

SILVERCREST®



PENTOLA MULTIFUNZIONE SMUD 860 A1

IT MT

PENTOLA MULTIFUNZIONE

Istruzioni per l'uso

DE AT CH

MULTIKOCHER

Bedienungsanleitung

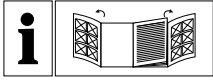
GB MT

MULTI COOKER

Operating instructions

IAN 271293

IT



IT MT

Prima di leggere aprire le due pagine con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

GB MT

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

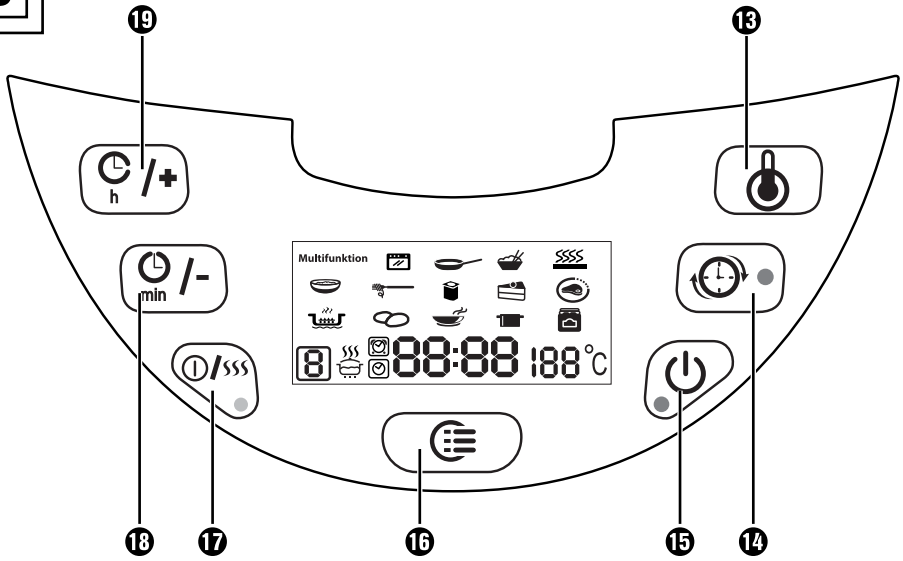
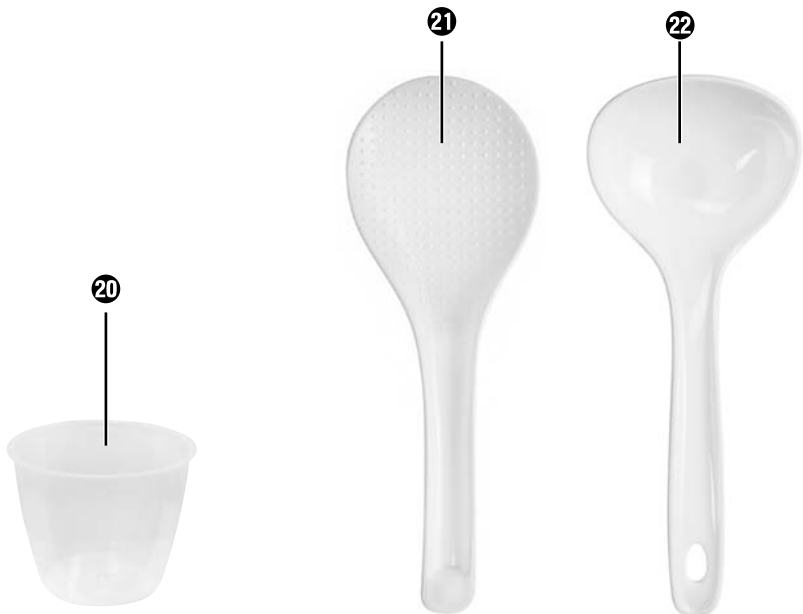
DE AT CH

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

IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	1
GB / MT	Operating instructions	Page	69
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	137

A



B**C**

Indice

Introduzione	2
Uso conforme	2
Volume della fornitura	2
Descrizione dell'apparecchio	3
Dati tecnici	4
Indicazioni di sicurezza	4
Composizione e disposizione	7
Prima del primo impiego	8
Uso	9
Funzioni dei tasti	9
Generalità	10
Panoramica programmi	11
Utilizzo dei programmi standard	12
Programma Multifunzione	27
Funzione di mantenimento in caldo	28
Cottura ritardata/Timer	28
Pulizia e manutenzione	29
Conservazione	32
Eliminazione dei guasti	33
Garanzia e assistenza	34
Smaltimento	35
Importatore	35
Ricette	36
Programma Multifunzione	36
Programma "Cottura"	41
Programma "Rosolatura"	43
Programma "Riso"	45
Programma "Riso al latte"	48
Programma "Pasta"	50
Programma "Yogurt"	53
Programma "Dolce"	53
Programma "Cottura lenta"	56
Programma "Cottura a vapore"	59
Programma "Patate"	62
Programma "Zuppa"	63
Programma "Stufato"	64
Programma "Marmellata"	66

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzare con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla preparazione di alimenti. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzare a fini commerciali.

