ Dzieci nie mogą wykonywać czyszczenia ani konserwacji, przewidzianej dla użytkownika.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Nigdy nie używaj przedłużaczy, aby w sytuacji awaryjnej mieć jak najszybszy dostęp do wtyku sieciowego.
- ▶ Nie włączaj urządzenia, jeśli spadło z wysokości lub zostało uszkodzone. Zleć sprawdzenie i ewentualną naprawę urządzenia wykwalifikowanemu specjalście.
- ▶ Podczas pracy z urządzeniem wydobywa się gorąca para, szczególnie po otwarciu pokrywy. Zachowaj bezpieczny odstęp od wydobywającej się pary.
- ▶ Przed napełnieniem urządzenia tłuszczem lub olejem upewnij się, że wszystkie elementy są całkowicie suche. W przeciwnym wypadku gorący olej lub tłuszcz będzie przyskał.
- ▶ Korzystaj z miski wewnętrznej wyłącznicie w połączeniu z dostarczoną wraz z urządzeniem podstawą!
- ▶ Przed ponownym użyciem urządzenia upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche. Po umyciu wysusz starannie wszystkie elementy!



Ostrożnie! Gorąca powierzchnia!

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Elementy urządzenia nagrzewają się podczas pracy. Aby się nie poparzyć, nie dotykaj ich nigdy podczas używania urządzenia.
- ▶ Chwytaj miskę wewnętrzną i rączki miski wewnętrznej po użyciu tylko za pomocą rękawic kuchennych. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- ▶ Nigdy nie wlewaj płynów bezpośrednio do podstawy! Zawsze wkładaj najpierw miskę wewnętrzną.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ▶ Nie używać urządzenia w pobliżu gorących powierzchni.
- ▶ W trakcie używania nigdy nie zostawiać urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani żadnego innego systemu zdalnego sterowania.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie stawiaj urządzenia w pobliżu otwartego ognia ani innych źródeł ciepła (grzejniki, bezpośrednie nasłonecznienie, piece gazowe itp.).
- ▶ Nie stawiaj urządzenia w szafach wnękowych ani w niszach kuchennych i innych tego typu miejscach.
- ▶ Podczas wyjmowania produktów z urządzenia zachowaj ostrożność używając do tego celu ostrych przedmiotów. Mogłyby one uszkodzić powłokę znajdującą się na powierzchni!
- ▶ Nigdy nie krój produktów spożywczych wewnątrz miski wewnętrznej! Może to spowodować uszkodzenie powłoki!

Montaż i ustawienie

- 1) Wyjmij wszystkie elementy z kartonu i usuń opakowania oraz ewentualnie folie ochronne i naklejki.
- 2) Wyczyść urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”. Upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.
- 3) Ustaw urządzenie na odpornym na działanie wysokiej temperatury, czystym i równym podłożu.





WSKAZÓWKA

Uważaj na to, aby para wydostająca się przez zawór wylotowy pary **2** miała dostateczną ilość miejsca na wydostanie się.

- 4) Załóż uchwyt na sztućce **9** na mocowanie znajdujące się z boku urządzenia. Tutaj można przechowywać czerpak **22** i łyżkę **21**.
- 5) Otwórz pokrywę urządzenia **1**, naciskając przycisk odryglowania pokrywy urządzenia **6**.
- 6) Włóż miskę wewnętrzną **11** w taki sposób, aby rączki **3** miski wewnętrznej **11** znajdowały się w zagłębieniach na bokach.
- 7) Włóż wtyczkę **8** do gniazda **7** w urządzeniu.
- 8) Do gotowania na parze włóż wkład do gotowania na parze **12** do miski wewnętrznej **11**.
- 9) Włóż wtyk sieciowy do gniazda sieciowego. Zaświecą się wszystkie symbole. Kontrolka „Start” miga.
- 10) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.

Przed pierwszym użyciem

Gdy urządzenie jest zmontowane i podłączone do sieci elektrycznej:







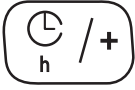
- 1) Otwórz pokrywę urządzenia **1**, naciskając przycisk odryglowania pokrywy urządzenia **6** i otwierając pokrywę urządzenia **1**.
- 2) Po włożeniu: wyjmij wkład do gotowania na parze **12**.
- 3) Wyjmij miskę wewnętrzną **11** chwytając ją za rączki **3** i nalewając do niej około 1 litr wody. Włóż miskę wewnętrzną **11** znów do podstawy **10**.
- 4) Naciskaj przycisk Menu **16**  tak często, aż zaczniesz migać symbol „Gotowanie na parze”.
- 5) Naciskaj przycisk „min/-” **18**  tak często, aż na wskaźniku czasu pojawi się wskazanie 00:30.
- 6) Naciśnij przycisk Start **15** .
Urządzenie rozgrzewa się. Gdy tylko zostanie osiągnięta temperatura gotowania na parze, rozpoczyna się odliczanie czasu wstecz. Po upływie ustawionego czasu włącza się 5 razy sygnał dźwiękowy.
- 7) Naciśnij przycisk „Stop” **17** . Wylej wodę.
- 8) Pozostaw urządzenie do ostygnięcia i wyczyść miskę wewnętrzną **11** (patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”).

WSKAZÓWKA







Pierwszemu nagrzewaniu urządzenia może towarzyszyć zapach spalinowy wywołany wypalaniem się pozostałości środków zastosowanych podczas produkcji. Jest to zjawisko całkowicie normalne i nie stanowi jakiegokolwiek zagrożenia. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. poprzez otwarcie okna.

Obsługa



Funkcje przycisków



	Symbol przycisku	Nazwa	Funkcja
13		Przycisk „Temperatura”	Do włączania ustawień temperatury.
14		Przycisk „Timer”	Do aktywowania timera w celu opóźnionego w czasie uruchomienia urządzenia. Wraz z kontrolką „Timer”.
15		Przycisk „Start”	Do uruchomienia wybranych programów. Wraz z kontrolką „Start”.
16		Przycisk „Menu”	Do wyboru żądanego programu.
17		Przycisk „Stop”	Do przerywania programów. Wraz z kontrolką „Podtrzymanie temperatury”
18		Przycisk „min/-”	Do obniżania temperatury i ustawiania minut.
19		Przycisk „h/+”	Do podwyższania temperatury i ustawiania godzin.


Informacje ogólne


- 1) Naciśnij przycisk Stop . Urządzenie jest w trybie gotowości:
Na wyświetlaczu są wyświetlane wszystkie symbole oraz miga kontrolka „Start”.
- 2) Aby wybrać program, naciskaj przycisk Menu , aż zacznie migać symbol żądanego programu.
Jeśli w tym programie może być ustawiana temperatura, ustawiona wartość wyświetlana jest na wskaźniku temperatury znajdującym się na wyświetlaczu na dole po prawej stronie.
- 3) Jeśli chcesz zmienić ustawiony domyślnie czas gotowania, naciskaj przyciski h/+  lub min/-  tak często, aż na wyświetlaczu zostanie wyświetlony żądany czas.
- 4) Naciśnij przycisk Start  w celu uruchomienia programu. W programach „Przypiekanie”, „Makaron” i „Gotowanie na parze”, ustawiony czas zaczyna być odliczany w krokach po 1 minucie dopiero po osiągnięciu przez urządzenie żądanej temperatury. We wszystkich pozostałych programach ustawiony czas zaczyna być odliczany od razu po naciśnięciu przycisku Start .

WSKAZÓWKA











Podczas gotowania wyświetlane są symbol , symbol , pozostały czas działania programu oraz symbol bieżącego programu.

Kontrolka „Start”, która jest zintegrowana w przycisku „Start” , świeci się.
Kontrolka „Podtrzymywanie temperatury”, która jest zintegrowana w przycisku „Stop” , świeci się.

Pokazuje, że aktywna jest funkcja podtrzymywania temperatury (kontrolka włączona) i automatycznie uruchomi się po zakończeniu programu.
Funkcję podtrzymywania temperatury można podczas gotowania wyłączyć w każdym momencie przez naciśnięcie przycisku Start .

- 5) Aby przed czasem zakończyć program lub podtrzymywanie temperatury, naciśnij przycisk Stop .

Przegląd programów



Numer	Program	Symbol	Więcej informacji
1	Multifunkcja	-	- Czas upływa bezpośrednio po uruchomieniu programu.
2	Pieczenie		- Czas upływa bezpośrednio po uruchomieniu programu.
3	Przypiekanie		Czas upływa po osiągnięciu ustawionej temperatury.
4	Ryż		- Czas upływa bezpośrednio po uruchomieniu programu. - Maks. pojemność: 4 litry
5	Podgrzewanie		- Czas upływa bezpośrednio po uruchomieniu programu.
6	Ryż na mleku		- Czas upływa bezpośrednio po uruchomieniu programu. - Maks. pojemność: 4 litry
7	Makaron		- Czas upływa po osiągnięciu ustawionej temperatury. - Maks. pojemność: 4 litry
8	Jogurt		- Czas upływa bezpośrednio po uruchomieniu programu. - Maks. pojemność: 4 litry - Bez funkcji podtrzymywania temperatury
9	Ciasto		- Czas upływa bezpośrednio po uruchomieniu programu.
10	Delikatne gotowanie		- Czas upływa bezpośrednio po uruchomieniu programu. - Maks. pojemność: 4 litry
11	Gotowanie na parze		- Czas upływa po osiągnięciu ustawionej temperatury. - Maks. pojemność: 2,5 litra wody

12	Ziemniaki		- Czas upływa bezpośrednio po uruchomieniu programu.
13	Zupa		- Czas upływa bezpośrednio po uruchomieniu programu. - Maks. pojemność: 4 litry
14	Gulasz		- Czas upływa bezpośrednio po uruchomieniu programu. - Maks. pojemność: 4 litry
15	Marmolada		- Czas upływa bezpośrednio po uruchomieniu programu. - Maks. pojemność: 4 litry

Korzystanie z programów standardowych


WSKAZÓWKA






W programach „Przypiekanie”, „Makaron”, „Makaron” i „Gotowania na parze” upływ ustawionego czasu zaczyna się dopiero **po** osiągnięciu przez urządzenie ustawionej temperatury.

We wszystkich innych programach czas rozpoczyna bieg od razu po naciśnięciu przycisku Start  .

Program „Pieczenie”


Programu tego można używać jak piekarnika.









Ustawiona na stałe domyślna temperatura	145°C
Ustawiany czas	10 minut - 2,5 godz. w krokach po 5 min
Funkcja podtrzymywania temperatury	tak do 24 godzin
Symbol na wyświetlaczu	

- 1) Naciskaj przycisk Menu **16**  tak często, aż zacznie migać symbol „Pieczenie”.
 - 2) Gdy chcesz zmienić domyślne ustawienie 30 minut, naciśnij przycisk min/- **16** , aby ustawić minuty oraz przycisk h/+ **16** , aby ustawić godziny.
 - 3) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
 - 4) Naciśnij przycisk Start **15** . Zapala się kontrolka „Start” i zaczyna się odliczanie czasu.
Po zakończeniu programu urządzenie przełącza się na maksymalnie 24 godziny w tryb podtrzymywania temperatury.
- Aby przed czasem zakończyć program lub podtrzymywanie temperatury, naciśnij przycisk Stop **17** .

Program „Przypiekanie”


Korzystając z tego programu można piec mięso lub rybę.






Ustawiana temperatura	100 - 170 °C, w krokach co 5 °C;
Ustawiany czas	10 minut - 1 godz. w krokach po 5 min
Funkcja podtrzymywania temperatury	tak do 24 godzin
Symbol na wyświetlaczu	

- 1) Naciśnij przycisk Menu **16**  tak często, aż zaczną migać symbol „Przypiekanie”.
 - 2) Gdy chcesz zmienić domyślne ustawienie 30 minut, naciśnij przycisk min/- **18** , aby ustawić minuty oraz przycisk h/+ **19** , aby ustawić godziny.
 - 3) Naciśnij przycisk „Temperatura” **13** . Wskazanie temperatury miga. Ustawiona domyślnie temperatura wynosi 140 °C.
 - 4) Przyciskami min/- **18**  oraz h/+ **19**  ustaw żądaną temperaturę.
 - 5) Naciśnij przycisk Start **15** . Kontrolka „Start” świeci się i urządzenie nagrzewa się.
 - 6) Poczekaj do nagrzania się urządzenia. Po osiągnięciu żądanej temperatury rozlega się sygnał dźwiękowy i upływa ustawiony czas.
 - 7) Włóż produkty do miski wewnętrznej **11**. Obracaj produkty wedle potrzeb.
Po zakończeniu programu urządzenie przełącza się na maksymalnie 24 godziny w tryb podtrzymywania temperatury.
- Aby przed czasem zakończyć program lub podtrzymywanie temperatury, naciśnij przycisk Stop **17** .

Program „Ryż”


Za pomocą tego programu można gotować ryż.





Ustawiona na stałe domyślna temperatura	115°C (w chwili zakończenia programu 140°C)
Ustawiany czas	20 minut - 2 godz. w krokach po 1 min
Funkcja podtrzymywania temperatury	tak do 24 godzin
Symbol na wyświetlaczu	

- 1) Włóż umyty ryż do miski wewnętrznej **11**.
 - 2) Nalej wody do miski wewnętrznej **11**. Zapoznaj się z informacjami o ilościach podanymi w przepisach (patrz rozdział „Przepisy”)!
 - 3) Wstaw miskę wewnętrzną **11** do podstawy **10**.
 - 4) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
 - 5) Naciskaj przycisk Menu **16**  tak często, aż zaczną migać symbol „Ryż”.
 - 6) Gdy chcesz zmienić domyślne ustawienie 30 minut, naciśnij przycisk min/- **16** , aby ustawić minuty oraz przycisk h/+ **16** , aby ustawić godziny.
 - 7) Naciśnij przycisk Start **15** . Kontrolka „Start” świeci się i urządzenie nagrzewa się. Upływa ustawiony czas.
Po zakończeniu programu urządzenie przełącza się na maksymalnie 24 godziny w tryb podtrzymywania temperatury.
- Aby przed czasem zakończyć program lub podtrzymywanie temperatury, naciśnij przycisk Stop **17** .


Program „Podgrzewanie”

Za pomocą tego programu można ponownie podgrzewać ugotowane już wcześniej potrawy.

Ustawiona na stałe domyślna temperatura	105°C
Ustawiany czas	10 minut - 1 godz. w krokach po 5 min
Funkcja podtrzymywania temperatury	tak do 24 godzin
Symbol na wyświetlaczu	

- 1) Włóż produkty przeznaczone do podgrzania do miski wewnętrznej **11**.
- 2) Wstaw miskę wewnętrzną **11** do urządzenia.
- 3) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
- 4) Naciskaj przycisk Menu **16**  tak często, aż zacznie migać symbol „Podgrzewanie”.
- 5) Gdy chcesz zmienić domyślne ustawienie 20 minut, naciśnij przycisk min/- **18** , aby ustawić minuty oraz przycisk h/+ **19** , aby ustawić godziny.
- 6) Naciśnij przycisk Start **15** . Kontrolka „Start” świeci się i urządzenie nagrzewa się. Upływa ustawiony czas.






Po zakończeniu programu urządzenie przełącza się na maksymalnie 24 godziny w tryb podtrzymywania temperatury.

- Aby przed czasem zakończyć program lub podtrzymywanie temperatury, naciśnij przycisk Stop **17** .

Program „Ryż na mleku”


Za pomocą tego programu można przygotować ryż na mleku.





Ustawiona na stałe domyślna temperatura	95°C (do pierwszego zagotowania 100°C)
Ustawiany czas	5 minut - 1,5 godz. w krokach po 5 min
Funkcja podtrzymywania temperatury	tak do 24 godzin
Symbol na wyświetlaczu	

- 1) Dodaj ryż i mleko do miski wewnętrznej **11** (ilości są wskazane w rozdziale „Przepisy”).
 - 2) Wstaw miskę wewnętrzną **11** do podstawy **10**.
 - 3) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
 - 4) Naciskaj przycisk Menu **16**  tak często, aż zaczną migać symbol „Ryż na mleku”.
 - 5) Gdy chcesz zmienić domyślne ustawienie 55 minut, naciśnij przycisk min/- **18** , aby ustawić minuty oraz przycisk h/+ **19** , aby ustawić godziny.
 - 6) Naciśnij przycisk Start **15** . Kontrolka „Start” świeci się i urządzenie nagrzewa się. Upływa ustawiony czas.
Po zakończeniu programu urządzenie przełącza się na maksymalnie 24 godziny w tryb podtrzymywania temperatury.
- Aby przed czasem zakończyć program lub podtrzymywanie temperatury, naciśnij przycisk Stop **17** .

Program „Makaron”


Korzystając z tego programu można gotować kluski lub makaron.

Ustawiona na stałe domyślna temperatura	105°C
Ustawiany czas	8 - 20 minut w krokach po 1 min
Funkcja podtrzymywania temperatury	tak do 24 godzin
Symbol na wyświetlaczu	

- 1) Nalej wody do miski wewnętrznej **11**.
 - 2) Wstaw miskę wewnętrzną **11** do podstawy **10**.
 - 3) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
 - 4) Naciskaj przycisk Menu **16**  tak często, aż zacznie migać symbol „Makaron”.
 - 5) Gdy chcesz zmienić domyślne ustawienie 8 minut, naciśnij przycisk min/- **18** ,
 - 6) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
 - 7) Naciśnij przycisk Start **15** . Kontrolka „Start” świeci się i urządzenie nagrzewa się.
 - 8) Poczekaj do nagrzania się urządzenia. Po osiągnięciu temperatury włącza się sygnał dźwiękowy. Zaczyna się odliczanie ustawionego czasu.
 - 9) Otwórz pokrywę urządzenia **1**, dodaj makaron i zamknij ponownie pokrywę urządzenia **1**.
 - 10) Po upływie ustawionego czasu rozlega się 5 sygnałów dźwiękowych.
Po zakończeniu programu urządzenie przełącza się na maksymalnie 24 godziny w tryb podtrzymywania temperatury.
- Aby przed czasem zakończyć program lub podtrzymywanie temperatury, naciśnij przycisk Stop **17** .






Program „Jogurt”

Za pomocą tego programu można przygotować jogurt.

Ustawiona na stałe domyślna temperatura	38 - 42°C
Ustawiany czas	4 - 12 godz. w krokach po 30 min
Funkcja podtrzymywania temperatury	nie
Symbol na wyświetlaczu	


WSKAZÓWKA






Przed przygotowaniem jogurtu umyj starannie miskę wewnętrzną **11** gorącą wodą wytrzyj ją do sucha czystą, suchą szmatką.

- 1) Dodaj składniki do miski wewnętrznej **11** (patrz rozdział „Przepisy”).
 - 2) Wstaw miskę wewnętrzną **11** do podstawy **10**.
 - 3) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
 - 4) Naciskaj przycisk Menu **15**  tak często, aż zacznie migać symbol „Jogurt”.
 - 5) Gdy chcesz zmienić domyślne ustawienie 8 godzin, naciśnij przycisk min/- **16** , aby ustawić minuty oraz przycisk h/+ **19** , aby ustawić godziny.
 - 6) Naciśnij przycisk Start **15** . Kontrolka „Start” świeci się i urządzenie nagrzewa się.
 - 7) Zaczyna się odliczanie ustawionego czasu. Po upływie ustawionego czasu rozlega się 5 sygnałów dźwiękowych.
 - 8) Możesz wyjąć jogurt.
- Aby przed czasem zakończyć program, naciśnij przycisk Stop **17** .

Program „Ciasto”


Za pomocą tego programu można upiec ciasto.






Ustawiona na stałe domyślna temperatura	130°C
Ustawiany czas	30 minut - 3,5 godz. w krokach po 10 min
Funkcja podtrzymywania temperatury	tak do 24 godzin
Symbol na wyświetlaczu	

- 1) Włóż ciasto do miski wewnętrznej **11**.
 - 2) Wstaw miskę wewnętrzną **11** do podstawy **10**.
 - 3) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
 - 4) Naciskaj przycisk Menu **16**  tak często, aż zacnie migać symbol „Ciasto”.
 - 5) Gdy chcesz zmienić domyślne ustawienie 1 godz., naciśnij przycisk min/- **18** , aby ustawić minuty oraz przycisk h/+ **19** , aby ustawić godziny.
 - 6) Naciśnij przycisk Start **15** . Kontrolka „Start” świeci się i urządzenie nagrzewa się. Zaczyna się odliczanie ustawionego czasu.
 - 7) Po upływie ustawionego czasu rozlega się 5 sygnałów dźwiękowych.
 - 8) Teraz można wyjąć ciasto z miski wewnętrznej.
Po zakończeniu programu urządzenie przełącza się na maksymalnie 24 godziny w tryb podtrzymywania temperatury.
- Aby przed czasem zakończyć program lub podtrzymywanie temperatury, naciśnij przycisk Stop **17** .

Program „Delikatne gotowanie”


Za pomocą tego programu można na przykład delikatnie gotować mięso przez dłuższy okres czasu.





Ustawiona na stałe domyślna temperatura	93 °C (do pierwszego przypiekania 100 °C)
Ustawiany czas	2 - 8 godz. w krokach po 30 min
Funkcja podtrzymywania temperatury	tak do 24 godzin
Symbol na wyświetlaczu	

- 1) Włóż najpierw przypieczone mięso do miski wewnętrznej **11**.
 - 2) Wstaw miskę wewnętrzną **11** do podstawy **10**.
 - 3) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
 - 4) Naciskaj przycisk Menu **16**  tak często, aż zaczną migać symbol „Delikatne gotowanie”.
 - 5) Gdy chcesz zmienić domyślne ustawienie 6 godzin, naciśnij przycisk min/- **18** , aby ustawić minuty oraz przycisk h/+ **19** , aby ustawić godziny.
 - 6) Naciśnij przycisk Start **15** . Kontrolka „Start” świeci się i urządzenie nagrzewa się.
 - 7) Zaczyna się odliczanie ustawionego czasu. Po upływie ustawionego czasu rozlega się 5 sygnałów dźwiękowych.
 - 8) Teraz można wyjąć mięso z miski wewnętrznej **11**.
Po zakończeniu programu urządzenie przełącza się na maksymalnie 24 godziny w tryb podtrzymywania temperatury.
- Aby przed czasem zakończyć program lub podtrzymywanie temperatury, naciśnij przycisk Stop **17** .


Program „Gotowanie na parze”

Za pomocą tego programu można przygotowywać potrawy na parze, jak np. warzywa lub ryby.

Ustawiona na stałe domyślna temperatura	105°C
Ustawiany czas	5 minut - 1 godz. w krokach po 1 min
Funkcja podtrzymywania temperatury	tak do 24 godzin
Symbol na wyświetlaczu	


- 1) Nalej wody do miski wewnętrznej **11**. Zapoznaj się z informacjami o ilościach podanymi w rozdziale „Przepisy”.
- 2) Wstaw miskę wewnętrzną **11** do podstawy **10**.
- 3) Włóż wkład do gotowania na parze **12** do miski wewnętrznej **11** włóż do środka przeznaczone do gotowania produkty spożywcze.
- 4) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
- 5) Naciśnij przycisk Menu **16**  tak często, aż zacznie migać symbol „Gotowania na parze”.
- 6) Gdy chcesz zmienić domyślne ustawienie 5 minut, naciśnij przycisk min/- **18** , aby ustawić minuty oraz przycisk h/+ **19** , aby ustawić godziny.
- 7) Naciśnij przycisk Start **15** . Kontrolka „Start” świeci się i urządzenie nagrzewa się. Od razu po osiągnięciu temperatury zaczyna się odliczanie ustawionego czasu. Po upływie ustawionego czasu rozlega się 5 sygnałów dźwiękowych.






Po zakończeniu programu urządzenie przełącza się na maksymalnie 24 godziny w tryb podtrzymywania temperatury.

- Aby przed czasem zakończyć program lub podtrzymywanie temperatury, naciśnij przycisk Stop **17** .

Program „Ziemniaki”


Przy pomocy tego programu można przygotować ziemniaki.






Ustawiona na stałe domyślna temperatura	120 - 150 °C
Ustawiany czas	20 minut - 2 godz. w krokach po 1 min
Funkcja podtrzymywania temperatury	tak do 24 godzin
Symbol na wyświetlaczu	

- 1) Dodaj wodę i ziemniaki do miski wewnętrznej **11** (patrz „Przepisy”).
 - 2) Wstaw miskę wewnętrzną **11** do podstawy **10**.
 - 3) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
 - 4) Naciskaj przycisk Menu **16**  tak często, aż zacznie migać symbol „Ziemniaki”.
 - 5) Gdy chcesz zmienić domyślne ustawienie 25 minut, naciśnij przycisk min/- **18** , aby ustawić minuty oraz przycisk h/+ **19** , aby ustawić godziny.
 - 6) Naciśnij przycisk Start **15** . Kontrolka „Start” świeci się i urządzenie nagrzewa się. Zaczyna się odliczanie ustawionego czasu. Po upływie ustawionego czasu rozlega się 5 sygnałów dźwiękowych.
Po zakończeniu programu urządzenie przełącza się na maksymalnie 24 godziny w tryb podtrzymywania temperatury.
- Aby przed czasem zakończyć program lub podtrzymywanie temperatury, naciśnij przycisk Stop **17** .

Program „Zupa”


Za pomocą tego programu można gotować zupę.






Ustawiona na stałe domyślna temperatura	97°C (do pierwszego podgrzewania 100°C)
Ustawiany czas	30 minut - 4 godz. w krokach po 10 min
Funkcja podtrzymywania temperatury	tak do 24 godzin
Symbol na wyświetlaczu	

- 1) Dodaj składniki przeznaczone na zupę do miski wewnętrznej **11** (dokładne przepisy znajdują się w rozdziale „Przepisy”).
 - 2) Wstaw miskę wewnętrzną **11** do podstawy **10**.
 - 3) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
 - 4) Naciśnij przycisk Menu **16**  tak często, aż zaczną migać symbol „Zupa”.
 - 5) Gdy chcesz zmienić domyślne ustawienie 30 minut, naciśnij przycisk min/- **18** , aby ustawić minuty oraz przycisk h/+ **19** , aby ustawić godziny.
 - 6) Naciśnij przycisk Start **15** . Kontrolka „Start” świeci się i urządzenie nagrzewa się.
 - 7) Zaczyna się odliczanie ustawionego czasu. Po upływie ustawionego czasu rozlega się 5 sygnałów dźwiękowych.
Po zakończeniu programu urządzenie przełącza się na maksymalnie 24 godziny w tryb podtrzymywania temperatury.
- Aby przed czasem zakończyć program lub podtrzymywanie temperatury, naciśnij przycisk Stop **17** .

Program „Gulasz”


Za pomocą tego programu można gotować gulasz.






Ustawiona na stałe domyślna temperatura	93 °C (do pierwszego podgrzewania 100 °C)
Ustawiany czas	20 minut - 8 godz. w krokach po 5 min
Funkcja podtrzymywania temperatury	tak do 24 godzin
Symbol na wyświetlaczu	

- 1) Włóż produkty przeznaczone na gulasz do miski wewnętrznej **11**.
 - 2) Wstaw miskę wewnętrzną **11** do podstawy **10**.
 - 3) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
 - 4) Naciskaj przycisk Menu **16**  tak często, aż zacznie migać symbol „Gulasz”.
 - 5) Gdy chcesz zmienić domyślne ustawienie 2 godzin, naciśnij przycisk min/- **18** , aby ustawić minuty oraz przycisk h/+ **19** , aby ustawić godziny.
 - 6) Naciśnij przycisk Start **15** . Kontrolka „Start” świeci się i urządzenie nagrzewa się. Zaczyna się odliczanie ustawionego czasu.
 - 7) Po upływie ustawionego czasu rozlega się 5 sygnałów dźwiękowych.
Po zakończeniu programu urządzenie przełącza się na maksymalnie 24 godziny w tryb podtrzymywania temperatury.
- Aby przed czasem zakończyć program lub podtrzymywanie temperatury, naciśnij przycisk Stop **17** .

Program „Marmolada”

Za pomocą tego programu można przygotować marmoladę.









Ustawiona na stałe domyślna temperatura	105°C
Ustawiany czas	30 minut - 4 godz. w krokach po 5 min
Funkcja podtrzymywania temperatury	tak do 24 godzin
Symbol na wyświetlaczu	

- 1) Dodaj składniki przeznaczone na marmoladę do miski wewnętrznej **11** (dokładne przepisy znajdują się w rozdziale „Przepisy”).
 - 2) Wstaw miskę wewnętrzną **11** do podstawy **10**.
 - 3) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
 - 4) Naciskaj przycisk Menu **15**  tak często, aż zacznie migać symbol „Marmolada”.
 - 5) Gdy chcesz zmienić domyślne ustawienie 30 minut, naciśnij przycisk min/- **13** , aby ustawić minuty oraz przycisk h/+ **19** , aby ustawić godziny.
 - 6) Naciśnij przycisk Start **15** . Kontrolka „Start” świeci się i urządzenie nagrzewa się.
 - 7) Zaczyna się odliczanie ustawionego czasu. Po upływie ustawionego czasu rozlega się 5 sygnałów dźwiękowych.
 - 8) Gotową marmoladę można teraz nalać do stoików.
Po zakończeniu programu urządzenie przełącza się na maksymalnie 24 godziny w tryb podtrzymywania temperatury.
- Aby przed czasem zakończyć program lub podtrzymywanie temperatury, naciśnij przycisk Stop **17** .

Program Multifunkcja







Multifunkcja 1







Za pomocą programu „Multifunkcja 1” można zaprogramować, przy jakiej temperaturze urządzenie ma podgrzewać przez określony czas.

- 1) Dodaj składniki do miski wewnętrznej **11**, włóż miskę wewnętrzną **11** do podstawy **10** i zamknij pokrywę urządzenia **1**.
- 2) Naciśnij jeden raz przycisk Menu **16** . „Multifunkcja” oraz wskaźnik „Miejsce w pamięci Multifunkcji” wskazuje miejsce w pamięci „0”.
- 3) Naciśnij przycisk „Temperatura” **18** . Wskazanie temperatury miga.
- 4) Przyciskami min/- **18**  oraz h/+ **19**  ustaw żądaną temperaturę.
- 5) Naciśnij przycisk „Temperatura” **18** . Miga wskazanie czasu.
- 6) Przyciskami min/- **18**  oraz h/+ **19**  ustaw żądany czas. Sie können die Zeit in 5-Minuten-Schritten einstellen.
- 7) Naciśnij przycisk Start **15** . Urządzenie rozgrzewa się. Zaczyna się odliczanie ustawionego czasu.

Multifunkcja 2


Za pomocą programu „Multifunkcja 2” można zaprogramować kilka (do 9) ustawień czasu i temperatury kolejno po sobie.



- 1) Dodaj składniki do miski wewnętrznej **11**, włóż miskę wewnętrzną **11** do podstawy **10** i zamknij pokrywę urządzenia **1**.
- 2) Naciśnij jeden raz przycisk Menu **16** . „Multifunkcja” miga oraz wskaźnik „Miejsce w pamięci Multifunkcji” wskazuje miejsce w pamięci „0”.
- 3) Drücken Sie die Taste h/+ **19** , um zum ersten Speicherplatz zu wechseln. Im Display wird Speicherplatz „1” angezeigt.
- 4) Naciśnij przycisk „Temperatura” **18** . Wskazanie temperatury miga.
- 5) Przyciskami min/- **18**  oraz h/+ **19**  ustaw żądaną temperaturę.
- 6) Naciśnij przycisk „Temperatura” **18** . Miga wskazanie czasu.


- 7) Przyciskami min/-  oraz h/+  ustaw żądany czas.
- 8) Naciśnij przycisk „Temperatura” . Wskazanie „Miejsce w pamięci Multifunkcji” miga.
- 9) Naciśnij przycisk h/+ , aby wywołać następne Miejsce w pamięci.
Postępuj tak samo z pozostałymi miejscami zapisu.
- 10) Po zaprogramowaniu w prawidłowej kolejności żądanych miejsc zapisu, naciśnij przycisk Start .
Urządzenie wykonuje teraz kolejno wszystkie zapisane procesy gotowania.
Po zakończeniu programu urządzenie przełącza się na maksymalnie 24 godziny w tryb podtrzymywania temperatury.
■ Aby przed czasem zakończyć program lub podtrzymywanie temperatury, naciśnij przycisk Stop .

Funkcja podtrzymywania temperatury

Funkcja podtrzymywania temperatury włącza się automatycznie po zakończeniu programu (oprócz programu „Jogurt”). Przygotowywane potrawy są wtedy utrzymywane w stanie ciepłym przez czas do 24 godzin w temperaturze 70 - 75°C.





Aktywowanie funkcji podtrzymywania temperatury wskazuje kontrolka „Podtrzymywanie temperatury”, która jest zintegrowana w Przycisku Stop . Świeci się ona już w trakcie gotowania i wskazuje w ten sposób, że po zakończeniu programu zostanie uruchomione podtrzymywanie temperatury.





Funkcję podtrzymywania temperatury można w wyłączyć w każdym momencie, podczas gotowania, przez naciśnięcie przycisku Start . Kontrolka „Podtrzymywanie temperatury” gaśnie. Jeśli chcesz ponownie aktywować w czasie gotowania funkcję podtrzymywania temperatury, naciśnij ponownie przycisk Start .

Aby zakończyć włączoną już funkcję podtrzymywania temperatury, naciśnij przycisk Stop .

Gotowanie opóźnione w czasie/timer

We wszystkich programach możesz ustawić wykonanie opóźnione w czasie.


- 1) Dodaj składniki do miski wewnętrznej , włóż miskę wewnętrzną  do podstawy  i zamknij pokrywę urządzenia .

- 2) Naciśnij przycisk Menu **16**  i wprowadź żądane ustawianie w programie.
- 3) Na wyświetlaczu wyświetlany jest czas do zakończenia programu.
- 4) Naciśnij przycisk Timer **14** . Dany symbol programu i ustawiony czas zaczynają migać.
- 5) Naciśnij przycisk min/- **18** , aby ustawić minuty oraz przycisk h/+ **19** , aby ustawić godziny. Można wprowadzić tylko dłuższy czas, niż czas faktycznie wymagany przez ustawiony program.

Przykład

Ustawiasz program Gulasz z czasem 5 godzin. Jest godzina 11. Gulasz będzie gotowy ok. godziny 16. Potrzebujesz jednak, aby gulasz był gotowy dopiero o godzinie 19.

W tym przypadku ustaw czas na „08:00”. Wtedy program uruchomi się później i zakończy się o godzinie 19.

- 6) Po wprowadzeniu żądanego czasu wykonania potrawy, naciśnij przycisk Start **15** .
Dany symbol programu oraz ustawiony czas świeca się w sposób ciągły, a czas jest odliczany.


WSKAZÓWKA

Jeśli nie będzie możliwe ustawienie żądanego czasu, możliwe jest, że ustawiony przez Ciebie czas jest krótszy niż czas trwania programu. W takim przypadku wybierz dłuższy czas lub włącz program od razu.

Czyszczenie i pielęgnacja

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed każdym czyszczeniem należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda zasilania! Istnieje zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

 W żadnym przypadku nie zanurzać podstawy **10** w wodzie ani w innej cieczy!

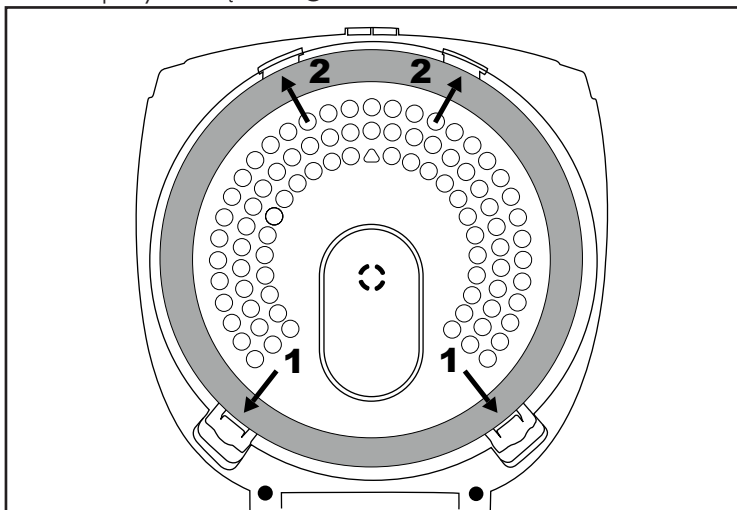
OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia zawsze odczekaj, aż ostygnie. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!

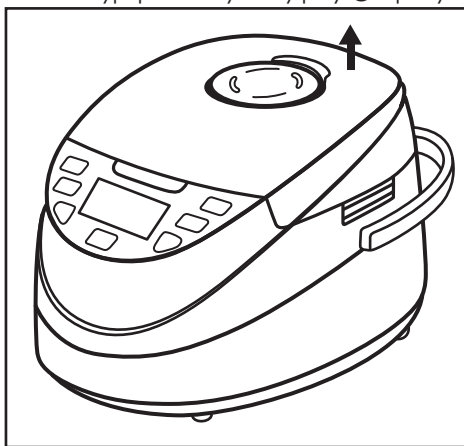
UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używać żrących ani szorujących środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia!

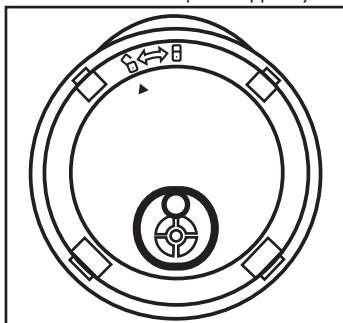
- Podstawę 10 czyść zawsze wilgotną szmatką.
Do oczyszczenia przyschniętych zabrudzeń nanieś na szmatkę delikatny środek do mycia naczyń.
Upewnij się, że podstawa 10 jest całkowicie sucha, zanim użyjesz jej ponownie.
- Zdejmij zbiornik wody kondensacyjnej 4.
- Zdejmij uchwyt na sztućce 9, pociągając go do góry z mocowania znajdującego się na podstawie 10.
- Wyczyść uchwyt na sztućce 9, miskę wewnętrzną 11, łyżkę 21, czerpak 22 oraz wkład do gotowania na parze 12 w ciepłej wodzie. Dodaj do niej łagodnego płynu do mycia naczyń.
Wszystkie elementy spłucz czystą wodą.
Po zmywaniu wysusz starannie wszystkie części suchą szmatką.
Upewnij się, że przed wszystkie elementy przed ponownym użyciem są całkowicie suche.
- Aby wyczyścić pokrywę urządzenia 1 od środka, możesz zdjąć srebrną płytę z pierścieniem uszczelniającym:
 - Otwórz pokrywę urządzenia 1 tak szeroko, jak to możliwe.
 - Naciśnij obie blokady (1) na dolnej krawędzi srebrnej płyty jednocześnie na zewnątrz. Pociągnij przy tym srebrną płytę do dołu i przodu, aby możliwe było wyciągnięcie obu górnych uchwytów (2) z zagłębień w pokrywie urządzenia 1:



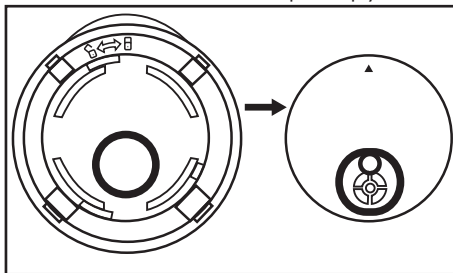
- Wyczyść srebrną płytę z pierścieniem uszczelniającym w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, a następnie spłucz czystą wodą.
 - Wytrzyj wewnątrz pokrywy urządzenia **1** wilgotną szmatką. W razie potrzeby można na szmatkę dodać niewielką ilość płynu do mycia naczyń. Jednak później zmyj powierzchnię szmatką zwilżoną czystą wodą, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń.
 - Osusz dokładnie wszystkie części.
 - W celu zamontowania srebrnej płyty z pierścieniem uszczelniającym, wsuń najpierw górne uchwyty (2) w zagłębienia w urządzeniu **1**.
 - Wciśnij wtedy obie blokady (1) w pokrywę urządzenia **1**, aby się zablokowały.
- W celu wyczyszczenia zaworu wylotowego pary **2** możesz go rozmontować:
- Wyjmij zawór wylotowy pary **2** z pokrywy urządzenia **1** i odwróć go:



- Obróć płaską pokrywkę zaworu wylotowego pary **2** w lewo, aby strzałka na płaskiej pokrywce wskazywała na otwartą kłódkę:



- Zdejmij płaską pokrywkę i wyczyść wszystkie części w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.



- Po umyciu dokładnie wysusz wszystkie elementy.
- Załóż płaską pokrywkę ponownie w taki sposób, aby strzałka wskazywała na symbol otwartej kłódki. Obróć pokrywkę w taki sposób, aby strzałka wskazywała na symbol zamkniętej kłódki. Pokrywa jest teraz mocno osadzona.
- Załóż zawór wylotowy pary **2** ponownie w pokrywie urządzenia **1**.

Przechowywanie

- Przed rozpoczęciem przechowywania zamykaj zawsze pokrywę urządzenia **1**. Dzięki temu do urządzenia nie przedostaną się żadne zanieczyszczenia.
- Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w czystym, chłodnym i suchym miejscu.

Usuwanie usterek

Błąd	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Wtyk nie jest podłączony do sieci elektrycznej.	Włóż wtyk sieciowy do gniazda sieciowego.
	Gniazdo zasilania jest uszkodzone.	Spróbuj skorzystać z innego gniazda.
	Urządzenie jest uszkodzone.	W takim przypadku zwróć się do serwisu.
Żywność nie nagrzewa się.	Ustawiona jest nieprawidłowa temperatura.	Ustaw wyższą temperaturę lub inny program.
Podczas programu „Gotowanie na parze” nie jest wytwarzana para.	Ustawiony jest niewłaściwy program.	Sprawdź ustawienia programu.
	Woda została zużyta.	Nalej świeżej wody.
Na wyświetlaczu wyświetlane jest E1, E2, E3 lub E4. Rozlegnie się 5 sygnałów dźwiękowych.	Doszło do uszkodzenia urządzenia.	Wyciągnij wtyk z gniazda zasilania i oddaj urządzenie do serwisu.
Na wyświetlaczu pojawia się E5. Rozlegnie się 5 sygnałów dźwiękowych.	Urządzenie jest przegrzane.	Wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego i odczekaj do ostygnięcia urządzenia. Następnie można ponownie włączyć urządzenie.

Jeżeli za pomocą powyższych wskazówek nie można usunąć usterki lub gdy występują inne rodzaje usterek, proszę zwrócić się do naszego serwisu.

Gwarancja i serwis

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wykonane i przed wysyłką z zakładu poddane skrupulatnej kontroli. Paragon należy zachować jako dowód zakupu. W razie konieczności wykonania naprawy gwarancyjnej należy skontaktować się telefonicznie z najbliższym punktem serwisowym. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu.

Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, nie obejmuje natomiast szkód transportowych, części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. wyłącznika lub akumulatorów. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań przemysłowych.

Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi powodują utratę gwarancji.

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia.

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia, nie później niż po upływie dwóch dni od daty zakupu. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 271293

Czas pracy infolinii: od poniedziałku do piątku, w godzinach 08:00 - 20:00 czasu środkowoeuropejskiego

Usuwanie



W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.



Opakowanie urządzenia jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego, które można oddać w lokalnych punktach zbiórki.

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Przepisy

WSKAZÓWKA

- ▶ Przepisy bez gwarancji. Wszystkie składniki i dane o przygotowaniu są wartościami orientacyjnymi. Uzupełnij niniejsze przepisy własnymi dodatkami.

Program Multifunkcja

Faszerowane papryki

Składniki

- 6 papryki
- 500 g mięsa mielonego
- 150 g ryżu
- 1 mała cebula
- 4 łyżki stołowe przecieru pomidorowego
- 1 pęczek natki pietruszki
- 1 pęczek koperku
- 1 pęczek szalotek
- 2 łyżki stołowe musztardy
- 400 ml śmietany
- 500 ml wywaru z warzyw
- 3 - 4 łyżki stołowe mąki ziemniaczanej
(wymieszać z zimną wodą do uzyskania równej konsystencji)
- Sól, pieprz

Przygotowanie

- 1) Obierz cebulę. Pokrój ją na drobne kawałki.
- 2) Umyj, wysusz oraz posiekaj pietruszkę i koperek.
- 3) Umyj i wysusz szalotki. Pokrój je na cienkie pierścienie.
- 4) Umyj paprykę. Odetnij górną część z łodygą papryki i odłóż ją na bok. Ostrożnie usuń pestki i biały miąższ.
- 5) Umyj dokładnie ryż.
- 6) Ustaw urządzenie na „Multifunkcja” i zaprogramuj w następujący sposób:

Miejsce w pamięci „1”:

160 °C / 10 minut

- 1) Gotuj ryż z 2 filiżankami gorącej słonej wody (½ łyżeczki soli) przez 10 minut.
- 2) Następnie odcedź i schłódź ryż.
 - Zagnieć cebulę, połowę pietruszki, połowę koperku, ryż, mięso mielone i szalotki razem do powstania jednolitej masy.
 - Przypraw wszystko musztardą, solą i pieprzem.
 - Następnie wypełnij farszem z mięsa mielonego paprykę i załóż pokrywę urządzenia ①.
 - Wymieszaj śmietanę, bulion warzywny, pozostałe zioła i miąższ pomidorowy tak, by powstał z nich sos i dopraw do smaku solą i pieprzem.

Miejsce w pamięci „2”:

120 °C / 45 minut

- 1) Włóż papryki do miski wewnętrznej ①.
- 2) Polej je z sosem. Gotuj paprykę przez 45 minut. Jeśli nie wszystkie papryki są pokryte sosem, zamień je po około 30 minutach.

Miejsce w pamięci „3”:

160 °C / 5 minut

- 1) Wyjmij papryki z miski wewnętrznej ①.
- 2) Zagotuj sos.
- 3) Wymieszaj mąkę ziemniaczaną z wodą i zagęść sos.
- 4) Włóż papryki z powrotem do garnka. Urządzenie przełączy się po zakończeniu zaprogramowanych kroków do trybu podtrzymywania temperatury. Odczekaj 10 minut, aby papryki się podgrzały.

Gulasz wołowy z pieczarkami w stylu prowansalskim

Składniki

- 800 g gulaszu wołowego
- 1 cebula
- 1 czubata łyżka stołowa mąki
- 1 łyżeczka papryki w proszku
- 250 ml czerwonego wina
- 400 g pieczarek
- 100 g kwaśnej śmietany
- 100 g bitej śmietany
- 1 łyżka stołowa stopionego masła
- 3 - 4 łyżki stołowe mąki ziemniaczanej
(wymieszać z zimną wodą do uzyskania równej konsystencji)
- 3 gałązki rozmarynu
- 3 gałązki tymianku
- Sól, pieprz

Przygotowanie

- 1) Oczyszczyć gulasz wołowy lub usuń z niego ewentualny tłuszcz.
- 2) Obierz cebulę. Pokrój ją na półpierscie.
- 3) Umyj i wysusz tymianek. Pokrój go na drobne kawałki.
- 4) Oczyszczyć pieczarki. Pokrój je na ćwiartki lub połówki w zależności od wielkości.
- 5) Wymieszaj kwaśną śmietaną z bitą śmietaną.
- 6) Ustaw urządzenie na „Multifunkcja” i zaprogramuj w następujący sposób:

Miejsce w pamięci „1”:

160°C / 10 minut

- 1) Rozpuść i podgrzej stopione masło przez około 2 minuty.
- 2) Włóż mięso i cebulę do garnka.
- 3) Obsmażaj mięso i cebulę przez około 5 minut.
- 4) Dopraw je solą, pieprzem, papryką i posiekanymi ziołami.
- 5) Przed upływem 10 minut posyp je trochę mąką.

Miejsce w pamięci „2”:

120 °C / 10 minut

- 1) Dolej czerwone wino do mięsa i duś je przez 10 minut.

Miejsce w pamięci „3”:

120 °C / 35 minut

- 1) Dodaj pieczarki.
- 2) Domieszaj śmietanę i duś mięso przez 35 minut.

Miejsce w pamięci „4”:

160 °C / 5 minut

- 1) Przetnij gulasz ponownie i dopraw go solą i pieprzem do smaku.
- 2) Zagęść gulasz mąką ziemniaczaną.

Zupa klopsikowa

Składniki

- 500 g mielonej wołowiny
- 1 jajko
- 1 cebula
- 2 łyżki stołowe świeżej bułki tartej
- 1 pęczek natki pietruszki
- 1 szczypta gałki muszkatołowej
- 1 litr bulionu warzywnego
- 1 marchewka
- 2 ziemniaki
- 500 g kalafiora
- Sól, pieprz

Przygotowanie

- 1) Obierz cebulę i posiekaj ją.
- 2) Umyj, osusz i posiekaj natkę pietruszki.
- 3) Ugnieć mięso mielone, jajko, cebulę, pół pietruszki i bułkę tartą, aby powstała z nich masa.
- 4) Dopraw do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

- 5) Uformuj z masy 16 jednakowej wielkości kulek.
- 6) Obierz marchewkę i ziemniaki i pokrój je w paski.
- 7) Podziel kalafior na małe różyczki. Umyj je.
- 8) Ustaw urządzenie na „Multifunkcja” i zaprogramuj w następujący sposób:

Miejsce w pamięci „1”:

160° C / 10 minut

- 1) Zagotuj bulion warzywny.

Miejsce w pamięci „2”:

160° C / 5 minut

- 1) Włóż klopsiki do wrzącego wywaru. Gotuj klopsiki przez 5 minut.
- 2) Wyjmij klopsiki łyżką cedzakową i wyjmij je na bok.

Miejsce w pamięci „3”:

160° C / 15 minut

- 1) Dodaj warzywa do bulionu klopsikami. Gotuj warzywa przez 15 minut.
- 2) Następnie dodaj klopsiki z powrotem do zupy. Po zakończeniu programu, urządzenie automatycznie uruchamia funkcję podtrzymywania temperatury.
- 3) Odczekaj jeszcze ok. 10 minut tak, aby klopsiki zostały lekko podgrzane.
- 4) Nalej zupę na talerze i podawaj zupę ze świeżą pietruszką.

Program „Pieczenie”



Dorada po sycylijsku

Składniki

- 300 g / 1 dorada
- 50 g krewetek sałatkowych
- 50 g pora
- 50 g marchewki
- 50 g pomidorów
- 5 g szalwii (suszonej)
- 5 g oregano (suszonego)
- 10 ml soku z cytryny
- Sól, pieprz

Przygotowanie

- 1) Usuń wnętrze z dorady. Umyj doradę. Natrzyj doradę solą i przyprawami.
- 2) Pokrój por i marchewki w cienkie paski.
- 3) Pokrój pomidory w plastry o grubości 0,5 cm.
- 4) Ułóż por i marchewki na wystarczająco dużej folii aluminiowej, tak aby można było je złożyć później w „pakiet”.
- 5) Posól por i marchew.
- 6) Pokrop warzywa sokiem z cytryny. Ułóż rybę i krewetki na warzywach.
- 7) Dodaj szalwię i oregano na rybę.
- 8) Ułóż plasterki pomidorów na rybie.
- 9) Owiń składniki szczelnie folią aluminiową tak, aby powstał z nich „pakiet”.
- 10) Umieść „pakiet” w misce wewnętrznej **11**.
- 11) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
- 12) Ustaw program „Pieczenie” na 1 godzinę czasu gotowania.
- 13) Pozostaw potrawę do gotowania aż do końca programu.

Bakłażany z wołowiną

Składniki

- 300 g bakłażanów
- 150 g mielonego mięsa wołowego
- 60 g pomidorów
- 6 g czosnku
- 50 g cebuli
- Przyprawy (sól, pieprz, curry w proszku, papryka w proszku (ostra))

Przygotowanie

- 1) Pokrój bakłażany i usuń pestki.
- 2) Wytnij miąższ i pokrój go na małe kawałki.
- 3) Pokrój w kostkę pomidory, czosnek i cebulę.
- 4) Wymieszaj dobrze ze sobą mięso mielone, miąższ z bakłażana, cebulę, czosnek, pomidory, sól i przyprawy.
- 5) Wypełnij połówki bakłażana tak powstałym farszem.
- 6) Zawień bakłażany w folię aluminiową.
- 7) Włóż bakłażany do miski wewnętrznej **11**.
- 8) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
- 9) Ustaw program „Pieczenie” na 45 minut czasu gotowania.
- 10) Pozostaw potrawę do gotowania aż do końca programu.

Kurczak z ziołami

Składniki

- 900 g piersi z kurczaka
- 6 łyżek stołowych oliwy
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka oregano (suszone)
- 1 łyżeczka tymianku (suszony)
- 1 łyżeczka rozmarynu (suszony)
- sól, pieprz, płatki chili
- Sok z pół cytryny

Przygotowanie

- 1) Umyj piersi z kurczaka, osusz je i usuń ewentualny tłuszcz. W przypadku szczególnie grubych kawałków podziel pierś z kurczaka na pół.
- 2) Wymieszaj oliwę z oliwek, zioła, płatki chili, sól, pieprz i sok z cytryny, aż do powstania marynaty.
- 3) Ułóż piersi z kurczaka obok siebie w naczyniu żaroodpornym do pieczenia i polej je marynatą.
- 4) Przykryj naczynie żaroodporne i tak pozostaw na 20 minut, aby mięso naciągnęło marynatą.
- 5) Owiń kawałki kurczaka pojedynczo w folię aluminiową i umieść je w misce wewnętrznej ❶.
- 6) Zamknij pokrywę urządzenia ❶.
- 7) Ustaw program „Pieczenie” na ok. 40 minut czasu gotowania. W zależności od grubości i wielkości kawałków kurczaka, może okazać się, że czas przygotowania będzie trzeba wydłużyć lub skrócić.
- 8) Pozostaw potrawę do gotowania aż do końca programu.

Program Przepiekanie



Omlet po andaluzyjsku

Składniki

- 3 jaja
- 60 g zielonej fasoli
- 60 g szynki
- 60 g pomidorów
- 50 g cebuli
- 15 g oliwek (bez pestek)
- 3 g czosnku
- 20 ml oliwy
- Sól, pieprz

Przygotowanie


- 1) Sparz pomidory. Zdejmij skórkę z pomidorów. Pokrój pomidory, cebulę i szynkę na średniej wielkości paski.
- 2) Pokrój oliwki na plasterki.
- 3) Posiekaj czosnek nożem.
- 4) Ubij jajka trzepaczką.
- 5) Ustaw program „Przypiekanie” na 12 minut czasu gotowania.
- 6) Po rozgrzaniu urządzenia wlej olej do miski wewnętrznej **11**.
- 7) Gdy olej będzie gorący, dodaj cebulę i szynkę do miski wewnętrznej **11**. Mieszaj cebulę i szynkę od czasu do czasu, i podsmaż ją.
- 8) Po około 2 minutach, dodaj pomidory, fasolę, oliwki i czosnek. Przypraw wszystko solą i pieprzem.
- 9) Wymieszaj składniki w misce wewnętrznej **11** i mieszaj je w ciągu gotowania od czasu do czasu.
- 10) Dodaj na 7 minut przed końcem duszenia do miski wewnętrznej **11** wymieszane jajko.
- 11) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
- 12) Pozostaw omlet do gotowania aż do końca programu.

Risotto z kaszy perłowej z łososiem

Składniki

- 250 g kaszy perłowej
- 500 g filetu z łososia
- 250 g pomidorów
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki stołowe masła
- 700 ml bulionu z kurczaka
- 200 ml białego wina wytrawnego
- 1 łyżka stołowa natki z pietruszki
- 30 g parmezanu
- sól, pieprz, płatki chili

Przygotowanie

- 1) Obierz cebulę oraz czosnek i posiekaj je drobno.
- 2) Wsyp kaszę perłową do sitka, umyj ją i pozwól jej się dobrze odsączyć.
- 3) Pokrój pomidory na małe kawałki.
- 4) Zamknij pokrywę urządzenia **1** i ustaw program „Przypiekanie” w temperaturze 150°C na 5 minut czasu gotowania.
- 5) Gdy urządzenie nagrzej się, dodaj masło do miski wewnętrznej **11** i poczekaj, aż stanie się brązowe.
- 6) Po około 2 minutach dodaj cebulę, kaszę perłową oraz czosnek i duś wszystko mieszając.
- 7) Dodaj białe wino, wszystko z ciągle mieszając.
- 8) Po zakończeniu programu, naciśnij przycisk Stop **17** .
- 9) Ustaw program „Przypiekanie” w temperaturze 100°C na 40 minut czasu gotowania.
- 10) Dodawaj stopniowo bulion z kurczaka do kaszy perłowej.
- 11) 5 minut przed końcem gotowania dodaj pomidory, łososia i pietruszkę. Dopraw wszystko z przyprawami.
- 12) Przed podaniem wymieszaj z tartym parmezanem.

Program Ryż



Paella z grzybami i krewetkami


Składniki

- 500 g ryżu okrągłoziarnistego
- 250 g obranych krewetek sałatkowych
- 50 g parmezanu (startego)
- 250 g pieczarek
- 1 cebula (średniej wielkości)
- 1 ząbek czosnku
- 1 litr wody
- 3 łyżki stołowe oliwy
- 1 łyżka stołowa masła
- 2 łyżki stołowe sosu sojowego
- Sól, Przyprawy

Przygotowanie

WSKAZÓWKA

Miarka pełna ryżu odpowiada 150 gramom ryżu. Miarka pełna wody odpowiada 180 ml wody.

- 1) Pokrój cebulę i pieczarki w średnie kostki.
- 2) Posiekaj czosnek nożem.
- 3) Umyj ryż, aż woda będzie czysta.
- 4) Włóż ryż do miski wewnętrznej **11**.
- 5) Zalej ryż wodą i posól.
- 6) Wymieszaj ryż w wodzie z solą.
- 7) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
- 8) Ustaw program „Ryż” z czasem gotowania 30 minut i gotuj ryż do końca programu.
- 9) Naciśnij przycisk Stop **17** .
- 10) Przesyp ugotowany ryż do ocieknięcia do sitka, a następnie przełóż do oddzielnego pojemnika.
- 11) Dodaj 1 łyżkę stołową oliwy z oliwek do ryżu i wymieszaj.
- 12) Zamknij pokrywę urządzenia **1** i ustaw program „Przypiekanie” w temperaturze 150°C na 15 minut czasu gotowania, a następnie odczekaj, aż urządzenie się nagrzej.
- 13) Dodaj 2 łyżki oliwy z oliwek i masło do miski wewnętrznej **11**.
- 14) Dodaj cebulę i grzyby do miski wewnętrznej **11** i podsmaż je.
- 15) Dodaj na 5 minut przed końcem duszenia do miski wewnętrznej **11** krewetki i czosnek.
- 16) Zalej składniki sosem sojowym. Dodaj przyprawy.
- 17) Dodaj ryż. Wymieszaj składniki.
- 18) Gotuj paellę do końca programu. Mieszaj potrawę od czasu do czasu.
- 19) Po zakończeniu gotowania dodaj parmezan do garnka. Wymieszaj składniki.

Gotowany ryż

Składniki

- 1 filiżanka ryżu
- 1,5 filiżanki wody
- Sól

Przygotowanie

- 1) Umyj ryż w wodzie i pozostaw go do ocieknięcia.
- 2) Dodaj ryż, wodę i sól do miski wewnętrznej **11**.
- 3) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
- 4) Ustaw program „Ryż” na czas gotowania wynoszący 30 minut.
- 5) Przesyp ryż do sitka i pozostaw go do ocieknięcia.

Pilaw z wołowiną

Składniki

- 300 g steku wołowego
- 300 g ryżu perłowego
- 100 g marchewki
- 100 g cebuli
- 10 g czosnku
- 600 ml wody
- 35 ml oleju roślinnego
- Sól
- Przyprawy

Przygotowanie

- 1) Umyj ryż w wodzie i pozostaw go do ocieknięcia.
- 2) Pokrój mięso na kawałki po 2 - 2,5 cm.
- 3) Obierz marchew i ziemniaki oraz poszatkuj je.
- 4) Pokrój cebulę w paski.
- 5) Obierz czosnek.
- 6) Dodaj mięso, marchew, cebulę, oliwę z oliwek, sól i przyprawy do miski wewnętrznej **11** i wszystko wymieszaj.
- 7) Dodaj ryż do tak wymieszanych produktów, wygładź go i wciśnij czosnek w ryż.
- 8) Zalej wszystko wodą.

- 9) Zamknij pokrywę urządzenia ❶.
- 10) Ustaw program „Ryż” na czas gotowania wynoszący 35 minut.
- 11) Wymieszaj wszystko przed podaniem.

Program Ryż na mleku

Ryż na mleku

Składniki

- 150 g ryżu okrągłozłazarnistego, oczyszczonego
- 650 ml mleka
- 20 g masła
- Sól
- Cukier (3 łyżki stołowe)

Przygotowanie

- 1) Włóż ryż do miski wewnętrznej ❶.
- 2) Zalej ryż mlekiem. Dodaj masło, sól i cukier.
- 3) Składniki wymieszaj dokładnie.
- 4) Zamknij pokrywę urządzenia ❶.
- 5) Ustaw program „Ryż na mleku” na czas gotowania wynoszący 55 minut.
- 6) Zamieszaj po połowie czasu ryż jeden raz.
- 7) Gotuj ryż do końca programu.
- 8) Wymieszaj ugotowany ryż ponownie.

Owsianka

Składniki

- 100 g płatków owsianych (drobno mielonych)
- 500 ml mleka (w temperaturze pokojowej)
- 20 g masła
- 1 - 2 łyżki stołowe cukru
- Sól

Przygotowanie

- 1) Włóż płatki owsiane do miski wewnętrznej **1**.
- 2) Zalej płatki owsiane mlekiem. Dodaj masło, sól i cukier.
- 3) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
- 4) Ustaw program „Ryż na mleku” na czas gotowania wynoszący 15 minut.
- 5) Zamieszaj po połowie czasu owsiankę jeden raz.
- 6) Wymieszaj ugotowaną owsiankę ponownie.








Program Makaron

Makaron z ragout mięsnym

Składniki

- 500 g makaronu fusilli
- 800 g sosu bolońskiego (ze stoika)
- 80 g świeżo startego parmezanu
- 3 ząbki czosnku (małe)
- 10 g świeżej bazylii
- 1 marchew (średniej wielkości)
- 1 cebula (mała)
- 400 g sosu pomidorowego (ze stoika)
- 200 ml białego wina wytrawnego
- 3 łyżki stołowe oliwy
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 1 łyżeczka płatków chili
- sól, pieprz, cukier

Przygotowanie

- 1) Pokrój cebulę i marchew w drobną kostkę i posiekaj czosnek.
- 2) Nalej wodę do miski wewnętrznej  i posól ją.
- 3) Zamknij pokrywę urządzenia  i uruchom program „Makaron” z czasem gotowania ustawionym na 8 minut.
- 4) Po rozgrzaniu się urządzenia włóż makaron do wody i zamknij pokrywę urządzenia .
- 5) Po zakończeniu programu, naciśnij przycisk stop   i odcedź makaron korzystając z sita.
- 6) Zamknij pokrywę urządzenia  i uruchom program „Przypiekanie” w temperaturze 160°C na 10 minut czasu gotowania.
- 7) Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, nalej olej do miski wewnętrznej  i podsmaż w nim cebulę, marchew, czosnek i zioła z płatkami chili.


- 8) Zalej wszystko po 5 minutach białym winem.
- 9) Dodaj sos pomidorowy i boloński i zamieszaj je.
- 10) Gotuj wszystko aż do końca programu, mieszając od czasu do czasu.
- 11) Przygotowany makaron podawaj posypany parmezanem na talerzu.

Makaron carbonara

Składniki

- 300 g spaghetti
- 6 jaj
- 120 g boczku
- 90 g świeżo startego parmezanu
- 10 g chili
- 60 ml białego wina wytrawnego

Przygotowanie


- 1) Wymieszaj jajka i ser razem. Pokrój boczek w drobną kostkę i posiekaj chili.
- 2) Nalej wodę do miski wewnętrznej **11** i posól ją.
- 3) Zamknij pokrywę urządzenia **1** i uruchom program „Makaron” z czasem gotowania ustawionym na 8 minut.
- 4) Po rozgrzaniu się urządzenia dodaj makaron i zamknij pokrywę urządzenia **1**.
- 5) Po zakończeniu programu, naciśnij przycisk stop **17** .
- 6) Przelej makaron do sitka i pozostaw go do ocieknięcia.
- 7) Zamknij pokrywę urządzenia **1** i uruchom program „Przypiekanie” w temperaturze 160°C na 10 minut czasu gotowania.
- 8) Po rozgrzaniu urządzenia wlej olej do miski wewnętrznej **11**.
- 9) Dodaj boczek i wytop go.
- 10) Dodaj 3 minuty przed końcem programu chili i wino, wszystko wymieszaj i uruchom program.
- 11) Po zakończeniu programu włóż makaron i mieszankę jajek i sera do miski wewnętrznej **11** i wymieszaj wszystko.

Fettuccine z wołowiną

Składniki

- 300 g makaronu (fettuccine)
- 20 ml oliwy
- Sól
- 350 g wołowiny (filet)
- 2 średnie cebule
- 1 mała puszka posiekanych pomidorów
- 2 duże marchewki
- 150 ml bulionu mięsnego
- 20 ml oliwy
- Sól
- Przyprawy (np. oregano, tymianek, bazylija ...)

Przygotowanie

- 1) Pokrój wołowinę na kawałki o wielkości 2 cm. Pokrój cebulę na półpierścienie.
- 2) Nalej wody do miski wewnętrznej **1** i posól ją.
- 3) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
- 4) Ustaw program „Makaron” na czas gotowania wynoszący 8 minut.
- 5) Włóż makaron do gotującej się wody dopiero po osiągnięciu zadanej temperatury.
- 6) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
- 7) Gotuj makaron do końca programu.
- 8) Naciśnij przycisk „Stop” **1** .
- 9) Przełóż przygotowany makaron na sito. Dodaj oliwy (20 ml). Wymieszaj makaron z oliwą.
- 10) Dodaj 20 ml oliwy do miski wewnętrznej **1**.
- 11) Ustaw program „Przypiekanie” na czas gotowania wynoszący 20 minut.
- 12) 15 minut przed końcem programu włóż do urządzenia mięso, warzywa, sól i przyprawy. Wymieszaj wszystko.
- 13) Zagotuj składniki. Mieszaj potrawę od czasu do czasu.
- 14) Dodaj makaron i bulion na 5 minut przed końcem gotowania. Całość wymieszaj. Gotuj składniki do końca programu.

Program Jogurt



Jogurt

Składniki

- 1 litr mleka
- 350 ml jogurtu naturalnego

Przygotowanie

- 1) Wymieszaj mleko i jogurt w temperaturze pokojowej. Dodaj powstałą mieszaninę do miski wewnętrznej ①.
- 2) Zamknij pokrywę urządzenia ①.
- 3) Ustaw program „Jogurt” na czas gotowania wynoszący 10 godzin.
- 4) Gotuj składniki do końca programu.
- 5) Tak przygotowany jogurt pozostaw do odstania na 3 godziny w lodówce.

WSKAZÓWKA

Gotowy jogurt możesz przyprawić wedle uznania, np. owocami lub wiórkami czekoladowymi.

Program Ciasto



Ciasto czekoladowe

Składniki

- 110 g mąki pszennej
- 4 jaja
- 155 g masła
- 150 g cukru
- 60 g ciemnej czekolady (gorzkiej)
- 10 g proszku do pieczenia

Przygotowanie

- 1) Zetrzyj czekoladę na drobne kawałki.
- 2) Ubij w oddzielnym pojemniku, jajka i cukier na pianę.
- 3) Mieszając, dodaj miękkie masło, mąkę, proszek do pieczenia i tartą czekoladę. Mieszaj aż do uzyskania jednorodnej masy.
- 4) Nasmaruj miskę wewnętrzną **1** tłuszczem i wlej ciasto.
- 5) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
- 6) Wyjmij zawór wylotowy pary **2**.
- 7) Ustaw program „Ciasto” na czas pieczenia wynoszący 1 godzinę.
- 8) Pozostaw ciasto w urządzeniu aż do końca programu.
- 9) Następnie wyjmij ciasto na talerz i pozostaw do ostygnięcia.

Sernik

Składniki

- 40 g ciastek maślanych
- 180 g orzechów laskowych
- 6 g soku z cytryny
- 1 jajko
- 3 szczypty cynamonu
- 80 g miękkiego masła
- 230 g miękkiego serka śmietankowego
- 100 g kwaśnej śmietany
- 110 g cukru
- 15 g mąki
- 1 opakowania cukru waniliowego

Przygotowanie

- 1) Pokrusz ciastka maślane i posiekaj orzechy laskowe.
- 2) Wyłóż miskę wewnętrzną **1** papierem do pieczenia.
- 3) Wymieszaj ciastka maślane, orzechy laskowe, trochę cukru (10 g) i masło razem.
- 4) Ułóż tak przygotowaną masę na dnie miski wewnętrznej **1**.
- 5) Wymieszaj mikserem kwaśną śmietaną, serek śmietankowy, sok z cytryny, cukier (100 g), mąkę i cukier waniliowy do uzyskania masy.

- 6) Oddziel jajko i wymieszaj żółtka dodając je do masy.
- 7) Ubij pianę z białek w osobnym naczyniu na sztywno i delikatnie dodaj ją do masy.
- 8) Nalej masę do miski wewnętrznej **11** i wygładź ją.
- 9) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
- 10) Wyjmij zawór wylotowy pary **2**.
- 11) Ustaw program „Ciasto” na czas pieczenia wynoszący 1 godzinę.
- 12) Pozostaw ciasto w urządzeniu aż do końca programu.
- 13) Po zakończeniu programu wyjmij miskę wewnętrzną **11**.
- 14) Pozostaw przygotowany sernik do schłodzenia w misce wewnętrznej **11**.
Tak przygotowany sernik pozostaw do odstania na 4 godziny w lodówce.

Jabłecznik

Składniki

- 180 g mąki pszennej
- 300 g jabłek
- 5 jaj
- 200 g cukru
- 10 g masła
- 10 g proszku do pieczenia
- 2 g cynamonu

Przygotowanie

- 1) Umyj jabłka. Usuń pestki. Pokrój jabłka na kawałki o wielkości 1 cm.
- 2) W oddzielnym naczyniu ubij jajka z cukrem na sztywno.
- 3) Mieszając, dodaj mąkę, proszek do pieczenia, cynamon. Wymieszaj wszystko do uzyskania jednorodnej masy.
- 4) Nasmaruj miskę wewnętrzną **11** tłuszczem.
- 5) Dodaj trochę ciasta i jabłek.
- 6) Następnie wlej pozostałą część ciasta.
- 7) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
- 8) Wyjmij zawór wylotowy pary **2**.
- 9) Ustaw program „Ciasto” na czas pieczenia wynoszący 1 godzinę.
- 10) Pozostaw ciasto w urządzeniu aż do końca programu.
- 11) Wyjmij następnie ciasto na talerz i pozostaw do ostygnięcia.

Program Delikatne gotowanie



Golonka

Składniki

- 900 g golonki
- 160 g cebuli
- 50 ml oleju roślinnego
- 15 g czosnku
- 5 g bazylii
- 400 ml wody
- Sól
- Przyprawy

Przygotowanie


- 1) Umyć golonkę. Wykonaj małe nacięcia w golonce i nadziej je czosnkiem.
- 2) Posiekaj cebulę nożem. Wymieszaj cebulę z solą, przyprawami i bazylią.
- 3) Natrzyj taką mieszaniną golonkę.
- 4) Wstaw golonkę w celu zamarynowania do lodówki na 9 godzin.
- 5) Włóż golonkę do miski wewnętrznej **11**. Dodaj olej i wodę.
- 6) Przykryj miskę wewnętrzną **11**.
- 7) Ustaw program „Delikatne gotowanie” na czas gotowania wynoszący 3 godziny.
- 8) Pozostaw golonkę do gotowania aż do końca programu.

Bœuf bourguignon

Składniki

- 600 g steku wołowego
- 200 g cebuli
- 200 g marchewki
- 200 g pieczarek
- 100 g wędzonego boczku
- 5 g czosnku
- 400 ml czerwonego wina wytrawnego
- 50 ml oleju roślinnego
- Bouquet garni (zioła prowansalskie)
- Sól, pieprz

Przygotowanie


- 1) Pokrój mięso w kostki o wielkości 3 cm, boczek w kostki o wielkości 1 cm, cebulę w kostki o wielkości 0,5 cm.
- 2) Pokrój pieczarki i marchew na plasterki.
- 3) Posiekaj czosnek nożem.
- 4) Zamknij pokrywę urządzenia **1** i uruchom program „Przypiekanie” w temperaturze 160°C na 15 minut czasu gotowania.
- 5) Po rozgrzaniu urządzenia wlej olej roślinny do miski wewnętrznej **11**.
- 6) Dodaj następnie boczek i cebulę do miski wewnętrznej **11** i podsmaż je.
- 7) Dodaj po 5 minutach marchew i gotuj wszystko przy otwartej pokrywie urządzenia **1** aż do zakończenia programu. Od czasu do czasu wymieszaj wszystko.
- 8) Po zakończeniu programu, naciśnij przycisk Stop **17** .
- 9) Włóż pozostałe produkty do miski wewnętrznej **11**. Dodaj wino. Dopraw do smaku solą i przyprawami. Całość wymieszaj.
- 10) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
- 11) Ustaw program „Delikatne gotowanie” na czas gotowania wynoszący 2 godziny.
- 12) Pozostaw wszystkie składniki do gotowania aż do końca programu.

Ragout z cielęciny

Składniki

- 600 g medalionów cielęcych do szybkiego pieczenia
- 1 duża cebula
- 2 duże marchewki
- 150 g pieczarek
- 2 g tymianku (suszonego)
- 150 ml bulionu z kurczaka
- 250 ml śmietany
- 30 ml oliwy
- 1 liść laurowy
- Sól
- Przyprawy (np. majeranek, jagody jałowcowe, kolendra, sól, pieprz ...)

Przygotowanie

- 1) Pokrój marchew i grzyby w cienkie paski, cielęcinę na kostki o wielkości 3 cm, a cebulę o wielkości 0,5 cm.
- 2) Zamknij pokrywę urządzenia **1** i uruchom program „Przypiekanie” w temperaturze 160°C na 10 minut czasu gotowania.
- 3) Po rozgrzaniu urządzenia wlej olej roślinny do miski wewnętrznej **11**.
- 4) Obsmaż mięso i cebulę.s
- 5) Dodaj po 5 minutach marchew i smaż aż do końca programu.
- 6) Naciśnij przycisk Stop **17** .
- 7) Włóż pozostałe składniki (oprócz śmietany) do miski wewnętrznej **11**. Dodaj sól i przyprawy. Wymieszaj składniki.
- 8) Zamknij pokrywę urządzenia **1** i uruchom program „Delikatne gotowanie” z czasem gotowania ustawionym na 1 godzinę i 20 minut.
- 9) Otwórz na 10 minut przed końcem czasu programu pokrywę urządzenia **1** i dodaj śmietanę.
- 10) Zamknij pokrywę urządzenia **1** i gotuj wszystko do końca programu.

Program Gotowanie na parze



Warzywa gotowane na parze

Składniki

- 150 g ziemniaków
- 120 g papryki
- 100 g zielonej fasoli
- 100 g brokułów (mrożone)
- 1 litr wody
- Sól, pieprz, kminek

Przygotowanie

- 1) Pokrój ziemniaki na kostkę o wielkości 2 cm. Usuń pestki i nasiona z papryki. Pokrój paprykę na kostkę o wielkości 3 cm.
- 2) Nalej wody do miski wewnętrznej **11**.
- 3) Włóż wkład do gotowania na parze **12**.
- 4) Umieść wszystkie składniki i przyprawy w misce wewnętrznej **11**.
- 5) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
- 6) Ustaw program „Gotowania na parze” na czas gotowania wynoszący 20 minut.
- 7) Pozostaw wszystkie składniki do gotowania aż do końca programu.

Klopsiki na parze

Składniki

- 600 g mięsa mielonego (pół na pół)
- 1 średnia cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 pęczek natki pietruszki
- 2 jaja
- 480 ml wody
- Bułka tarta
- Sól, pieprz, papryka w proszku, curry w proszku

Przygotowanie

- 1) Ugnieć razem mielone mięso, jaja, drobno posiekaną cebulę i przeciśnięty czosnek i dodaj przyprawy.
- 2) Dodaj bułkę tartą i ponownie wszystko zagnieć. Jeżeli masa jest zbyt wilgotna, dodaj trochę bułki tartej.
- 3) Uformuj z masy kuleczki jednakowej wielkości.
- 4) Nalej wody do miski wewnętrznej **11** i włóż wkład do gotowania na parze **12**.
- 5) Włóż klopsiki do wkładu do gotowania na parze **12** i zamknij pokrywę urządzenia **1**.
- 6) Ustaw program „Gotowanie na parze” na czas gotowania wynoszący 20 minut.
- 7) Gotuj klopsiki do końca programu.

Łosoś z ziemniakami

Składniki

- 300 g łososia (stek)
- 500 g ziemniaków
- 140 g grzybów
- 100 g cebuli
- 200 ml śmietany
- 30 ml oleju roślinnego
- 500 ml wody
- Sól
- Przyprawy

Przygotowanie

- 1) Natrzyj rybę solą i przyprawami.
- 2) Pokrój grzyby, ziemniaki i cebulę na kostkę o wielkości 2 cm.
- 3) Zamknij pokrywę urządzenia **1** i uruchom program „Przypiekanie” z czasem gotowania ustawionym na 10 minut.
- 4) Po rozgrzaniu urządzenia wlej olej roślinny do miski wewnętrznej **11**.
- 5) Dodaj pieczarki i cebulę i gotuj je z zamkniętą pokrywą urządzenia **1**.
- 6) Na 3 minuty przed końcem gotowania otwórz pokrywę urządzenia **1**. Dodaj śmietanę, sól i przyprawy. Wymieszaj składniki.
- 7) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
- 8) Pozostaw wszystko do gotowania aż do końca programu.
- 9) Nalej przygotowany sos do oddzielnego pojemnika.
- 10) Nalej wody do miski wewnętrznej **11**.
- 11) Włóż wkład do gotowania na parze **12**.
- 12) Włóż rybę i ziemniaki do wkładu do gotowania na parze **12**.
- 13) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
- 14) Ustaw program „Gotowanie na parze” na czas gotowania wynoszący 20 minut.
- 15) Pozostaw wszystko do gotowania aż do końca programu.
- 16) Podawaj łososia z sosem.

Program Ziemniaki

Puree ziemniaczane

Składniki

- 600 g ziemniaków
- 50 g masła
- 300 ml mleka
- 50 - 100 ml wody
- Sól

Przygotowanie

- 1) Pokrój ziemniaki na 6 kawałków. Włóż je do miski wewnętrznej **11**.
- 2) Dodaj 50 ml wody i mleko. Dodaj sól i masło.
- 3) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
- 4) Ustaw program „Ziemniaki” na czas gotowania wynoszący 30 minut.
- 5) Pozostaw wszystkie składniki do gotowania aż do końca programu.
- 6) Wyjmij ziemniaki z urządzenia.
- 7) Ubij ziemniaki do uzyskania puree. Jeśli puree będzie zbyt sżytywne, dodaj więcej wody.

Ziemniaki gotowane

Składniki

- 1 kg ziemniaków
- Sól
- Woda

Przygotowanie

- 1) Obierz ziemniaki. Pokrój ziemniaki na grube kawałki.
- 2) Włóż ziemniaki do miski wewnętrznej **11**.
- 3) Nalej wody do zakrycia ziemniaków. Osól wodę.
- 4) Ustaw program „Ziemniaki” na czas gotowania wynoszący 25 minut.
- 5) Zamknij pokrywę urządzenia **1** i uruchom program.
- 6) Po zakończeniu programu odlej wodę.

Program Zupa




Zupa cebulowa

Składniki

- 400 g cebuli
- 100 g twardego sera
- 50 g masła
- 20 g mąki
- 15 g grzanek
- 1 litr bulionu wołowego
- 250 ml białego wina wytrawnego
- Sól
- Przyprawy

Przygotowanie

- 1) Pokrój cebulę na małe plasterki.
- 2) Do ucierania sera użyj drobnej tarki.
- 3) Włóż masło do miski wewnętrznej **11**.
- 4) Ustaw program „Przypiekanie” (160°C) na czas gotowania wynoszący 15 minut.
- 5) Po rozgrzaniu urządzenia dodaj cebulę do miski wewnętrznej **11**.
- 6) Od czasu do czasu mieszaj składniki.
- 7) Na 5 minut przed końcem programu dodaj mąkę. Dodaj wino. Wymieszaj wszystkie składniki.
- 8) Stale mieszając gotując wszystko do zakończenia programu.
- 9) Naciśnij przycisk Stop **17** .
- 10) Nalej bulion do miski wewnętrznej **11**. Dodaj sól i przyprawy. Wymieszaj wszystkie składniki.
- 11) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
- 12) Ustaw program „Zupa” na czas gotowania wynoszący 10 minut.
- 13) Po zakończeniu programu podawaj z grzankami i serem.

Zupa krem z łososia

Składniki

- 300 g filetu z łososia
- 200 g ziemniaków
- 60 g cukinii
- 60 g cebuli
- 60 g marchewki
- 800 ml wody
- 100 ml śmietany
- Sól
- Przyprawy

Przygotowanie

- 1) Pokrój wszystkie składniki na małe kawałki.
- 2) Dodaj wszystkie składniki (oprócz śmietany) do miski wewnętrznej **11** i wymieszaj wszystko.
- 3) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
- 4) Ustaw program „Zupa” na czas gotowania wynoszący 40 minut. Pozostaw wszystkie składniki do gotowania aż do końca programu.
- 5) Po zakończeniu programu przełóż wszystko do innego naczynia, dodaj śmietanę i ubij wszystko na puree blenderem.

Program Gulasz

Wieprzowina w śmietanie

Składniki

- 560 g polędwicy wieprzowej
- 160 g cebuli
- 100 g świeżych pieczarek
- 2 ząbki czosnku
- 200 ml śmietany
- 100 ml mleka
- Sól
- Przyprawy

Przygotowanie


- 1) Pokrój mięso, cebulę i grzyby na średniej wielkości paski, a czosnek na plasterki.
- 2) Dodaj wszystkie składniki do miski wewnętrznej **11**. Wlej do tego mleko i śmietanę. Dodaj sól i przyprawy. Wymieszaj wszystkie składniki.
- 3) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
- 4) Ustaw program „Gulasz” na czas gotowania wynoszący 40 minut.
- 5) Pozostaw wszystkie składniki do gotowania aż do końca programu.

Wegetariańskie chili

Składniki

- 500 g pomidorów z puszki
- 400 g fasoli nerkowatej z puszki
- 200 g słodkiej papryki
- 150 g cukinii
- 100 g kukurydzy z puszki
- 100 g obranych pomidorów
- 80 g cebuli
- 2 zębki czosnku
- 400 ml bulionu
- 20 ml oleju roślinnego
- Sól, pieprz
- Chili w proszku, kminek, oregano
- Tabasco

Przygotowanie

- 1) Pokrój słodką paprykę i cukinię na kostkę o wielkości 1 cm.
- 2) Posiekaj cebulę i czosnek nożem.
- 3) Wypłucz fasolę i kukurydzę.
- 4) Zamknij pokrywę urządzenia **1** i uruchom program „Przypiekanie” w temperaturze 160°C na czas wynoszący 10 minut.
- 5) Po rozgrzaniu urządzenia wlej olej roślinny do miski wewnętrznej **11**.
- 6) Dodaj cebulę, czosnek i paprykę do miski wewnętrznej **11**.
Gotuj wszystko mieszając od czasu do czasu, aż do końca programu.
- 7) Po zakończeniu programu, naciśnij przycisk stop **17** .

- 8) Dodaj pomidory, bulion, przecier pomidorowy, sól i przyprawy do miski wewnętrznej **1** i wszystko wymieszaj.
- 9) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
- 10) Ustaw program „Gulasz” na czas gotowania wynoszący 30 minut.
- 11) Otwórz pokrywę urządzenia **1** 10 minut przed końcem programu. Dodaj fasolę, cukinię i kukurydzę. Wymieszaj wszystkie składniki.
- 12) Zamknij pokrywę urządzenia **1**.
- 13) Pozostaw wszystkie składniki do gotowania aż do końca programu.

Program Marmolada

Marmolada truskawkowa

Składniki

- 1 kg truskawek
- 500 g cukru żelującego (2:1)

Przygotowanie

- 1) Posortuj truskawki, usuń łodyżki.
- 2) Włóż truskawki do sitka. Przemyj je dużą ilością wody kilka razy. Pozostaw do wyschnięcia.
- 3) Pokrój truskawki na małe kawałki.
- 4) Włóż truskawki do miski wewnętrznej **1** i wymieszaj je z cukrem żelującym.
- 5) Zamknij pokrywę urządzenia **1** i ustaw program „marmolada” na czas wynoszący 30 minut.
Od czasu do czasu mieszaj marmoladę.
- 6) Zagotuj stoiki i pozostaw je do wyschnięcia.
- 7) Wlej gorącą marmoladę do rozgrzanych stoików.
- 8) Zamknij stoiki i pozostaw je do ostygnięcia stojące na wieczkach.
- 9) Przechowuj stoiki w chłodnym, ciemnym miejscu. Otwarte stoiki przechowuj w lodówce.

Powidła śliwkowe

Składniki

- 1 kg świeżych śliwek
- 500 g cukru żelującego (2:1)
- 2 laski cynamonu
- 2 laski wanilii
- 7 goździków
- 125 ml białego lub brązowego rumu

Przygotowanie

- 1) Umyj śliwki, pokrój je na pół i usuń pestki. Pokrój je na drobne kawałki.
- 2) Przekrój laskę wanilii wzdłuż i podziel na pół.
- 3) Włóż goździki do jajka do zaparzania herbaty.
- 4) Dodaj kawałki śliwek ze wszystkimi składnikami i jakim do zaparzania herbaty do miski wewnętrznej ❶.
- 5) Zamknij pokrywę urządzenia ❶ i ustaw program „marmolada” na czas wynoszący 30 minut.
Od czasu do czasu mieszaj marmoladę.
- 6) Zagotuj stoiki i pozostaw je do wyschnięcia.
- 7) Nalej gorącą marmoladę do innego naczynia i wyjmij laski cynamonu, laski wanilii oraz jajko do zaparzania herbaty.
- 8) Zmiksuj marmoladę.
- 9) Wlej teraz gorącą marmoladę do rozgrzanych stoików.
- 10) Zamknij stoiki i pozostaw je do ostygnięcia stojące na wieczkach.
- 11) Przechowuj stoiki w chłodnym, ciemnym miejscu. Otwarte stoiki przechowuj w lodówce.

Smacznego!

Obsah

Úvod	138
Použití v souladu s určením	138
Rozsah dodávky	138
Popis přístroje	139
Technické údaje	140
Bezpečnostní pokyny	140
Smontování a ustavení	143
Před prvním použitím	144
Obsluha	145
Funkce tlačítek	145
Obecné informace	146
Přehled programů	147
Použití standardních programů	148
Program Multifunkce	163
Funkce udržování teploty	164
Zpožděné vaření/časovač	164
Čištění a údržba	165
Uložení přístroje	168
Odstranění závad	169
Záruka a servis	170
Likvidace	171
Dovozce	171
Recepty	172
Program Multifunkce	172
Program Pečení	177
Program Opečení	179
Program Rýže	181
Program mléčná rýže	184
Program Těstoviny	186
Program Jogurt	189
Program Koláče	189
Program Šetrné vaření	192
Program Vaření v páře	195
Program Brambory	198
Program Polévka	199
Program Vydátná polévka	200
Program Marmeláda	202

Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje.

Rozhodli jste se pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se prosím dobře seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj slouží výhradně k přípravě potravin. Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Není určen ke komerčnímu použití.

Rozsah dodávky

multifunkční vaříč (základna) s vnitřní miskou

koš na vaření v páře

odměrka

lžice

sběračka

stručný návod

návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

Po vybalení ihned zkontrolujte rozsah dodávky, zda je úplná a není poškozená. V případě potřeby se obraťte na servis.

Popis přístroje

Obrázek A:

- ❶ víko přístroje
- ❷ ventil k vypuštění páry
- ❸ zvedací pomoc
- ❹ záchytná nádoba kondenzátu
- ❺ rukojeť
- ❻ odblokování víka přístroje
- ❼ zdířka
- ❽ konektor
- ❾ držák na příbor
- ❿ základna
- ⓫ vnitřní miska
- ⓬ koš na vaření v páře

Obrázek B:

- ❿ tlačítko teploty 
- ⓫ tlačítko časovače 
- ⓬ tlačítko start 
- ⓭ tlačítko menu 
- ⓮ tlačítko zastavení 
- ⓯ tlačítko min/- 
- ⓰ tlačítko h/+ 

Obrázek C:

- ⓱ odměrka
- ⓲ lžíce
- ⓳ sběračka

Technické údaje


Jmenovité napětí: 220 - 240 V ~, 50/60 Hz

Max. příkon: 860 W

Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Příklad nepoužívejte venku.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem – vyhněte se tím nebezpečí.
- ▶ Nepřehýbejte ani nestlačujte síťový kabel. Síťový kabel udržujte v dostatečné vzdálenosti od zdrojů tepla.
- ▶ Síťového kabelu a síťové zástrčky se nikdy nedotýkejte vlhkýma rukama.
- ▶ Vnitřní misku vyjměte ze základny až těsně před mytím ve vodě.

 Příklad nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Varné přístroje by měly být postaveny pomocí rukojetí do stabilní polohy, aby se zabránilo rozlití horké tekutiny.
- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti od 0 do 8 let.
- ▶ Tento přístroj mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod stálým dohledem.
- ▶ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Nepoužívejte prodlužovací kabel, v nouzové situaci musí být síťová zástrčka rychle na dosah.
- ▶ Pokud přístroj spadne nebo je poškozený, nesmíte jej již uvádět do provozu. Přístroj nechte přezkoušet a případně opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- ▶ Během provozu se uvolňuje horká pára, zejména při otevření víka přístroje. Udržujte od páry bezpečnou vzdálenost.
- ▶ Dříve, než do přístroje nalijete olej nebo tekutý tuk se ujistěte, zda jsou všechny díly naprosto suché. V opačném případě horký olej nebo tuk stříká.
- ▶ Vnitřní misku provozujte výhradně spolu s dodanou základnou.
- ▶ Před uvedením přístroje do provozu zajistěte, aby byly všechny díly úplně suché. Po umytí všechny díly dobře osušte!



Pozor! Horký povrch!

⚠ VÝSTRAHA! NAEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Některé části přístroje se při jeho používání zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se jich - vyhnete se popáleninám.
- ▶ Vnitřního hrnce a zvedacích mechanismů na vnitřním hrnci se po použití dotýkejte pouze chňapkami. Nebezpečí popálení!
- ▶ Nikdy nelijte tekutiny přímo do základny! Vždy nejdříve vložte vnitřní misku.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ Přístroj nepoužívejte v blízkosti povrchů s vysokou teplotou.
- ▶ Nenechávejte přístroj během provozu nikdy bez dozoru.
- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani zvláštní dálkové ovládání.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Nikdy nestavte přístroj do blízkosti otevřeného ohně nebo jiných zdrojů tepla (radiátory, přímé sluneční záření, plynové spotřebiče apod.).
- ▶ V žádném případě neumísťujte přístroj do vestavěné skříně, výklenků apod.
- ▶ Buďte opatrní, když používáte kovové, špičaté ani ostré předměty pro vyjmutí potravin z přístroje. Tyto by mohly poškodit povlak!
- ▶ Ve vnitřní misce nekrájejte potraviny! Přitom by mohlo dojít k poškození povlaku.

Smontování a ustavení

- 1) Vyměte z kartonu všechny díly, odstraňte obalový materiál a případné ochranné fólie a nálepky.
- 2) Všechny části přístroje vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“. Ujistěte se, že jsou všechny díly úplně suché.
- 3) Přístroj postavte na tepelně odolnou, čistou a rovnou plochu.





UPOZORNĚNÍ

Dbejte na to, aby pára, unikající z výpustného ventilu páry **2** měla dostatek místa pro unikání.

- 4) Nasadíte držák na příbor **9** na držák na boční straně přístroje. Zde lze uložit sběračku **22** a lžičku **21**.
- 5) Otevřete víko přístroje **1** stisknutím odblokování víka přístroje **6**.
- 6) Vnitřní misku **11** vložte tak, aby zvedací mechanismy **3** vnitřní misky **11** doléhaly do vyhloubenin na bocích.
- 7) Zastrčte konektor **8** do zdířky **7** na přístroji.
- 8) K vaření v páře vložte koš na vaření v páře **12** do vnitřní misky **11**.
- 9) Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky. Všechny symboly se rozsvítí. Bliká indikační kontrolka „Start“.
- 10) Zavřete víko přístroje **1**.

Před prvním použitím

Když je přístroj smontovaný a zapojený do sítě:






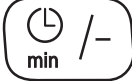
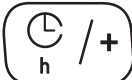
- 1) Otevřete víko přístroje **1** stisknutím odblokování víka přístroje **6** a vyklopením víka přístroje **1**.
- 2) Pokud je vložený: vyjměte koš na vaření v páře **12**.
- 3) Vyberte vnitřní misku **11** uchopením za zvedací mechanismy **3** a nalijte přibližně 1 litr vody. Vnitřní misku **11** opět vložte do základny **10**.
- 4) Tlačítko menu **15**  stiskněte tak často, dokud se nerozblíká symbol „vaření v páře“.
- 5) Tlačítko „min/-“  **13** stiskněte tak často, dokud se v zobrazení času nezobrazí 00:30.
- 6) Stiskněte tlačítko Start **15**  .
Přístroj se zahřívá. Jakmile bylo dosaženo teploty pro vaření v páře, počítá se čas pozpátku. Jakmile čas uplyne, zazní 5 signálních tónů.
- 7) Stiskněte tlačítko Stop **17**  . Vodu vylijte.
- 8) Nechte přístroj vychladnout a vyčistěte vnitřní misku **11** (viz kapitola „Čištění a péče“).

UPOZORNĚNÍ











Při prvním zahřátí přístroje může kvůli zbytkům vzniklým při výrobě dojít k výskytu lehkého zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání, otevřete například okno.





Obsluha

Funkce tlačítek

	Symbol tlačítek	Název	Funkce
13		tlačítko „Teplota“	K aktivaci nastavení teploty.
14		tlačítko „Časovač“	K aktivaci časovače pro zpožděný start přístroje. Včetně indikační kontrolky „časovač“.
15		tlačítko „Start“	Ke spuštění vybraného programu. Včetně indikační kontrolky „Start“.
16		tlačítko „Menu“	Pro výběr požadovaného programu.
17		tlačítko „Stop“	K přerušení programů. Včetně indikační kontrolky „Udržování teploty“.
18		tlačítko „min/-“	Ke snížení teploty a nastavení minut.
19		tlačítko „h/+“	Ke zvýšení teploty a nastavení hodin.

Přehled programů



Číslo	Program	Symbol	Další informace
1	Multifunkce	-	- Čas běží bezprostředně po spuštění programu.
2	Pečení		- Čas běží bezprostředně po spuštění programu.
3	Opečení		Čas běží po dosažení nastavené teploty.
4	Rýže		- Čas běží bezprostředně po spuštění programu. - Max. množství naplnění: 4 litry
5	Ohřátí		- Čas běží bezprostředně po spuštění programu.
6	Mléčná rýže		- Čas běží bezprostředně po spuštění programu. - Max. množství naplnění: 4 litry
7	Těstoviny		- Čas běží po dosažení nastavené teploty. - Max. množství naplnění: 4 litry
8	Jogurt		- Čas běží bezprostředně po spuštění programu. - Max. množství naplnění: 4 litry - Žádná funkce udržování teploty
9	Koláče		- Čas běží bezprostředně po spuštění programu.
10	Šetrné vaření		- Čas běží bezprostředně po spuštění programu. - Max. množství naplnění: 4 litry
11	Vaření v páře		- Čas běží po dosažení nastavené teploty. - Max. množství naplnění: 2,5 litru vody

12	Brambory		- Čas běží bezprostředně po spuštění programu.
13	Polévka		- Čas běží bezprostředně po spuštění programu. - Max. množství naplnění: 4 litry
14	Vydatná polévka		- Čas běží bezprostředně po spuštění programu. - Max. množství naplnění: 4 litry
15	Marmeláda		- Čas běží bezprostředně po spuštění programu. - Max. množství naplnění: 4 litry

Použití standardních programů


UPOZORNĚNÍ






U programů „Opečení“, „Těstoviny“ a „Vaření v páře“ se uplynutí nastavené doby spustí až **poté**, když přístroj dosáhl nastavenou teplotu.

U všech ostatních programů běží čas tehdy, jakmile se stiskne tlačítko Start  .

Program „Pečení“


Tento program lze používat jako troubu na pečení.









pevně přednastavená teplota	145 °C
Nastavitelný čas	10 minut - 2,5 hodiny v 5 minutových krocích
Funkce udržování teploty	ano až do 24 hodin
Symbol na displeji	

- 1) Tlačítko menu **15**  stiskněte tak často, dokud se nerozblíká symbol pečení.
 - 2) Chcete-li změnit již předem nastavenou dobu 30 minut, pak stiskněte tlačítko min/- **16**  k nastavení minut a tlačítko h/+ **19**  k nastavení hodin.
 - 3) Zavřete víko přístroje **1**.
 - 4) Stiskněte tlačítko Start **15** . Indikační kontrolka „Start“ svítí a plyne čas.
Po ukončení programu se přístroj přepne na maximálně 24 hodin do režimu udržování teploty.
- Pokud chcete program nebo udržování teploty předčasně ukončit, stiskněte tlačítko Stop **17** .

Program „Opečení“


Tímto programem můžete upéct maso nebo ryby.





Nastavitelná teplota	100 - 170°C v krocích po 5°C
Nastavitelný čas	10 minut - 1 hodina v 5 minutových krocích
Funkce udržování teploty	ano až do 24 hodin
Symbol na displeji	

- 1) Tlačítko menu **16**  stiskněte tak často, dokud se nerozblíká symbol opečení.
 - 2) Chcete-li změnit již předem nastavenou dobu 30 minut, pak stiskněte tlačítko min/- **18**  k nastavení minut a tlačítko h/+ **19**  k nastavení hodin.
 - 3) Stiskněte tlačítko teploty **13** . Zobrazení teploty bliká. Přednastavená teplota je 140°C.
 - 4) Tlačítka min/- **18**  a h/+ **19**  nastavte požadovanou teplotu.
 - 5) Stiskněte tlačítko Start **15** . Indikační kontrolka „Start“ svítí a přístroj se zahřívá.
 - 6) Vyčkejte, dokud se přístroj nezahřeje. Jakmile bylo teploty dosaženo, zazní signální tóny a nastavený čas běží.
 - 7) Dejte potraviny do vnitřní misky **11**.
 - 8) Podle potřeby potraviny obraťte.
Po ukončení programu se přístroj přepne na maximálně 24 hodin do režimu udržování teploty.
- Pokud chcete program nebo udržování teploty předčasně ukončit, stiskněte tlačítko Stop **17** .


Program „Rýže“

Tímto programem můžete vařit rýži.

pevně přednastavená teplota	115 °C (na konci programu 140 °C)
Nastavitelný čas	20 minut - 2 hodiny v 1 minutových krocích
Funkce udržování teploty	ano až do 24 hodin
Symbol na displeji	


- 1) Dejte umytou rýži do vnitřní misky **11**.
- 2) Nalijte vodu do vnitřní misky **11**.
- 3) Potřebné množství naleznete v receptech (viz kapitola „Recepty“)!
- 4) Vnitřní misku **11** vložte do základny **10**.
- 5) Zavřete víko přístroje **1**.
- 6) Tlačítko menu **16**  stiskněte tak často, dokud se nerozblíká symbol „rýže“.
- 7) Chcete-li změnit již předem nastavenou dobu 30 minut, pak stiskněte tlačítko min/- **18**  k nastavení minut a tlačítko h/+ **19**  k nastavení hodin.
- 8) Stiskněte tlačítko Start **15** . Indikační kontrolka „Start“ svítí a přístroj se zahřívá. Nastavený čas běží.





Po ukončení programu se přístroj přepne na maximálně 24 hodin do režimu udržování teploty.

- Pokud chcete program nebo udržování teploty předčasně ukončit, stiskněte tlačítko Stop **17** .


Program „Ohřívání“

Tímto programem můžete opět ohřívát již uvařená jídla.

pevně přednastavená teplota	105°C
Nastavitelný čas	10 minut - 1 hodina v 5 minutových krocích
Funkce udržování teploty	ano až do 24 hodin
Symbol na displeji	


- 1) Dejte potraviny, které se mají ohřát, do vnitřní misky **11**.
- 2) Vnitřní misku **11** postavte do přístroje.
- 3) Zavřete víko přístroje **1**.
- 4) Tlačítko menu **16**  stiskněte tak často, dokud se nezobrazí symbol „ohřívání“.
- 5) Chcete-li změnit již předem nastavenou dobu 20 minut, pak stiskněte tlačítko min/- **18**  k nastavení minut a tlačítko h/+ **19**  k nastavení hodin.
- 6) Stiskněte tlačítko Start **15** . Indikační kontrolka „Start“ svítí a přístroj se zahřívá. Nastavený čas běží.





Po ukončení programu se přístroj přepne na maximálně 24 hodin do režimu udržování teploty.

- Pokud chcete program nebo udržování teploty předčasně ukončit, stiskněte tlačítko Stop **17** .


Program „Mléčná rýže“

Tímto programem můžete připravit mléčnou rýži.

pevně přednastavená teplota	95 °C (pro první přivedení do varu 100 °C)
Nastavitelný čas	5 minut - 1,5 hodiny v 5 minutových krocích
Funkce udržování teploty	ano až do 24 hodin
Symbol na displeji	


- 1) Dejte rýži a mléko do vnitřní misky **11** (množství viz kapitola „Recepty“).
- 2) Vnitřní misku **11** vložte do základny **10**.
- 3) Zavřete víko přístroje **1**.
- 4) Tlačítko menu **16**  stiskněte tak často, dokud se nerozblíká symbol „mléčná rýže“.
- 5) Chcete-li změnit již předem nastavenou dobu 55 minut, pak stiskněte tlačítko min/- **18**  k nastavení minut a tlačítko h/+ **19**  k nastavení hodin.
- 6) Stiskněte tlačítko Start **15** . Indikační kontrolka „Start“ svítí a přístroj se zahřívá. Nastavený čas běží.




Po ukončení programu se přístroj přepne na maximálně 24 hodin do režimu udržování teploty.

- Pokud chcete program nebo udržování teploty předčasně ukončit, stiskněte tlačítko Stop **17** .


Program „Těstoviny“

Tímto programem můžete uvařit nudle nebo těstoviny.

pevně přednastavená teplota	105 °C
Nastavitelný čas	8 - 20 minut v 1 minutových krocích
Funkce udržování teploty	ano až do 24 hodin
Symbol na displeji	


- 1) Nalijte vodu do vnitřní misky **11**.
- 2) Vnitřní misku **11** vložte do základny **10**.
- 3) Zavřete víko přístroje **1**.
- 4) Tlačítko menu **16**  stiskněte tak často, dokud se nerozblíká symbol „těstoviny“.
- 5) Chcete-li změnit již předem nastavenou dobu 8 minut, pak stiskněte tlačítko min/- **18**  k nastavení minut.
- 6) Zavřete víko přístroje **1**.
- 7) Stiskněte tlačítko Start **15** . Indikační kontrolka „Start“ svítí a přístroj se zahřívá.
- 8) Vyčkejte, dokud se přístroj nezahřeje. Jakmile bylo dosaženo teploty, zazní signální tóny. Nastavený čas začne plynout.
- 9) Otevřete víko přístroje **1**, dejte do něj těstoviny a víko přístroje **1** opět zavřete.
- 10) Jakmile nastavený čas uplynul, zazní 5 signálních tónů.

Po ukončení programu se přístroj přepne na maximálně 24 hodin do režimu udržování teploty.

- Pokud chcete program nebo udržování teploty předčasně ukončit, stiskněte tlačítko Stop **17** .






Program „Jogurt“

Tímto programem můžete připravit jogurt.

pevně přednastavená teplota	38 - 42 °C
Nastavitelný čas	4 - 12 hodin v 30 minutových krocích
Funkce udržování teploty	ne
Symbol na displeji	


UPOZORNĚNÍ





Před přípravou jogurtu pečlivě vypláchněte vnitřní miskou 11 horkou vodou a vytřete ji čistou, suchou utěrkou do sucha.

- 1) Dejte přísady do vnitřní misky 11 (viz kapitola „Recepty“).
 - 2) Vnitřní miskou 11 vložte do základny 10.
 - 3) Zavřete víko přístroje 1.
 - 4) Tlačítko menu 16  stiskněte tak často, dokud se nerozblíká symbol „jogurt“.
 - 5) Chcete-li změnit již předem nastavenou dobu 8 hodin, pak stiskněte tlačítko min/- 18  k nastavení minut a tlačítko h/+ 19  k nastavení hodin.
 - 6) Stiskněte tlačítko Start 15 . Indikační kontrolka „Start“ svítí a přístroj se zahřívá.
 - 7) Nastavený čas začne plynout. Jakmile nastavený čas uplynul, zazní 5 signálních tónů.
 - 8) Nyní můžete jogurt vyjmout.
- Pokud chcete program nebo předčasně ukončit, stiskněte tlačítko Stop 17 .


Program „Koláče“

Tímto programem můžete péct koláče.

pevně přednastavená teplota	130 °C
Nastavitelný čas	30 minut - 3,5 hodiny v 10 minutových krocích
Funkce udržování teploty	ano až do 24 hodin
Symbol na displeji	


- 1) Dejte těsto do vnitřní misky **11**.
- 2) Vnitřní misku **11** vložte do základny **10**.
- 3) Zavřete víko přístroje **1**.
- 4) Tlačítko menu **15**  stiskněte tak často, dokud se nerozblíká symbol „koláče“.
- 5) Chcete-li změnit již předem nastavenou dobu 1 hodiny, pak stiskněte tlačítko min/- **18**  k nastavení minut a tlačítko h/+ **19**  k nastavení hodin.
- 6) Stiskněte tlačítko Start **15** . Indikační kontrolka „Start“ svítí a přístroj se zahřívá. Nastavený čas začne plynout.
- 7) Jakmile nastavený čas uplynul, zazní 5 signálních tónů.
- 8) Nyní můžete koláč z vnitřní misky vyklopit.






Po ukončení programu se přístroj přepne na maximálně 24 hodin do režimu udržování teploty.

- Pokud chcete program nebo udržování teploty předčasně ukončit, stiskněte tlačítko Stop **17** .

Program „Šetrné vaření“


Tímto programem můžete šetrně po dlouhou dobu uvařit například maso.






pevně přednastavená teplota	93 °C (pro první opečení 100 °C)
Nastavitelný čas	2 - 8 hodin v 30 minutových krocích
Funkce udržování teploty	ano až do 24 hodin
Symbol na displeji	

- 1) Dejte předtím rychle opečené maso do vnitřní misky **11**.
 - 2) Vnitřní misku **11** vložte do základny **10**.
 - 3) Zavřete víko přístroje **1**.
 - 4) Tlačítko menu **16**  stiskněte tak často, dokud se nerozblíká symbol „šetrné vaření“.
 - 5) Chcete-li změnit již předem nastavenou dobu 6 hodin, pak stiskněte tlačítko min/- **18**  k nastavení minut a tlačítko h/+ **19**  k nastavení hodin.
 - 6) Stiskněte tlačítko Start **15** . Indikační kontrolka „Start“ svítí a přístroj se zahřívá.
 - 7) Nastavený čas začne plynout. Jakmile nastavený čas uplynul, zazní 5 signálních tónů.
 - 8) Nyní maso můžete vyjmout z vnitřní misky **11**.
Po ukončení programu se přístroj přepne na maximálně 24 hodin do režimu udržování teploty.
- Pokud chcete program nebo udržování teploty předčasně ukončit, stiskněte tlačítko Stop **17** .

Program „Vaření v páře“


Tímto programem můžete připravovat v páře jídla, jako je například zelenina nebo ryba.





pevně přednastavená teplota	105 °C
Nastavitelný čas	5 minut - 1 hodina v 1 minutových krocích
Funkce udržování teploty	ano až do 24 hodin
Symbol na displeji	

- 1) Nalijte vodu do vnitřní misky **11**. Potřebné množství vody naleznete v kapitole „Recepty“.
 - 2) Vnitřní misku **11** vložte do základny **10**.
 - 3) Vložte koš na vaření v páře **12** do vnitřní misky **11** a vložte do ní potraviny, které se mají uvařit.
 - 4) Zavřete víko přístroje **1**.
 - 5) Tlačítko menu **16**  stiskněte tak často, dokud se nezobrazí symbol „vaření v páře“.
 - 6) Chcete-li změnit již předem nastavenou dobu 5 minut, pak stiskněte tlačítko min/- **18**  k nastavení minut a tlačítko h/+ **19**  k nastavení hodin.
 - 7) Stiskněte tlačítko Start **15** . Indikační kontrolka „Start“ svítí a přístroj se zahřívá. Jakmile bylo teploty dosaženo, začne se odpočítávat nastavený čas. Po uplynutí nastaveného času zazní 5 signálních tónů.
Po ukončení programu se přístroj přepne na maximálně 24 hodin do režimu udržování teploty.
- Pokud chcete program nebo udržování teploty předčasně ukončit, stiskněte tlačítko Stop **17** .


Program „Brambory“

Tímto programem můžete připravovat brambory.

pevně přednastavená teplota	120 - 150 °C
Nastavitelný čas	20 minut - 2 hodiny v 1 minutových krocích
Funkce udržování teploty	ano až do 24 hodin
Symbol na displeji	


- 1) Dejte vodu a brambory do vnitřní misky **11** (viz „Recepty“).
- 2) Vnitřní misku **11** vložte do základny **10**.
- 3) Zavřete víko přístroje **1**.
- 4) Tlačítko menu **16**  stiskněte tak často, dokud se nerozblíká symbol „brambory“.
- 5) Chcete-li změnit již předem nastavenou dobu 25 minut, pak stiskněte tlačítko min/- **18**  k nastavení minut a tlačítko h/+ **19**  k nastavení hodin.
- 6) Stiskněte tlačítko Start **15** . Indikační kontrolka „Start“ svítí a přístroj se zahřívá. Nastavený čas začne plynout. Jakmile nastavený čas uplynul, zazní 5 signálních tónů.






Po ukončení programu se přístroj přepne na maximálně 24 hodin do režimu udržování teploty.

- Pokud chcete program nebo udržování teploty předčasně ukončit, stiskněte tlačítko Stop **17** .

Program „Polévka“


Tímto programem můžete uvařit polévku.





pevně přednastavená teplota	97 °C (pro první ohřev 100 °C)
Nastavitelný čas	30 minut - 4 hodiny v 10 minutových krocích
Funkce udržování teploty	ano až do 24 hodin
Symbol na displeji	

- 1) Dejte přísady pro polévku do vnitřní misky **11** (přesné postupy podle receptů naleznete v kapitole „Recepty“).
 - 2) Vnitřní misku **11** vložte do základny **10**.
 - 3) Zavřete víko přístroje **1**.
 - 4) Tlačítko menu **15**  stiskněte tak často, dokud se nerozblíká symbol „polévka“.
 - 5) Chcete-li změnit již předem nastavenou dobu 30 minut, pak stiskněte tlačítko min/- **18**  k nastavení minut a tlačítko h/+ **19**  k nastavení hodin.
 - 6) Stiskněte tlačítko Start **15** . Indikační kontrolka „Start“ svítí a přístroj se zahřívá.
 - 7) Nastavený čas začne plynout. Jakmile nastavený čas uplynul, zazní 5 signálních tónů.
Po ukončení programu se přístroj přepne na maximálně 24 hodin do režimu udržování teploty.
- Pokud chcete program nebo udržování teploty předčasně ukončit, stiskněte tlačítko Stop **17** .


Program „Vydatná polévka“

Tímto programem můžete uvařit vydatné polévky.

pevně přednastavená teplota	93 °C (pro první ohřev 100 °C)
Nastavitelný čas	20 minut - 8 hodiny v 5 minutových krocích
Funkce udržování teploty	ano až do 24 hodin
Symbol na displeji	


- 1) Dejte přísady pro vydatnou polévku do vnitřní misky **11**.
- 2) Vnitřní misku **11** vložte do základny **10**.
- 3) Zavřete víko přístroje **1**.
- 4) Tlačítko menu **16**  stiskněte tak často, dokud se nerozblíká symbol „vydatná polévka“.
- 5) Chcete-li změnit již předem nastavenou dobu 2 hodin, pak stiskněte tlačítko min/- **18**  k nastavení minut a tlačítko h/+ **19**  k nastavení hodin.
- 6) Stiskněte tlačítko Start **15** . Indikační kontrolka „Start“ svítí a přístroj se zahřívá. Nastavený čas začne plynout.
- 7) Jakmile nastavený čas uplynul, zazní 5 signálních tónů.





Po ukončení programu se přístroj přepne na maximálně 24 hodin do režimu udržování teploty.

- Pokud chcete program nebo udržování teploty předčasně ukončit, stiskněte tlačítko Stop **17** .


Program „Marmeláda“

Tímto programem můžete vařit marmelády.

pevně přednastavená teplota	105 °C
Nastavitelný čas	30 minut - 4 hodiny v 5 minutových krocích
Funkce udržování teploty	ano až do 24 hodin
Symbol na displeji	

- 1) Dejte přísady pro marmeládu do vnitřní misky **11** (přesné postupy podle receptů naleznete v kapitole „Recepty“).
- 2) Vnitřní misku **11** vložte do základny **10**.
- 3) Zavřete víko přístroje **1**.
- 4) Tlačítko menu **15**  stiskněte tak často, dokud se nerozblíká symbol „marmeláda“.
- 5) Chcete-li změnit již předem nastavenou dobu 30 minut, pak stiskněte tlačítko min/- **18**  k nastavení minut a tlačítko h/+ **19**  k nastavení hodin.
- 6) Stiskněte tlačítko Start **15** . Indikační kontrolka „Start“ svítí a přístroj se zahřívá.
- 7) Nastavený čas začne plynout. Jakmile nastavený čas uplynul, zazní 5 signálních tónů.
- 8) Nyní můžete dát hotovou marmeládu do sklenic.









Po ukončení programu se přístroj přepne na maximálně 24 hodin do režimu udržování teploty.

■ Pokud chcete program nebo udržování teploty předčasně ukončit, stiskněte tlačítko Stop **17** .

Program Multifunkce







Multifunkce 1







Programem „multifunkce 1“ můžete naprogramovat, při jaké teplotě se přístroj má jak dlouho zahřívát.

- 1) Dejte přísady do vnitřní misky **11**, vložte vnitřní misku **11** do základny **10** a zavřete víko přístroje **1**.
- 2) Stiskněte jednu tlačítko menu **16** .
„Multifunkce“ a indikace „paměťové místo multifunkce“ zobrazí paměťové místo „0“.
- 3) Stiskněte tlačítko teploty **13** . Zobrazení teploty bliká.
- 4) Tlačítka min/- **18**  a h/+ **19**  nastavte požadovanou teplotu.
- 5) Stiskněte tlačítko teploty **13** . Zobrazení času bliká.
- 6) Tlačítka min/- **18**  a h/+ **19**  nastavte požadovaný čas. Tuto dobu můžete nastavit v 5 minutových krocích.
- 7) Stiskněte tlačítko Start **15** . Přístroj se zahřívá. Čas začne plynout.

Multifunkce 2


Programem „Multifunkce 2“ můžete po sobě naprogramovat více (až 9) nastavení času a teploty.



- 1) Dejte přísady do vnitřní misky **11**, vložte vnitřní misku **11** do základny **10** a zavřete víko přístroje **1**.
- 2) Stiskněte jednu tlačítko menu **16** .
„Multifunkce“ bliká a indikace „paměťové místo multifunkce“ zobrazí paměťové místo „0“.
- 3) Stiskněte tlačítko h/+ **19** , abyste přeskočili na první uloženou pozici. Na displeji se zobrazí číslo pozice uložení „1“.
- 4) Stiskněte tlačítko teploty **13** . Zobrazení teploty bliká.
- 5) Tlačítka min/- **18**  a h/+ **19**  nastavte požadovanou teplotu.
- 6) Stiskněte tlačítko teploty **13** . Zobrazení času bliká.


- 7) Tlačítka min/-  a h/+  nastavte požadovaný čas.
- 8) Stiskněte tlačítko teploty . Indikace „paměťové místo multifunkce“ bliká.
- 9) K vyvolání dalšího paměťového místa stiskněte tlačítko h/+ .
Přesně tak postupujte i u všech zbývajících paměťových míst.
- 10) Pokud jste naprogramovali požadovaná paměťová místa ve správném pořadí, stiskněte tlačítko Start .
Přístroj nyní odpracuje jeden po druhém všechny uložené varné procesy.
Po ukončení programů se přístroj přepne na maximálně 24 hodin do režimu udržování teploty.
■ Pokud chcete programy nebo udržování teploty předčasně ukončit, stiskněte tlačítko Stop .

Funkce udržování teploty

Funkce udržování teploty se spustí automaticky po ukončení programu (výjimkou je program „Jogurt“). Připravená jídla se pak až 24 hodin udržují při teplotě 70 - 75° C.

Zda je funkce udržování teploty aktivovaná, vidíte na indikační kontrolce "udržování teploty", která je integrována v tlačítku Stop . Ta svítí už i během vaření, čímž indikuje, že udržování teploty se aktivuje po ukončení programu.





Funkci udržování teploty můžete i během vaření kdykoli deaktivovat stisknutím tlačítka Start . Indikační kontrolka "udržování teploty" zhasne. Pokud funkci udržování teploty chcete opět aktivovat během vaření, stiskněte opět tlačítko Start .

Pro ukončení již běžící funkce udržování teploty stiskněte tlačítko Stop .

Zpožděné vaření/časovač

U všech programů můžete nastavit časově zpožděné dohotovení.

- 1) Dejte přísady do vnitřní misky , vložte vnitřní misku  do základny  a zavřete víko přístroje .

- 2) Stiskněte tlačítko menu **16**  a proveďte požadovaná nastavení programu.
- 3) Na displeji se zobrazí čas až do ukončení programu.
- 4) Stiskněte tlačítko časovače **14** . Symbol příslušného programu a nastavený čas začnou blikat.
- 5) Stiskněte tlačítko min/- **18**  k nastavení minut a tlačítko h/+ **19**  k nastavení hodin. Vždy můžete zadat pouze vyšší čas, než nastavený program skutečně potřebuje.

Příklad

Nastavíte program vydatné polévky s časem 5 hodin. Je 11 hodin. Vydatná polévka by tedy byla hotová v cca 16 hodin. Ale vy potřebujete vydatnou polévku až v 19 hodin.

V tomto případě nastavte čas na „08:00“. Program se spustí později a ukončí se v 19 hodin.

- 6) Pokud jste zadali požadovaný čas dohotovení, pak stiskněte tlačítko Start **15** . Symbol příslušného symbolu a nastavený čas nyní svítí trvale a čas běží pozpátku.


UPOZORNĚNÍ

Pokud se vámi požadovaný čas nedá nastavit, je možné, že vámi požadovaný čas je kratší než doba trvání programu. V tomto případě zvolte vyšší časový údaj nebo ihned spusťte program.

Čištění a údržba

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

 Základnu **10** nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin!

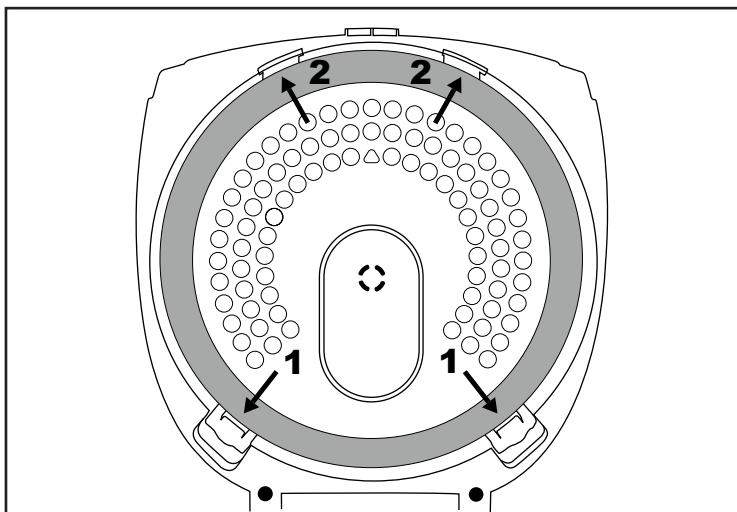
VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před čištěním nechte přístroj vždy nejprve vychladnout, jinak hrozí nebezpečí popálení!

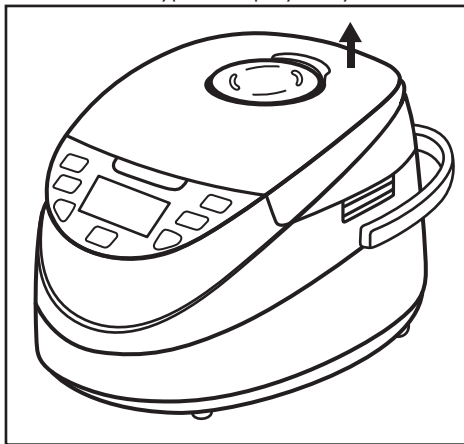
POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

► Nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch přístroje!

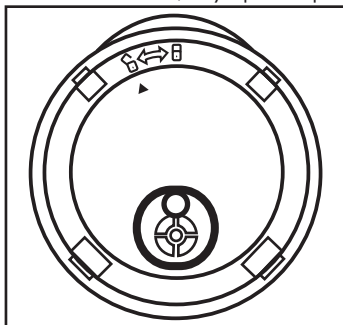
- Základnu ⑩ čistěte vlhkým hadříkem.
V případě většího znečištění přidejte na hadřík jemný mycí prostředek.
Ujistěte se, zda je základna ⑩ úplně suchá, než ji opět uvedete do provozu.
- Odejměte záchytnou nádobu na kondenzát ④.
- Sejměte držák na příbor ⑨ jeho vytažením z držáku na základně ⑩ směrem nahoru.
- Držák na příbor ⑨, vnitřní misku ⑪, lžíci ⑫, sběračku ⑬ a koš na vaření v páře ⑭ umyjte v teplé vodě. Přidejte jemný mycí prostředek.
Poté dobře opláchněte všechny části čistou vodou.
Po omytí vytřete důkladně do sucha všechny díly suchým hadříkem.
Ujistěte se, zda jsou před opětovným použitím všechny části suché.
- Pro umytí víka přístroje ① zevnitř můžete sejmut stříbrnou desku s těsnicím kroužkem:
 - Otevřete víko přístroje ① co nejvíce.
 - Současně vytlačte obě aretace (1) na dolním okraji stříbrné desky směrem ven. Přitom tahejte stříbrnou desku směrem dolů a dopředu, aby oba horní držáky (2) vyčnívaly z vyhloubenin ve víku přístroje ①:



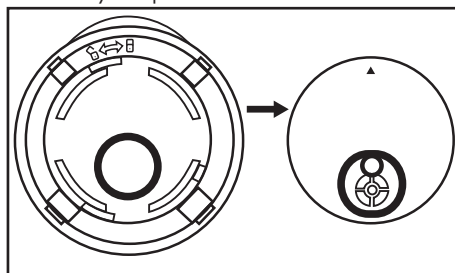
- Umyjte stříbrnou desku s těsnícím kroužkem v teplé vodě s trochou mycího prostředku a opláchněte ji čistou vodou.
 - Vnitřek víka přístroje ❶ otřete vlhkým hadříkem. Pokud je to nutné, dejte na hadřík trochu saponátu. Potom ji však otřete hadrem namočeným pouze čistou vodou, abyste odstranili případné zbytky mycího prostředku.
 - Dobře vše osušte.
 - Pro zastrčení stříbrné desky s těsnícím kroužkem zasuňte nejdříve horní držáky (2) do vyhloubenin na víku přístroje ❶.
 - Poté zatlačte pevně obě aretace (1) do víka přístroje ❶ tak, aby zaskočila.
- K čištění ventilu vypouštění páry ❷ můžete tento rozebrat:
- Ventil k vypouštění páry ❷ vytáhněte z víka přístroje ❶ a otočte ho:



- Otočte ploché víko ventilu k vypouštění páry ❷ proti směru hodinových ručiček tak, aby šipka na plochem víku ukazovala na otevřený zámek:



- Sejměte ploché víko a vyčistěte všechny části v teplé vodě s trochou mycího prostředku.



- Všechny díly dobře osušte.
- Ploché víko opět nasadte tak, aby šipka ukazovala na symbol otevřeného zámku. Otáčejte víkem, dokud šipka neukazuje na symbol uzamčeného zámku. Kryt je nyní pevně usazen.
- Ventil k vypouštění páry ❷ opět nasadte do víka přístroje ❶.

Uložení přístroje

- Víko přístroje ❶ vždy zavřete při uložení přístroje. Tak do přístroje nemůže vniknout špína.
- Vyčištěný přístroj uložte na čistém, bezprašném a suchém místě.

Odstranění závad

Závada	Příčina	Řešení
Přístroj nefunguje.	Zástrčka není zapojená do zásuvky.	Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky.
	Síťová zásuvka je vadná.	Použijte jinou síťovou zásuvku.
	Přístroj je vadný.	Obráťte se na zákaznický servis.
Vařené potraviny nejsou horké.	Je nastavena nesprávná teplota.	Nastavte vyšší teplotu nebo jiný program.
Během programu „vaření v páře“ se nevytvoří pára.	Je nastaven nesprávný program.	Zkontrolujte nastavení programu.
	Voda vyprchala.	Nalijte novou vodu.
Na displeji se zobrazí E1, E2, E3 nebo E4. Zazní 5 signálních tónů.	Závada přístroje!	Vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky a kontaktujte servis.
Na displeji se zobrazí E5. Zazní 5 signálních tónů.	Přístroj je přehřátý.	Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a přístroj nechte vychladnout. Poté můžete přístroj opět normálně používat.

Pokud nemůžete odstranit poruchy výše popsaným způsobem nebo pokud zjistíte jakoukoli jinou závadu, obraťte se na náš servis.

Záruka a servis

Na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. Přístroj byl vyroben pečlivě a před dodáním byl svědomitě odzkoušen. Uchovejte si prosím pokladní lístek jako doklad o nákupu. V případě uplatnění záruky se spojte telefonicky se servisní dílnou. Pouze tak lze zajistit bezplatné zaslání vašeho zboží.

Záruční plnění se vztahuje pouze na vady materiálu nebo výrobní vady, nikoliv však na škody způsobené při dopravě, na opotřebované díly nebo poškození rozbitých součástí, např. spínačů nebo akumulátorů. Výrobek je určen jen pro soukromé účely a nikoli pro komerční použití.

Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vaše práva vyplývající ze zákona nejsou touto zárukou omezena.

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se již při nákupu výrobku je nutno oznámit ihned po vybalení, avšak nejpozději do dvou dnů od data nákupu. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 271293

Dostupnost horké linky: pondělí až pátek 8:00 hod. – 20:00 hod. (SEČ)

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Zlikvidujte přístroj prostřednictvím schváleného likvidačního podniku nebo vašeho komunálního sběrného dvora. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.



Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných dvorech.

Dovozce

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recepty

UPOZORNĚNÍ

- Recepty bez záruky. Všechny údaje o přísadách a o přípravě jsou pouze orientační. Doplňte tyto navrhované recepty o své vlastní zkušenosti.

Program Multifunkce

Plněné papriky

Přísady

- 6 papriky
- 500 g mletého masa
- 150 g rýže
- 1 malá cibule
- 4 PL rajčatového protlaku
- 1 svazek petrželky
- 1 svazek kopru
- 1 svazek mladé cibulky
- 2 PL hořčice
- 400 ml smetany
- 500 ml zeleninového vývaru
- 3 - 4 ČL škrobu
(hladce smíchaného se studenou vodou)
- sůl, pepř

Příprava

- 1) Oloupejte cibuli. Nakrájejte ji na malé kostky.
- 2) Umyjte, osušte a nakrájejte petržel a kopr.
- 3) Umyjte a osušte mladou cibulku. Nakrájejte ji na jemné plátky.
- 4) Papriku umyjte. Horní část se stopkou vyřežte a odložte ji na stranu. Opatrně odstraňte semínka a bílou dužinu.
- 5) Rýži důkladně umyjte.
- 6) Na přístroji nastavte „Multifunkci“ a program naprogramujte následujícím způsobem:

Paměťové místo „1“:

160 °C / 10 minut

- 1) Rýži vařte s 2 šálky horké slané vody (½ ČL soli) 10 minut.
- 2) Poté vylijte vodu a ochlaďte rýži.
 - Z cibulí, půlky petrželi, půlky kopru, rýže, mletého hovězího masa a mladé cibulky vytvořte masu.
 - Tuto okořeňte hořčicí, solí a pepřem.
 - Poté směsí mletého masa naplňte papriky a nasadte víko přístroje ①.
 - Smíchejte smetanu, zeleninový bujón, zbývající bylinky a rajský protlak do omáčky a dochuťte ji solí a pepřem.

Paměťové místo „2“:

120 °C / 45 minut

- 1) Dejte papriky do vnitřní misky ①.
- 2) Zalijte je omáčkou. Papriky nechte dusit 45 minut. Pokud všechny papriky nejsou zalité omáčkou, promíchejte papriky po cca 30 minutách.

Paměťové místo „3“:

160 °C / 5 minut

- 1) Vyjměte papriky z vnitřní misky ①.
- 2) Omáčku nechte svařit.
- 3) Promíchejte škrob a omáčku zahustěte.
- 4) Papriky dejte opět do hrnce. Přístroj se po ukončení naprogramovaných pracovních kroků automaticky přepne do režimu udržování teploty. Vyčkejte 10 minut, aby se papriky mohly ohřát.

Hovězí guláš se žampióny na provensálský způsob

Přísady

- 800 g guláš z hovězího masa
- 1 cibule
- 1 vrchovatou PL mouky
- 1 ČL papriky
- 250 ml červeného vína
- 400 g žampiónů
- 100 g zakysané smetany
- 100 g šlehačky
- 1 PL rozpuštěného másla
- 3 - 4 ČL škrobu (hladce smíchaného se studenou vodou)
- 3 snítky rozmarýnu
- 3 snítky tymiánu
- sůl, pepř

Příprava

- 1) Vyčistěte hovězí guláš resp. ho zbavte jakéhokoli tuku.
- 2) Oloupejte cibule. Nakrájejte ji na poloviční plátky.
- 3) Umyjte a osušte tymián. Nakrájejte ho na malé kousky.
- 4) Očistěte žampióny. Podle jejich velikosti je nakrájejte na čtvrtky nebo půlky.
- 5) Přimíchejte zakysanou smetanu a šlehačku.
- 6) Na přístroji nastavte „Multifunkci“ a program naprogramujte následujícím způsobem:

Paměťové místo „1“:

160 °C / 10 minut

- 1) Rozpusťte a ohřejte máslo na cca 2 minuty.
- 2) Maso a cibuli dejte do hrnce.
- 3) Maso a cibuli nechte opéct přibližně 5 minut.
- 4) Okořeňte vše solí, pepřem, paprikou a nakrájenými bylinkami.
- 5) Krátce před uplynutím 10 minut poprašte vše moukou.

Paměťové místo „2“:

120 °C / 10 minut

- 1) Maso polijte červeným vínem a nechte vše dusit 10 minut.

Paměťové místo „3“:

120 °C / 35 minut

- 1) Přidejte žampióny.
- 2) Přimíchejte směs smetany a nechte maso 35 minut dusit.

Paměťové místo „4“:

160 °C / 5 minut

- 1) Nechte guláš znovu svařit a dochuťte ho solí a pepřem.
- 2) Guláš zahustěte škrobem.

Polévka s masovými kuličkami

Přísady

- 500 g mletého hovězího masa
- 1 vejce
- 1 cibule
- 2 PL čerstvé strouhanky
- 1 svazek petrželky
- 1 špetka muškátového oříšku
- 1 litr zeleninového vývaru
- 1 karotka
- 2 brambory
- 500 g květáku
- sůl, pepř

Příprava

- 1) Oloupejte cibuli a nakrájejte ji.
- 2) Omyjte, osušte a nakrájejte petrželku.
- 3) Mleté hovězí maso, vejce, cibule, polovinu petrželky a strouhanku promíchejte do masy.
- 4) Tuto dochuťte solí, pepřem a muškátovým oříškem.

- 5) Z masy vytvarujte 16 stejně velkých kuliček.
- 6) Oloupejte mrkev a brambory. Nakrájejte vše na plátky.
- 7) Rozeberte květák na malé růžičky. Tyto umyjte.
- 8) Na přístroji nastavte „Multifunkci“ a program naprogramujte následujícím způsobem:

Paměťové místo „1“:

160 °C / 10 minut

- 1) Zeleninový vývar nechte svařit.

Paměťové místo „2“:

160 °C / 5 minut

- 1) Vložte kuličky z mletého masa do vroucího vývaru. Kuličky z mletého masa vařte 5 minut.
- 2) Sběračkou vyjměte kuličky z mletého masa a odložte je stranou.

Paměťové místo „3“:

160 °C / 15 minut

- 1) Do vývaru z kuliček z mletého masa přidejte zeleninu. Zeleninu nechte 15 minut vařit.
- 2) Poté dejte kuličky z mletého masa zpět do polévky. Po ukončení programu přístroj automaticky spustí funkci udržování teploty.
- 3) Vyčkejte ještě cca 10 minut, aby se kuličky z mletého masa trochu ohřály.
- 4) Nalijte polévku do talířů a polévku podávejte s čerstvou petrželkou.

Program Pečení

Mořan na sicilský způsob

Přísady

- 300 g / 1 mořan
- 50 g salátových krevet
- 50 g póruku
- 50 g mrkve
- 50 g rajčat
- 5 g šalvěji (sušené)
- 5 g oregana (sušeného)
- 10 ml citrónové šťávy
- sůl, pepř

Příprava

- 1) Z mořana vyjměte vnitřnosti. Umyjte jej. Natřete mořan solí a kořením.
- 2) Nakrájejte pórek a mrkev na tenké proužky.
- 3) Nakrájejte rajčata na 0,5 cm tlusté plátky.
- 4) Dejte pórek a mrkev na dostatečně velkou hliníkovou fólii, aby se z toho mohl později udělat "balíček".
- 5) Pórek a mrkev osolte.
- 6) Pokapejte zeleninu citronovou šťávou. Rybu a krevety položte na zeleninu.
- 7) Šalvěji a oregano dejte na rybu.
- 8) Položte plátky rajčat na rybu.
- 9) Zabalte přísady pevně do hliníkové fólie tak, aby se vytvořil "balíček".
- 10) Položte „balíček“ do vnitřní misky **11**.
- 11) Zavřete víko přístroje **1**.
- 12) Nastavte program „pečení“ na 1 hodinu doby vaření.
- 13) Nechte jídlo vařit až do ukončení programu.

Lilek s hovězím masem

Přísady

- 300 g lilků
- 150 g mletého hovězího masa
- 60 g rajčat
- 6 g česneku
- 50 g cibule
- koření (sůl, pepř, mleté kari, mletá paprika (ostrá))

Příprava

- 1) Lilek rozkrojte na poloviny a odstraňte semínka.
- 2) Vyberte dužinu a nakrájejte ji na malé kousky.
- 3) Rajčata, česnek a cibuli nakrájejte na kostky.
- 4) Mleté hovězí maso, dužinu lilku, cibuli, česnek, rajčata, sůl a koření dobře smíchejte.
- 5) Poloviny lilku naplňte touto směsí.
- 6) Lilky zabalte do hliníkové fólie.
- 7) Lilky dejte do vnitřní misky **11**.
- 8) Zavřete víko přístroje **1**.
- 9) Nastavte program „pečení“ na 45 minut doby vaření.
- 10) Nechte jídlo vařit až do ukončení programu.

Kuře s bylinkami

Přísady

- 900 g kuřecích prsou
- 6 lžíce olivového oleje
- 2 stroužky česneku
- 1 ČL oregana (sušené)
- 1 ČL tymiánu (sušený)
- 1 ČL rozmarýnu (sušený)
- sůl, pepř, chilli vločky
- šťáva z poloviny citronu

Příprava

- 1) Omyjte kuřecí prsíčka, utřete je dosucha a odstraňte případný tuk. U zvláště silných kusů prsíčka rozpujte.
- 2) Smíchejte olivový olej, bylinky, chilli vločky, sůl, pepř a citronovou šťávu do marinády.
- 3) Položte kuřecí prsíčka vedle sebe do mělké zapékačské misky a zalijte je marinádou.
- 4) Přikryjte zapékačskou misku a nechte marinádu nasát po dobu cca 20 minut.
- 5) Jednotlivé kusy kuřecích prsíček zabalte do hliníkové fólie a položte je do vnitřní misky ①.
- 6) Zavřete víko přístroje ①.
- 7) Nastavte program „pečení“ na cca 40 minut doby vaření. Podle tloušťky a velikosti kuřecích kousků se může stát, že doba vaření, se musí mírně prodloužit nebo zkrátit.
- 8) Nechte jídlo vařit až do ukončení programu.

Program Opečení

Omeleta na andaluský způsob

Přísady

- 3 vejce
- 60 g zelených fazolek
- 60 g šunky
- 60 g rajčat
- 50 g cibule
- 15 g oliv (odpeckované)
- 3 g česneku
- 20 ml olivového oleje
- sůl, pepř

Příprava


- 1) Opařte rajčata. Stáhněte z rajčat slupku. Nakrájejte rajčata, cibuli a šunku na středně velké proužky.
- 2) Nakrájejte olivy na kolečka.
- 3) Nožem rozdrťte česnek.
- 4) Metličkou vyšlehejte vejce.
- 5) Nastavte program „opečení“ na 12 minut doby vaření.
- 6) Po rozezhřátí přístroje nalijte do vnitřní misky **11** olej.
- 7) Jakmile je olej horký, dejte do vnitřní misky **11** cibuli a šunku. Cibuli a šunku občas promíchejte a nechte vše osmažit.
- 8) Po cca 2 minutách přidejte k tomu rajčata, fazoli, olivy a česnek. Vše okořeňte solí a pepřem.
- 9) Promíchejte přísady ve vnitřní misce **11** a během vaření přísady občas zamíchejte.
- 10) 7 minut před ukončením v doby vaření dejte do vnitřní misky **11** vyšlehané vejce.
- 11) Zavřete víko přístroje **1**.
- 12) Nechte omeletu vařit až do ukončení programu.

Kroupové rizoto s lososem

Přísady

- 250 g krup
- 500 g filetu z lososa
- 250 g rajčat
- 1 cibule
- 1 stroužek česneku
- 2 lžíce másla
- 700 ml kuřecího vývaru
- 200 ml suchého bílého vína
- 1 PL petrželky
- 30 g parmazánu
- sůl, pepř, chilli vločky

Příprava

- 1) Oloupejte cibuli a česnek a nakrájejte je na kostičky.
- 2) Kroupy dejte do síta, omyjte je a nechte je dobře okapat.
- 3) Nakrájejte rajčata na malé kousky.
- 4) Zavřete víko přístroje **1** a nastavte program „opečení“ při teplotě 150 °C na dobu vaření 5 minut.
- 5) Jakmile je přístroj zahřátý, dejte do vnitřní misky **11** máslo a nechte toto osmažit do hněda.
- 6) Po cca 2 minutách přidejte cibuli, kroupy a česnek a za stálého míchání nechte vše osmažit.
- 7) Přilijte bílé víno a za stálého míchání vše nechte deglazovat.
- 8) Jakmile je program ukončen, stiskněte tlačítko Stop **17** .
- 9) Nastavte opět program „opečení“ při teplotě 100 °C na dobu vaření 40 minut.
- 10) Postupně nalévejte ke kroupám kuřecí vývar.
- 11) 5 minut před ukončením doby vaření přimíchejte rajčata, losos a petrželku. Vše okořeňte kořením.
- 12) Před podáváním přimíchejte nastrouhaný parmezán.

Program Rýže



Paella s houbami a krevetami


Přísady

- 500 g kulaté rýže
- 250 g loupáných salátových krevet
- 50 g parmezánu (strouhaný)
- 250 g žampionů
- 1 cibule (středně velká)
- 1 stroužek česneku
- 1 litr vody
- 3 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce másla
- 2 PL sójové omáčky
- sůl, koření

Příprava

UPOZORNĚNÍ

Odměrka plná rýže odpovídá 150 g rýže. Odměrka plná vody odpovídá 180 ml vody.

- 1) Nakrájejte cibuli a žampiony na středně velké kostky.
- 2) Nožem rozdrťte česnek.
- 3) Rýži umyjte, dokud voda není čirá.
- 4) Dejte rýži do vnitřní misky **1**.
- 5) Zalijte rýži vodou a přidejte sůl.
- 6) Promíchejte rýži ve slané vodě.
- 7) Zavřete víko přístroje **1**.
- 8) Nastavte program "rýže" s dobou vaření 30 minut a nechte rýži vařit až do ukončení programu.
- 9) Stiskněte tlačítko Stop **17** .
- 10) Uvařenou rýži dejte k odlití do síta a pak do zvláštní nádoby.
- 11) Dejte do rýže 1 PL olivového oleje a vše promíchejte.
- 12) Zavřete víko přístroje **1** a nastavte program „opečení“ při teplotě 150°C na dobu vaření 15 minut a vyčkejte, dokud přístroj není zahřátý.
- 13) Dejte do vnitřní misky **1** 2 PL olivového oleje a máslo.
- 14) Dejte do vnitřní misky **1** cibuli a houby a obojí osmažte.
- 15) 5 minut před ukončením doby vaření dejte do vnitřní misky **1** krevety a česnek.
- 16) Přísady zalijte sójovou omáčkou. Přidejte koření.
- 17) Přidejte rýži. Přísady promíchejte.
- 18) Nechte paellu vařit až do ukončení programu. Občas ji přitom zamíchejte.
- 19) Po ukončení vaření dejte do hrnce parmezán. Přísady promíchejte.

Vařená rýže

Přísady

- 1 šálek rýže
- 1,5 šálky vody
- sůl

Příprava

- 1) Umyjte rýži v dostatečné množství vody a nechte ji odkapat.
- 2) Rýži, vodu a sůl dejte do vnitřní misky **11**.
- 3) Zavřete víko přístroje **1**.
- 4) Nastavte program "rýže" s dobou vaření 30 minut.
- 5) Nalijte rýži do síta a nechte ji odkapat.

Pilaf s hovězím masem

Přísady

- 300 g hovězího masa
- 300 g perlivé rýže
- 100 g mrkve
- 100 g cibule
- 10 g česneku
- 600 ml vody
- 35 ml rostlinného oleje
- sůl
- koření

Příprava

- 1) Umyjte rýži v dostatečné množství vody a nechte ji odkapat.
- 2) Nakrájejte maso na kousky velké cca 2 - 2,5 cm.
- 3) Oloupejte mrkev a nakrájejte ji na hrubo.
- 4) Nakrájejte cibule na proužky.
- 5) Oloupejte česnek.
- 6) Maso, mrkev, cibule, olivový olej, sůl a koření dejte do vnitřní misky **11** a vše promíchejte.
- 7) Do směsi přidejte rýži, vyhlad'te ji a zatlačte do rýže česnek.
- 8) Vše zalijte vodou.

- 9) Zavřete víko přístroje ❶.
- 10) Nastavte program "rýže" s dobou vaření 35 minut.
- 11) Před podáváním vše promíchejte.

Program mléčná rýže

Mléčná rýže

Přísady

- 150 g celozrnné rýže, vytříbená
- 650 ml mléka
- 20 g másla
- sůl
- cukr (3 PL)

Příprava

- 1) Dejte rýži do vnitřní misky ❶.
- 2) Zalijte rýži mlékem. Přidejte máslo, sůl a cukr.
- 3) Přísady důkladně promíchejte.
- 4) Zavřete víko přístroje ❶.
- 5) Nastavte program "mléčná rýže" s dobou vaření 55 minut.
- 6) po uplynutí poloviny času mléčnou rýži jednou zamíchejte.
- 7) Nechte rýži vařit až do ukončení programu.
- 8) Připravenou mléčnou rýži ještě jednou zamíchejte.

Ovesná kaše

Přísady

- 100 g ovesných vloček (jemně mleté)
- 500 ml mléka (pokojová teplota)
- 20 g másla
- 1 - 2 PL cukru
- sůl

Příprava

- 1) Dejte ovesné vločky do vnitřní misky **1**.
- 2) Zalijte ovesné vločky mlékem. Přidejte máslo, sůl a cukr.
- 3) Zavřete víko přístroje **1**.
- 4) Nastavte program "mléčná rýže" s dobou vaření 15 minut.
- 5) po uplynutí poloviny času ovesnou kaši jednou zamíchejte.
- 6) Připravenou ovesnou kaši ještě jednou zamíchejte.


Program Těstoviny

Těstoviny s masovou omáčkou

Přísady

- 500 g těstovin Fusilli
- 800 g omáčky Bolognese (ze sklenice)
- 80 g čerstvě nastrouhaného parmezánu
- 3 stroužky česneku (nasekaný)
- 10 g čerstvé bazalky
- 1 mrkev (středně velká)
- 1 cibule (nasekaná)
- 400 g rajské omáčky (ze sklenice)
- 200 ml suchého bílého vína
- 3 lžíce olivového oleje
- 1 ČL sušeného tymiánu
- 1 ČL sušeného oregana
- 1 ČL chilli vloček
- sůl, pepř, cukr

Příprava

- 1) Nakrájejte cibuli a mrkev na jemné kostičky a rozdrťte česnek.
- 2) Nalijte vodu do vnitřní misky **11** a osolte ji.
- 3) Zavřete víko přístroje **1** a spusťte program „těstoviny“ s dobou vaření 8 minut.
- 4) Když je přístroj zahřátý, dejte těstoviny do vody a zavřete víko přístroje **1**.
- 5) Po ukončení programu stiskněte tlačítko Stop **17**  a přes síto slijte z těstovin vodu.
- 6) Zavřete víko přístroje **1** a spusťte program opečení při teplotě 160°C a době vaření 10 minut.
- 7) Jakmile přístroj dosáhl nastavenou teplotu, nalijte do vnitřní misky **11** olej a osmažte v ní cibuli, mrkev, česnek a bylinky s chilli vločkami.


- 8) Po 5 minutách všech zalijte bílým vínem.
- 9) Přidejte rajskou omáčku a omáčku Bolognese a vše zamíchejte.
- 10) Nechte vše vařit až do ukončení programu a občas vše zamíchejte.
- 11) Hotové těstoviny dejte na talíř a posypte parmezánem.

Pasta Carbonara

Přísady

- 300 g špaget
- 6 vejce
- 120 g slaniny
- 90 g čerstvě nastrohaného parmezánu
- 10 g chilli
- 60 ml suchého bílého vína

Příprava


- 1) Smíchejte spolu vejce a sýr. Nakrájejte slaninu na malé kostičky a nasekejte chilli.
- 2) Nalijte vodu do vnitřní misky **11** a osolte ji.
- 3) Zavřete víko přístroje **1** a spusťte program těstoviny s dobou vaření 8 minut.
- 4) Jakmile je přístroj zahřátý, dejte těstoviny do vody a zavřete víko přístroje **1**.
- 5) Po ukončení programu stiskněte tlačítko Stop **17** .
- 6) Těstoviny odcedte přes síto a nechte je odkapat.
- 7) Zavřete víko přístroje **1** a spusťte program opečení při teplotě 160°C a době vaření 10 minut.
- 8) Když se přístroj rozehrál, nalijte do vnitřní misky **11** olej.
- 9) Slaninu dejte do hrnce a nechte ji rozpustit.
- 10) 3 minuty před ukončením programu přidejte chilli a víno, všechno promíchejte a nechte běžet program.
- 11) Po ukončení programu dejte těstoviny a směs vejce a sýra do vnitřní misky **11** a vše zamíchejte.

Fettuccine s hovězím masem

Přísady

- 300 g těstovin (Fettuccine)
- 20 ml olivového oleje
- sůl
- 350 g hovězího masa (filé)
- 2 středně velké cibule
- 1 malá plechovka s nakrájenými rajčaty
- 2 velké mrkve
- 150 ml masového vývaru
- 20 ml olivového oleje
- sůl
- koření (např. oregano, tymián, bazalka ...)

Příprava

- 1) Nakrájejte hovězí maso na 2 cm kostičky. Nakrájejte cibuli na půlkruhy
- 2) Nalijte vodu do vnitřní misky **11** a přidejte sůl.
- 3) Zavřete víko přístroje **1**.
- 4) Nastavte program „těstoviny“ s dobou vaření 8 minut.
- 5) Dejte těstoviny do vroucí vody až po dosažení nastavené teploty.
- 6) Zavřete víko přístroje **1**.
- 7) Nechte těstoviny vařit až do ukončení programu.
- 8) Stiskněte tlačítko Stop **17** .
- 9) Dejte uvařené těstoviny do síta. Přidejte olej (20 ml). Těstoviny promíchejte s olejem.
- 10) Nalijte 20 ml oleje do vnitřní misky **11**.
- 11) Nastavte program "opečení" s dobou vaření 20 minut.
- 12) 15 minut před ukončením programu dejte do přístroje maso, zeleninu, sůl a koření. Vše zamíchejte.
- 13) Přísady nechte vařit. Občas ji přitom zamíchejte.
- 14) 5 minut před ukončením doby vaření přidejte těstoviny a vývar. Vše zamíchejte. Nechte všechny přísady vařit až do ukončení programu.

Program Jogurt



Jogurt

Přísady

- 1 litru mléka
- 350 ml přírodního jogurtu

Příprava

- 1) Smíchejte mléko a jogurt při pokojové teplotě. Směs dejte do vnitřní misky **11**.
- 2) Zavřete víko přístroje **1**.
- 3) Nastavte program "jogurt" s dobou vaření 10 hodin.
- 4) Nechte všechny přísady vařit až do ukončení programu.
- 5) Připravený jogurt nechte odstát po dobu 3 hodin v chladničce.

UPOZORNĚNÍ

Hotový jogurt můžete dle chuti dochutit, např. ovocem nebo nastrohanou čokoládou.

Program Koláče



Čokoládový dort

Přísady

- 110 g pšeničné mouky
- 4 vejce
- 155 g másla
- 150 g cukru
- 60 g tmavé čokolády (hořká)
- 10 g prášku do pečiva

Příprava

- 1) Nastrouhejte čokoládu na jemné kousky.
- 2) V samostatné nádobě vyšlehejte vejce s cukrem do pěny.
- 3) Za stálého míchání přidejte měkké máslo, mouku, prášek do pečiva a nastrouhanou čokoládu. Míchejte tak dlouho, dokud se nevytvoří rovnoměrná směs.
- 4) Vnitřní misku **1** vytřete tukem a dejte do ní těsto.
- 5) Zavřete víko přístroje **1**.
- 6) Vyjměte ventil k vypouštění páry **2**.
- 7) Nastavte program "koláče" s dobou pečení 1 hodina.
- 8) Nechte koláč péct až do ukončení programu.
- 9) Koláč poté vyklopte na talíř a nechte jej vychladnout.

Tvarohový koláč

Přísady

- 40 g máslových sušenek
- 180 g lískových oříšků
- 6 g citronové šťávy
- 1 vejce
- 3 špetky mleté skořice
- 80 g měkkého másla
- 230 g měkkého smetanového sýra
- 100 g zakysané smetany
- 110 g cukru
- 15 g mouky
- 1 balíčky vanilkového cukru

Příprava

- 1) Rozdrobte máslové sušenky a nakrájejte lískových oříšků.
- 2) Vnitřní misku **1** vložte papírem na pečení.
- 3) Přimíchejte máslové sušenky, lískové ořechy, trochu cukru (10 g) a máslo.
- 4) Připravenou masu položte na dno vnitřní misky **1**.
- 5) Ručním mixérem promíchejte zakysanou smetanu, tvaroh, citronovou šťávu, cukr (100 g), mouku a vanilkový cukr do masy.

- 6) Oddělte bílek a přimíchejte žloutek do směsi.
- 7) Z vaječných bílků vyšlehejte v oddělené nádobě na tuhý sníh a opatrně ho vmíchejte do směsi.
- 8) Tuto směs dejte do vnitřní misky **11** a vyhlad'te ji.
- 9) Zavřete víko přístroje **1**.
- 10) Vyměňte ventil k vypouštění páry **2**.
- 11) Nastavte program "koláče" s dobou pečení 1 hodina.
- 12) Nechte koláč péct až do ukončení programu.
- 13) Po ukončení programu vyměňte vnitřní misku **11**.
- 14) Připravený tvarohový koláč nechte ve vnitřní misce **11** vychladnout. Tvarohový koláč nechte odstát po dobu 4 hodin v chladničce.

Jablečný koláč

Přísady

- 180 g pšeničné mouky
- 300 g jablek
- 5 vejce
- 200 g cukru
- 10 g másla
- 10 g prášku do pečiva
- 2 g skořice

Příprava

- 1) Jablka umyjte. Odstraňte jádérka. Nakrájejte jablka na 1 cm kostičky.
- 2) Vyšlehejte vejce s cukrem v samostatné nádobě do tuha.
- 3) Za stálého míchání přidejte mouku, prášek do pečiva, skořici. Vše promíchejte do rovnoměrné směsi.
- 4) Vnitřní misku **11** vytřete tukem.
- 5) Přidejte trochu těsta a jablka.
- 6) Poté nalijte zbytek těsta.
- 7) Zavřete víko přístroje **1**.
- 8) Vyměňte ventil k vypouštění páry **2**.
- 9) Nastavte program "koláče" s časem 1 hodina.
- 10) Nechte koláč péct až do ukončení programu.
- 11) Koláč poté vyklopte na talíř a nechte jej vychladnout.

Program Šetrné vaření



Vepřové koleno

Přísady

- 900 g vepřového kolena
- 160 g cibule
- 50 ml rostlinného oleje
- 15 g česneku
- 5 g bazalky
- 400 ml vody
- sůl
- koření

Příprava


- 1) Vepřové koleno umyjte. Malými řezy nařežte vepřové sádlo a prošpikujte ho česnekem.
- 2) Nožem nakrájejte na malé kousky cibuli. Cibuli smíchejte se solí, kořením a bazalkou.
- 3) Touto směsí natřete vepřové koleno.
- 4) Vepřové koleno dejte k marinování na 9 hodin do chladničky.
- 5) Dejte vepřové koleno do vnitřní misky **11**. Přilijte olej a vodu.
- 6) Vnitřní misku **11** zakryjte víkem.
- 7) Nastavte program „šetrné vaření“ s dobou vaření 3 hodiny.
- 8) Nechte vepřové koleno vařit až do ukončení programu.

Bœuf bourguignon

Přísady

- 600 g hovězího masa
- 200 g cibule
- 200 g mrkve
- 200 g žampionů
- 100 g uzené slaniny
- 5 g česneku
- 400 ml suchého červeného vína
- 50 ml rostlinného oleje
- Bouquet garni (provensálské bylinky)
- sůl, pepř

Příprava


- 1) Maso nakrájejte na 3 cm široké kousky, slaninu na 1 cm velké kousky, cibuli na 0,5 cm kostky.
- 2) Nakrájejte žampiony a mrkev na plátky.
- 3) Nožem rozdrťte česnek.
- 4) Zavřete víko přístroje **1** a spusťte program opečení při teplotě 160°C a době vaření 15 minut.
- 5) Jakmile je přístroj rozehrátý, nalijte do vnitřní misky **11** rostlinný olej. Dejte do vnitřní misky **11** slaninu a cibuli a osmažte je.
- 6) Po 5 minutách přidejte mrkev a nechte vše při otevřeném víku přístroje **1** dusit až do konce programu. Občas vše dobře promíchejte.
- 7) Když je program ukončen, stiskněte tlačítko Stop **17** .
- 8) Dejte zbývající přísady do vnitřní misky **11**.
- 9) Přilijte víno. Ochutěte solí a kořením. Vše zamíchejte.
- 10) Zavřete víko přístroje **1**.
- 11) Nastavte program „šetrné vaření“ s dobou vaření 2 hodiny.
- 12) Nechte všechny přísady vařit až do ukončení programu.

Telecí ragú

Přísady

- 600 g telecích medailonků pro krátké pečení
- 1 velká cibule
- 2 velké mrkve
- 150 g žampionů
- 2 g tymiánu (sušeného)
- 150 ml slepičího vývaru
- 250 ml smetany
- 30 ml olivového oleje
- 1 bobkový list
- sůl
- koření (např. majoránka, jalovec, koriandr, sůl, pepř ...)

Příprava

- 1) Nakrájejte mrkev a houby na tenké proužky, telecí maso na 3 cm velké kousky a cibuli na 0,5 cm kostky.
- 2) Zavřete víko přístroje **1** a spusťte program opečení při teplotě 160°C a době vaření 10 minut.
- 3) Jakmile je přístroj rozehrátý, nalijte do vnitřní misky **11** olej. Opečte maso a cibuli.
- 4) Po 5 minutách přidejte mrkev a nechat vše smažit až do konce programu.
- 5) Stiskněte tlačítko Stop **17** .
- 6) Dejte všechny zbývající přísady (kromě smetany) do vnitřní misky **11**.
- 7) Přidejte sůl a koření. Přísady promíchejte.
- 8) Zavřete víko přístroje **1** a spusťte program šetrné vaření na 1 hodinu a 20 minut.
- 9) 10 minut před uplynutím doby otevřete víko přístroje **1** a přidejte smetanu.
- 10) Víko přístroje **1** opět zavřete a nechte vše vařit až do ukončení programu.

Program Vaření v páře



Dušená zelenina

Přísady

- 150 g brambor
- 120 g papriky
- 100 g zelených fazolek
- 100 g brokolice (mražená)
- 1 litr vody
- sůl, pepř, kmín

Příprava

- 1) Nakrájejte brambory na 2 cm kostky. Odstraňte jádro a semínka z papriky. Nakrájejte papriku na 3 cm kostky.
- 2) Nalijte vodu do vnitřní misky **11**.
- 3) Nasadte koš na vaření v páře **12**.
- 4) Do vnitřní misky **11** dejte veškeré přísady a koření.
- 5) Zavřete víko přístroje **1**.
- 6) Nastavte program vaření v páře s dobou vaření 20 minut.
- 7) Nechte všechny přísady vařit až do ukončení programu.

Dušené masové kuličky

Přísady

- 600 g mletého masa (půl hovězího na půl vepřového)
- 1 středně velká cibule
- 2 stroužky česneku
- 1 svazek petrželky
- 2 vejce
- 480 ml vody
- strouhanka
- pepř, sůl, mletá paprika, mleté kari

Příprava

- 1) Smíchejte mleté maso, vejce, na jemno nakrájenou cibuli a prolisovaný česnek a vše okořeňte kořením.
- 2) Přidejte strouhanku a opět vše promíchejte.
Pokud je masa příliš vlhká, přidejte ještě trochu strouhanky.
- 3) Z masy vytvarujte stejně velké kuličky.
- 4) Nalijte vodu do vnitřní misky **11** a nasadte koš na vaření v páře **12**.
- 5) Položte masové kuličky do koše na vaření v páře **12** a zavřete víko přístroje **1**.
- 6) Spusťte program vaření v páře s dobou vaření 20 minut.
- 7) Nechte masové kuličky vařit až do ukončení programu.

Losos s brambory

Přísady

- 300 g lososu (steak)
- 500 g brambor
- 140 g hub
- 100 g cibule
- 200 ml smetany
- 30 ml rostlinného oleje
- 500 ml vody
- sůl
- koření

Příprava

- 1) Natřete rybu solí a kořením.
- 2) Nakrájejte houby, brambory a cibuli na 2 cm kostky.
- 3) Zavřete víko přístroje **1** a nastavte program „opečení“ s dobou vaření 10 minut.
- 4) Jakmile je přístroj rozehřátý, nalijte do vnitřní misky **11** olej.
- 5) Přidejte houby a cibuli a vše vařte v hrnci se zavřeným víkem přístroje **1**.
- 6) 3 minuty před ukončením doby vaření otevřete víko přístroje **1**. Přidejte smetanu, sůl a koření. Přísady promíchejte.
- 7) Zavřete víko přístroje **1**.
- 8) Nechte všechno vařit až do ukončení programu.
- 9) Přilijte omáčku, připravenou v samostatné nádobě.
- 10) Nalijte vodu do vnitřní misky **11**.
- 11) Nasadte koš na vaření v páře **12**.
- 12) Dejte rybu a brambory do koše na vaření v páře **12**.
- 13) Zavřete víko přístroje **1**.
- 14) Nastavte program „vaření v páře“ s dobou vaření 20 minut.
- 15) Nechte všechno vařit až do ukončení programu.
- 16) Podávejte lososa s omáčkou.

Program Brambory

Bramborové pyrė

Přísady

- 600 g brambor
- 50 g másla
- 300 ml mléka
- 50 - 100 ml vody
- sůl

Připrava

- 1) Nakrájejte brambory na 6 kousků. Dejte je do vnitřní misky **11**.
- 2) Přilijte 50 ml vody a mléko. Přidejte sůl a máslo.
- 3) Zavřete víko přístroje **1**.
- 4) Nastavte program brambory s dobou vaření 30 minut.
- 5) Nechte přísady vařit až do ukončení programu.
- 6) Vyjměte brambory z přístroje.
- 7) Rozmačkejte brambory na pyrė. Je-li pyrė ještě příliš tuhé, přidejte do něj trochu vody.

Vařené brambory

Přísady

- 1 kg brambor
- sůl
- voda

Připrava

- 1) Oloupejte brambory. Nakrájejte brambory na hrubé kousky.
- 2) Dejte brambory do vnitřní misky **11**.
- 3) Zalijte brambory vodou. Vodu osolte.
- 4) Nastavte program „brambory“ s dobou vaření 25 minut.
- 5) Zavřete víko přístroje **1** a spusťte program.
- 6) Po ukončení programu vylijte vodu.

Program Polévka




Cibulačka

Přísady

- 400 g cibule
- 100 g tvrdého sýra
- 50 g másla
- 20 g mouky
- 15 g krutonů
- 1 litr hovězího vývaru
- 250 ml suchého bílého vína
- sůl
- koření

Příprava

- 1) Nakrájejte cibuli na jemné plátky.
- 2) K nastrouhání sýra použijte jemné struhadlo.
- 3) Dejte máslo do vnitřní misky **11**.
- 4) Nastavte program "opečení" (160°C) s dobou vaření 15 minut.
- 5) Po rozehřátí přístroje dejte do vnitřní misky **11** cibule.
- 6) Přísady důkladně promíchejte.
- 7) 5 minut před ukončením programu přidejte mouku. Přilijte víno. Všechny přísady promíchejte.
- 8) Za stálého míchání nechte všechno vařit až do ukončení programu.
- 9) Stiskněte tlačítko Stop **17** .
- 10) Do vnitřní misky **11** nalijte vývar. Přidejte sůl a koření. Všechny přísady promíchejte.
- 11) Zavřete víko přístroje **1**.
- 12) Nastavte program polévka s dobou vaření 10 minut.
- 13) Podávejte ji po ukončení programu s krutony a sýrem.

Krémová polévka s lososem

Přísady

- 300 g filet z lososa
- 200 g brambor
- 60 g cukety
- 60 g cibule
- 60 g mrkve
- 800 ml vody
- 100 ml smetany
- sůl
- koření

Příprava

- 1) Nakrájejte všechny přísady na malé kousky.
- 2) Dejte všechny přísady (kromě smetany) do vnitřní misky **11** a vše zamíchejte.
- 3) Zavřete víko přístroje **1**.
- 4) Nastavte program polévka s dobou vaření 40 minut. Nechte všechny přísady vařit až do ukončení programu.
- 5) Po ukončení programu dejte vše do jiné nádoby, přidejte smetanu a vše vyšlehejte tyčovým mixérem.

Program Vydatná polévka

Vepřové maso na smetaně

Přísady

- 560 g vepřového masa (panenka)
- 160 g cibule
- 100 g čerstvých žampionů
- 2 stroužky česneku
- 200 ml smetany
- 100 ml mléka
- sůl
- koření

Příprava


- 1) Nakrájejte maso, cibuli a houby na střední proužky, česnek na plátky.
- 2) Dejte všechny přísady do vnitřní misky **11**. Přidejte mléko a smetanu. Přidejte sůl a koření. Všechny přísady promíchejte.
- 3) Zavřete víko přístroje **1**.
- 4) Nastavte program vydatná polévka s dobou vaření 40 minut.
- 5) Nechte všechny přísady vařit až do ukončení programu.

Vegetariánské chilli

Přísady

- 500 g rajčat z konzervy
- 400 g kidney fazolí z konzervy
- 200 g sladké papriky
- 150 g cukety
- 100 g kukuřice z konzervy
- 100 g rajčatového protlaku
- 80 g cibule
- 2 stroužky česneku
- 400 ml vývaru
- 20 ml rostlinného oleje
- sůl, pepř
- mleté chilli, kmín, oregano
- Tabasco

Příprava

- 1) Nakrájejte sladkou papriku a cuketu na 1 cm kostky.
- 2) Nožem rozdrťte cibuli a česnek.
- 3) Fazole a kukuřici opláchněte.
- 4) Zavřete víko přístroje **1** a nastavte program opečení při teplotě 160°C a s časem 10 minut.
- 5) Jakmile je přístroj rozehřátý, nalijte do vnitřní misky **11** rostlinný olej. Dejte cibuli, česnek a papriku do vnitřní misky **11**.
- 6) Za občasného míchání nechte vše vařit až do ukončení programu.
- 7) Po ukončení programu stiskněte tlačítko Stop **17** .

- 8) Dejte rajčata, vývar, rajský protlak, sůl a všechno koření do vnitřní misky **11** a vše promíchejte.
- 9) Zavřete víko přístroje **1**.
- 10) Nastavte program vydatná polévka s dobou vaření 30 minut.
- 11) Otevřete víko přístroje **1** 10 minut před ukončením programu. Přidejte fazole, cuketu a kukuřici. Všechny přísady zamíchejte.
- 12) Zavřete víko přístroje **1**.
- 13) Nechte všechny přísady vařit až do ukončení programu.

Program Marmeláda

Jahodová marmeláda

Přísady

- 1 kg jahod
- 500 g želírovacího cukru (2:1)

Příprava

- 1) Roztříďte jahody, odstraňte stonky.
- 2) Jahody položte do síta. Několikrát je opláchněte velkým množstvím vody. Nechte je osušit.
- 3) Nakrájejte jahody na malé kousky.
- 4) Dejte jahody do vnitřní misky **11** a smíchejte je s želírovacím cukrem.
- 5) Zavřete víko přístroje **1** a nastavte program „marmeláda“ na 30 minut. Občas marmeládu zamíchejte.
- 6) Vyvařte sklenice se šroubovacím uzávěrem a nechte je oschnout.
- 7) Horkou marmeládu nalijte do vyhřátých sklenic.
- 8) Uzavřete sklenice a nechte je vychladnout stojící na šroubovacím víčku.
- 9) Skladujte sklenice na chladném a tmavém místě. Otevřené sklenice uchovávejte v chladničce.

Švestková marmeláda

Přísady

- 1 kg čerstvých švestek
- 500 g želírovacího cukru (2:1)
- 2 tyčinky skořice
- 2 vanilkové lusky
- 7 hřebíčků
- 125 ml hnědého nebo bílého rumu

Příprava

- 1) Umyjte švestky, rozpulte je a odstraňte pecky. Nakrájejte je na malé kostičky.
- 2) vanilkový lusk podélně rozřízněte a rozpulte ho.
- 3) Do čajového infuseru dejte hřebíčky.
- 4) Kousky švestek se všemi ostatními přísadami a čajový infuser dejte do vnitřní misky ①.
- 5) Zavřete víko přístroje ① a nastavte program „marmeláda“ na 30 minut. Občas marmeládu zamíchejte.
- 6) Vyvařte sklenice se šroubovacím uzávěrem a nechte je oschnout.
- 7) Přelijte horkou marmeládu do jiné nádoby a odstraňte tyčinky skořice, vanilkové lusky a čajový infuser.
- 8) Marmeládu rozmixujte.
- 9) Horkou marmeládu nyní nalijte do vyhřátých sklenic.
- 10) Uzavřete sklenice a nechte je vychladnout stojící na šroubovacím víčku.
- 11) Skladujte sklenice na chladném a tmavém místě. Otevřené sklenice uchovávejte v chladničce.

Dobrou chuť!

Obsah

Úvod	206
Používanie v súlade s určením	206
Rozsah dodávky	206
Popis prístroja	207
Technické údaje	208
Bezpečnostné upozornenia	208
Zloženie a umiestnenie	211
Pred prvým použitím	212
Obsluha	213
Funkcie tlačidiel	213
Všeobecne	214
Prehľad programov	215
Používanie štandardných programov	216
Program Viacúčelová funkcia	231
Funkcia udržiavania teploty	232
Časovo oneskorené varenie/časovač	232
Čistenie a ošetrovanie	233
Skladovanie	236
Odstraňovanie porúch	237
Záruka a servis	238
Zneškodnenie	239
Dovozca	239
Recepty	240
Program Viacúčelová funkcia	240
Program Pečenie	245
Program Opekanie	247
Program Ryža	249
Program Mliečna ryža	252
Program Cestoviny	254
Program Jogurt	257
Program Koláč	257
Program Pomalé dusenie	260
Program Dusenie na pare	263
Program Zemiaky	266
Program Polievka	267
Program Výdatná polievka	268
Program Marmeláda	270

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými upozorneniami. Výrobok používajte iba podľa popisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky podklady.

Používanie v súlade s určením

Tento prístroj slúži výlučne na prípravu jedál. Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne.

Rozsah dodávky

Multivarič (základňa) s vnútornou miskou

kôš na varenie na pare

odmerná nádobka

lyžica

naberačka

krátky návod

návod na obsluhu

UPOZORNENIE

Ihneď po vybalení skontrolujte, či je rozsah dodávky úplný a či nie je poškodený. V prípade potreby sa obráťte na servis.

Popis prístroja

Obrázok A:

- ❶ veko prístroja
- ❷ výpustný ventil pary
- ❸ pomôcka na dvíhanie
- ❹ nádoba na zachytávanie kondenzovanej vody
- ❺ držiak
- ❻ odistenie veka prístroja
- ❼ zásuvka
- ❽ konektor
- ❾ držiak na príbor
- ❿ základňa
- ⓫ vnútorná miska
- ⓬ kôš na varenie na pare

Obrázok B:

- ❿ tlačidlo teploty 
- ⓫ tlačidlo časovača 
- ⓬ tlačidlo Štart 
- ⓭ tlačidlo Menu 
- ⓮ tlačidlo Stop 
- ⓯ tlačidlo min/- 
- ⓰ tlačidlo h/+ 

Obrázok C:

- ⓱ odmerná nádoba
- ⓲ lyžica
- ⓳ naberačka


Technické údaje

Menovité napätie: 220 - 240 V ~, 50/60 Hz

Max. príkon: 860 W

Bezpečnostné upozornenia

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Prístroj nepoužívajte v exteriéri.
- ▶ Poškodenú sieťovú zástrčku alebo sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniu zdravia.
- ▶ Sieťový kábel neohýbajte ani nestláčajte. Nevystavujte kábel vysokým teplotám.
- ▶ Nikdy sa nedotýkajte elektrickej zástrčky alebo sieťového kábla mokрыmi rukami.
- ▶ Pred umývaním vnútornej misky vo vode ju vyberte zo základne!
-  Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín!

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Prístroje na varenie sa musia postaviť pomocou držiadiel do stabilnej polohy, aby sa zabránilo rozliatiu horúcej tekutiny.
- ▶ Toto zariadenie nesmú používať deti vo veku 0 až 8 rokov.
- ▶ Toto zariadenie smú používať deti staršie ako 8 rokov, ak sú pod stálym dohľadom.
- ▶ Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k prístroju ani k napájaciemu káblu.
- ▶ Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom, alebo ak boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Nepoužívajte žiaden predlžovací kábel, v núdzovom prípade musíte mať rýchly prístup k sieťovej zástrčke.
- ▶ Ak prístroj spadne alebo je poškodený, nesmiete ho viac používať. Nechajte prístroj skontrolovať a podľa potreby opraviť kvalifikovaným personálom.
- ▶ Počas prevádzky sa uvoľňuje horúca para, hlavne keď otvoríte veko prístroja. Udržujte bezpečnú vzdialenosť od pary.
- ▶ Skôr ako nalejete do prístroja olej alebo tekutý tuk, sa uistite, že sú všetky časti úplne suché. Inak bude horúci olej alebo tuk prskať.
- ▶ Vnúternú miskú používajte výhradne len so základňou, ktorá je súčasťou dodávky.
- ▶ Skôr, než prístroj uvediete do prevádzky, uistite sa, že sú všetky jeho diely dokonale suché. Po vyčistení všetky diely dôkladne vysušte!



Pozor! Horúci povrch!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pri používaní sa časti prístroja zohrievajú. Nedotýkajte sa ich, aby ste sa nepopálili.
- ▶ Po použití prístroja sa dotýkajte vnútorného hrnca a pomôcok na dvíhanie výlučne len v kuchynských rukaviciach. Nebezpečenstvo popálenia!
- ▶ Nikdy nenalievajte tekutiny priamo do základne! Vždy najskôr vložte vnútornú misku.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ▶ Nepoužívajte prístroj v blízkosti horúcich povrchov.
- ▶ Počas činnosti nikdy nenechávajte prístroj bez dozoru.
- ▶ Na zapínanie a vypínanie prístroja nepoužívajte žiadne externé spínacie hodiny ani samostatný systém diaľkového ovládania.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nikdy neumiestňujte prístroj v blízkosti otvoreného plameňa alebo iných zdrojov tepla (vykurovanie, priame slnečné žiarenie, plynové sporáky a pod.).
- ▶ V žiadnom prípade neumiestňujte prístroj do zabudovanej skrine, výklenku a pod.
- ▶ Budte opatrní pri používaní kovových hrotov alebo ostrých predmetov na vyberanie potravín z prístroja. Mohli by poškodiť hornú vrstvu prístroja!
- ▶ Nekrájajte žiadne potraviny vo vnútornej miske! V opačnom prípade by sa horná vrstva mohla poškodiť.

Zloženie a umiestnenie

- 1) Všetky diely vyberte z kartónového obalu, odstráňte obalový materiál ako aj prípadné ochranné fólie a etikety.
- 2) Vyčistite všetky diely podľa popisu v kapitole „Čistenie a ošetrovanie“. Uistite sa, že sú všetky diely úplne suché.
- 3) Prístroj postavte na tepelne odolnú, čistú a rovnú plochu.





UPOZORNENIE

Dávajte pozor na to, aby para stúpajúca z výpustného ventilu pary **2** mala dostatočný priestor na únik.

- 4) Držiak na príbor nastrčte **9** na držiak na boku prístroja. Môžete na ňom uchovávať naberačku **22** a lyžicu **21**.
- 5) Otvorte veko prístroja **1** stlačením odistenia veka prístroja **6**.
- 6) Vložte vnútornú misku **11** tak , aby zdvíhacie pomôcky **3** vnútornej misky **11** ležali v bočných otvoroch.
- 7) Zastrčte konektor **8** do zásuvky **7** na prístroji.
- 8) Na dusenie v pare položte kôš na varenie na pare **12** do vnútornej misky **11**.
- 9) Zastrčte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky. Všetky symboly sa rozsvietia. Bliká indikátor „Štart“.
- 10) Zatvorte veko prístroja **1**.

Pred prvým použitím

Po zložení prístroja a jeho zapojení do siete elektrického prúdu:






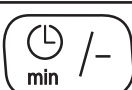
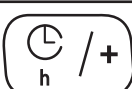
- 1) Otvorte veko prístroja **1** stlačením odistenia veka prístroja **6** a veko prístroja **1** vyklopte nahor.
- 2) Ak je vložený kôš na varenie na pare, vyberte ho **12**.
- 3) Vyberte vnútornú misku **11** uchopením na pomôckach na vyberanie **3** a vlejte približne 1 liter vody. Vnútornú misku **11** opätovne vložte do základne **10**.
- 4) Stláčajte tlačidlo Menu **16**  dovedy, pokiaľ nezačne blikať symbol „Dusenie na pare“.
- 5) Stláčajte tlačidlo „min/-“  **18** dovedy, pokiaľ sa nezobrazí na ukazovateli čas 00:30.
- 6) Stlačte tlačidlo štart **15**  .
Prístroj sa zohrieva. Ihneď po dosiahnutí teploty na dusenie na pare sa začne čas odpočítavať. Po uplynutí času zaznie 5 signálnych tónov.
- 7) Stlačte tlačidlo Stop **17**  . Vylejte vodu.
- 8) Nechajte prístroj vychladnúť a vyčistite vnútornú misku **11** (pozri kapitola „Čistenie a údržba“).

UPOZORNENIE







Pri prvom zohrievaní prístroja môže dôjsť k vzniku mierneho zápachu, čo je spôsobené zvyškami podmienenými výrobou. Je to úplne normálne a nie je to nebezpečné. Zabezpečte dostatočné vetranie, napr. otvorte okno.

Obsluha



Funkcie tlačidiel


	Symbol tlačidla	Názov	Funkcia
13		tlačidlo „Teplota“	Na aktivovanie nastavenia teploty.
14		tlačidlo „Časovač“	Na aktivovanie časovača pre oneskorené spustenie prístroja. Spolu s indikátorom „Časovač“.
15		tlačidlo „Štart“	Na spustenie zvolených programov spolu s indikátorom „Štart“.
16		tlačidlo „Menu“	Na zvolenie požadovaného programu.
17		tlačidlo „Stop“	Na odpočítavanie programov. spolu s indikátorom „Udržiavať teplotu“.
18		tlačidlo „min/-“	Na zníženie teploty a nastavenie minút.
19		tlačidlo „h/+“	Na zvýšenie teploty a nastavenie hodiny.


Všeobecne

- 1) Stlačte tlačidlo Stop . Prístroj je v pohotovostnom režime: Na displeji sa zobrazia všetky symboly a svieti indikátor „Štart“.
- 2) Na výber programu stláčajte tlačidlo Menu  dovedy, pokiaľ nezačne blikaf symbol požadovaného programu.
Ak sa môže nastaviť teplota pri tomto programe, ukazovateľ teploty zobrazuje nastavenú hodnotu dole vpravo na displeji.
- 3) Keď chcete zmeniť prednastavenú dobu varenia, stláčajte tlačidlá h/+  alebo min/-  dovedy, pokiaľ sa na displeji nezobrazí požadovaný čas.
- 4) Ak chcete program spustiť program, stlačte tlačidlo Štart . Pri programoch „Opekanie“, „Cestoviny“ a „Dusenie na pare“, sa odpočíta nastavený čas v 1-minútových krokoch nadol ihneď potom, ako prístroj dosiahne požadovanú teplotu. Pri všetkých ostatných programoch sa nastavený čas odpočítava ihneď po stlačení tlačidla Start .


UPOZORNENIE


Počas priebehu varenia sa zobrazuje symbol , symbol , ostávajúci čas do konca programu a symbol bežiaceho programu.

Indikačné svetlo Štart, ktoré je integrované do tlačidla „Štart“ , je rozsvietené.











Indikačné svetlo „Udržiavať teplotu“, ktoré je integrované do tlačidla Stop , je rozsvietené.





Zobrazuje, že je aktivovaná funkcia udržiavania v teple (indikačné svetlo) a spúšťa sa automaticky po ukončení programu.

Funkciu udržiavania teploty môžete kedykoľvek počas postupu varenia deaktivovať stlačením tlačidla Štart .

- 5) Na predčasné ukončenie programu alebo funkcie udržiavania teploty stlačte tlačidlo Stop .

Prehľad programov



Číslo	Program	Symbol	Ďalšie informácie
1	Viacúčelová funkcia	-	- Čas sa začne odpočítavať bezprostredne po spustení programu.
2	Pečenie		- Čas sa začne odpočítavať bezprostredne po spustení programu.
3	Opekanie		Čas sa začne odpočítavať až po dosiahnutí nastavenej teploty.
4	Ryža		- Čas sa začne odpočítavať bezprostredne po spustení programu. - Max. náplň: 4 litre
5	Zohrievanie		- Čas sa začne odpočítavať bezprostredne po spustení programu.
6	Mliečna ryža		- Čas sa začne odpočítavať bezprostredne po spustení programu. - Max. náplň: 4 litre
7	Cestoviny		- Čas sa začne odpočítavať až po dosiahnutí nastavenej teploty. - Max. náplň: 4 litre
8	Jogurt		- Čas sa začne odpočítavať bezprostredne po spustení programu. - Max. náplň: 4 litre - Bez funkcie udržiavania teploty
9	Koláč		- Čas sa začne odpočítavať bezprostredne po spustení programu.
10	Pomalé dusenie		- Čas sa začne odpočítavať bezprostredne po spustení programu. - Max. náplň: 4 litre
11	Dusenie na pare		- Čas sa začne odpočítavať až po dosiahnutí nastavenej teploty. - Max. náplň: 2,5 litra vody

12	Zemiaky		- Čas sa začne odpočítavať bezprostredne po spustení programu.
13	Polievka		- Čas sa začne odpočítavať bezprostredne po spustení programu. - Max. náplň: 4 litre
14	Výdatná polievka		- Čas sa začne odpočítavať bezprostredne po spustení programu. - Max. náplň: 4 litre
15	Marmeláda		- Čas sa začne odpočítavať bezprostredne po spustení programu. - Max. náplň: 4 litre

Používanie štandardných programov


UPOZORNENIE






V prípade programov „Opekanie“, „Cestoviny“ a „Dusenie na pare“ začne odpočítavanie nastaveného času až **potom**, ako prístroj dosiahne nastavenú teplotu.

Pri všetkých ostatných programoch začne odpočítanie času ihneď po stlačení tlačidla Štart  .

Program „Pečenie“


Tento program môžete použiť rovnako ako rúru.









fixne prednastavená teplota	145°C
Nastaviteľný čas	10 minút - 2,5 hodiny v 5-minútových krokoch
Funkcia udržiavania teploty	áno do 24 hodín
Symbol na displeji	

- 1) Stlačíte tlačidlo Menu **16**  dovtedy, pokiaľ nezačne blikať symbol „Pečenie“.
 - 2) Ak chcete zmeniť prednastavený čas 30 minút, stlačte tlačidlo min/- **18**  na nastavenie minút a tlačidlo h/+ **19**  na nastavenie hodín.
 - 3) Zatvorte veko prístroja **1**.
 - 4) Stlačte tlačidlo Štart **15** . Svetí indikátor „Štart“ a čas sa odpočítava.
Po ukončení programu sa prístroj prepne na maximálne 24 hodín do režimu udržiavania teploty.
- Ak chcete predčasne ukončiť program alebo funkciu udržiavania teploty, stlačte tlačidlo Stop **17** .

Program „Opekanie“


Pomocou tohto programu môžete opekať mäso alebo rybu.





Nastaviteľná teplota	100 - 170°C v 5°C krokoch
Nastaviteľný čas	10 minút - 1 hodina v 5-minútových krokoch
Funkcia udržiavania teploty	áno do 24 hodín
Symbol na displeji	

- 1) Stláčajte tlačidlo Menu **16**  dovtedy, pokiaľ nezačne blikať symbol Opekanie.
 - 2) Ak chcete zmeniť prednastavený čas 30 minút, stlačte tlačidlo min/- **18**  na nastavenie minút a tlačidlo h/+ **19**  na nastavenie hodín.
 - 3) Stlačte tlačidlo teploty **13** . Bliká ukazovateľ teploty. Prednastavená teplota predstavuje 140°C.
 - 4) Nastavte požadovanú teplotu pomocou tlačidiel min/- **18**  a h/+ **19** .
 - 5) Stlačte tlačidlo Štart **15** . Indikátor „Štart“ sa rozsvieti a prístroj sa začne zohrievať.
 - 6) Počkajte, kým sa prístroj nezohreje. Ihneď po dosiahnutí teploty sa ozvú signálne tóny a začne sa odpočítavať nastavený čas.
 - 7) Vložte potraviny do vnútornej misky **11**. Podľa potreby potraviny obracajte.
Po ukončení programu sa prístroj prepne na maximálne 24 hodín do režimu udržiavania teploty.
- Ak chcete predčasne ukončiť program alebo funkciu udržiavania teploty, stlačte tlačidlo Stop **17** .


Program „Ryža“

Pomocou tohto programu môžete variť ryžu.

fixne prednastavená teplota	115 °C (na konci programu 140 °C)
Nastaviteľný čas	20 minút - 2 hodiny v 1-minútových krokoch
Funkcia udržiavania teploty	áno do 24 hodín
Symbol na displeji	


- 1) Vložte umytú ryžu do vnútornej misky **11**.
- 2) Nalejte vodu do vnútornej misky **11** a osolte ju. V receptoch si pozrite údaje o množstvách (pozri kapitolu „Recepty“)!
- 3) Vnútornú misku **11** vložte do základne **10**.
- 4) Zatvorte veko prístroja **1**.
- 5) Stláčajte tlačidlo Menu **16**  pokiaľ nezačne blikaf symbol „Ryža“.
- 6) Ak chcete zmeniť prednastavený čas 30 minút, stlačte tlačidlo min/- **18**  na nastavenie minút a tlačidlo h/+ **19**  na nastavenie hodín.
- 7) Stlačte tlačidlo štart **15** . Indikátor „Štart“ sa rozsvieti a prístroj sa začne zohrievať. Nastavený čas sa odpočítava.






Po ukončení programu sa prístroj prepne na maximálne 24 hodín do režimu udržiavania teploty.

- Ak chcete predčasne ukončiť program alebo funkciu udržiavania teploty, stlačte tlačidlo Stop **17** .

Program „Zohrievanie“


Pomocou tohto programu môžete uvarené jedlá znovu zohriať.






fixne prednastavená teplota	105°C
Nastaviteľný čas	10 minút - 1 hodina v 5-minútových krokoch
Funkcia udržiavania teploty	áno do 24 hodín
Symbol na displeji	

- 1) Vložte potraviny, ktoré chcete ohriať, do vnútornej misky **11**.
 - 2) Položte vnútornú misku **11** do prístroja.
 - 3) Zatvorte veko prístroja **1**.
 - 4) Stlačíte tlačidlo Menu **16**  pokiaľ nezačne blikať symbol „Zohrievanie“.
 - 5) Ak chcete zmeniť prednastavený čas 20 minút, stlačte tlačidlo min/- **18**  na nastavenie minút a tlačidlo h/+ **19**  na nastavenie hodín.
 - 6) Stlačte tlačidlo štart **15** . Indikátor „Štart“ sa rozsvieti a prístroj sa začne zohrievať. Nastavený čas sa odpočítava.
Po ukončení programu sa prístroj prepne na maximálne 24 hodín do režimu udržiavania teploty.
- Ak chcete predčasne ukončiť program alebo funkciu udržiavania teploty, stlačte tlačidlo Stop **17** .

Program „Mliečna ryža“


Pomocou tohto programu môžete pripraviť mliečnu ryžu.




fixne prednastavená teplota	95 °C (na prvé uvarenie 100 °C)
Nastaviteľný čas	5 minút - 1,5 hodina v 5-minútových krokoch
Funkcia udržiavania teploty	áno do 24 hodín
Symbol na displeji	

- 1) Pridajte ryžu a mlieko do vnútornej misky **11** (údaje o množstve pozri kapitolu „Recepty“).
 - 2) Vnútornú misku **11** vložte do základne **10**.
 - 3) Zatvorte veko prístroja **1**.
 - 4) Stláčajte tlačidlo Menu **16**  pokiaľ nezačne blikať symbol „Mliečna ryža“.
 - 5) Ak chcete zmeniť prednastavený čas 55 minút, stlačte tlačidlo min/- **18**  na nastavenie minút a tlačidlo h/+ **19**  na nastavenie hodín.
 - 6) Stlačte tlačidlo Štart **15** . Indikátor „Štart“ sa rozsvieti a prístroj sa začne zohrievať. Nastavený čas sa odpočítava.
Po ukončení programu sa prístroj prepne na maximálne 24 hodín do režimu udržiavania teploty.
- Ak chcete predčasne ukončiť program alebo funkciu udržiavania teploty, stlačte tlačidlo Stop **17** .


Program „Cestoviny“

Pomocou tohto programu môžete variť rezance alebo cestoviny.

fixne prednastavená teplota	105 °C
Nastaviteľný čas	8 – 20 minút v 1-minútových krokoch
Funkcia udržiavania teploty	áno do 24 hodín
Symbol na displeji	

- 1) Nalejte vodu do vnútornej misky **11** a osolte ju.
- 2) Vnútornú misku **11** vložte do základne **10**.
- 3) Zatvorte veko prístroja **1**.
- 4) Stláčajte tlačidlo Menu **16**  pokiaľ nezačne blikať symbol „Cestoviny“.
- 5) Ak chcete zmeniť prednastavený čas 8 minút, stlačte tlačidlo min./- **18**  na nastavenie minút.
- 6) Zatvorte veko prístroja **1**.
- 7) Stlačte tlačidlo Štart **15** . Indikátor „Štart“ sa rozsvieti a prístroj sa začne zohrievať.
- 8) Počkajte, kým sa prístroj nezohreje. Po dosiahnutí požadovanej teploty sa ozvú signálne tóny. Prednastavený čas sa začne odpočítavať.
- 9) Otvorte veko prístroja **1**, pridajte rezance a znovu zatvorte veko prístroja **1**.
- 10) Keď uplynie nastavený čas, zaznie 5 signálnych tónov.

Po ukončení programu sa prístroj prepne na maximálne 24 hodín do režimu udržiavania teploty.

- Ak chcete predčasne ukončiť program alebo funkciu udržiavania teploty, stlačte tlačidlo Stop **17** .






Program „Jogurt“

Pomocou tohto programu môžete pripraviť jogurt.

fixne prednastavená teplota	38 - 42 °C
Nastaviteľný čas	4 - 12 hodín v 30-minútových krokoch
Funkcia udržiavania teploty	nie
Symbol na displeji	


UPOZORNENIE





Pred prípravou jogurtu dôkladne umyte vnútornú misku **11** horúcou vodou a vysušte ju čistou, suchou utierkou.

- 1) Dajte prísady do vnútornej misky **11** (pozri kapitolu „Recepty“).
 - 2) Vnútnú misku **11** vložte do základne **10**.
 - 3) Zatvorte veko prístroja **1**.
 - 4) Stláčajte tlačidlo Menu **15**  pokiaľ nezačne blikáť symbol „Jogurt“.
 - 5) Ak chcete zmeniť prednastavený čas 8 hodín, stlačte tlačidlo min/- **18**  na nastavenie minút a tlačidlo h/+ **19**  na nastavenie hodín.
 - 6) Stlačte tlačidlo Štart **15** . Indikátor „Štart“ sa rozsvieti a prístroj sa začne zohrievať.
 - 7) Prednastavený čas sa začne odpočítavať. Keď uplynie nastavený čas, zaznie 5 signálnych tónov.
 - 8) Môžete jogurt odobrať.
- Ak chcete predčasne ukončiť program, stlačte tlačidlo Stop **17** .


Program „Koláč“

Pomocou tohto programu môžete piecť koláč.

fixne prednastavená teplota	130 °C
Nastaviteľný čas	30 minút - 3,5 hodiny v 10-minútových krokoch
Funkcia udržiavania teploty	áno do 24 hodín
Symbol na displeji	


- 1) Pridajte cesto do vnútornej misky **11**.
- 2) Vnútornú misku **11** vložte do základne **10**.
- 3) Zatvorte veko prístroja **1**.
- 4) Stlačajte tlačidlo Menu **16**  pokiaľ nezačne blikat symbol „Koláč“.
- 5) Ak chcete zmeniť prednastavený čas 1 hodina, stlačte tlačidlo min./- **18**  na nastavenie minút a tlačidlo h/+ **19**  na nastavenie hodín.
- 6) Stlačte tlačidlo Štart **15** . Indikátor „Štart“ sa rozsvieti a prístroj sa začne zohrievať. Prednastavený čas sa začne odpočítavať.
- 7) Keď uplynie nastavený čas, zaznie 5 signálnych tónov.
- 8) Teraz môžete koláč vyklopiť z vnútornej misky.





Po ukončení programu sa prístroj prepne na maximálne 24 hodín do režimu udržiavania teploty.

- Ak chcete predčasne ukončiť program alebo funkciu udržiavania teploty, stlačte tlačidlo Stop **17** .


Program „Pomalé dusenie“

Pomocou tohto programu môžete napríklad pomaly dusiť mäso počas dlhého časového obdobia.

fixne prednastavená teplota	93 °C (na prvé opečenie 100 °C)
Nastaviteľný čas	2 - 8 hodín v 30-minútových krokoch
Funkcia udržiavania teploty	áno do 24 hodín
Symbol na displeji	


- 1) Vložte mäso, ktoré bolo predtým prudko opečené, do vnútornej misky **11**.
- 2) Vnútornú misku **11** vložte do základne **10**.
- 3) Zatvorte veko prístroja **1**.
- 4) Stlačte tlačidlo Menu **16**  pokiaľ nezačne blikať symbol „Pomalé dusenie“.
- 5) Ak chcete zmeniť prednastavený čas 6 hodín, stlačte tlačidlo min/- **18**  na nastavenie minút a tlačidlo h/+ **19**  na nastavenie hodín.
- 6) Stlačte tlačidlo Štart **15** . Indikátor „Štart“ sa rozsvieti a prístroj sa začne zohrievať.
- 7) Nastavený čas sa začne odpočítavať. Keď uplynie nastavený čas, zaznie 5 signálnych tónov.
- 8) Teraz môžete mäso vybrať z vnútornej misky **11**.





Po ukončení programu sa prístroj prepne na maximálne 24 hodín do režimu udržiavania teploty.

- Ak chcete predčasne ukončiť program alebo funkciu udržiavania teploty, stlačte tlačidlo Stop **17** .


Program „Pomalé dusenie“

Pomocou tohto programu môžete pripraviť jedlá v pare, napríklad zeleninu, ale aj mäso.

fixne prednastavená teplota	105°C
Nastaviteľný čas	5 minút - 1 hodina v 1-minútových krokoch
Funkcia udržiavania teploty	áno do 24 hodín
Symbol na displeji	


- 1) Nalejte vodu do vnútornej misky **11** a osolte ju. Pozrite si potrebné množstvo vody v kapitole „Recepty“.
- 2) Vnútornú misku **11** vložte do základne **10**.
- 3) Vložte kôš na varenie na pare **12** do vnútornej misky **11** a vložte potraviny, ktoré chcete dusiť na pare.
- 4) Zatvorte veko prístroja **1**.
- 5) Stlačíte tlačidlo Menu **16**  pokiaľ nezačne blikať symbol „Dusenie na pare“.
- 6) Ak chcete zmeniť prednastavený čas 5 minút, stlačte tlačidlo min/- **18**  na nastavenie minút a tlačidlo h/+ **19**  na nastavenie hodín.
- 7) Stlačte tlačidlo Štart **15** . Indikátor „Štart“ sa rozsvieti a prístroj sa začne zahrievať. Ihneď ako je dosiahnutá teplota, začína odpočítanie nastaveného času. Keď uplynie nastavený čas, zaznie 5 signálnych tónov.






Po ukončení programu sa prístroj prepne na maximálne 24 hodín do režimu udržiavania teploty.

- Ak chcete predčasne ukončiť program alebo funkciu udržiavania teploty, stlačte tlačidlo Stop **17** .

Program „Zemiaky“


Pomocou tohto programu môžete pripraviť zemiaky.






fixne prednastavená teplota	120 - 150 °C
Nastaviteľný čas	20 minút - 2 hodiny v 1-minútových krokoch
Funkcia udržiavania teploty	áno do 24 hodín
Symbol na displeji	

- 1) Dajte vodu a zemiaky do vnútornej misky **11** (pozri „Recepty“).
 - 2) Vnútornú misku **11** vložte do základne **10**.
 - 3) Zatvorte veko prístroja **1**.
 - 4) Stlačíte tlačidlo Menu **16**  pokiaľ nezačne blikať symbol „Zemiaky“.
 - 5) Ak chcete zmeniť prednastavený čas 25 minút, stlačte tlačidlo min/- **18**  na nastavenie minút a tlačidlo h/+ **19**  na nastavenie hodín.
 - 6) Stlačte tlačidlo Štart **15** . Indikátor „Štart“ sa rozsvieti a prístroj sa začne zohrievať. Nastavený čas sa začne odpočítavať. Keď uplynie nastavený čas, zaznie 5 signálnych tónov.
Po ukončení programu sa prístroj prepne na maximálne 24 hodín do režimu udržiavania teploty.
- Ak chcete predčasne ukončiť program alebo funkciu udržiavania teploty, stlačte tlačidlo Stop **17** .

Program „Polievka“


Pomocou tohto programu môžete variť polievku.






fixne prednastavená teplota	97°C (na prvé zohriatie 100°C)
Nastaviteľný čas	30 minút - 4 hodiny v 10-minútových krokoch
Funkcia udržiavania teploty	áno do 24 hodín
Symbol na displeji	

- 1) Dajte do vnútornej misky prísady na polievku **11** (presné postupy receptov nájdete v kapitole „Recepty“).
 - 2) Vnútornú misku **11** vložte do základne **10**.
 - 3) Zatvorte veko prístroja **1**.
 - 4) Stláčajte tlačidlo Menu **16**  pokiaľ nezačne blikať symbol „Polievka“.
 - 5) Ak chcete zmeniť prednastavený čas 30 minút, stlačte tlačidlo min/- **18**  na nastavenie minút a tlačidlo h/+ **19**  na nastavenie hodín.
 - 6) Stlačte tlačidlo Štart **15** . Indikátor „Štart“ sa rozsvieti a prístroj sa začne zohrievať.
 - 7) Nastavený čas sa začne odpočítavať. Keď uplynie nastavený čas, zaznie 5 signálnych tónov.
Po ukončení programu sa prístroj prepne na maximálne 24 hodín do režimu udržiavania teploty.
- Ak chcete predčasne ukončiť program alebo funkciu udržiavania teploty, stlačte tlačidlo Stop **17** .

Program „Výdatná polievka“


Pomocou tohto programu môžete variť výdatnú polievku.






fixne prednastavená teplota	93 °C (na prvé zohriatie 100 °C)
Nastaviteľný čas	20 minút - 8 hodiny v 5-minútových krokoch
Funkcia udržiavania teploty	áno do 24 hodín
Symbol na displeji	

- 1) Dajte prísady na guláš do vnútornej misky **11**.
 - 2) Vnútornú misku **11** vložte do základne **10**.
 - 3) Zatvorte veko prístroja **1**.
 - 4) Stláčajte tlačidlo Menu **16**  pokiaľ nezačne blikať symbol „Výdatná polievka“.
 - 5) Ak chcete zmeniť prednastavený čas 2 hodín, stlačte tlačidlo min/- **18**  na nastavenie minút a tlačidlo h/+ **19**  na nastavenie hodín.
 - 6) Stlačte tlačidlo Štart **15** . Indikátor „Štart“ sa rozsvieti a prístroj sa začne zohrievať. Nastavený čas sa začne odpočítavať.
 - 7) Keď uplynie nastavený čas, zaznie 5 signálnych tónov.
Po ukončení programu sa prístroj prepne na maximálne 24 hodín do režimu udržiavania teploty.
- Ak chcete predčasne ukončiť program alebo funkciu udržiavania teploty, stlačte tlačidlo Stop **17** .

Program „Marmeláda“

Pomocou tohto programu môžete variť marmelády.









fixne prednastavená teplota	105 °C
Nastaviteľný čas	30 minút - 4 hodiny v 5-minútových krokoch
Funkcia udržiavania teploty	áno do 24 hodín
Symbol na displeji	

- 1) Dajte do vnútornej misky prísady pre marmeládu **11** (presné postupy receptov nájdete v kapitole „Recepty“).
- 2) Vnútornú misku **11** vložte do základne **10**.
- 3) Zatvorte veko prístroja **1**.
- 4) Stlačíte tlačidlo Menu **16**  pokiaľ nezačne blikať symbol „Marmeláda“.
- 5) Ak chcete zmeniť prednastavený čas 30 minút, stlačte tlačidlo min/- **18**  na nastavenie minút a tlačidlo h/+ **19**  na nastavenie hodín.
- 6) Stlačte tlačidlo Štart **15** . Indikátor „Štart“ sa rozsvieti a prístroj sa začne zohrievať.
- 7) Nastavený čas sa začne odpočítavať. Keď uplynie nastavený čas, zaznie 5 signálnych tónov.
- 8) Hotovú marmeládu môžete naplniť do pohárov.
Po ukončení programu sa prístroj prepne na maximálne 24 hodín do režimu udržiavania teploty.
■ Ak chcete predčasne ukončiť program alebo funkciu udržiavania teploty, stlačte tlačidlo Stop **17** .

Program Viacúčelová funkcia







Viacúčelová funkcia 1







Pomocou programu „Viacúčelová funkcia 1“ môžete naprogramovať ako dlho má prístroj pri akej teplote variť.

- 1) Vložte prísady do vnútornej misky **11**, vložte vnútornú misku **11** do základne **10** a zatvorte veko prístroja **1**.
- 2) Stlačte raz tlačidlo Menu **16** . Indikátor „Multifunction“ a „Pamäťové miesto viacúčelovej funkcie“ zobrazuje pamäťové miesto „0“.
- 3) Stlačte tlačidlo teploty **13** . Bliká ukazovateľ teploty.
- 4) Nastavte požadovanú teplotu pomocou tlačidiel min/- **18**  a h/+ **19** .
- 5) Stlačte tlačidlo teploty **13** . Bliká ukazovateľ času.
- 6) Nastavte požadovaný čas pomocou tlačidiel min/- **18**  a h/+ **19** . Čas sa dá nastaviť v 5-minútových krokoch.
- 7) Stlačte tlačidlo Štart **15** . Prístroj sa zahrieva. Čas sa začne odpočítavať.

Viacúčelová funkcia 2


Pomocou programu „Viacúčelová funkcia 2“ môžete naprogramovať za sebou viaceré (až 9) časové a teplotné nastavenia.



- 1) Dajte prísady do vnútornej misky **11**, vložte vnútornú misku **11** do podstavca **10** a zatvorte veko prístroja **1**.
- 2) Stlačte raz tlačidlo Menu **16** . Indikátor „Multifunction“ bliká a „Pamäťové miesto viacúčelovej funkcie“ zobrazuje pamäťové miesto „0“.
- 3) Stlačte tlačidlo h/+ **19** , pre prepnutie na prvé miesto v pamäti. Na displeji sa zobrazuje miesto pamäte „1“.
- 4) Stlačte tlačidlo teploty **13** . Bliká ukazovateľ teploty.
- 5) Nastavte požadovanú teplotu pomocou tlačidiel min/- **18**  a h/+ **19** .
- 6) Stlačte tlačidlo teploty **13** . Bliká ukazovateľ času.

- 7) Nastavte požadovaný čas pomocou tlačidiel min/- **18**  a h/+ **19** .
 - 8) Stlačte tlačidlo teploty **13** . Indikátor „Pamäťové miesto viacúčelovej funkcie“ bliká.
 - 9) Stlačte tlačidlo h/+ **19**  na vyvolanie ďalšieho pamäťového miesta.
Rovnako postupujte aj pri všetkých ostatných pamäťových miestach.
 - 10) Po tom, ako ste požadovane miesto uloženia naprogramovali v správnom poradí, stlačte tlačidlo Štart **15** .
Prístroj teraz zrealizuje v danom poradí všetky uložené postupy varenia.
Po ukončení programov sa prístroj prepne na maximálne 24 hodín do režimu udržiavania teploty.
- Ak chcete predčasne ukončiť programy alebo funkciu udržiavania teploty, stlačte tlačidlo Stop **17** .

Funkcia udržiavania teploty

Funkcia udržiavania teploty sa spustí automaticky po ukončení programu (s výnimkou programu „Jogurt“). Pripravené jedlá sa následne udržiavajú do 24 hodín pri teplote 70 - 75 °C.

To, že je aktivovaná funkcia udržiavania teploty, môžete vidieť na indikátore "Udržiavanie teploty", ktorý je integrovaný do tlačidla Stop **17** . Toto tlačidlo svieti aj počas postupu varenia a tým ukazuje, že je funkcia udržiavania teploty po ukončení programu aktívna.





Funkciu udržiavania teploty môžete kedykoľvek počas postupu varenia deaktivovať stlačením tlačidla Štart **15** . Indikátor "Udržiavanie teploty" zhasne.
Ak chcete znovu aktivovať funkciu udržiavania teploty počas varenia, stlačte znovu tlačidlo Štart **15** .

Na ukončenie už bežiacej funkcie udržiavania teploty stlačte tlačidlo Stop **17** .

Časovo oneskorené varenie/časovač

Pri každom programe môžete nastaviť časovo oneskorenú prípravu.


- 1) Vložte prísady do vnútornej misky **11**, vložte vnútornú misku **11** do základne **10** a zatvorte veko prístroja **1**.

- 2) Stlačte tlačidlo Menu **16**  a uskutočnite želané nastavenia programu.
- 3) Na displeji sa zobrazí čas do dokončenia programu.
- 4) Stlačte tlačidlo časovača **14** . Začne blikať príslušný symbol programu a nastavený čas.
- 5) Stlačte tlačidlo min./- **13**  na nastavenie minút a tlačidlo h/+ **19**  na nastavenie hodín. Môžete uviesť vždy len vyššiu časovú hodnotu, než nastavený program v skutočnosti vyžaduje.

Príklad

Nastavíte program Výdatná polievka s časom 5 hodín. Je 11:00. Takto by bola výdatná polievka hotová približne o 16:00. Výdatnú polievku budete potrebovať ale až v 19 hodín.

V takomto prípade nastavte čas na "08:00". Takto sa program spustí až neskoršie a bude ukončený až v 19.00.

- 6) Po tom, ako ste naprogramovali požadovaný čas dokončenia jedla, stlačte tlačidlo Štart **15** . Príslušný symbol programu a nastavený čas teraz trvale svietia a čas sa odpočítava.


UPOZORNENIE

Ak sa nedá nastaviť vami želaný čas, je možné, že vami želaný čas je kratší ako samotná dĺžka trvania programu. V takomto prípade si zvolte väčší časový údaj alebo spustíte program hneď.

Čistenie a ošetrovanie

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Pred každým čistením vyťahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky! Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

 Nikdy neponárajte základňu **10** do vody alebo do iných tekutín!

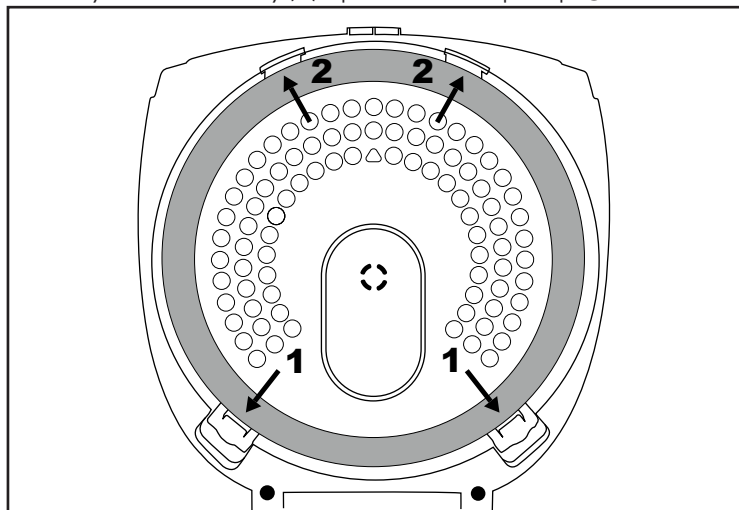
VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pred čistením prístroja ho nechajte vždy najskôr vychladnúť. Inak hrozí nebezpečenstvo popálenia!

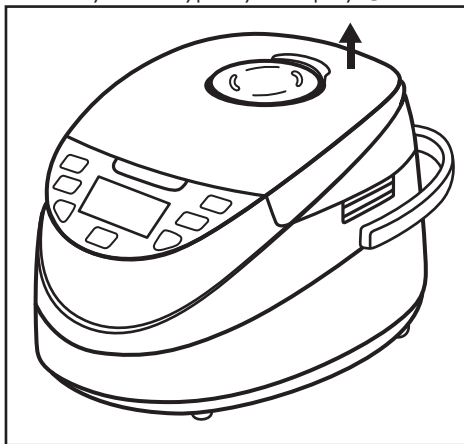
POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívajte žiadne abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky. Mohli by poškodiť povrch!

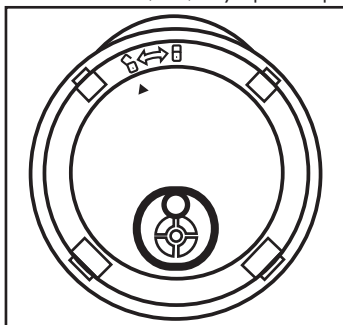
- Základňu ⑩ vyčistíte vlhkou handrou.
Pri neodolných nečistotách pridajte na vlhkú utierku niekoľko kvapiek jemného čistiaceho prostriedku.
Skôr než základňu ⑩ budete opäť používať, uistite sa, či je úplne suchá.
- Vyberte nádobu na zachytávanie kondenzovanej vody ④.
- Vyberte držiak na príbor ⑨ vytiahnutím nahor z držadla na podstavci ⑩.
- Vyčistite držiak na príbor ⑨, vnútornú misku ⑪, lyžicu ⑫, naberačku ⑬ a kôš na varenie na pare ⑭ v horúcej vode. Pridajte jemný čistiaci prostriedok. Všetky diely opláchnite čistou vodou.
Po opláchnutí všetky diely dôkladne osušte suchou utierkou.
Uistite sa, či sú všetky diely pred opätovným použitím suché.
- Na vyčistenie veka prístroja ① zvnútra, môžete dať dole striebornú dosku s tesniacim krúžkom.
 - Otvorte veko prístroja ① celkom ako je to možné.
 - Stlačte obe aretácie (1) na dolnej hrane striebornej dosky naraz smerom von. Pritom potiahnite striebornú dosku nadol a dopredu, aby sa dali vytiahnuť oba držiaky (2) z priehlbín na veku prístroja ①:



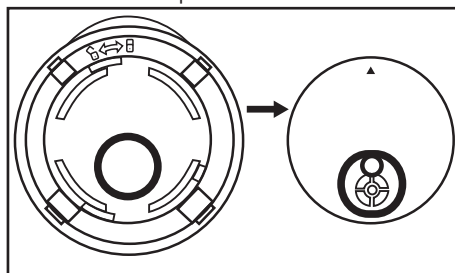
- Vyčistíte striebornú dosku s tesniacim krúžkom v teplej vode s trochu čistiaceho prostriedku a opláchnite ju čistou vodou.
 - Utrite vnútornú časť veka prístroja **1** vlhkou utierkou. Podľa potreby pridajte na utierku trochu čistiaceho prostriedku. Veko následne utrite ešte raz už len vlhkou utierkou, aby ste odstránili prípadné zvyšky čistiaceho prostriedku.
 - Všetko poriadne vytrite dosucha.
 - Na zmontovanie striebornej dosky s tesniacim krúžkom najprv nasuňte horné držiaky (2) do priehlbín v kryte prístroja **1**.
 - Následne vtačte obe aretácie (1) pevne do veka prístroja, **1**, aby sa zaistili.
- Na vyčistenie výpustného ventilu pary **2** musíte ventil rozobrať:
- Vytiahnite výpustný ventil pary **2** z veka nástroja **1** a otočte ho:



- Otočte plochý kryt výpustného ventilu pary **2** proti smeru hodinových ručičiek, tak, aby šípka na plochom kryte ukazovala na otvorený zámok.



- Dajte dole plochý kryt a vyčistite všetky diely teplou vodou a trochu čistiacim prostriedkom.



- Poriadne vysušte všetky diely.
- Znovu nasadte plochý kryt tak, aby šípka ukazovala na otvorený zámok. Pootočte krytom tak, aby šípka ukazovala na zatvorený zámok. Teraz sedí kryt pevne.
- Vložte výpustný ventil pary ❷ späť do veka prístroja ❶.

Skladovanie

- Keď prístroj uskladňujete, vždy zatvorte veko prístroja ❶. Predídete tým vniknutiu nečistôt do prístroja.
- Prístroj uložte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

Odstraňovanie porúch

Chyba	Príčina	Riešenie
Prístroj nefunguje.	Sieťová zástrčka nie je zastrčená do elektrickej siete.	Zastrčte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.
	Elektrická zásuvka je poškodená.	Použite inú elektrickú zásuvku.
	Prístroj je poškodený.	Kontaktujte zákaznícky servis.
Varené potraviny sa nezohrievajú.	Je nastavená nesprávna teplota.	Nastavte buď vyššiu teplotu, alebo iný program.
Počas programu „Dusenie na pare“ sa nevytvára para.	Je nastavený nesprávny program.	Skontrolujte nastavenia programov.
	Voda je spotrebovaná.	Nalejte novú vodu.
Na displeji sa zobrazuje E1, E2, E3 alebo E4. Zaznie 5 akustických signálov.	Prístroj má poruchu.	Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a obráťte sa na servis.
Na obrazovke sa zobrazí E5. Zaznie 5 akustických signálov.	Prístroj je prehriaty.	Najprv vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť. Potom môžete prístroj znovu normálne používať.

Ak sa poruchy nedajú odstrániť spôsobom uvedeným vyššie v tabuľke, alebo ak zistíte iné druhy porúch, obráťte sa, prosím, na náš servis.

Záruka a servis

Na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred dodaním dôkladne preskúšaný. Pokladničný blok si uschovajte ako doklad o zakúpení. V prípade poškodenia v záruke sa prosím telefonicky spojte so svojím servisným strediskom. Len tak sa dá zaistiť bezplatné zaslanie vášho tovaru.

Záruka sa vzťahuje len na chyby materiálu a výroby, nie na škody spôsobené prepravou, opotrebením ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory. Prístroj je určený len na súkromné a nie na komerčné použitie.

Záruka stráca platnosť pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené.

Záručné plnenie nepredlžuje záručnú dobu. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Prípadné chyby a nedostatky zistené už pri zakúpení musíte nahlásiť ihneď po vybalení, najneskôr však do dvoch dní od dátumu zakúpenia. Po uplynutí záručnej lehoty sú prípadne vykonané opravy za poplatok.

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 271293

Dostupnosť hotline: pondelok až piatok od 8:00 hod. – 20:00 hod. (SEČ)

Zneškodnenie



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU.

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na zneškodňovanie odpadu alebo v miestnom zbernom dvore na zneškodňovanie odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte miestny zberný dvor.



Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zlikvidovať v miestnych zberných surovinách.

Dovozca

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recepty

UPOZORNENIE

- Recepty bez záruky. Všetky informácie o prísadách a príprave sú orientačné. Doplňte si tieto recepty o Vaše vlastné skúsenosti.

Program Viacúčelová funkcia

Plnené paprikové struky

Prísady

- 6 paprik
- 500 g mletého mäsa
- 150 g ryže
- 1 malá cibuľa
- 4 PL paradajkového pretlaku
- 1 zväzok petržlenovej vňate
- 1 zväzok kôprovej vňate
- 1 zväzok jarných cibuliek
- 2 ČL horčice
- 400 ml smotany
- 500 ml zeleninového vývaru
- 3 - 4 ČL škrobu (vymiešaný do hladka so studenou vodou)
- soľ, čierne korenie

Príprava

- 1) Ošúpte cibuľu. Nakrájajte ju na malé kúsky.
- 2) Umyte, usušte a nasekajte petržlen a kôpor.
- 3) Umyte a osušte jarnú cibuľku. Nakrájajte ju na malé krúžky.
- 4) Umyte struky papriky. Odrežte horné časti paprik so stopkou a odložte ich nabok. Odstráňte pozorne všetky semenka a bielu dužinu.
- 5) Dôkladne umyte ryžu.
- 6) Nastavte prístroj na „Viacúčelovú funkciu“ a naprogramujte program nasledovným spôsobom:

Pamäťové miesto „1“:

160 °C / 10 minút

- 1) Varte ryžu s 2 hrnčekmi horúcej slanej vody (½ ČL soli) 10 minút.
- 2) Potom ryžu zlejte a prudko ochladte.
 - Zmiešajte z cibule, polovice petržlenovej vňate, kôpru, ryže, mletého mäsa a jamných cibuliek dokopy zmes.
 - Okoreňte ju horčicou, soľou a čiernym korením.
 - Následne naplňte struky paprik zmesou mletého mäsa a nasadte veko prístroja ①.
 - Zmiešajte smotanu, zeleninový vývar a zvyšné bylinky ako aj paradajkový pretlak do jednej omáčky a dochuťte soľou a čiernym korením.

Pamäťové miesto „2“:

120 °C / 45 minút

- 1) Vložte struky paprik do vnútornej misky ①.
- 2) Zalejte ich omáčkou. Struky paprik duste 45 minút. Ak nie sú všetky struky paprik pokryté omáčkou, obráťte ich po približne 30 minútach.

Pamäťové miesto „3“:

160 °C / 5 minút

- 1) Vyberte struky papriky z vnútornej misky ①.
- 2) Privedte omáčku do varu.
- 3) Primiešajte škrob a zahusťte omáčku.
- 4) Dajte struky paprik späť do hrnca. Prístroj sa po ukončení naprogramovaných pracovných krokov prepne do režimu udržiavania teploty. Čakajte 10 minút, aby sa struky paprik znovu zohriali.

Hovädzi guláš so šampiňónmi na provensálsky spôsob

Prísady

- 800 g hovädzieho guláša
- 1 cibuľa
- 1 PL múky, kopcovitá
- 1 ČL mletej papriky
- 250 ml červeného vína
- 400 g šampiňónov
- 100 g kyslej smotany
- 100 g šľahačky
- 1 PL rozpusteného masla
- 3 - 4 ČL škrobu (vymiešaný do hladka so studenou vodou)
- 3 vetvičky rozmarínu
- 3 vetvičky tymianu
- soľ, čierne korenie

Príprava

- 1) Umyte hovädzie mäso, príp. odstráňte z neho prípadný tuk.
- 2) Ošúpte cibuľu. Nakrájajte ich na polkruhy.
- 3) Umyte a osušte tymian. Nasekajte ho na malé kúsky.
- 4) Očistite šampiňóny. Nakrájajte ich na štvrtiny alebo polovice podľa veľkosti.
- 5) Zmiešajte kyslú smotanu a smotanu na šľahanie.
- 6) Nastavte prístroj na „Viacúčelovú funkciu“ a naprogramujte program nasledovným spôsobom:

Pamäťové miesto „1“:

160 °C / 10 minút

- 1) Roztopte a zohrievajte rozpustené maslo ca. 2 minúty.
- 2) Vložte mäso a cibuľu do hrnca.
- 3) Opečte mäso a cibuľu na približne 5 minút.
- 4) Okoreňte ho soľou, čiernym korením, paprikou a nasekanými bylinkami.
- 5) Krátko pred uplynutím 10 minút ich oprášte múkou.

Pamäťové miesto „2“:

120 °C / 10 minút

- 1) Prilejte červené víno k mäsu a nechajte ho dusiť 10 minút.

Pamäťové miesto „3“:

120 °C / 35 minút

- 1) Pridajte k nemu šampiňóny.
- 2) Primiešajte zmes smotany a nechajte mäso dusiť 35 minút.

Pamäťové miesto „4“:

160 °C / 5 minút

- 1) Ešte raz zvýšte teplotu guláša a dochutte ho čiernym korením.
- 2) Guláš zahustíte škrobom.

Polievka s mäsovými guľôčkami

Prísady

- 500 g mletého hovädzieho mäsa
- 1 vajce
- 1 cibuľa
- 2 PL čerstvej strúhanky
- 1 zväzok petržlenovej vňate
- 1 štipka muškátového orecha
- 1 litra zeleninového vývaru
- 1 mrkva
- 2 zemiaky
- 500 g karfiolu
- soľ, čierne korenie

Príprava

- 1) Ošúpte cibuľu a nasekajte ju na kusy.
- 2) Umyte, usušte a nasekajte petržlenovú vňať.
- 3) Zmiešajte mleté mäso, vajce, cibuľu, polovicu petržlenovej vňate ako aj strúhanku do jednej zmesi.
- 4) Dochutte soľou, korením a muškátovým orieškom.

- 5) Vytvorte zo zmesi 16 rovnako veľkých guľôčok.
- 6) Ošúpte mrkvu a zemiaky. Pokrájajte ich na pásiky.
- 7) Rozdeľte karfiol na ružičky. Umyte ich.
- 8) Nastavte prístroj na „Viacúčelovú funkciu“ a naprogramujte program nasledovným spôsobom:

Pamäťové miesto „1“:

160 °C / 10 minút

- 1) Uvedte zeleninový vývar do varu.

Pamäťové miesto „2“:

160 °C / 5 minút

- 1) Vložte guľôčky z pomletého mäsa do vriaceho vývaru. Poduste guľôčky z pomletého mäsa na 5 minút.
- 2) Vyberte guľôčky z pomletého mäsa lyžicou na penu von a odložte ich na bok.

Pamäťové miesto „3“:

160 °C / 15 minút

- 1) Vložte zeleninu do vývaru z mäsových guľôčok. Nechajte podusiť zeleninu 15 minút.
- 2) Na záver dajte guľôčky z mletého mäsa späť do polievky. Po ukončení programu prístroj automaticky prejde na funkciu udržiavania teploty.
- 3) Počkajte ešte ca. 10 minút, aby sa mäsové guľôčky trochu zohriali.
- 4) Polievku naložte na taniere a servírujte ju s čerstvým petržlenom.

Program Pečenie

Pražma na siciliánsky spôsob

Prísady

- 300 g / 1 pražma
- 50 g šalátové krevety
- 50 g póru
- 50 g mrkvy
- 50 g paradajok
- 5 g šalvie (sušenej)
- 5 g oregana (sušeného)
- 10 ml citrónovej šťavy
- soľ, čierne korenie

Príprava

- 1) Odstráňte vnútornosti pražmy a dôkladne ju umyte. Natrite pražmu soľou a koreninami.
- 2) Nakrájajte pór a mrkvu na jemné prúžky.
- 3) Nakrájajte paradajky na 0,5 cm hrubé plátky.
- 4) Položte pór a mrkvu na dostatočne veľký kus alobalovej fólie, aby ste z nej neskôr mohli urobiť „balíček“.
- 5) Osolte pór a mrkvu.
- 6) Zeleninu pokvapkajte citrónovou šťavou. Pridajte rybu, krevety a zeleninu.
- 7) Pridajte šalviu, oregano a rybu.
- 8) Položte krúžky paradajky na rybu.
- 9) Prísady obalte natesno alobalom, aby vám vznikol „balíček“.
- 10) Položte „balíček“ do vnútornej misky **11**.
- 11) Zatvorte veko prístroja **1**.
- 12) Nastavte program „Pečenie“ na 1 hodinu varenia.
- 13) Nechajte jedlo dovariť až do konca.

Baklažán s hovädzím mäsom

Prísady

- 300 g baklažánu
- 150 g hovädzieho mletého mäsa
- 60 g paradajok
- 6 g cesnaku
- 50 g cibule
- koreniny (soľ, čierne korenie, kari korenie, červená paprika (ostrá))

Príprava

- 1) Baklažány rozrežte na polovice a odstráňte semenka.
- 2) Vyberte dužinu plodu a nakrájajte ju na drobné kúsky.
- 3) Nakrájajte na kocky paradajky, cesnak a cibuľu.
- 4) Zmiešajte mleté hovädzie mäso, dužinu baklažánov, cesnak, paradajky, soľ a koreniny.
- 5) Naplňte polovice baklažánu zmesou.
- 6) Baklažány oviňte alobalovou fóliou.
- 7) Vložte baklažány do vnútornej misky **11**.
- 8) Zatvorte veko prístroja **1**.
- 9) Nastavte program „Pečenie“ na 45 minút varenia.
- 10) Nechajte jedlo dovariť až do konca.

Kura s bylinkami

Prísady

- 900 g kuracích prs
- 6 PL olivového oleja
- 2 strúčiky cesnaku
- 1 ČL oregana (sušeného)
- 1 ČL tymianu (sušeného)
- 1 ČL rozmarínu (sušeného)
- soľ, čierne korenie, čili vločky
- šľava z polovice citróna

Príprava

- 1) Umyte kuracie prsia, osušte ich a prípadne odstráňte všetok tuk. V prípade obzvlášť hrubých kusov prekrojte kuracie prsia.
- 2) Pripravte marinádu z olivového oleja, byliniek, čili vložiek, soli, čierneho korenia a citrónovej šťavy.
- 3) Položte kuracie prsia vedľa seba na plochý hlboký plech a polejte ich marinádou.
- 4) Zakryte plech a nechajte marinádu pôsobiť približne 20 minút.
- 5) Kusy kuracích prs po jednom zabalte do alobalu a položte ich do vnútornej misky **1**.
- 6) Zatvorte veko prístroja **1**.
- 7) Nastavte program „Pečenie“ na čas približne 40 minút. V závislosti od veľkosti kusov kuracích prs môže byť potrebné predĺžiť alebo skrátiť čas dusenia.
- 8) Nechajte jedlo dovariť až do konca.

Program Opekanie

Omeleta na andalúzsky spôsob

Prísady

- 3 vajcia
- 60 g zelenej fazuľky
- 60 g šunky
- 60 g paradajok
- 50 g cibule
- 15 g olív (bez kôstok)
- 3 g cesnaku
- 20 ml olivového oleja
- soľ, čierne korenie

Príprava


- 1) Sparťte paradajky. Ošúpte kožu z paradajok. Nakrájajte paradajky, cibuľu a šunku na stredne veľké pásy.
- 2) Nakrájajte olivy na plátky.
- 3) Nažom nakrájajte cesnak na drobné kúsky.
- 4) Vyšľahajte vajcia šľahačom.
- 5) Nastavte program „Opekane“ na 12 minút.
- 6) Po zahriatí prístroja nalejte olej do vnútornej misky **11**.
- 7) Po zahriatí oleja pridajte cibuľu a šunku do vnútornej misky **11**. Pomiešajte vajcia, cibuľu a šunku a dajte ich opiecť.
- 8) Po približne 2 minútach pridajte paradajky, fazuľu, olivy a cesnak. Všetko osolte a okoreňte čiernym korením.
- 9) Zmiešajte prísady vo vnútornej miske **11** a z času na čas ich počas varenia pomiešajte.
- 10) 7 minút pred koncom dusenia prilejte zmes vajec do vnútornej misky **11**.
- 11) Zatvorte veko prístroja **1**.
- 12) Nechajte omeletu variť až do konca programu.

Rizoto z krúp s lososom

Prísady

- 250 g jačmenných krúp
- 500 g filé z lososa
- 250 g paradajok
- 1 cibuľa
- 1 strúčik cesnaku
- 2 PL masla
- 700 ml slepačieho vývaru
- 200 ml suchého bieleho vína
- 1 PL petržlenu
- 30 g parmezánu
- soľ, čierne korenie, čili vložky

Príprava

- 1) Ošúpte cibuľu a cesnak a nakrájajte ich na jemno.
- 2) Nasypte krúpy do sitka, umyte ich a nechajte ich dobre odkvapkať.
- 3) Nakrájajte paradajky na malé kusy.
- 4) Zatvorte veko prístroja **1** a nastavte program „Opekať“ pri 150°C s časom 5 minút.
- 5) Ihneď ako bude prístroj zahriaty, pridajte maslo do vnútornej misky **11** a nechajte ho stmavnúť.
- 6) Po 2 minútach pridajte cibuľu, jačmenné krúpy a cesnak a nechajte ich podusiť za stáleho miešania.
- 7) Pridajte k tomu biele víno a nechajte všetko variť za stáleho miešania.
- 8) Hneď po ukončení programu stlačte tlačidlo Stop **17** .
- 9) Nastavte program znovu na „Opekanie“ pri 100°C na 40 minút varenia.
- 10) Postupne pridávajte ku krúpam slepačí vývar.
- 11) Asi 5 minút pred ukončením dusenia pridajte paradajky, lososa a petržlen. Okoreňte všetko koreninami.
- 12) Pred servírovaním primiešajte tenké odrezky parmezánu.

Program Ryža



Paella s hríbmami a krevetami


Prísady

- 500 g guľatozrnnej ryže
- 250 g ošúpaných šalátových kreviet
- 50 g parmezánu (nastrúhaného)
- 250 g šampiňónov
- 1 cibuľa (stredne veľká)
- 1 strúčik cesnaku
- 1 liter vody
- 3 PL olivového oleja
- 1 PL masla
- 2 PL sójovej omáčky
- soľ, koreniny

Príprava

UPOZORNENIE

Jedna odmerka ryže zodpovedá približne 150 g ryže. Jedna odmerka vody zodpovedá 180 ml vody.

- 1) Nakrájajte cibuľu a šampiňóny na stredne veľké kocky.
- 2) Nakrájajte cesnak na drobné kúsky.
- 3) Umývajte ryžu dovtedy, dokiaľ nebude voda číra.
- 4) Dajte ryžu do vnútornej misky **11**.
- 5) Zalejte ryžu vodou a pridajte do nej soľ.
- 6) Pomiešajte ryžu v osolenej vode.
- 7) Zatvorte veko prístroja **1**.
- 8) Nastavte program „Ryža“ s časom varenia 30 minút a nechajte ryžu variť až do konca programu.
- 9) Stlačte tlačidlo Stop **17** .
- 10) Dajte uvarenú ryžu na odliatie do sitka a následne do ďalšej nádoby.
- 11) Pridajte 1 PL olivového oleja do ryže a zamiešajte.
- 12) Zatvorte veko prístroja **1** a nastavte program „Opekať“ pri 150°C s časom varenia 15 minút a počkajte, dokiaľ prístroj bude horúci.
- 13) Pridajte 2 PL olivového oleja a masla do vnútornej misky **5**.
- 14) Pridajte cibuľu a hriby do vnútornej misky **11** a opečte ich.
- 15) 5 minút pred koncom dusenia pridajte do vnútornej misky krevety a cesnak. **11**.
- 16) Prísady zalejte sójovou omáčkou. Pridajte k tomu koreniny.
- 17) Pridajte k tomu ryžu. Všetky prísady dobre premiešajte.
- 18) Nechajte paellu variť až do konca programu. Z času na čas pomiešajte.
- 19) Po uplynutí času dusenia pridajte do hrnca parmezán. Všetky prísady dobre premiešajte.

Varená ryža

Prísady

- 1 šálka ryže
- 1,5 šálky vody
- soľ

Príprava

- 1) Umyte ryžu v dostatočnom množstve vody a nechajte ju odkvapkať.
- 2) Dajte ryžu, vodu a soľ do vnútornej misky **11**.
- 3) Zatvorte veko prístroja **1**.
- 4) Nastavte program „ryža“ s časom varenia 30 minút.
- 5) Nasypete ryžu do sitka a nechajte ju odkvapkať.

Hovädzí pilaf

Prísady

- 300 g hovädzieho mäsa z chrbta
- 300 g jemnozrnnej ryže
- 100 g mrkvy
- 100 g cibule
- 10 g cesnaku
- 600 ml vody
- 35 ml rastlinného oleja
- soľ
- koreniny

Príprava

- 1) Umyte ryžu v dostatočnom množstve vody a nechajte ju odkvapkať.
- 2) Pokrájajte mäso na približne 2 - 2,5 cm veľké kusy.
- 3) Ošúpte mrkvu a nastrúhajte ich nahrubo.
- 4) Nakrájajte cibuľu na prúžky.
- 5) Očistite cesnak.
- 6) Vložte mäso, mrkvu, cibule, olivový olej, soľ a koreniny do vnútornej misky **11** a všetko premiešajte.
- 7) Nasypete ryžu na zmes, uhladte ju a vlačte cesnak do ryže.
- 8) Všetko zalejte vodou.

- 9) Zatvorte veko prístroja ❶.
- 10) Nastavte program „ryža“ s časom varenia 35 minút.
- 11) Pred podávaním všetko premiešajte.

Program Mliečna ryža

Mliečna ryža

Prísady

- 150 g guľatozrnnej ryže, obrúsenej
- 650 ml mlieka
- 20 g masla
- soľ
- cukor (3 PL)

Príprava

- 1) Dajte ryžu do vnútornej misky ❶.
- 2) Zalejte ryžu mliekom. Pridajte maslo, soľ a cukor.
- 3) Všetky prísady dôkladne premiešajte.
- 4) Zatvorte veko prístroja ❶.
- 5) Nastavte program „mliečna ryža“ s časom varenia 55 minút.
- 6) Po uplynutí polovice času mliečnu ryžu dôkladne pomiešajte.
- 7) Nechajte ryžu variť až do konca programu.
- 8) Hotovú mliečnu ryžu ešte raz premiešajte.

Ovsená kaša

Prísady

- 100 g ovsených vločiek (pomleté na jemno)
- 500 ml mlieka (izbová teplota)
- 20 g masla
- 1 - 2 PL cukru
- soľ

Príprava

- 1) Vložte ovsené vločky do vnútornej misky **11**.
- 2) Zalejte ovsené vločky mliekom. Pridajte maslo, soľ a cukor.
- 3) Zatvorte veko prístroja **1**.
- 4) Nastavte program „mliečna ryža“ s časom varenia 15 minút.
- 5) Po uplynutí polovice času ovsenú kašu dôkladne pomiešajte.
- 6) Hotovú ovsenú kašu ešte raz premiešajte.


Program Cestoviny

Cestoviny s mäsovým ragú

Prísady

- 500 g cestovín typu fusili
- 800 g Bolonskej omáčky z pohára
- 80 g čerstvého strúhaného parmezánu
- 3 strúčiky cesnaku (malé)
- 10 g čerstvej bazalky
- 1 mrkva (stredne veľká)
- 1 cibuľa (malá)
- 400 g paradajkovej omáčky (z pohára)
- 200 ml suchého bieleho vína
- 3 PL olivového oleja
- 1 ČL sušeného tymianu
- 1 ČL sušeného oregana
- 1 ČL čili vločiek
- soľ, korenie, cukor

Príprava

- 1) Nakrájajte cibuľu a mrkvu na malé kocky a nasekajte cesnak.
- 2) Nalejte vodu do vnútornej misky **11** a osolte ju.
- 3) Zatvorte veko prístroja **1** a spustíte program „Cestoviny“ s časom varenia 8 minút.
- 4) Po zohratí prístroja pridajte cestoviny do vody a zatvorte veko prístroja **1**.
- 5) Po ukončení programu stlačte tlačidlo Stop **17**  a zlejte cestoviny pomocou sitka.
- 6) Zatvorte veko prístroja **1** a spustíte program Opekánie pri 160°C s časom varenia 10 minút.
- 7) Ihneď ako prístroj dosiahol nastavenú teplotu, nalejte do vnútornej misky olej **11** a opražte cibuľu, mrkvu, cesnak a koreniny s vločkami čili.


- 8) Po 5 minútach všetko zalejte bielym vínom.
- 9) Pridajte k zmesi paradajkovú a Bolonskú omáčku a premiešajte ju.
- 10) Nechajte celú zmes bublať do konca programu a z času na čas ju premiešajte.
- 11) Dajte hotové cestoviny na tanier a posypte ich parmezánom.

Cestoviny Carbonara

Prísady

- 300 g špagiet
- 6 vajec
- 120 g slaniny
- 90 g čerstvého strúhaného parmezánu
- 10 g čili
- 60 ml suchého bieleho vína

Príprava


- 1) Zmiešajte spolu vajcia a syr. Nakrájajte slaninu na malé kocky a nasekajte čili.
- 2) Nalejte vodu do vnútornej misky **1** a osolte ju.
- 3) Zatvorte veko prístroja **1** a spustíte program Cestoviny s časom varenia 8 minút.
- 4) Ihneď po zahriatí prístroja pridajte cestoviny a zatvorte veko prístroja **1**.
- 5) Po skončení programu stlačte tlačidlo Stop **1** .
- 6) Prelejte cestoviny cez sitko a nechajte ich odkvapkať.
- 7) Zatvorte veko prístroja **1** a spustíte program Opekanie pri 160°C s časom varenia 10 minút.
- 8) Ihneď po zahriatí prístroja nalejte olej do vnútornej misky **1**.
- 9) Pridajte slaninu a nechajte ju vypiecť.
- 10) 3 minúty pred koncom programu pridajte čili a víno, všetko premiešajte a nechajte bežať až do konca programu.
- 11) Po ukončení programu vložte cestoviny a zmes vajíčok a syra do vnútornej misky **1** a všetko premiešajte.

Fettuccine s hovädzím mäsom

Prísady

- 300 g cestovín (Fettuccine)
- 20 ml olivového oleja
- soľ
- 350 g hovädzieho mäsa (rezeň)
- 2 stredne veľké cibule
- 1 malá konzerva nasekaných paradajok
- 2 veľké mrkvy
- 150 ml mäsového vývaru
- 20 ml olivového oleja
- soľ
- Koreniny (napr. oregáno, tymián, bazalka...)

Príprava

- 1) Nakrájajte hovädzie mäso chlieb na kocky veľkosti 2cm. Nakrájajte cibuľu na polkruhy.
- 2) Nalejte vodu do vnútornej misky **11** a pridajte soľ.
- 3) Zatvorte veko prístroja **1**.
- 4) Nastavte program „Cestoviny“ s časom varenia 8 minút.
- 5) Cestoviny vložte do vriacej vody až po dosiahnutí nastavenej teploty.
- 6) Zatvorte veko prístroja **1**.
- 7) Nechajte cestoviny variť až do konca programu.
- 8) Stlačte tlačidlo Stop **17** .
- 9) Hotové cestoviny dajte do sitka. Nalejte na ne olej (20ml). Pomiešajte cestoviny s olejom.
- 10) Nalejte 20 ml oleja do vnútornej misky **11**.
- 11) Nastavte program „Opekať“ s časom varenia 20 minút.
- 12) Dajte do prístroja mäso, zeleninu, soľ a koreniny 15 minút pred ukončením programu. Všetko premiešajte.
- 13) Všetky prísady nechajte variť. Z času na čas pomiešajte.
- 14) Vložte cestoviny do vývaru 5 minút pred koncom varenia. Všetko premiešajte. Nechajte všetky prísady variť až do konca programu.

Program Jogurt



Jogurt

Prísady

- 1 l mlieka
- 350 ml prírodného jogurtu

Príprava

- 1) Zmiešajte mlieko a jogurt pri izbovej teplote. Nalejte zmes do vnútornej misky **11**.
- 2) Zatvorte veko prístroja **1**.
- 3) Nastavte program „Jogurt“ s časom varenia 10 hodín.
- 4) Nechajte všetky přísady variť až do konca programu.
- 5) Hotový jogurt nechajte vychladnúť na 3 hodiny do chladničky.

UPOZORNENIE

Jogurt môžete podľa ľubovôle ochutiť napr. ovocím alebo nastrúhanou čokoládou.

Program Koláč



Čokoládový koláč

Prísady

- 110 g výberovej pšeničnej múky
- 4 vajcia
- 155 g masla
- 150 g cukru
- 60 g tmavej čokolády (horkej)
- 10 g prášku do pečiva

Príprava

- 1) Nastrúhajte čokoládu na malé kúsky.
- 2) V ďalšej nádobe vyšľahajte vajcia a cukor na penu.
- 3) Za stáleho miešania pridajte mäkké maslo, múku, prášok na pečenie a nastrúhajú čokoládu. Miešajte dovtedy, dokiaľ nevznikne rovnomerná hmota.
- 4) Tukom vymažte vnútornú miskú **1** a do nej nalejte cesto.
- 5) Zatvorte veko prístroja **1**.
- 6) Vyberte výpustný ventil pary **2**.
- 7) Nastavte program „Koláč“ s časom varenia 1 hodina.
- 8) Nechajte koláč piecť až do konca programu.
- 9) Na záver vyklopte koláč na tanier a nechajte ho trochu vychladnúť.

Syrový koláč

Prísady

- 40 g maslových keksov
- 180 g lieskových orieškov
- 6 g citrónovej šťavy
- 1 vajce
- 3 štipky škorice
- 80 g mäkkého masla
- 230 g mäkkého smotanového syra.
- 100 g kyslej smotany
- 110 g cukru
- 15 g múky
- 1 balíček vanilkového cukru

Príprava

- 1) Rozdrvte maslové sušienky a nasekajte lieskové oriešky.
- 2) Vnútornú miskú prístroja **1** vyložte papierom na pečenie.
- 3) Zmiešajte maslové kekse, lieskové oriešky a trochu cukru (10 g) s maslom.
- 4) Hotovú zmes nalejte na dno vnútornej misky **1**.
- 5) Ručným mixérom vyšľahajte kyslú smotanu, smotanový syr, citrónovú šťavu, cukor (100 g), múku a vanilkový cukor do jednej hmoty.

- 6) Oddel'ite vajičko a zamiešajte žltko do hmoty.
- 7) Bielko vajička vyšľahajte v osobitnej nádobe na penu a opatrne ho vmiešajte do hmoty.
- 8) Túto hmotu nalejte do vnútornej misky **11** a vyhlad'ite ju narovno.
- 9) Zatvorte veko prístroja **1**.
- 10) Vyberte výpustný ventil pary **2**.
- 11) Nastavte program „Koláč“ s časom pečenia 1 hodina.
- 12) Nechajte koláč piecť do konca programu.
- 13) Po ukončení programu vyberte vnútornú misku **11**.
- 14) Hotový syrový koláč nechajte vo vnútornej miske **11** vychladnúť. Hotový syrový koláč dajte odpočinúť na 4 hodiny do chladničky.

Jablkový koláč

Prísady

- 180 g pšeničnej múky
- 300 g jablk
- 5 vajec
- 200 g cukru
- 10 g masla
- 10 g prášku do pečiva
- 2 g škorice

Príprava

- 1) Umyte jablká. Vyberte jadrá. Nakrájajte jablká na kocky veľkosti 1 cm.
- 2) Vyšľahajte vajcia so cukrom v ďalšej nádobe silnú penu.
- 3) Za stáleho miešania pridajte múku, prášok na pečenie a škoricu. Všetko zamiešajte na rovnomernú hmotu.
- 4) Vymažte vnútornú misku **11**.
- 5) Pridajte trochu cesta a jablk.
- 6) Následne prilejte hotové cesto.
- 7) Zatvorte veko prístroja **1**.
- 8) Vyberte výpustný ventil pary **2**.
- 9) Nastavte program „Koláč“ s časom 1 hodina.
- 10) Nechajte koláč piecť do konca programu.
- 11) Potom vyklopte koláč na tanier a nechajte ho vychladnúť.

Program Pomalé dusenie

Pečené bravčové kolienko

Prísady

- 900 g bravčové koleno
- 160 g cibule
- 50 ml rastlinného oleja
- 15 g cesnaku
- 5 g bazalky
- 400 ml vody
- soľ
- koreniny

Príprava


- 12) Umyte bravčové koleno. Urobte malé zárezy do bravčového kolena a prešpikujte ho cesnakom.
- 13) Nakrájajte cibuľu. Zmiešajte cibuľu so soľou, koreninami a bazalkou.
- 14) Natrite zmes na bravčové koleno.
- 15) Položte bravčové koleno na marinovanie na 9 hodín do chladničky.
- 16) Dajte bravčové koleno do vnútornej misky **11**. Pridajte k nemu olej a vodu.
- 17) Zakryte vnútornú misku **11**.
- 18) Nastavte program „Pomalé dusenie“ s časom varenia 3 hodiny.
- 19) Nechajte bravčové koleno variť až do konca programu.

Bœuf bourguignon (hovädzie po burgundsky)

Prísady

- 600 g hovädzieho mäsa z chrbta
- 200 g cibule
- 200 g mrkvy
- 200 g šampiňónov
- 100 g údenej slaniny
- 5 g cesnaku
- 400 ml suchého červeného vína
- 50 ml rastlinného oleja
- Bouquet garni (provensálske bylinky)
- soľ, čierne korenie

Príprava


- 1) Nakrájajte mäso na 3 cm kocky, slaninu na 1 cm kocky a cibuľu na 0,5 cm kocky.
- 2) Nakrájajte šampiňóny a zemiaky na krajce.
- 3) Nožom nakrájajte cesnak na drobné kúsky.
- 4) Zatvorte veko prístroja **1** a spustíte program Opekanie pri 160°C s časom varenia 15 minút.
- 5) Ihneď ako je prístroj zahriaty, nalejte rastlinný olej do vnútornej misky **1**.
- 6) Následne pridajte slaninu a cibuľu do vnútornej misky **1** a opečte ich.
- 7) Po 5 minútach pridajte mrkvu a všetko nechajte variť s otvoreným vekom prístroja **1** až do konca programu. Všetky přísady raz za čas dobre premiešajte.
- 8) Po ukončení programu stlačte tlačidlo Stop **17** .
- 9) Vložte zvyšné přísady do vnútornej misky **1**. Pridajte k nim víno. Ochufte soľou a koreninami. Všetko premiešajte.
- 10) Zatvorte veko prístroja **1**.
- 11) Nastavte program „Pomalé dusenie“ s časom varenia 2 hodiny.
- 12) Nechajte přísady variť až do konca programu.

Teľacie ragú

Prísady

- 600 g teľacie medailóny vhodné na krátke opečenie
- 1 veľká cibuľa
- 2 veľké mrkvy
- 150 g šampiňónov
- 2 g tymianu (sušeného)
- 150 ml slepačieho vývaru
- 250 ml smotany
- 30 ml olivového oleja
- 1 bobkový list
- soľ
- koreniny (napr. majorán, borievky, koriander, soľ, čierne korenie...)

Príprava

- 1) Nakrájajte zemiaky a hriby na jemné plátky, teľacie mäso na kocky veľkosti 3 cm a cibuľu na 0,5 cm kocky.
- 2) Zatvorte veko prístroja **1** a spustíte program Opečanie pri 160°C s časom varenia 10 minút.
- 3) Ihneď ako je prístroj zahriaty, nalejte olej do vnútornej misky **11**.
- 4) Opečte mäso a cibuľu.
- 5) Po 5 minútach pridajte zemiaky a pečte chod až do konca programu.
- 6) Stlačte tlačidlo stop **17** .
- 7) Vložte zvyšné přísady (okrem smotany) do vnútornej misky **11**. Pridajte soľ a koreniny. Zmiešajte všetky přísady.
- 8) Zatvorte veko prístroja **1** a spustíte program Pomalé dusenie s časom varenia 1 hodina 20 minút.
- 9) 10 minút pred koncom programu otvorte veko prístroja **1** a pridajte smotanu.
- 10) Zatvorte znovu veko prístroja **1** a nechajte všetko dusiť až do konca programu.

Program Dusenie na pare



Dusená zelenina

Prísady

- 150 g zemiakov
- 120 g paprik
- 100 g zelenej fazuľky
- 100 g brokolice (hlboko mrazenej)
- 1 liter vody
- soľ, čierne korenie, kmín

Príprava

- 1) Nakrájajte zemiaky na 2 cm kocky. Odstráňte jadrá a semienka papriky. Nakrájajte papriku na 3 cm kocky.
- 2) Nalejte vodu do vnútornej misky **11**.
- 3) Vložte kôš na varenie na pare **12**.
- 4) Dajte všetky prísady a koreniny do vnútornej misky **11**.
- 5) Zatvorte veko prístroja **1**.
- 6) Nastavte program dusenie na pare s dĺžkou varenia 20 minút.
- 7) Nechajte všetky prísady dusiť do konca programu.

Dusené mäsové guľôčky

Prísady

- 600 g mletého mäsa (miešané pol na pol)
- 1 stredne veľká cibuľa
- 2 strúčiky cesnaku
- 1 zväzok petržlenovej vňate
- 2 vajcia
- 480 ml vody
- strúhanka
- soľ, čierne korenie, mletá paprika, kari korenie

Príprava

- 1) Premieste mleté mäso, vajcia, na jemno nakrájanú cibuľu a pretlačený cesnak do zmesi a okoreňte ich koreninami.
- 2) Pridajte strúhanku a znovu všetko premieste.
Ak je zmes stále vlhká, pridajte do nej aj strúhanku.
- 3) Vytvorte z hmoty rovnako veľké guľôčky.
- 4) Nalejte do vnútornej misky vodu **11** a vložte kôš na varenie na pare **12**.
- 5) Vložte mäsové guľôčky do koša na varenie na pare **12** a zatvorte veko prístroja **1**.
- 6) Spustíte program Dusenie na pare s dĺžkou dusenia 20 minút.
- 7) Nechajte mäsové guľôčky dusiť až do konca programu.

Losos so zemiakmi

Prísady

- 300 g losos (steak)
- 500 g zemiakov
- 140 g hríbov
- 100 g cibule
- 200 ml smotany
- 30 ml rastlinného oleja
- 500 ml vody
- soľ
- koreniny

Príprava

- 1) Natrite rybu soľou a koreninami.
- 2) Nakrájajte hríby, zemiaky a cibuľu na 2 cm veľké kocky.
- 3) Zatvorte veko prístroja **1** a spustíte program „Opekanie“ s časom varenia 10 minút.
- 4) Ihneď ako je prístroj zahriaty, nalejte olej do vnútornej misky **11**.
- 5) Pridajte hríby a cibuľu a duste ich so zatvoreným vekom prístroja **1**.
- 6) Otvorte veko prístroja 3 minúty pred koncom dusenia **1**. Pridajte smotanu, soľ a koreniny. Premiešajte všetky přísady.
- 7) Zatvorte veko prístroja **1**.
- 8) Nechajte všetko variť až do konca programu.
- 9) Hotovú omáčku dajte do inej nádoby.
- 10) Nalejte vodu do vnútornej misky **11**.
- 11) Vložte kôš na varenie na pare **12**.
- 12) Vložte rybu a zemiaky do koša na varenie na pare **12**.
- 13) Zatvorte veko prístroja **1**.
- 14) Nastavte program „Dusenie na pare“ s dĺžkou varenia 20 minút.
- 15) Nechajte všetko variť až do konca programu.
- 16) Lososa podávajte s omáčkou.

Program Zemiaky

Zemiakové pyré

Prísady

- 600 g zemiakov
- 50 g masla
- 300 ml mlieka
- 50 - 100 ml vody
- soľ

Príprava

- 1) Nakrájajte zemiaky na 6 kusov. Dajte ich do vnútornej misky **11**.
- 2) Zalejte ich 50 ml vodou a pridajte k tomu mlieko. Pridajte soľ a maslo.
- 3) Zatvorte veko prístroja **1**.
- 4) Nastavte program zemiaky s dĺžkou varenia 30 minút.
- 5) Nechajte přísady variť až do konca programu.
- 6) Vyberte zemiaky z prístroja.
- 7) Roztlačte zemiaky na pyré. Ak je pyré príliš tuhé, pridajte trochu vody.

Solené zemiaky

Prísady

- 1 kg zemiakov
- soľ
- voda

Príprava

- 1) Zemiaky ošúpte. Zemiaky pokrájajte na hrubé kusy.
- 2) Vložte zemiaky do vnútornej misky **11**.
- 3) Zalite zemiaky vodou. Osolte vodu.
- 4) Nastavte program „Zemiaky“ s dĺžkou varenia 25 minút.
- 5) Zatvorte veko prístroja **1** a spustíte program.
- 6) Po skončení programu zlejte vodu.

Program Polievka




Cibuľová polievka

Prísady

- 400 g cibule
- 100 g tvrdého syra
- 50 g masla
- 20 g múky
- 15 g krutónov
- 1 litra hovädzieho vývaru
- 250 ml suchého bieleho vína
- soľ
- koreniny

Príprava

- 1) Nakrájajte cibuľu na jemné krúžky.
- 2) Na strúhanie syra použite jemné strúhadlo.
- 3) Vložte maslo do vnútornej misky **11**.
- 4) Nastavte program „Opekať“ (160°C) s časom varenia 15 minút.
- 5) Po zahriatí prístroja pridajte cibuľu do vnútornej misky **11**.
- 6) Všetky prísady z času na čas premiešajte.
- 7) 5 minút pred koncom programu pridajte múku. Prilejte víno. Premiešajte všetky prísady.
- 8) Za stáleho miešania varte až do konca programu.
- 9) Stlačte tlačidlo Stop **17** .
- 10) Nalejte vývar do vnútornej misky **11**. Pridajte soľ a koreniny. Premiešajte všetky prísady.
- 11) Zatvorte veko prístroja **1**.
- 12) Nastavte program Polievka s dĺžkou varenia 10 minút.
- 13) Po dokončení programu podávajte s krutónmi a syrom.

Lososová krémová polievka

Prísady

- 300 g filety z lososa
- 200 g zemiakov
- 60 g cukety
- 60 g cibule
- 60 g mrkvy
- 800 ml vody
- 100 ml smotany
- soľ
- koreniny

Príprava

- 1) Všetky přísady nakrájajte na malé kusy.
- 2) Dajte všetky přísady (okrem smotany) do vnútornej misky **11** a všetko zmiešajte.
- 3) Zatvorte veko prístroja **1**.
- 4) Nastavte program Polievka s dĺžkou varenia 40 minút. Nechajte všetky přísady variť až do konca programu.
- 5) Po skončení programu prelejte všetko do druhej nádoby, pridajte smotanu a rozmiešajte všetko s ručným mixérom.

Program Výdatná polievka

Bravčové mäso na smotane

Prísady

- 560 g bravčová sviečkovica
- 160 g cibule
- 100 g čerstvých šampiňónov
- 2 strúčiky cesnaku
- 200 ml smotany
- 100 ml mlieka
- soľ
- koreniny

Príprava


- 1) Nakrájajte mäso, cibuľu a hriby na stredne veľké pásiky a cesnak na plátky.
- 2) Vložte všetky prísady do vnútornej misky **11**. Prilejte k nim mlieko a smotanu. Pridajte soľ a koreniny. Premiešajte všetky prísady.
- 3) Zatvorte veko prístroja **1**.
- 4) Nastavte program Výdatná polievka s dĺžkou varenia 40 minút.
- 5) Nechajte všetky prísady variť až do konca programu.

Vegetariánske čili

Prísady

- 500 g konzerva paradajok
- 400 g konzerva fazule
- 200 g sladké papriky
- 150 g cukety
- 100 g kukurice z konzervy
- 100 g pretlačených rajčín
- 80 g cibule
- 2 strúčiky cesnaku
- 400 ml vývaru
- 20 ml rastlinného oleja
- soľ, čierne korenie
- čili korenie, kmín, oregano
- tabasco

Príprava

- 1) Nakrájajte sladké papriky a cukety na 1 cm veľké kocky.
- 2) Nakrájajte cibuľu a cesnak na drobné kúsky.
- 3) Opláchnite fazuľu a kukuricu.
- 4) Zatvorte veko prístroja **1** a nastavte program Opekanie pri 160°C s časom 10 minút.
- 5) Ihneď ako je prístroj zahriaty, nalejte rastlinný olej do vnútornej misky **11**.
- 6) Pridajte cibuľu, cesnak a papriku do vnútornej misky **11**. Duste všetko za občasného miešania do konca programu.
- 7) Po skončení programu stlačte tlačidlo Stop **17** .

- 8) Vložte paradajky, vývar, paradajkové pyré, soľ a koreniny do vnútornej misky **11** a všetko premiešajte.
- 9) Zatvorte veko prístroja **1**.
- 10) Nastavte program Výdatná polievka s dĺžkou varenia 30 minút.
- 11) 10 minút pred koncom programu otvorte veko prístroja **11**. Pridajte fazuľu, cukety a kukuricu. Všetky prísady premiešajte.
- 12) Zatvorte veko prístroja **1**.
- 13) Nechajte všetky prísady variť až do konca programu.

Program Marmeláda

Jahodová marmeláda

Prísady

- 1 kg jahôd
- 500 g želírovacieho cukru (2:1)

Príprava

- 1) Pretrieďte jahody, odstráňte z nich stopky.
- 2) Položte jahody do sitka. Prepláchnite ich veľkým množstvom vody. Nechajte ich vyschnúť.
- 3) Nakrájajte jahody na malé kúsky.
- 4) Vložte jahody do vnútornej misky a **11** a zmiešajte ich so želírovacím cukrom.
- 5) Zatvorte veko prístroja **1** a nastavte program „Marmeláda“ na 30 minút. Z času na čas marmeládu premiešajte.
- 6) Vyvarujte poháre so skrutkovacím uzáverom a nechajte ich vyschnúť.
- 7) Nalejte horúcu marmeládu do zohriatych pohárov.
- 8) Zatvorte poháre a nechajte skrutkovací uzáver postojacky vychladnúť.
- 9) Poháre skladujte na tmavom mieste. Otvorené poháre skladujte v chladničke.

Slivková marmeláda

Prísady

- 1 kg čerstvých sliviek
- 500 g želirovacieho cukru (2:1)
- 2 tyčinky škorice
- 2 vanilkové struky
- 7 klinčekov
- 125 ml hnedého alebo bieleho rumu

Príprava

- 1) Umyte slivky, prekrojte ich na pol a odstráňte z nich kôstky. Nakrájajte ich na malé kúsky.
- 2) Prekrojte vanilkový struk pozdĺžne a prekrojte ho na pol.
- 3) Vložte klinčeky do guľatého čajového sitka.
- 4) Vložte kusy sliviek, všetky ostatné prísady a čajové sitko do vnútornej misky **11**.
- 5) Zatvorte veko prístroja **1** a nastavte program „Marmeláda“ na 30 minút. Z času na čas marmeládu premiešajte.
- 6) Vyvarte poháre so skrutkovacím uzáverom a nechajte ich vyschnúť.
- 7) Prelejte horúcu marmeládu do druhej nádoby a odstráňte tyčinky škorice, struky vanilky a guľaté čajové sitko.
- 8) Rozmixujte marmeládu na pyré.
- 9) Nalejte horúcu marmeládu do zohriatych pohárov.
- 10) Zatvorte poháre a nechajte skrutkovací uzáver postojáčky vychladnúť.
- 11) Poháre skladujte na tmavom mieste. Otvorené poháre skladujte v chladničke.

Dobrá chuť!

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	274
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	274
Lieferumfang	274
Gerätebeschreibung	275
Technische Daten	276
Sicherheitshinweise	276
Zusammenbauen und Aufstellen	279
Vor dem ersten Gebrauch	280
Bedienen	281
Tastenfunktionen	281
Allgemein	282
Programmübersicht	283
Benutzen der Standard-Programme	284
Programm Multifunktion	299
Warmhaltefunktion	300
Zeitverzögertes Kochen/Timer	300
Reinigung und Pflege	301
Aufbewahrung	304
Fehlerbehebung	305
Garantie und Service	306
Entsorgung	307
Importeur	307
Rezepte	308
Programm Multifunktion	308
Programm Backen	313
Programm Anbraten	315
Programm Reis	317
Programm Milchreis	320
Programm Pasta	322
Programm Joghurt	325
Programm Kuchen	325
Programm Schongaren	328
Programm Dampfgaren	331
Programm Kartoffeln	334
Programm Suppe	335
Programm Eintopf	336
Programm Marmelade	338

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Zubereiten von Lebensmitteln. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

Lieferumfang

Multikocher (Basis) mit Innenschale

Dampfgareinsatz

Messbecher

Löffel

Kelle

Kurzanleitung

Bedienungsanleitung

HINWEIS

Kontrollieren Sie den Lieferumfang direkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Wenden Sie sich, wenn nötig, an den Service.

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Gerätedeckel
- ❷ Dampfauslassventil
- ❸ Hebehilfe
- ❹ Kondenswasser-Auffangbehälter
- ❺ Haltegriff
- ❻ Entriegelung Gerätedeckel
- ❼ Buchse
- ❽ Verbindungsstecker
- ❾ Besteckhalter
- ❿ Basis
- ⓫ Innenschale
- ⓬ Dampfgareinsatz

Abbildung B:

- ❿ Taste Temperatur 
- ⓭ Taste Timer 
- ⓮ Taste Start 
- ⓯ Taste Menü 
- ⓰ Taste Stopp 
- ⓱ Taste min/- 
- ⓲ Taste h/+ 

Abbildung C:

- ⓴ Messbecher
- ⓵ Löffel
- ⓶ Kelle


Technische Daten

Nennspannung: 220 - 240 V ~, 50/60 Hz

max. Leistungsaufnahme: 860 W

Sicherheitshinweise

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
 - ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht. Halten Sie das Netzkabel von Hitzequellen fern.
 - ▶ Fassen Sie Netzstecker oder Netzkabel nie mit nassen Händen an.
 - ▶ Nehmen Sie die Innenschale erst aus der Basis, bevor Sie diese in Wasser reinigen!
-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Kochgeräte sollten in einer stabilen Lage mit den Handgriffen aufgestellt werden, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
- ▶ Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
- ▶ Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beauftragt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Benutzen Sie kein Verlängerungskabel, im Notfall muss der Netzstecker schnell zu erreichen sein.
- ▶ Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.
- ▶ Während des Betriebs wird heißer Dampf freigesetzt, insbesondere, wenn Sie den Deckel öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie Öl oder flüssiges Fett in das Gerät geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- ▶ Betreiben Sie die Innenschale ausschließlich mit der mitgelieferten Basis!
- ▶ Sorgen Sie dafür, dass alle Geräteteile vollständig getrocknet sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Trocknen Sie alle Teile nach dem Reinigen gut ab!



Vorsicht! Heiße Oberfläche!

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- ▶ Fassen Sie den Innentopf und die Hebehilfen am Innentopf nach dem Gebrauch nur mit Topfhandschuhen an. Verbrennungsgefahr!
- ▶ Füllen Sie niemals Flüssigkeiten direkt in die Basis! Setzen Sie immer zuerst die Innenschale ein.

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Oberflächen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von offenen Flammen oder anderen Wärmequellen (Heizung, direktes Sonnenlicht, Gasöfen etc.).
- ▶ Stellen Sie das Gerät keinesfalls in einen Einbauschränk, Nischen o.Ä.
- ▶ Seien Sie vorsichtig, wenn Sie metallische, spitzen oder scharfen Gegenstände benutzen, um die Lebensmittel aus dem Gerät zu entnehmen. Diese können die Beschichtung beschädigen!
- ▶ Scheiden Sie keine Lebensmittel in der Innenschale! Dabei könnte die Beschichtung beschädigt werden!

Zusammenbauen und Aufstellen

- 1) Entnehmen Sie alle Teile aus dem Karton, entfernen Sie das Verpackungsmaterial, sowie eventuelle Schutzfolien und Aufkleber.
- 2) Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind.
- 3) Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, saubere und ebene Fläche.





HINWEIS

Achten Sie darauf, dass der Dampf, der aus dem Dampfauslassventil ② steigt genug Platz zum Entweichen hat.

- 4) Stecken Sie den Besteckhalter ⑨ auf die Halterung an der Seite des Gerätes. Hier können Sie die Kelle ⑫ und den Löffel ⑪ aufbewahren.
- 5) Öffnen Sie den Gerätedeckel ①, indem Sie die Entriegelung Gerätedeckel ⑥ drücken.
- 6) Setzen Sie die Innenschale ⑩ so ein, dass die Hebehilfen ③ der Innenschale ⑩ in den Aussparungen an den Seiten liegen.
- 7) Stecken Sie den Verbindungsstecker ⑧ in die Buchse ⑦ am Gerät.
- 8) Zum Dampfgaren legen Sie den Dampfgareinsatz ⑫ in die Innenschale ⑩.
- 9) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Alle Symbole leuchten auf. Die Indikationsleuchte „Start“ blinkt.
- 10) Schließen Sie den Gerätedeckel ①.

Vor dem ersten Gebrauch

Wenn das Gerät zusammengebaut und mit dem Stromnetz verbunden ist:






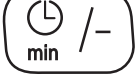
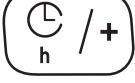
- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel **1**, indem Sie die Entriegelung Gerätedeckel **6** drücken und den Gerätedeckel **1** aufklappen.
- 2) Falls eingesetzt: entnehmen Sie den Dampfgareinsatz **12**.
- 3) Entnehmen Sie die Innenschale **11** indem Sie diese an den Hebeln **3** anfasen und füllen Sie etwa 1 Liter Wasser ein. Setzen Sie die Innenschale **11** wieder in die Basis **10**.
- 4) Drücken Sie die Taste Menü **16**  so oft, bis das Symbol „Dampfgaren“ blinkt.
- 5) Drücken Sie die Taste „min/-“  **18** so oft, bis 00:30 in der Zeitanzeige erscheint.
- 6) Drücken Sie die Taste Start **15** .
Das Gerät heizt auf. Sobald die Temperatur für das Dampfgaren erreicht ist, zählt die Zeit rückwärts herunter. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.
- 7) Drücken Sie die Taste Stopp **17** . Schütten Sie das Wasser weg.
- 8) Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie die Innenschale **11** (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

HINWEIS







Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

Bedienen



Tastenfunktionen


	Tastensymbol	Name	Funktion
13		Taste „Temperatur“	Zum Aktivieren der Temperatureinstellung.
14		Taste „Timer“	Zum Aktivieren des Timers zum zeitverzögertem Start des Gerätes. Inklusive Indikationsleuchte „Timer“.
15		Taste „Start“	Zum Starten der ausgewählten Programme. Inkl. Indikationsleuchte „Start“.
16		Taste „Menü“	Zur Auswahl des gewünschten Programmes.
17		Taste „Stopp“	Zum Abbrechen von Programmen. Inkl. Indikationsleuchte „Warmhalten“
18		Taste „min/-“	Zum Verringern der Temperatur und zum Einstellen der Minuten.
19		Taste „h/+“	Zum Erhöhen der Temperatur und zum Einstellen der Stunde.

Allgemein

- 1) Drücken Sie die Taste Stopp **17** . Das Gerät befindet sich im Stand-by-Modus: Im Display werden alle Symbole angezeigt und die Indikationsleuchte „Start“ blinkt.
- 2) Um ein Programm zu wählen, drücken Sie die Taste Menü **16**  so oft, bis das Symbol des gewünschten Programmes blinkt.
Wenn bei diesem Programm die Temperatur eingestellt werden kann, wird in der Temperaturanzeige unten rechts im Display der eingestellte Wert angezeigt.
- 3) Wenn Sie die voreingestellte Kochzeit verändern wollen, drücken Sie die Tasten h/+ **18**  oder min/- **19**  so oft, bis die gewünschte Zeit im Display angezeigt wird.
- 4) Drücken Sie die Taste Start **15**  um das Programm zu starten. Bei den Programmen „Anbraten“, „Pasta“ und „Dampfgaren“, zählt die eingestellte Zeit in 1-Minute-Schritten erst herunter, sobald das Gerät die erforderliche Temperatur erreicht hat. Bei allen anderen Programmen zählt die eingestellte Zeit sofort nach Drücken der Taste Start **15**  herunter.


HINWEIS

Während des Kochvorganges wird das Symbol , das Symbol , die Restlaufzeit des Programmes und das Symbol des laufenden Programmes angezeigt.

Die Indikationsleuchte „Start“, die in der Taste "Start" **15**  integriert ist, leuchtet.











Die Indikationsleuchte "Warmhalten", die in der Taste Stopp **17**  integriert ist, leuchtet.





Sie zeigt an, dass die Warmhaltefunktion aktiviert ist (Indikationsleuchte an) und automatisch nach Programmende startet.

Sie können die Warmhaltefunktion jederzeit während des Kochvorganges deaktivieren, indem Sie die Taste Start **15**  drücken.

- 5) Um ein Programm oder das Warmhalten vorzeitig zu beenden, drücken Sie die Taste Stopp **17** .

Programmübersicht


Nummer	Programm	Symbol	weitere Informationen
1	Multifunktion	-	- Zeit läuft unmittelbar nach Starten des Programmes ab.
2	Backen		- Zeit läuft unmittelbar nach Starten des Programmes ab.
3	Anbraten		Zeit läuft nach Erreichen der eingestellten Temperatur ab.
4	Reis		- Zeit läuft unmittelbar nach Starten des Programmes ab. - Max. Einfüllmenge: 4 Liter
5	Erwärmen		- Zeit läuft unmittelbar nach Starten des Programmes ab.
6	Milchreis		- Zeit läuft unmittelbar nach Starten des Programmes ab. - Max. Einfüllmenge: 4 Liter
7	Pasta		- Zeit läuft nach Erreichen der eingestellten Temperatur ab. - Max. Einfüllmenge: 4 Liter
8	Joghurt		- Zeit läuft unmittelbar nach Starten des Programmes ab. - Max. Einfüllmenge: 4 Liter - Keine Warmhaltefunktion
9	Kuchen		- Zeit läuft unmittelbar nach Starten des Programmes ab.
10	Schongaren		- Zeit läuft unmittelbar nach Starten des Programmes ab. - Max. Einfüllmenge: 4 Liter
11	Dampfgaren		- Zeit läuft nach Erreichen der eingestellten Temperatur ab. - Max. Einfüllmenge: 2,5 Liter Wasser

12	Kartoffeln		- Zeit läuft unmittelbar nach Starten des Programmes ab.
13	Suppe		- Zeit läuft unmittelbar nach Starten des Programmes ab. - Max. Einfüllmenge: 4 Liter
14	Eintopf		- Zeit läuft unmittelbar nach Starten des Programmes ab. - Max. Einfüllmenge: 4 Liter
15	Marmelade		- Zeit läuft unmittelbar nach Starten des Programmes ab. - Max. Einfüllmenge: 4 Liter

Benutzen der Standard-Programme

HINWEIS

Bei den Programmen „Anbraten“, „Pasta“ und „Dampfgearen“ startet das Ablaufen der eingestellten Zeit erst **nachdem** das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.


Bei allen anderen Programmen läuft die Zeit ab, sobald Sie die Taste Start 








drücken.

Programm „Backen“


Dieses Programm können Sie wie ein Backofen verwenden.








fest voreingestellte Temperatur	145 °C
Einstellbare Zeit	10 Minuten - 2,5 Stunden in 5 Minuten-Schritten
Warmhaltefunktion	ja bis zu 24 Stunden
Symbol im Display	

- 1) Drücken Sie die Taste Menü **16**  so oft, bis die das Symbol Backen blinkt.
 - 2) Wenn Sie die voreingestellten 30 Minuten ändern wollen, drücken Sie die Taste min/- **18**  um die Minuten einzustellen und die Taste h/+ **19**  um die Stunden einzustellen.
 - 3) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
 - 4) Drücken Sie die Taste Start **15** . Die Indikationsleuchte „Start“ leuchtet und die Zeit läuft ab.
Nach Beendigung des Programmes, schaltet das Gerät für maximal 24 Stunden in den Warmhalte-Modus.
- Wenn Sie das Programm oder das Warmhalten vorzeitig beenden wollen, drücken Sie die Taste Stopp **17** .

Programm „Anbraten“

Mit diesem Programm können Sie Fleisch oder Fisch braten.

Einstellbare Temperatur	100 - 170°C in 5°C-Schritten
Einstellbare Zeit	10 Minuten - 1 Stunde in 5 Minuten-Schritten
Warmhaltefunktion	ja bis zu 24 Stunden
Symbol im Display	


- 1) Drücken Sie die Taste Menü **16**  so oft, bis die das Symbol Anbraten blinkt.
- 2) Wenn Sie die voreingestellten 30 Minuten ändern wollen, drücken Sie die Taste min/- **18**  um die Minuten einzustellen und die Taste h/+ **19**  um die Stunden einzustellen.
- 3) Drücken Sie die Taste Temperatur **15** . Die Temperaturanzeige blinkt. Die voreingestellte Temperatur beträgt 140°C.
- 4) Stellen Sie mit den Tasten min/- **18**  und h/+ **19**  die gewünschte Temperatur ein.
- 5) Drücken Sie die Taste Start **15** . Die Indikationsleuchte „Start“ leuchtet und das Gerät heizt auf.
- 6) Warten Sie, bis das Gerät aufgeheizt ist. Sobald die Temperatur erreicht ist, ertönen Signaltöne und die eingestellte Zeit läuft ab.
- 7) Geben Sie die Lebensmittel in die Innenschale **11**. Wenden Sie die Lebensmittel nach Bedarf.






Nach Beendigung des Programmes schaltet das Gerät für maximal 24 Stunden in den Warmhalte-Modus.

- Wenn Sie das Programm oder das Warmhalten vorzeitig beenden wollen, drücken Sie die Taste Stopp **17** .

Programm „Reis“


Mit diesem Programm können Sie Reis kochen.






fest voreingestellte Temperatur	115 °C (bei Programmende 140 °C)
Einstellbare Zeit	20 Minuten - 2 Stunden in 1 Minute-Schritten
Warmhaltefunktion	ja bis zu 24 Stunden
Symbol im Display	

- 1) Geben Sie den gewaschenen Reis in die Innenschale **11**.
 - 2) Geben Sie Wasser in die Innenschale **11**. Entnehmen Sie die Mengenangaben den Rezepten (siehe Kapitel „Rezepte“)!
 - 3) Stellen Sie die Innenschale **11** in die Basis **10**.
 - 4) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
 - 5) Drücken Sie die Taste Menü **16**  so oft, bis das Symbol „Reis“ blinkt.
 - 6) Wenn Sie die voreingestellten 30 Minuten ändern wollen, drücken Sie die Taste min/- **18**  um die Minuten einzustellen und die Taste h/+ **19**  um die Stunden einzustellen.
 - 7) Drücken Sie die Taste Start **15** . Die Indikationsleuchte „Start“ leuchtet und das Gerät heizt auf. Die eingestellte Zeit läuft ab.
Nach Beendigung des Programmes, schaltet das Gerät für maximal 24 Stunden in den Warmhalte-Modus.
- Wenn Sie das Programm oder das Warmhalten vorzeitig beenden wollen, drücken Sie die Taste Stopp **17** .

Programm „Erwärmen“


Mit diesem Programm können Sie bereits gekochte Speisen wieder aufwärmen.






fest voreingestellte Temperatur	105°C
Einstellbare Zeit	10 Minuten - 1 Stunde in 5 Minuten-Schritten
Warmhaltefunktion	ja bis zu 24 Stunden
Symbol im Display	

- 1) Geben Sie die aufzuwärmenden Lebensmittel in die Innenschale **11**.
 - 2) Stellen Sie die Innenschale **11** in das Gerät.
 - 3) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
 - 4) Drücken Sie die Taste Menü **16**  so oft, bis die das Symbol „Erwärmen“ blinkt.
 - 5) Wenn Sie die voreingestellten 20 Minuten ändern wollen, drücken Sie die Taste min/- **18**  um die Minuten einzustellen und die Taste h/+ **19**  um die Stunden einzustellen.
 - 6) Drücken Sie die Taste Start **15** . Die Indikationsleuchte „Start“ leuchtet und das Gerät heizt auf. Die eingestellte Zeit läuft ab.
Nach Beendigung des Programmes schaltet das Gerät für maximal 24 Stunden in den Warmhalte-Modus.
- Wenn Sie das Programm oder das Warmhalten vorzeitig beenden wollen, drücken Sie die Taste Stopp **17** .

Programm „Milchreis“


Mit diesem Programm können Sie Milchreis zubereiten.





fest voreingestellte Temperatur	95 °C (zum ersten Aufkochen 100 °C)
Einstellbare Zeit	5 Minuten - 1,5 Stunden in 5 Minuten-Schritten
Warmhaltefunktion	ja bis zu 24 Stunden
Symbol im Display	

- 1) Geben Sie den Reis und die Milch in die Innenschale **11** (Mengenangaben siehe Kapitel „Rezepte“).
 - 2) Stellen Sie die Innenschale **11** in die Basis **10**.
 - 3) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
 - 4) Drücken Sie die Taste Menü **16**  so oft, bis die das Symbol „Milchreis“ blinkt.
 - 5) Wenn Sie die voreingestellten 55 Minuten ändern wollen, drücken Sie die Taste min/- **18**  um die Minuten einzustellen und die Taste h/+ **19**  um die Stunden einzustellen.
 - 6) Drücken Sie die Taste Start **15** . Die Indikationsleuchte „Start“ leuchtet und das Gerät heizt auf. Die eingestellte Zeit läuft ab.
Nach Beendigung des Programmes schaltet das Gerät für maximal 24 Stunden in den Warmhalte-Modus.
- Wenn Sie das Programm oder das Warmhalten vorzeitig beenden wollen, drücken Sie die Taste Stopp **17** .

Programm „Pasta“


Mit diesem Programm können Sie Nudeln oder Pasta kochen.

fest voreingestellte Temperatur	105 °C
Einstellbare Zeit	8 - 20 Minuten in 1 Minuten-Schritten
Warmhaltefunktion	ja bis zu 24 Stunden
Symbol im Display	

- 1) Geben Sie Wasser in die Innenschale **11**.
 - 2) Stellen Sie die Innenschale **11** in die Basis **10**.
 - 3) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
 - 4) Drücken Sie die Taste Menü **16**  so oft, bis die das Symbol „Pasta“ blinkt.
 - 5) Wenn Sie die voreingestellten 8 Minuten ändern wollen, drücken Sie die Taste min/- **18**  um die Minuten einzustellen.
 - 6) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
 - 7) Drücken Sie die Taste Start **15** . Die Indikationsleuchte „Start“ leuchtet und das Gerät heizt auf.
 - 8) Warten Sie, bis das Gerät aufgeheizt ist. Sobald die Temperatur erreicht ist, ertönen Signaltöne. Die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.
 - 9) Öffnen Sie den Gerätedeckel **1**, geben Sie die Nudeln hinzu und schließen Sie den Gerätedeckel **1** wieder.
 - 10) Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.
Nach Beendigung des Programmes schaltet das Gerät für maximal 24 Stunden in den Warmhalte-Modus.
- Wenn Sie das Programm oder das Warmhalten vorzeitig beenden wollen, drücken Sie die Taste Stopp **17** .






Programm „Joghurt“

Mit diesem Programm können Sie Joghurt herstellen.

fest voreingestellte Temperatur	38 - 42°C
Einstellbare Zeit	4 - 12 Stunden in 30 Minuten-Schritten
Warmhaltefunktion	nein
Symbol im Display	


HINWEIS






Reinigen Sie vor der Joghurtzubereitung die Innenschale **11** sorgfältig mit heißem Wasser und trocknen Sie diese mit einem sauberen, trockenen Tuch ab.

- 1) Geben Sie die Zutaten in die Innenschale **11** (siehe Kapitel „Rezepte“).
 - 2) Stellen Sie die Innenschale **11** in die Basis **10**.
 - 3) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
 - 4) Drücken Sie die Taste Menü **16**  so oft, bis die das Symbol „Joghurt“ blinkt.
 - 5) Wenn Sie die voreingestellten 8 Stunden ändern wollen, drücken Sie die Taste min/- **18**  um die Minuten einzustellen und die Taste h/+ **19**  um die Stunden einzustellen.
 - 6) Drücken Sie die Taste Start **15** . Die Indikationsleuchte „Start“ leuchtet und das Gerät heizt auf.
 - 7) Die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.
 - 8) Sie können den Joghurt entnehmen.
- Wenn Sie das Programm vorzeitig beenden wollen, drücken Sie die Taste Stopp **17** .

Programm „Kuchen“


Mit diesem Programm können Sie Kuchen backen.






fest voreingestellte Temperatur	130 °C
Einstellbare Zeit	30 Minuten - 3,5 Stunden in 10 Minuten-Schritten
Warmhaltefunktion	ja bis zu 24 Stunden
Symbol im Display	

- 1) Geben Sie den Teig in die Innenschale **11**.
 - 2) Stellen Sie die Innenschale **11** in die Basis **10**.
 - 3) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
 - 4) Drücken Sie die Taste Menü **16**  so oft, bis die das Symbol „Kuchen“ blinkt.
 - 5) Wenn Sie die voreingestellten 1 Stunde ändern wollen, drücken Sie die Taste min/- **18**  um die Minuten einzustellen und die Taste h/+ **19**  um die Stunden einzustellen.
 - 6) Drücken Sie die Taste Start **15** . Die Indikationsleuchte „Start“ leuchtet und das Gerät heizt auf. Die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.
 - 7) Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.
 - 8) Sie können den Kuchen nun aus der Innenschale stürzen.
Nach Beendigung des Programmes schaltet das Gerät für maximal 24 Stunden in den Warmhalte-Modus.
- Wenn Sie das Programm oder das Warmhalten vorzeitig beenden wollen, drücken Sie die Taste Stopp **17** .

Programm „Schongaren“


Mit diesem Programm können Sie zum Beispiel Fleisch schonend über einen langen Zeitraum garen.






fest voreingestellte Temperatur	93 °C (zum ersten Anbraten 100 °C)
Einstellbare Zeit	2 - 8 Stunden in 30 Minuten-Schritten
Warmhaltefunktion	ja bis zu 24 Stunden
Symbol im Display	

- 1) Geben Sie das vorher scharf angebratene Fleisch in die Innenschale **11**.
 - 2) Stellen Sie die Innenschale **11** in die Basis **10**.
 - 3) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
 - 4) Drücken Sie die Taste Menü **16**  so oft, bis die das Symbol „Schongaren“ blinkt.
 - 5) Wenn Sie die voreingestellten 6 Stunden ändern wollen, drücken Sie die Taste min/- **18**  um die Minuten einzustellen und die Taste h/+ **19**  um die Stunden einzustellen.
 - 6) Drücken Sie die Taste Start **15** . Die Indikationsleuchte „Start“ leuchtet und das Gerät heizt auf.
 - 7) Die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.
 - 8) Sie können das Fleisch nun aus der Innenschale **11** entnehmen.
Nach Beendigung des Programmes, schaltet das Gerät für maximal 24 Stunden in den Warmhalte-Modus.
- Wenn Sie das Programm oder das Warmhalten vorzeitig beenden wollen, drücken Sie die Taste Stopp **17** .

Programm „Dampfgaren“


Mit diesem Programm können Sie Speisen in Dampf zubereiten, wie zum Beispiel Gemüse oder Fisch.






fest voreingestellte Temperatur	105 °C
Einstellbare Zeit	5 Minuten - 1 Stunde in 1 Minute-Schritten
Warmhaltefunktion	ja bis zu 24 Stunden
Symbol im Display	

- 1) Geben Sie Wasser in die Innenschale **11**. Entnehmen Sie die passende Wassermenge aus dem Kapitel „Rezepte“.
 - 2) Stellen Sie die Innenschale **11** in die Basis **10**.
 - 3) Legen Sie den Dampfgareinsatz **12** in die Innenschale **11** und legen Sie die zuzubereitenden Lebensmittel hinein.
 - 4) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
 - 5) Drücken Sie die Taste Menü **16**  so oft, bis das Symbol „Dampfgaren“ blinkt.
 - 6) Wenn Sie die voreingestellten 5 Minuten ändern wollen, drücken Sie die Taste min/- **18**  um die Minuten einzustellen und die Taste h/+ **19**  um die Stunden einzustellen.
 - 7) Drücken Sie die Taste Start **15** . Die Indikationsleuchte „Start“ leuchtet und das Gerät heizt auf. Sobald die Temperatur erreicht ist, beginnt die eingestellte Zeit abzulaufen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.
Nach Beendigung des Programmes, schaltet das Gerät für maximal 24 Stunden in den Warmhalte-Modus.
- Wenn Sie das Programm oder das Warmhalten vorzeitig beenden wollen, drücken Sie die Taste Stopp **17** .

Programm „Kartoffeln“


Mit diesem Programm können Sie Kartoffeln zubereiten.






fest voreingestellte Temperatur	120 - 150 °C
Einstellbare Zeit	20 Minuten - 2 Stunden in 1 Minute-Schritten
Warmhaltefunktion	ja bis zu 24 Stunden
Symbol im Display	

- 1) Geben Sie Wasser und die Kartoffeln in die Innenschale **11** (siehe „Rezepte“).
 - 2) Stellen Sie die Innenschale **11** in die Basis **10**.
 - 3) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
 - 4) Drücken Sie die Taste Menü **16**  so oft, bis die das Symbol „Kartoffeln“ blinkt.
 - 5) Wenn Sie die voreingestellten 25 Minuten ändern wollen, drücken Sie die Taste min/- **18**  um die Minuten einzustellen und die Taste h/+ **19**  um die Stunden einzustellen.
 - 6) Drücken Sie die Taste Start **15** . Die Indikationsleuchte „Start“ leuchtet und das Gerät heizt auf. Die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.
Nach Beendigung des Programmes, schaltet das Gerät für maximal 24 Stunden in den Warmhalte-Modus.
- Wenn Sie das Programm oder das Warmhalten vorzeitig beenden wollen, drücken Sie die Taste Stopp **17** .

Programm „Suppe“


Mit diesem Programm können Sie Suppen kochen.






fest voreingestellte Temperatur	97°C (zum ersten Aufheizen 100°C)
Einstellbare Zeit	30 Minuten - 4 Stunden in 10-Minuten-Schritten
Warmhaltefunktion	ja bis zu 24 Stunden
Symbol im Display	

- 1) Geben Sie die Zutaten für die Suppe in die Innenschale **11** (genaue Rezeptabläufe entnehmen Sie bitte dem Kapitel „Rezepte“).
 - 2) Stellen Sie die Innenschale **11** in die Basis **10**.
 - 3) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
 - 4) Drücken Sie die Taste Menü **16**  so oft, bis das Symbol „Suppe“ blinkt.
 - 5) Wenn Sie die voreingestellten 30 Minuten ändern wollen, drücken Sie die Taste min/- **18**  um die Minuten einzustellen und die Taste h/+ **19**  um die Stunden einzustellen.
 - 6) Drücken Sie die Taste Start **15** . Die Indikationsleuchte „Start“ leuchtet und das Gerät heizt auf.
 - 7) Die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.
Nach Beendigung des Programmes, schaltet das Gerät für maximal 24 Stunden in den Warmhalte-Modus.
- Wenn Sie das Programm oder das Warmhalten vorzeitig beenden wollen, drücken Sie die Taste Stopp **17** .

Programm „Eintopf“


Mit diesem Programm können Sie Eintöpfe kochen.






fest voreingestellte Temperatur	93 °C (zum ersten Aufheizen 100 °C)
Einstellbare Zeit	20 Minuten - 8 Stunden in 5-Minuten-Schritten
Warmhaltefunktion	ja bis zu 24 Stunden
Symbol im Display	

- 1) Geben Sie die Zutaten für den Eintopf in die Innenschale **11**.
 - 2) Stellen Sie die Innenschale **11** in die Basis **10**.
 - 3) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
 - 4) Drücken Sie die Taste Menü **16**  so oft, bis die das Symbol „Eintopf“ blinkt.
 - 5) Wenn Sie die voreingestellten 2 Stunden ändern wollen, drücken Sie die Taste min/- **18**  um die Minuten einzustellen und die Taste h/+ **19**  um die Stunden einzustellen.
 - 6) Drücken Sie die Taste Start **15** . Die Indikationsleuchte „Start“ leuchtet und das Gerät heizt auf. Die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.
 - 7) Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.
Nach Beendigung des Programmes, schaltet das Gerät für maximal 24 Stunden in den Warmhalte-Modus.
- Wenn Sie das Programm oder das Warmhalten vorzeitig beenden wollen, drücken Sie die Taste Stopp **17** .

Programm „Marmelade“

Mit diesem Programm können Sie Marmeladen kochen.









fest voreingestellte Temperatur	105°C
Einstellbare Zeit	30 Minuten - 4 Stunden in 5-Minuten-Schritten
Warmhaltefunktion	ja bis zu 24 Stunden
Symbol im Display	

- 1) Geben Sie die Zutaten für die Marmelade in die Innenschale **11** (genaue Rezeptabläufe entnehmen Sie bitte dem Kapitel „Rezepte“).
 - 2) Stellen Sie die Innenschale **11** in die Basis **10**.
 - 3) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
 - 4) Drücken Sie die Taste Menü **16**  so oft, bis die das Symbol „Marmelade“ blinkt.
 - 5) Wenn Sie die voreingestellten 30 Minuten ändern wollen, drücken Sie die Taste min/- **18**  um die Minuten einzustellen und die Taste h/+ **19**  um die Stunden einzustellen.
 - 6) Drücken Sie die Taste Start **15** . Die Indikationsleuchte „Start“ leuchtet und das Gerät heizt auf.
 - 7) Die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönen 5 Signaltöne.
 - 8) Sie können die fertige Marmelade nun in Gläser füllen.
Nach Beendigung des Programmes, schaltet das Gerät für maximal 24 Stunden in den Warmhalte-Modus.
- Wenn Sie das Programm oder das Warmhalten vorzeitig beenden wollen, drücken Sie die Taste Stopp **17** .

Programm Multifunktion







Multifunktion 1







Mit dem Programm „Multifunktion 1“ können Sie programmieren, bei welcher Temperatur das Gerät wie lange heizen soll.

- 1) Geben Sie die Zutaten in die Innenschale **11**, setzen Sie die Innenschale **11** in die Basis **10** und schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
- 2) Drücken Sie die Taste Menü **16**  einmal.
„Multifunktion“ und die Anzeige „Multifunktions-Speicherplatz“ zeigt den Speicherplatz „0“ an.
- 3) Drücken Sie die Taste Temperatur **18** . Die Temperaturanzeige blinkt.
- 4) Stellen Sie mit den Tasten min/- **18**  und h/+ **19**  die gewünschte Temperatur ein.
- 5) Drücken Sie die Taste Temperatur **18** . Die Zeitanzeige blinkt.
- 6) Stellen Sie mit den Tasten min/- **18**  und h/+ **19**  die gewünschte Zeit ein. Sie können die Zeit in 5-Minuten-Schritten einstellen.
- 7) Drücken Sie die Taste Start **15** . Das Gerät heizt auf. Die Zeit beginnt abzulaufen.

Multifunktion 2

Mit dem Programm „Multifunktion 2“ können Sie mehrere (bis zu 9) Zeit- und Temperatur-Einstellungen hintereinander programmieren.


- 1) Geben Sie die Zutaten in die Innenschale **11**, setzen Sie die Innenschale **11** in die Basis **10** und schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
- 2) Drücken Sie die Taste Menü **16**  einmal.
„Multifunktion“ blinkt und die Anzeige „Multifunktions-Speicherplatz“ zeigt den Speicherplatz „0“ an.
- 3) Drücken Sie die Taste h/+ **19** , um zum ersten Speicherplatz zu wechseln. Im Display wird Speicherplatz „1“ angezeigt.
- 4) Drücken Sie die Taste Temperatur **18** . Die Temperaturanzeige blinkt.
- 5) Stellen Sie mit den Tasten min/- **18**  und h/+ **19**  die gewünschte Temperatur ein.
- 6) Drücken Sie die Taste Temperatur **18** . Die Zeitanzeige blinkt.

- 7) Stellen Sie mit den Tasten min/-  und h/+  die gewünschte Zeit ein.
 - 8) Drücken Sie die Taste Temperatur . Die Anzeige „Multifunktions-Speicherplatz“ blinkt.
 - 9) Drücken Sie die Taste h/+ , um den nächsten Speicherplatz aufzurufen. Verfahren Sie mit allen weiteren Speicherplätzen genauso.
 - 10) Wenn Sie die gewünschten Speicherplätze in der richtigen Reihenfolge programmiert haben, drücken Sie die Taste Start .
Das Gerät arbeitet nun nacheinander alle gespeicherten Kochvorgänge ab.
Nach Beendigung der Programme, schaltet das Gerät für maximal 24 Stunden in den Warmhalte-Modus.
- Wenn Sie die Programme oder das Warmhalten vorzeitig beenden wollen, drücken Sie die Taste Stopp .

Warmhaltefunktion

Die Warmhaltefunktion startet automatisch nach Beendigung eines Programmes (ausgenommen das Programm „Joghurt“). Die zubereiteten Speisen werden dann bis zu 24 Stunden bei einer Temperatur von 70 - 75 °C warmgehalten.


Dass die Warmhaltefunktion aktiviert ist, sehen Sie an der Indikationsleuchte

„Warmhalten“, die in der Taste Stopp  integriert ist. Diese leuchtet auch schon während des Kochvorganges und zeigt damit an, dass das Warmhalten nach Programmende aktiviert wird.

Sie können die Warmhaltefunktion jederzeit während des Kochvorganges

deaktivieren, indem Sie die Taste Start  drücken. Die Indikationsleuchte „Warmhalten“ erlischt. Wenn Sie die Warmhaltefunktion während des Kochvor-





ganges wieder aktivieren wollen, drücken Sie erneut die Taste Start .

Um die bereits laufende Warmhaltefunktion zu beenden, drücken Sie die Taste Stopp .

Zeitverzögertes Kochen/Timer

Sie können bei allen Programmen eine zeitverzögerte Fertigstellung einstellen.


- 1) Geben Sie die Zutaten in die Innenschale , setzen Sie die Innenschale  in die Basis  und schließen Sie den Gerätedeckel .

- 2) Drücken Sie die Taste Menü **13**  und nehmen Sie die gewünschten Einstellungen für das Programm vor.
- 3) Im Display wird die Zeit bis zur Beendigung des Programmes angezeigt.
- 4) Drücken Sie die Taste Timer **14** . Das jeweilige Programm-Symbol und die eingestellte Zeit beginnen zu blinken.
- 5) Drücken Sie die Taste min/- **18**  um die Minuten einzustellen und die Taste h/+ **19**  um die Stunden einzustellen. Sie können immer nur eine höhere Zeit eingeben, als das eingestellte Programm tatsächlich benötigt.

Beispiel

Sie stellen das Programm Eintopf mit einer Zeit von 5 Stunden ein. Es ist 11 Uhr. Der Eintopf würde um ca. 16 Uhr fertig sein. Sie benötigen den Eintopf aber erst um 19 Uhr.

Stellen Sie in diesem Fall die Zeit auf „08:00“. So wird das Programm erst später starten und um 19 Uhr beendet sein.

- 6) Wenn Sie die gewünschte Fertigstellungszeit eingegeben haben, drücken Sie die Taste Start **15** .
Das jeweilige Programm-Symbol und die eingestellte Zeit leuchten nun dauerhaft und die Zeit läuft herunter.


HINWEIS

Sollte sich die von Ihnen gewünschte Zeit nicht einstellen lassen, kann es sein, dass die von Ihnen gewünschte Zeit kürzer ist, als die Programmdauer an sich. Wählen Sie in diesem Fall eine höhere Zeitangabe oder starten Sie das Programm sofort.

Reinigung und Pflege

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose!
Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

 Tauchen Sie die Basis **10** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

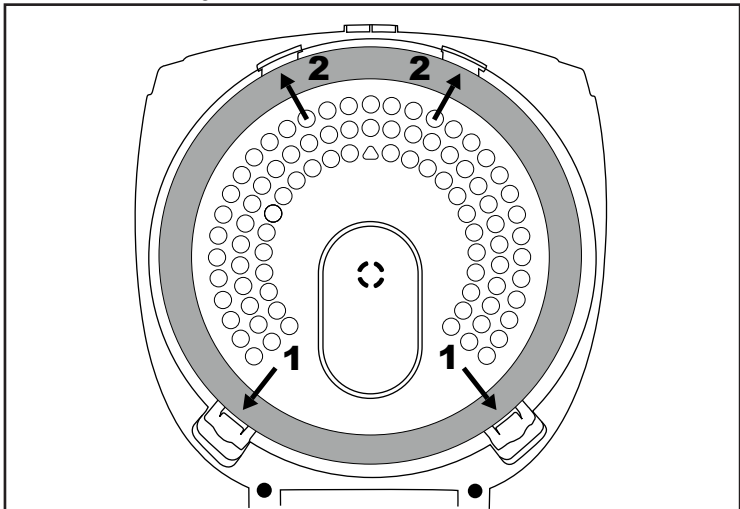
WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie es reinigen. Es besteht sonst Verbrennungsgefahr!

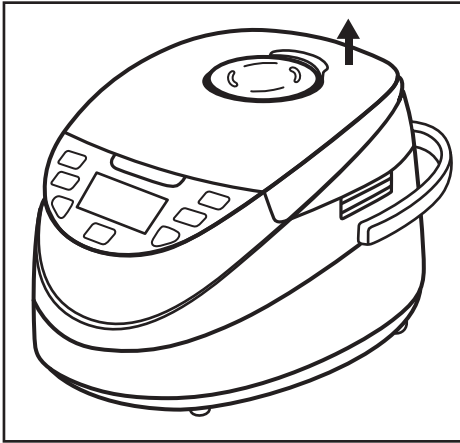
ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen!

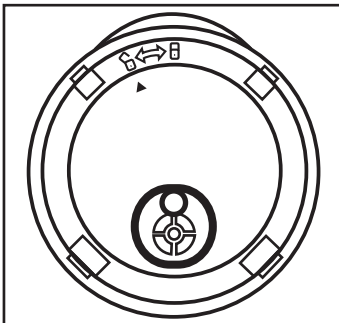
- Reinigen Sie die Basis **10** mit einem feuchten Tuch. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Stellen Sie sicher, dass die Basis **10** vollkommen trocken ist, bevor diese wieder in Betrieb genommen wird.
- Nehmen Sie den Kondenswasser-Auffangbehälter **4** ab.
- Nehmen Sie den Besteckhalter **9** ab, indem Sie diesen nach oben aus der Halterung an der Basis **10** ziehen.
- Reinigen Sie den Besteckhalter **9**, die Innenschale **11**, den Löffel **21**, die Kelle **22** und den Dampfgareinsatz **12** in warmem Wasser. Geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser ab. Trocknen Sie nach dem Abspülen alle Teile gründlich mit einem Trockentuch ab. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor der erneuten Verwendung trocken sind.
- Um den Gerätedeckel **1** von Innen zu reinigen, können Sie die silberne Platte mit dem Dichtungsring abnehmen:
 - Öffnen Sie den Gerätedeckel **1** so weit wie möglich.
 - Drücken Sie die beiden Arretierungen **(1)** am unteren Rand der silbernen Platte gleichzeitig nach außen. Ziehen Sie dabei die silberne Platte nach unten und vorne, so dass die beiden oberen Halterungen **(2)** sich aus den Vertiefungen im Gerätedeckel **1** herausziehen lassen:



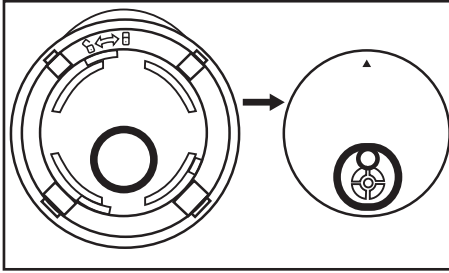
- Reinigen Sie die silberne Platte mit dem Dichtungsring in warmem Wasser mit etwas Spülmittel und spülen Sie diese mit klarem Wasser ab.
 - Wischen Sie das Innere des Gerätedeckels **1** mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie gegebenenfalls etwas Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie dann jedoch mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach, um eventuelle Spülmittelreste zu beseitigen.
 - Trocknen Sie alles gut ab.
 - Zum Einbauen der silbernen Platte mit Dichtungsring, schieben Sie zuerst die oberen Halterungen **(2)** in die Vertiefungen am Gerätedeckel **1**. Drücken Sie dann die beiden Arretierungen **(1)** fest in den Gerätedeckel **1**, so dass diese einrasten.
- Zum Reinigen des Dampfauslassventils **2** können Sie dieses auseinander nehmen:
- Ziehen Sie das Dampfauslassventil **2** aus dem Gerätedeckel **1** heraus und drehen Sie es um:



- Drehen Sie den flachen Deckel des Dampfauslassventils **2** gegen den Uhrzeigersinn, so dass der Pfeil am flachen Deckel auf das geöffnete Schloss weist:



- Nehmen Sie den flachen Deckel ab und reinigen Sie alle Teile in warmem Wasser und etwas Spümmittel.



- Trocknen Sie alle Teile gut ab.
- Setzen Sie den flachen Deckel wieder auf, so dass der Pfeil auf das geöffnete Schloss weist. Drehen Sie den Deckel, so dass der Pfeil auf das geschlossene Schloss weist. Der Deckel sitzt nun fest.
- Setzen Sie das Dampfauslassventil ② wieder in den Gerätedeckel ①.

Aufbewahrung

- Schließen Sie immer den Gerätedeckel ①, wenn Sie das Gerät aufbewahren. So kann kein Schmutz eindringen.
- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenem Ort auf.

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit dem Stromnetz verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Die Netzsteckdose ist defekt.	Benutzen Sie eine andere Netzsteckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Das Gargut wird nicht heiß.	Es ist die falsche Temperatur eingestellt.	Stellen Sie eine höhere Temperatur oder ein anderes Programm ein.
Es wird kein Dampf erzeugt während des Programms „Dampfgaren“.	Es ist die falsche Programm eingestellt.	Kontrollieren Sie die Programmeinstellung.
	Das Wasser ist aufgebraucht.	Füllen Sie neues Wasser ein.
Im Display wird E1, E2, E3 oder E4 angezeigt. Es ertönen 5 Signaltöne.	Es liegt ein Defekt des Gerätes vor.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Service.
Im Display wird E5 angezeigt. Es ertönen 5 Signaltöne.	Das Gerät ist überhitzt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Danach können Sie das Gerät wieder normal benutzen.

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompnass@lidl.de

IAN 271293

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompnass@lidl.at

IAN 271293

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompnass@lidl.ch

IAN 271293

Erreichbarkeit Hotline: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

Entsorgung



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Rezepte

HINWEIS

- Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte.

Programm Multifunktion

Gefüllte Paprikaschoten

Zutaten

- 6 Paprika
- 500 g Hackfleisch
- 150 g Reis
- 1 kleine Zwiebel
- 4 EL Tomatenmark
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Dill
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 TL Senf
- 400 ml Sahne
- 500 ml Gemüsebrühe
- 3 - 4 TL Speisestärke
(mit kaltem Wasser glatt gerührt)
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1) Schälen Sie die Zwiebel. Würfeln Sie diese in feine Stücke.
- 2) Waschen, trocknen und hacken Sie die Petersilie und den Dill.
- 3) Waschen und trocknen Sie die Frühlingszwiebel. Schneiden Sie diese in feine Ringe.
- 4) Waschen Sie die Paprikaschoten. Schneiden Sie die Oberseite mit dem Strunk der Paprika ab und legen Sie diesen beiseite. Entfernen Sie vorsichtig die Kerne und das weiße Fuchtfleisch.
- 5) Waschen Sie den Reis gründlich ab.
- 6) Stellen Sie das Gerät auf „Multifunktion“ und programmieren Sie das Programm wie folgt:

Speicherplatz „1“:

160 °C / 10 Minuten

- 1) Kochen Sie den Reis mit 2 Tassen heißem Salzwasser (½ TL Salz) 10 Minuten.
- 2) Gießen und schrecken Sie den Reis danach ab.
 - Kneten Sie aus den Zwiebeln, der Hälfte der Petersilie, der Hälfte des Dills, Reis, Hackfleisch und Frühlingszwiebeln eine Masse.
 - Würzen Sie diese mit dem Senf, Salz und Pfeffer.
 - Füllen Sie anschließend die Hackfleischmischung in die Paprikaschoten und schließen Sie den Gerätedeckel ①.
 - Verrühren Sie die Sahne, die Gemüsebrühe, die restlichen Kräuter und das Tomatenmark zu einer Soße und schmecken diese mit Salz und Pfeffer ab.

Speicherplatz „2“:

120 °C / 45 Minuten

- 1) Setzen Sie die Paprikaschoten in die Innenschale ①. Bedecken Sie diese mit Soße. Lassen sie die Paprikaschoten 45 Minuten schmoren. Wenn nicht alle Paprikaschoten mit Soße bedeckt sind vertauschen Sie die Paprikaschoten nach ca. 30 Minuten.

Speicherplatz „3“:

160 °C / 5 Minuten

- 1) Entnehmen Sie die Paprikaschoten aus der Innenschale ①.
- 2) Kochen Sie die Soße auf.
- 3) Rühren Sie die Speisestärke und dicken Sie die Soße an.
- 4) Geben Sie die Paprikaschoten wieder in den Topf. Das Gerät schaltet nach Beendigung der programmierten Arbeitsschritte in den Warmhaltemodus. Waren Sie 10 Minuten ab, damit die Paprikaschoten erwärmt werden.

Rindergulasch mit Champignons provenzalische Art

Zutaten

- 800 g Rindergulasch
- 1 Zwiebel
- 1 EL Mehl, gehäuft
- 1 TL Paprikapulver
- 250 ml Rotwein
- 400 g Champignons
- 100 g saure Sahne
- 100 g Schlagsahne
- 1 EL Butterschmalz
- 3 - 4 TL Speisestärke
(mit kaltem Wasser glatt gerührt)
- 3 Rosmarinzweige
- 3 Thymianzweige
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1) Säubern Sie das Rindergulasch bzw. befreien es von eventuellem Fett.
- 2) Schälen Sie die Zwiebeln. Schneiden Sie diese in halbe Ringe.
- 3) Waschen und trocknen Sie den Thymian. Hacken Sie diesen in feine Stücke.
- 4) Putzen Sie die Champignons. Vierteln oder halbieren Sie diese je nach Größe.
- 5) Mischen Sie die saure Sahne und Schlagsahne.
- 6) Stellen Sie das Gerät auf „Multifunktion“ und programmieren Sie das Programm wie folgt:

Speicherplatz „1“:

160 °C / 10 Minuten

- 1) Schmelzen und erhitzen Sie den Butterschmalz ca. 2 Minuten.
- 2) Geben Sie Fleisch und Zwiebel in einen Topf.
- 3) Braten Sie das Fleisch und die Zwiebel rundherum 5 Minuten an.
- 4) Würzen Sie es mit Salz, Pfeffer, Paprika und den gehackten Kräutern.
- 5) Bestäuben Sie es kurz vor Ablauf der 10 Minuten mit Mehl.

Speicherplatz „2“:

120 °C / 10 Minuten

- 1) Gießen Sie Rotwein zum Fleisch und lassen Sie es 10 Minuten schmoren.

Speicherplatz „3“:

120 °C / 35 Minuten

- 1) Fügen Sie die Champignons hinzu.
- 2) Rühren Sie die Sahne-Mischung unter und lassen das Fleisch 35 Minuten schmoren.

Speicherplatz „4“:

160 °C / 5 Minuten

- 1) Kochen Sie das Gulasch nochmals auf und schmecken Sie es mit Salz und Pfeffer ab.
- 2) Dicken Sie das Gulasch mit Speisestärke an.

Fleischbällchensuppe

Zutaten

- 500 g Rinderhack
- 1 Ei
- 1 Zwiebel
- 2 EL frische Semmelbrösel
- 1 Bund Petersilie
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 1 Karotte
- 2 Kartoffeln
- 500 g Blumenkohl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1) Ziehen Sie die Zwiebel ab und hacken Sie diese.
- 2) Waschen, trocknen und hacken Sie die Petersilie.
- 3) Verkneten Sie das Hackfleisch, das Ei, die Zwiebeln, die Hälfte der Petersilie und die Semmelbrösel zu einer Masse.
- 4) Schmecken Sie diese mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss ab.

- 5) Formen Sie aus der Masse 16 gleich große Kugeln.
- 6) Schälen Sie die Karotten und die Kartoffeln. Schneiden diese in Streifen.
- 7) Zerteilen Sie den Blumenkohl in kleine Röschen. Waschen Sie diese.
- 8) Stellen Sie das Gerät auf „Multifunktion“ und programmieren Sie das Programm wie folgt:

Speicherplatz „1“:

160 °C / 10 Minuten

- 1) Kochen Sie die Gemüsebrühe auf.

Speicherplatz „2“:

160 °C / 5 Minuten

- 1) Legen Sie die Hackfleischbällchen in kochende Brühe. Garen Sie die Hackfleischbällchen 5 Minuten.
- 2) Nehmen Sie die Hackfleischbällchen mit einem Schaumlöffel heraus und stellen diese beiseite.

Speicherplatz „3“:

160 °C / 15 Minuten

- 1) Geben Sie das Gemüse in die Brühe der Hackfleischbällchen. Lassen Sie das Gemüse 15 Minuten gar kochen.
- 2) Geben Sie die Fleischbällchen anschließend zurück in die Suppe. Nach Programmende startet das Gerät automatisch die Warmhaltefunktion.
- 3) Warten Sie noch ca. 10 Minuten ab, so dass die Fleischbällchen etwas aufgewärmt werden.
- 4) Richten Sie die Suppe auf Tellern an und servieren Sie die Suppe mit frischer Petersilie.

Programm Backen



Dorade sizilianischer Art

Zutaten

- 300 g / 1 Dorade
- 50 g Salat-Garnelen
- 50 g Lauch
- 50 g Karotten
- 50 g Tomaten
- 5 g Salbei (getrocknet)
- 5 g Oregano (getrocknet)
- 10 ml Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1) Nehmen Sie die Innereien der Dorade heraus. Waschen Sie die Dorade. Reiben Sie die Dorade mit Salz und Gewürzen ein.
- 2) Schneiden Sie den Lauch und die Karotten in feine Streifen.
- 3) Schneiden Sie die Tomaten in 0,5 cm dicke Scheiben.
- 4) Legen Sie den Lauch und die Karotten auf eine ausreichend große Alufolie, so dass Sie später ein „Päckchen“ daraus falten können.
- 5) Salzen Sie den Lauch und die Karotten.
- 6) Beträufeln Sie das Gemüse mit Zitronensaft. Geben Sie den Fisch und die Garnelen auf das Gemüse.
- 7) Geben Sie Salbei und Oregano auf den Fisch.
- 8) Legen Sie die Tomatenscheiben auf den Fisch.
- 9) Umwickeln Sie die Zutaten dicht mit Alufolie, so dass ein „Päckchen“ entsteht.
- 10) Legen Sie das „Päckchen“ in die Innenschale **11**.
- 11) Schließen Sie den Gerätedeckel **11**.
- 12) Stellen Sie das Programm „Backen“ für 1 Stunde Kochzeit ein.
- 13) Lassen Sie das Gericht bis zum Programmende kochen.

Auberginen mit Rindfleisch

Zutaten

- 300 g Auberginen
- 150 g Rinderhackfleisch
- 60 g Tomaten
- 6 g Knoblauch
- 50 g Zwiebeln
- Gewürze (Salz, Pfeffer, Currypulver, Paprikapulver (scharf))

Zubereitung

- 1) Halbieren Sie die Auberginen und entfernen Sie die Samen.
- 2) Lösen Sie das Fruchtfleisch heraus und schneiden Sie es klein.
- 3) Würfeln Sie die Tomaten, den Knoblauch und die Zwiebeln.
- 4) Vermischen Sie das Hackfleisch, das Auberginenfleisch, die Zwiebel, den Knoblauch, die Tomaten, das Salz und die Gewürze gut.
- 5) Füllen Sie die Auberginenhälften mit der Mischung.
- 6) Umwickeln Sie die Auberginen mit Alufolie.
- 7) Geben Sie die Auberginen in die Innenschale **11**.
- 8) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
- 9) Stellen Sie das Programm „Backen“ für 45 Minuten Kochzeit ein.
- 10) Lassen Sie das Gericht bis zum Programmende kochen.

Hähnchen mit Kräutern

Zutaten

- 900 g Hähnchenbrust
- 6 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Oregano (getrocknet)
- 1 TL Thymian (getrocknet)
- 1 TL Rosmarin (getrocknet)
- Salz, Pfeffer, Chiliflocken
- Saft einer Halben Zitrone

Zubereitung

- 1) Waschen Sie die Hähnchenbrust, tupfen Sie sie trocken und entfernen Sie eventuelles Fett. Bei besonders dicken Stücken halbieren Sie die Brust.
- 2) Rühren Sie aus dem Olivenöl, den Kräutern, Chiliflocken, Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft eine Marinade an.
- 3) Legen Sie die Hähnchenbrust nebeneinander in eine flache Auflaufform und gießen Sie die Marinade darüber.
- 4) Decken Sie die Auflaufform ab und lassen Sie die Marinade ca. 20 Minuten einziehen.
- 5) Wickeln Sie die Hähnchenstücke einzeln in Alufolie und legen Sie sie in die Innenschale ❶.
- 6) Schließen Sie den Gerätedeckel ❶.
- 7) Stellen Sie das Programm „Backen“ für ca. 40 Minuten Kochzeit ein. Je nach Dicke und Größe der Hähnchenstücke kann es sein, dass die Garzeit etwas verlängert oder verkürzt werden muss.
- 8) Lassen Sie das Gericht bis zum Programmende kochen.

Programm Anbraten



Omelette nach andalusischer Art

Zutaten

- 3 Eier
- 60 g grüne Bohnen
- 60 g Schinken
- 60 g Tomaten
- 50 g Zwiebel
- 15 g Oliven (entsteint)
- 3 g Knoblauch
- 20 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung


- 1) Brühen Sie die Tomaten ab. Ziehen Sie die Haut von den Tomaten ab. Schneiden Sie die Tomaten, die Zwiebel und den Schinken in mittelgroße Streifen.
- 2) Schneiden Sie die Oliven in Scheiben.
- 3) Zerkleinern Sie den Knoblauch mit einem Messer.
- 4) Schlagen Sie die Eier mit einem Schneebesen auf.
- 5) Stellen Sie das Programm „Anbraten“ für 12 Minuten Kochzeit ein.
- 6) Geben Sie, nachdem das Gerät aufgeheizt hat, das Öl in die Innenschale ①.
- 7) Sobald das Öl heiß ist, geben Sie die Zwiebeln und den Schinken in die Innenschale ①. Rühren Sie die Zwiebeln und den Schinken ab und zu um und lassen Sie sie anbraten.
- 8) Nach ca. 2 Minuten geben Sie die Tomaten, die Bohnen, die Oliven und den Knoblauch hinzu. Würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer.
- 9) Vermengen Sie die Zutaten in der Innenschale ① und rühren Sie die Zutaten während des Kochens ab und zu um.
- 10) Gießen Sie 7 Minuten vor dem Ende der Garzeit die Ei-Mischung in die Innenschale ①.
- 11) Schließen Sie den Gerätedeckel ①.
- 12) Lassen Sie das Omelette bis zum Programmende kochen.

Graupenrisotto mit Lachs

Zutaten

- 250 g Perlgraupen
- 500 g Lachsfilet
- 250 g Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 700 ml Hühnerbrühe
- 200 ml trockener Weißwein
- 1 EL Petersilie
- 30 g Parmesan
- Salz, Pfeffer, Chiliflocken

Zubereitung

- 1) Schälen Sie die Zwiebel und den Knoblauch und würfeln Sie beides fein.
- 2) Geben Sie die Graupen in ein Sieb, waschen Sie sie ab und lassen Sie sie gut abtropfen.
- 3) Schneiden Sie die Tomaten klein.
- 4) Schließen Sie den Gerätedeckel **1** und stellen Sie das Programm „Anbraten“ bei 150°C für 5 Minuten Kochzeit ein.
- 5) Sobald das Gerät aufgeheizt hat, geben Sie die Butter in die Innenschale **11** und lassen Sie diese braun werden.
- 6) Geben Sie nach ca. 2 Minuten die Zwiebeln, die Perlgraupen und den Knoblauch dazu und lassen Sie alles unter Rühren anschwitzen.
- 7) Geben Sie den Weißwein dazu und löschen Sie alles unter ständigem Rühren ab.
- 8) Sobald das Programm beendet ist, drücken Sie die Taste Stopp **17** .
- 9) Stellen Sie erneut das Programm „Anbraten“ bei 100°C für 40 Minuten Kochzeit ein.
- 10) Geben Sie nach und nach die Hühnerbrühe zu den Graupen.
- 11) 5 Minuten vor Ende der Garzeit heben Sie die Tomaten, den Lachs und die Petersilie unter. Würzen Sie alles mit den Gewürzen.
- 12) Rühren Sie vor dem Servieren den geriebenen Parmesan unter.

Programm Reis



Paella mit Pilzen und Garnelen


Zutaten

- 500 g Rundkornreis
- 250 g geschälte Salatgarnelen
- 50 g Parmesan (geraspelt)
- 250 g Champignons
- 1 Zwiebel (mittelgroß)
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Liter Wasser
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 2 EL Sojasauce
- Salz, Gewürze

Zubereitung

HINWEIS

Ein Messbecher voll Reis entsprechen 150 g Reis. Ein Messbecher voll Wasser entsprechen 180 ml Wasser.

- 1) Schneiden Sie die Zwiebeln und Champignons in mittelgroße Würfel.
- 2) Zerkleinern Sie den Knoblauch mit dem Messer.
- 3) Waschen Sie den Reis, bis das Wasser klar ist.
- 4) Geben Sie den Reis in die Innenschale **11**.
- 5) Gießen Sie den Reis mit Wasser auf und geben Sie Salz dazu.
- 6) Verrühren Sie den Reis in dem Wasser mit dem Salz.
- 7) Schließen Sie den Gerätedeckel **11**.
- 8) Stellen Sie das Programm „Reis“ mit einer Kochzeit von 30 Minuten ein und lassen Sie den Reis bis zum Ende des Programms kochen.
- 9) Drücken Sie auf die Taste Stopp **17** .
- 10) Geben Sie den gekochten Reis zum Abschütten in ein Sieb und dann in einen separaten Behälter.
- 11) Geben Sie 1 EL Olivenöl zu dem Reis und vermengen ihn.
- 12) Schließen Sie den Gerätedeckel **11** und stellen Sie das Programm „Anbraten“ bei 150 °C für 15 Minuten Kochzeit ein und warten Sie, bis das Gerät aufgeheizt hat.
- 13) Geben Sie 2 EL Olivenöl und die Butter in die Innenschale **11**.
- 14) Geben Sie die Zwiebeln und die Pilze in die Innenschale **11** und braten Sie beides an.
- 15) Geben Sie 5 Minuten vor dem Ende der Garzeit Garnelen und Knoblauch in die Innenschale **11**.
- 16) Gießen Sie die Zutaten mit Sojasoße auf. Geben Sie die Gewürze dazu.
- 17) Fügen Sie den Reis hinzu. Rühren Sie die Zutaten um.
- 18) Lassen Sie die Paella bis zum Ende des Programms kochen. Rühren Sie dabei ab und zu um.
- 19) Geben Sie den Parmesan nach Garzeitende in den Topf. Rühren Sie die Zutaten um.

Gekochter Reis

Zutaten

- 1 Tasse Reis
- 1,5 Tassen Wasser
- Salz

Zubereitung

- 1) Waschen Sie den Reis mit reichlich Wasser ab und lassen Sie ihn abtropfen.
- 2) Geben Sie den Reis, das Wasser und das Salz in die Innenschale **11**.
- 3) Schließen Sie den Gerätedeckel **11**.
- 4) Stellen Sie das Programm „Reis“ mit einer Kochzeit von 30 Minuten ein.
- 5) Schütten Sie den Reis in ein Sieb und lassen Sie ihn abtropfen.

Pilaw mit Rind

Zutaten

- 300 g Rinderfilet
- 300 g Perlreis
- 100 g Karotten
- 100 g Zwiebeln
- 10 g Knoblauch
- 600 ml Wasser
- 35 ml Pflanzenöl
- Salz
- Gewürze

Zubereitung

- 1) Waschen Sie den Reis mit reichlich Wasser ab und lassen Sie ihn abtropfen.
- 2) Schneiden Sie das Fleisch in 2 - 2,5 cm große Stücke.
- 3) Schälen Sie die Karotten und raspeln Sie diese grob.
- 4) Schneiden Sie die Zwiebeln in Streifen.
- 5) Enthäuten Sie den Knoblauch.
- 6) Geben Sie das Fleisch, die Karotten, die Zwiebeln, das Olivenöl, Salz und die Gewürze in die Innenschale **11** und vermengen Sie alles.
- 7) Geben Sie den Reis auf die Mischung, streichen Sie ihn glatt und drücken Sie den Knoblauch in den Reis.
- 8) Gießen Sie alles mit Wasser auf.

- 9) Schließen Sie den Gerätedeckel ❶.
- 10) Stellen Sie das Programm „Reis“ mit einer Kochzeit von 35 Minuten ein.
- 11) Rühren Sie alles vor dem Servieren um.

Programm Milchreis

Milchreis

Zutaten

- 150 g Rundkornreis, geschliffen
- 650 ml Milch
- 20 g Butter
- Salz
- Zucker (3 EL)

Zubereitung

- 1) Geben Sie den Reis in die Innenschale ❶.
- 2) Gießen Sie den Reis mit der Milch auf. Geben Sie Butter, Salz und den Zucker dazu.
- 3) Vermischen Sie die Zutaten gründlich.
- 4) Schließen Sie den Gerätedeckel ❶.
- 5) Stellen Sie das Programm „Milchreis“ mit einer Kochzeit von 55 Minuten ein.
- 6) Rühren Sie nach der Hälfte der Zeit den Milchreis einmal um.
- 7) Lassen Sie den Reis bis zum Ende des Programms kochen.
- 8) Rühren Sie den zubereiteten Milchreis nochmals um.

Haferbrei

Zutaten

- 100 g Haferflocken (fein gemahlen)
- 500 ml Milch (Raumtemperatur)
- 20 g Butter
- 1 - 2 EL Zucker
- Salz

Zubereitung

- 1) Geben Sie die Haferflocken in die Innenschale ①.
- 2) Gießen Sie die Haferflocken mit der Milch auf. Geben die Butter, Salz und den Zucker dazu.
- 3) Schließen Sie den Gerätedeckel ①.
- 4) Stellen Sie das Programm „Milchreis“ mit einer Kochzeit von 15 Minuten ein.
- 5) Rühren Sie nach der Hälfte der Zeit den Haferbrei einmal um.
- 6) Rühren Sie den fertig zubereiteten Haferbrei nochmals um.

Programm Pasta




Pasta mit Fleischragout

Zutaten

- 500 g Pasta Fusilli
- 800 g Bolognese-Sauce (aus dem Glas)
- 80 g frisch geriebener Parmesan
- 3 Knoblauchzehen (klein)
- 10 g frischer Basilikum
- 1 Möhre (mittelgroß)
- 1 Zwiebel (klein)
- 400 g Tomatensauce (aus dem Glas)
- 200 ml trockener Weißwein
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 TL Chiliflocken
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

- 1) Schneiden Sie die Zwiebeln und die Möhre in feine Würfel und hacken Sie den Knoblauch.
- 2) Geben Sie Wasser in die Innenschale **1** und salzen Sie es.
- 3) Schließen Sie den Gerätedeckel **1** und starten Sie das Programm „Pasta“ mit einer Kochzeit von 8 Minuten.
- 4) Wenn das Gerät aufgeheizt hat, geben Sie die Pasta in das Wasser und schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
- 5) Drücken Sie nach Beendigung des Programmes die Taste Stopp **17**  und gießen Sie die Pasta mit Hilfe eines Siebes ab.
- 6) Schließen Sie den Gerätedeckel **1** und starten Sie das Programm Anbraten bei 160°C bei einer Kochzeit von 10 Minuten.
- 7) Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, geben Sie das Öl in die Innenschale **1** und braten die Zwiebeln, die Möhren, den Knoblauch und die Kräuter mit Chiliflocken darin an.


- 8) Löschen Sie alles nach 5 Minuten mit dem Weißwein ab.
- 9) Geben Sie die Tomaten- und die Bolognese-Sauce hinzu und rühren Sie um.
- 10) Lassen Sie alles bis zum Programmende köcheln und rühren Sie ab und zu um.
- 11) Geben Sie die zubereitete Pasta auf Teller und bestreuen Sie sie mit Parmesan.

Pasta Carbonara

Zutaten

- 300 g Spaghetti
- 6 Eier
- 120 g Speck
- 90 g frisch geriebener Parmesan
- 10 g Chili
- 60 ml trockener Weißwein

Zubereitung


- 1) Verrühren Sie die Eier und den Käse miteinander. Schneiden Sie den Speck in feine Würfel und hacken Sie das Chili.
- 2) Geben Sie Wasser in die Innenschale **11** und salzen Sie es.
- 3) Schließen Sie den Gerätedeckel **1** und starten Sie das Programm Pasta mit einer Kochzeit von 8 Minuten.
- 4) Sobald das Gerät aufgeheizt hat, geben Sie die Pasta hinzu und schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
- 5) Drücken Sie nach Beendigung des Programmes die Taste Stopp **17** .
- 6) Gießen Sie die Pasta durch ein Sieb ab und lassen Sie sie abtropfen.
- 7) Schließen Sie den Gerätedeckel **1** und starten Sie das Programm Anbraten bei 160°C und einer Kochzeit von 10 Minuten.
- 8) Wenn das Gerät aufgeheizt hat, geben Sie Öl in die Innenschale **11**.
- 9) Geben Sie den Speck dazu und lassen Sie ihn aus.
- 10) Geben Sie 3 Minuten vor Programmende Chili und Wein dazu, rühren Sie alles um und lassen Sie das Programm laufen.
- 11) Nach Beendigung des Programmes geben Sie die Pasta und die Ei-Käse-Mischung in die Innenschale **11** und rühren alles um.

Fettuccine mit Rindfleisch

Zutaten

- 300 g Pasta (Fettuccine)
- 20 ml Olivenöl
- Salz
- 350 g Rindfleisch (Filet)
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 kleine Dose gehackte Tomaten
- 2 große Karotten
- 150 ml Fleischbrühe
- 20 ml Olivenöl
- Salz
- Gewürze (z.B. Oregano, Thymian, Basilikum...)

Zubereitung

- 1) Schneiden Sie das Rindfleisch in 2 cm große Würfel. Schneiden Sie die Zwiebeln in Halbringe.
- 2) Geben Sie Wasser und Salz in die Innenschale **11**.
- 3) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
- 4) Stellen Sie das Programm „Pasta“ mit einer Kochzeit von 8 Minuten ein.
- 5) Geben Sie die Pasta erst nach Erreichen der eingestellten Temperatur in das kochende Wasser.
- 6) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
- 7) Lassen Sie die Pasta bis zum Ende des Programms kochen.
- 8) Drücken Sie die Taste Stopp **17** .
- 9) Geben Sie die zubereitete Pasta auf ein Sieb. Fügen Sie Öl (20 ml) hinzu. Rühren Sie die Pasta mit dem Öl um.
- 10) Gießen Sie 20 ml Öl in die Innenschale **11**.
- 11) Stellen Sie das Programm „Anbraten“ mit einer Kochzeit von 20 Minuten ein.
- 12) Geben Sie das Fleisch, das Gemüse, das Salz und die Gewürze 15 Minuten vor dem Programmende in das Gerät. Vermischen Sie alles.
- 13) Lassen Sie die Zutaten kochen. Rühren Sie dabei ab und zu um.
- 14) Geben Sie die Pasta und die Brühe 5 Minuten vor dem Garzeitende dazu. Rühren Sie alles um. Lassen Sie alle Zutaten bis zum Ende des Programms kochen.

Programm Joghurt

Joghurt

Zutaten

- 1 Liter Milch
- 350 ml Naturjoghurt

Zubereitung

- 1) Mischen Sie die Milch und den Joghurt bei Raumtemperatur. Gießen Sie die Mischung in die Innenschale **1**.
- 2) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
- 3) Stellen Sie das Programm „Joghurt“ mit einer Kochzeit von 10 Stunden ein.
- 4) Lassen Sie alle Zutaten bis zum Ende des Programms kochen.
- 5) Lassen Sie den zubereiteten Joghurt für 3 Stunden im Kühlschrank ruhen.

HINWEIS

Sie können den fertigen Joghurt nach Belieben verfeinern, z. B. mit Früchten oder Schokoraspeln.

Programm Kuchen

Schokoladenkuchen

Zutaten

- 110 g Weizenmehl
- 4 Eier
- 155 g Butter
- 150 g Zucker
- 60 g dunkle Schokolade (bitter)
- 10 g Backpulver

Zubereitung

- 1) Raspeln Sie die Schokolade in feine Stücke.
- 2) Schlagen Sie in einem separaten Behälter die Eier und den Zucker schaumig.
- 3) Geben Sie unter Rühren die weiche Butter, das Mehl, das Backpulver und die geriebene Schokolade zu. Rühren Sie so lange, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
- 4) Fetten Sie die Innenschale **1** ein und geben Sie den Teig hinein.
- 5) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
- 6) Nehmen Sie das Dampfauslassventil **2** heraus.
- 7) Stellen Sie das Programm „Kuchen“ mit einer Backzeit von 1 Stunde ein.
- 8) Lassen Sie den Kuchen bis zum Programmende garen.
- 9) Stürzen Sie ihn anschließend auf einen Teller und lassen Sie ihn etwas abkühlen.

Käsekuchen

Zutaten

- 40 g Butterkekse
- 180 g Haselnüsse
- 6 g Zitronensaft
- 1 Ei
- 3 Prisen Zimtpulver
- 80 g weichte Butter
- 230 g weicher Rahmkäse
- 100 g saure Sahne
- 110 g Zucker
- 15 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

- 1) Zerböseln Sie die Butterkekse und hacken Sie die Haselnüsse.
- 2) Legen Sie die Innenschale **1** mit Backpapier aus.
- 3) Rühren Sie die Butterkekse, die Haselnüsse, etwas Zucker (10 g) und die Butter unter.
- 4) Geben Sie die zubereitete Masse auf den Boden der Innenschale **1**.
- 5) Rühren Sie mit einem Handmixer die saure Sahne, den Rahmkäse, den Zitronensaft, Zitronensaft, den Zucker (100 g), das Mehl und den Vanillezucker zu einer Masse.

- 6) Trennen Sie das Ei und rühren Sie das Eigelb unter die Masse.
- 7) Schlagen Sie das Eiweiß in einem separaten Gefäß steif und heben Sie es vorsichtig unter die Masse.
- 8) Geben Sie diese Masse in die Innenschale ❶ und streichen Sie sie glatt.
- 9) Schließen Sie den Gerätedeckel ❶.
- 10) Nehmen Sie das Dampfauslassventil ❷ heraus.
- 11) Stellen Sie das Programm „Kuchen“ mit einer Backzeit von 1 Stunde ein.
- 12) Lassen Sie den Kuchen bis zum Programmende backen.
- 13) Entnehmen Sie nach Programmende die Innenschale ❶.
- 14) Lassen Sie den zubereiteten Käsekuchen in der Innenschale ❶ abkühlen. Lassen Sie den Käsekuchen für 4 Stunden im Kühlschrank ruhen.

Apfelkuchen

Zutaten

- 180 g Weizenmehl
- 300 g Äpfel
- 5 Eier
- 200 g Zucker
- 10 g Butter
- 10 g Backpulver
- 2 g Zimt

Zubereitung

- 1) Waschen Sie die Äpfel. Entfernen Sie die Kerne. Schneiden Sie die Äpfel in 1 cm große Würfel.
- 2) Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker in einem separaten Gefäß steif.
- 3) Geben Sie unter Rühren das Mehl, das Backpulver und den Zimt bei. Mischen Sie alles zu einer gleichmäßigen Masse.
- 4) Fetten Sie die Innenschale ❶ ein.
- 5) Geben Sie ein wenig Teig und Äpfel dazu.
- 6) Gießen Sie dann den restlichen Teig dazu.
- 7) Schließen Sie den Gerätedeckel ❶.
- 8) Nehmen Sie das Dampfauslassventil ❷ heraus.
- 9) Stellen Sie das Programm „Kuchen“ mit einer Zeit von 1 Stunde ein.
- 10) Lassen Sie den Kuchen bis zum Programmende backen.
- 11) Stürzen Sie den Kuchen dann auf einen Teller und lassen Sie ihn abkühlen.

Programm Schongaren



Schweinshaxe

Zutaten

- 900 g Schweinshaxe
- 160 g Zwiebeln
- 50 ml Pflanzenöl
- 15 g Knoblauch
- 5 g Basilikum
- 400 ml Wasser
- Salz
- Gewürze

Zubereitung


- 1) Waschen Sie die Schweinshaxe. Ritzen Sie kleine Schnitte in die Schweinshaxe und bespicken Sie diese mit Knoblauch.
- 2) Zerkleinern Sie die Zwiebeln mit dem Messer. Vermischen Sie die Zwiebeln mit dem Salz, den Gewürzen und dem Basilikum.
- 3) Reiben Sie mit der Mischung die Schweinshaxe ein.
- 4) Stellen Sie die Schweinshaxe zum Marinieren für 9 Stunden in den Kühlschrank.
- 5) Geben Sie die Schweinshaxe in die Innenschale **11**. Geben Sie das Öl und Wasser hinzu.
- 6) Decken Sie die Innenschale **11** ab.
- 7) Stellen Sie das Programm „Schongaren“ mit einer Kochzeit von 3 Stunden ein.
- 8) Lassen Sie die Schweinshaxe bis zum Programmende kochen.

Bœuf bourguignon

Zutaten

- 600 g Rinderfilet
- 200 g Zwiebeln
- 200 g Karotten
- 200 g Champignons
- 100 g geräucherter Speck
- 5 g Knoblauch
- 400 ml trockener Rotwein
- 50 ml Pflanzenöl
- Bouquet garni (Kräuter der Provence)
- Salz, Pfeffer

Zubereitung


- 1) Schneiden Sie das Fleisch in 3 cm große, den Speck in 1 cm große, die Zwiebeln in 0,5 cm große Würfel.
- 2) Schneiden Sie die Champignons und die Karotten in Scheiben.
- 3) Zerkleinern Sie den Knoblauch mit einem Messer in kleine Würfel.
- 4) Schließen Sie den Gerätedeckel **1** und starten Sie das Programm Anbraten bei 160°C und einer Kochzeit von 15 Minuten.
- 5) Sobald das Gerät aufgeheizt hat, geben Sie das Pflanzenöl in die Innenschale **11**.
- 6) Geben Sie dann den Speck und die Zwiebeln in die Innenschale **11** und braten Sie es an.
- 7) Geben Sie nach 5 Minuten die Karotten hinzu und lassen Sie alles bei offenem Gerätedeckel **1** bis zum Programmende köcheln. Rühren Sie alles dabei gelegentlich um.
- 8) Wenn das Programm beendet ist, drücken Sie die Taste Stopp **17** .
- 9) Geben Sie die restlichen Zutaten in die Innenschale **11**. Geben Sie den Wein hinzu. Schmecken Sie mit Salz und Gewürzen ab. Rühren Sie alles um.
- 10) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
- 11) Stellen Sie das Programm „Schongaren“ mit einer Kochzeit von 2 Stunden ein.
- 12) Lassen Sie alle Zutaten bis zum Programmende kochen.

Kalbsragout

Zutaten

- 600 g Kalbsmedaillons zum Kurzbraten
- 1 große Zwiebel
- 2 große Karotten
- 150 g Champignons
- 2 g Thymian (getrocknet)
- 150 ml Hühnerbrühe
- 250 ml Sahne
- 30 ml Olivenöl
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- Gewürze (z. B. Majoran, Wacholderbeeren, Koriander, Salz, Pfeffer...)

Zubereitung

- 1) Schneiden Sie die Karotten und die Pilze in feine Streifen, das Kalbfleisch in 3 cm große und die Zwiebel in 0,5 cm große Würfel.
- 2) Schließen Sie den Gerätedeckel **1** und starten Sie das Programm „Anbraten“ bei 160°C und einer Kochzeit von 10 Minuten.
- 3) Sobald das Gerät aufgeheizt hat, geben Sie das Öl in die Innenschale **1**.
- 4) Braten Sie das Fleisch und die Zwiebeln an.
- 5) Geben Sie nach 5 Minuten die Karotten dazu und lassen Sie diese bis zum Programmende mit anbraten.
- 6) Drücken Sie auf die Taste Stopp **17** .
- 7) Geben Sie alle restlichen Zutaten (außer Sahne) in die Innenschale **1**. Fügen Sie Salz und Gewürze hinzu. Vermengen Sie die Zutaten.
- 8) Schließen Sie den Gerätedeckel **1** und starten Sie das Programm „Schongaren“ für 1 Stunde und 20 Minuten.
- 9) Öffnen Sie 10 Minuten vor Ende der Zeit den Gerätedeckel **1** und geben Sie die Sahne hinzu.
- 10) Schließen Sie den Gerätedeckel **1** wieder und lassen Sie alles bis Programmende garen.

Programm Dampfgaren



Gedämpftes Gemüse

Zutaten

- 150 g Kartoffeln
- 120 g Paprika
- 100 g grüne Bohnen
- 100 g Brokkoli (tiefgefroren)
- 1 Liter Wasser
- Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel

Zubereitung

- 1) Schneiden Sie die Kartoffeln in 2 cm große Würfel. Entfernen Sie die Kerne und Samen der Paprika. Schneiden Sie die Paprika in 3 cm große Würfel.
- 2) Geben Sie das Wasser in die Innenschale **11**.
- 3) Setzen Sie den Dampfgareinsatz **12** ein.
- 4) Geben Sie alle Zutaten und die Gewürze in die Innenschale **11**.
- 5) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
- 6) Stellen Sie das Programm Dampfgaren mit einer Kochzeit von 20 Minuten ein.
- 7) Lassen Sie alle Zutaten bis zum Programmende garen.

Fleischbällchen gedämpft

Zutaten

- 600 g Hackfleisch (halb/halb)
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 2 Eier
- 480 ml Wasser
- Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Currypulver

Zubereitung

- 1) Verkneten Sie das Hackfleisch, die Eier, die feingehackte Zwiebel und den gepressten Knoblauch miteinander und würzen Sie es mit den Gewürzen.
- 2) Geben Sie die Semmelbrösel dazu und verkneten Sie alles erneut. Ist die Masse noch zu feucht, geben Sie noch etwas Semmelbrösel dazu.
- 3) Formen Sie gleichgroße Bällchen aus der Masse.
- 4) Geben Sie das Wasser in die Innenschale **11** und setzen Sie den Dampfgareinsatz **12** ein.
- 5) Legen Sie die Fleischbällchen in den Dampfgareinsatz **12** und schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
- 6) Starten Sie das Programm Dampfgaren mit einer Kochzeit von 20 Minuten.
- 7) Lassen Sie die Fleischbällchen bis zum Ende des Programms garen.

Lachs mit Kartoffeln

Zutaten

- 300 g Lachs (Steak)
- 500 g Kartoffeln
- 140 g Pilze
- 100 g Zwiebeln
- 200 ml Sahne
- 30 ml Pflazenöl
- 500 ml Wasser
- Salz
- Gewürze

Zubereitung

- 1) Reiben Sie den Fisch mit Salz und Gewürzen ein.
- 2) Schneiden Sie Pilze, die Kartoffeln und die Zwiebeln in 2 cm große Würfel.
- 3) Schließen Sie den Gerätedeckel **1** und stellen Sie das Programm „Anbraten“ mit einer Kochzeit von 10 Minuten ein.
- 4) Sobald das Gerät aufgeheizt hat, geben Sie das Öl in die Innenschale **11**.
- 5) Geben Sie die Pilze und die Zwiebeln dazu und garen Sie diese mit geschlossenem Gerätedeckel **1**.
- 6) Öffnen Sie 3 Minuten vor Ende der Garzeit den Gerätedeckel **1**. Geben Sie die Sahne, das Salz und die Gewürze dazu. Vermischen Sie die Zutaten.
- 7) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
- 8) Lassen Sie alles bis zum Programmende kochen.
- 9) Geben Sie die zubereitete Soße in einen separaten Behälter.
- 10) Geben Sie das Wasser in die Innenschale **11**.
- 11) Setzen Sie den Dampfgareinsatz **12** ein.
- 12) Geben Sie den Fisch und die Kartoffeln in den Dampfgareinsatz **12**.
- 13) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
- 14) Stellen Sie das Programm „Dampfgaren“ mit einer Kochzeit von 20 Minuten ein.
- 15) Lassen Sie alles bis zum Programmende kochen.
- 16) Servieren Sie den Lachs mit der Soße.

Programm Kartoffeln

Kartoffelpüree

Zutaten

- 600 g Kartoffeln
- 50 g Butter
- 300 ml Milch
- 50 - 100 ml Wasser
- Salz

Zubereitung

- 1) Schneiden Sie die Kartoffeln in 6 Stücke. Geben Sie diese in die Innenschale **11**.
- 2) Gießen Sie das 50 ml Wasser und die Milch dazu. Geben Sie das Salz und die Butter dazu.
- 3) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
- 4) Stellen Sie das Programm Kartoffeln mit einer Kochzeit von 30 Minuten ein.
- 5) Lassen Sie die Zutaten bis zum Programmende kochen.
- 6) Nehmen Sie die Kartoffeln aus dem Gerät.
- 7) Stampfen Sie die Kartoffeln zu Püree. Sollte das Püree zu fest sein, geben Sie noch Wasser hinzu.

Salzkartoffeln

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln
- Salz
- Wasser

Zubereitung

- 1) Schälen Sie die Kartoffeln. Schneiden Sie die Kartoffeln in grobe Stücke.
- 2) Füllen Sie die Kartoffeln in die Innenschale **11**.
- 3) Bedecken Sie die Kartoffeln mit dem Wasser. Salzen Sie das Wasser.
- 4) Stellen Sie das Programm „Kartoffeln“ mit einer Kochzeit von 25 Minuten ein.
- 5) Schließen Sie den Gerätedeckel **1** und starten Sie das Programm.
- 6) Gießen Sie nach Programmende das Wasser ab.


Programm Suppe

Zwiebelsuppe

Zutaten

- 400 g Zwiebeln
- 100 g Hartkäse
- 50 g Butter
- 20 g Mehl
- 15 g Croutons
- 1 Liter Rinderbrühe
- 250 ml trockener Weißwein
- Salz
- Gewürze

Zubereitung

- 1) Schneiden Sie die Zwiebeln in feine Scheiben.
- 2) Verwenden Sie eine feine Raspel, um den Käse zu reiben.
- 3) Geben Sie die Butter in die Innenschale **11**.
- 4) Stellen Sie das Programm „Anbraten“ (160°C) mit einer Kochzeit von 15 Minuten ein.
- 5) Geben Sie die Zwiebeln, nachdem das Gerät aufgeheizt hat, in die Innenschale **11**.
- 6) Rühren Sie die Zutaten gelegentlich um.
- 7) Geben Sie 5 Minuten vor dem Programmende das Mehl dazu. Gießen Sie den Wein dazu. Vermischen Sie alle Zutaten.
- 8) Lassen Sie, unter ständigem Rühren, alles bis zum Programmende kochen.
- 9) Drücken Sie auf die Taste Stopp **17** .
- 10) Gießen Sie die Brühe in die Innenschale **11**. Geben Sie das Salz und die Gewürze hinzu. Vermischen Sie alle Zutaten.
- 11) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
- 12) Stellen Sie das Programm Suppe mit einer Kochzeit von 10 Minuten ein.
- 13) Servieren Sie sie nach Programmende mit den Croutons und dem Käse.

Lachscremesuppe

Zutaten

- 300 g Lachsfilet
- 200 g Kartoffeln
- 60 g Zucchini
- 60 g Zwiebeln
- 60 g Karotten
- 800 ml Wasser
- 100 ml Sahne
- Salz
- Gewürze

Zubereitung

- 1) Schneiden Sie alle Zutaten klein.
- 2) Geben Sie alle Zutaten (außer der Sahne) in die Innenschale **11** und vermischen Sie alles.
- 3) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
- 4) Stellen Sie das Programm Suppe mit einer Kochzeit von 40 Minuten ein. Lassen Sie alle Zutaten bis zu dem Programmende kochen.
- 5) Füllen Sie nach Programmende alles in ein anderes Gefäß um, geben Sie die Sahne hinzu und pürieren Sie alles mit einem Stabmixer.

Programm Eintopf

Schweinefleisch in Rahm

Zutaten

- 560 g Schweinefilet
- 160 g Zwiebeln
- 100 g frische Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne
- 100 ml Milch
- Salz
- Gewürze

Zubereitung


- 1) Schneiden Sie das Fleisch, die Zwiebeln und die Pilze in mittlere Streifen, den Knoblauch in Plättchen.
- 2) Geben Sie alle Zutaten in die Innenschale **11**. Gießen Sie Milch und Rahm dazu. Geben Sie das Salz und die Gewürze dazu. Vermischen Sie alle Zutaten.
- 3) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
- 4) Stellen Sie das Programm Eintopf mit einer Kochzeit von 40 Minuten ein.
- 5) Lassen Sie alle Zutaten bis zu dem Programmende kochen.

Vegetarisches Chili

Zutaten

- 500 g Tomaten aus der Dose
- 400 g Kidneybohnen aus der Dose
- 200 g süße Paprika
- 150 g Zucchini
- 100 g Mais aus der Dose
- 100 g passierte Tomaten
- 80 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 400 ml Brühe
- 20 ml Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer
- Chilipulver, Kreuzkümmel, Oregano
- Tabasco

Zubereitung

- 1) Schneiden Sie die süße Paprika und die Zucchini in 1 cm große Würfel.
- 2) Zerkleinern Sie die Zwiebeln und den Knoblauch mit einem Messer.
- 3) Spülen Sie die Bohnen und den Mais ab.
- 4) Schließen Sie den Gerätedeckel **1** und stellen Sie das Programm Anbraten bei 160°C und einer Zeit von 10 Minuten ein.
- 5) Sobald das Gerät aufgeheizt ist, gießen Sie das Pflanzenöl in die Innenschale **11**.
- 6) Geben Sie die Zwiebeln, den Knoblauch und die Paprika in die Innenschale **11**. Lassen Sie alles unter gelegentlichen Umrühren bis Programmende garen.
- 7) Drücken Sie nach Programmende die Taste Stopp **17** .

- 8) Geben Sie die Tomaten, die Brühe, die passierten Tomaten, das Salz und alle Gewürze in die Innenschale ❶ und verrühren Sie alles.
- 9) Schließen Sie den Gerätedeckel ❶.
- 10) Stellen Sie das Programm Eintopf mit einer Kochzeit von 30 Minuten ein.
- 11) Öffnen Sie den Gerätedeckel ❶ 10 Minuten vor dem Programmende. Geben Sie die Bohnen, die Zucchini und den Mais hinzu. Rühren Sie alle Zutaten um.
- 12) Schließen Sie den Gerätedeckel ❶.
- 13) Lassen Sie alle Zutaten bis zu dem Programmende kochen.

Programm Marmelade

Erdbeermarmelade

Zutaten

- 1 kg Erdbeeren
- 500 g Gelierzucker (2:1)

Zubereitung

- 1) Sortieren Sie die Beeren, entfernen Sie die Stiele.
- 2) Legen Sie die Erdbeeren in ein Sieb. Spülen Sie diese mit einer großen Menge Wasser mehrmals ab. Lassen Sie diese trocknen.
- 3) Schneiden Sie die Erdbeeren in kleine Stücke.
- 4) Füllen Sie die Erdbeeren in die Innenschale ❶ und vermischen Sie diese mit dem Gelierzucker.
- 5) Schließen Sie den Gerätedeckel ❶ und stellen Sie das Programm „Marmelade“ für 30 Minuten ein.
Rühren Sie die Marmelade ab und zu um.
- 6) Kochen Sie die Gläser mit Schraubverschluss aus und lassen Sie sie trocknen.
- 7) Gießen Sie die heiße Marmelade in die aufgewärmten Gläser.
- 8) Schließen Sie die Gläser und lassen Sie sie auf dem Schraubverschluss stehend auskühlen.
- 9) Lagern Sie die Gläser an einem kühlen dunklen Ort. Geöffnete Gläser bewahren Sie im Kühlschrank auf.

Pflaumenmarmelade

Zutaten

- 1 kg frische Pflaumen
- 500 g Gelierzucker (2:1)
- 2 Zimtstangen
- 2 Vanilleschoten
- 7 Nelken
- 125 ml brauner oder weißer Rum

Zubereitung

- 1) Waschen Sie die Pflaumen, halbieren Sie sie und entfernen Sie die Steine. Schneiden Sie sie in kleine Stücke.
- 2) Schneiden Sie die Vanilleschote längs auf und halbieren Sie sie.
- 3) Füllen Sie die Nelken in ein Tee-Ei.
- 4) Geben Sie die Pflaumenstücke mit allen anderen Zutaten und dem Tee-Ei in die Innenschale **11**.
- 5) Schließen Sie den Gerätedeckel **1** und stellen Sie das Programm „Marmelade“ für 30 Minuten ein.
Rühren Sie die Marmelade ab und zu um.
- 6) Kochen Sie die Gläser mit Schraubverschluss aus und lassen Sie sie trocknen.
- 7) Gießen Sie die heiße Marmelade in einen anderen Behälter und entfernen Sie die Zimtstangen, die Vanilleschoten und das Tee-Ei.
- 8) Pürieren Sie die Marmelade.
- 9) Gießen Sie die heiße Marmelade nun in die aufgewärmten Gläser.
- 10) Schließen Sie die Gläser und lassen Sie sie auf dem Schraubverschluss stehend auskühlen.
- 11) Lagern Sie die Gläser an einem kühlen dunklen Ort. Geöffnete Gläser bewahren Sie im Kühlschrank auf.

Guten Appetit!

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stanje informacij · Stav informací

Stav informácií · Stand der Informationen:

12 / 2015 · Ident.-No.: SMUD860A1-092015-3

IAN 271293