Volume della fornitura

Pentola multifunzione (base) con contenitore interno

Inserto per cottura a vapore

Misurino

Cucchiaio

Mestolo

Istruzioni brevi

Manuale di istruzioni

AVVERTENZA

Subito dopo aver disimballato il prodotto, controllare che sia completo e integro. Se necessario, rivolgersi al servizio clienti.

Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

- ❶ Coperchio dell'apparecchio
- ❷ Valvola di uscita vapore
- ❸ Ausilio di sollevamento
- ❹ Vaschetta di raccolta per condensa
- ❺ Maniglia
- ❻ Sblocco coperchio dell'apparecchio
- ❼ Presa
- ❽ Spina di connessione
- ❾ Portaposate
- ❿ Base
- ⓫ Contenitore interno
- ⓬ Inserto per cottura a vapore

Figura B:

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

Figura C:

- ⓱ Misurino
- ⓲ Cucchiaino
- ⓳ Mestolo


Dati tecnici

Tensione nominale: 220 - 240 V ~, 50/60 Hz

Potenza max. assorbita: 860 W

Indicazioni di sicurezza

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
 - ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
 - ▶ Non piegare né schiacciare il cavo di alimentazione. Tenere il cavo di rete lontano dalle fonti di calore.
 - ▶ Non afferrare mai la spina o il cavo di rete con le mani umide.
 - ▶ Rimuovere il contenitore interno dalla base prima di lavarlo in acqua!
-  Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Gli apparecchi da cucina devono essere appoggiati con le impugnature in una posizione stabile per evitare spargimenti di liquido bollente.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni di età purché sotto costante sorveglianza.
- ▶ La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Tenere l'apparecchio e il cavo di allacciamento fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ Non utilizzare cavi di prolunga; in caso di emergenza è necessario poter raggiungere rapidamente la spina di rete.
- ▶ Se l'apparecchio avesse subito cadute o danni, non metterlo più in funzione. L'apparecchio deve essere sottoposto a controllo da parte di personale specializzato e all'occorrenza riparato.
- ▶ Durante il funzionamento si sviluppa vapore bollente, soprattutto quando si apre il coperchio. Mantenersi a distanza di sicurezza dal vapore.
- ▶ Assicurarsi che tutti gli elementi siano completamente asciutti prima di versare olio o grasso nell'apparecchio. In caso contrario, l'olio o il grasso bollente produrrà degli schizzi.
- ▶ Usare il contenitore interno solo con la base fornita in dotazione!
- ▶ Assicurarsi che tutte le parti dell'apparecchio siano completamente asciutte prima di mettere in funzione l'apparecchio. Dopo la pulizia, asciugare accuratamente tutti i componenti!



Attenzione! Superficie rovente!

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Alcune parti dell'apparecchio si surriscaldano durante l'uso. Non toccarle per evitare ustioni.
- ▶ Dopo l'uso indossare sempre i guanti da cucina per toccare il contenitore interno e i rispettivi ausili di sollevamento. Pericolo di ustioni!
- ▶ Non introdurre mai liquidi direttamente nella base! Prima inserire sempre il contenitore interno.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO D'INCENDIO!

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di superfici molto calde.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- ▶ Non usare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- ▶ Non collocare l'apparecchio nelle vicinanze di fiamme libere o altre fonti di calore (riscaldamento, irradiazione solare diretta, stufe a gas, ecc.).
- ▶ Non collocare l'apparecchio in un armadio a muro, nicchie o simili.
- ▶ Prestare attenzione quando si utilizzano oggetti metallici, appuntiti o affilati per prelevare gli alimenti dall'apparecchio. Potrebbero danneggiare il rivestimento!
- ▶ Non tagliare alimenti nel contenitore interno! In caso contrario, il rivestimento potrebbe riportare dei danni!

Composizione e disposizione

- 1) Prelevare tutte le parti dalla confezione, rimuovere il materiale d'imballaggio ed eventuali pellicole di protezione ed etichette.
- 2) Pulire tutti i componenti dell'apparecchio, così come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione". Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte.
- 3) Poggiare l'apparecchio su una superficie termoresistente, piana e pulita.




AVVERTENZA

Assicurarsi che il vapore che sale dalla valvola di uscita del vapore **2** abbia abbastanza spazio per fuoriuscire.


- 4) Inserire il portaposate **9** nel supporto sul lato dell'apparecchio. Qui è possibile riporre il mestolo **22** e il cucchiaino **21**.
- 5) Aprire il coperchio **1** premendo lo sblocco del coperchio **6**.
- 6) Inserire il contenitore interno **11** in modo che gli ausili di sollevamento **3** del contenitore interno **11** siano inseriti nelle rientranze sui lati.
- 7) Inserire la spina di connessione **8** nella presa **7** posta sull'apparecchio.
- 8) Per la cottura a vapore disporre l'insero per la cottura a vapore **12** nel contenitore interno **11**.
- 9) Inserire la spina in una presa di corrente. Tutti i simboli si accendono. La spia d'indicazione "Start" lampeggia.
- 10) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**.

Prima del primo impiego

Quando l'apparecchio è assemblato e collegato alla rete:

- 1) aprire il coperchio **1** premendo lo sblocco del coperchio **6** e ribaltando il coperchio **1**.
- 2) Se inserito: rimuovere l'inserito per la cottura a vapore **12**.
- 3) Rimuovere il contenitore interno **11** afferrandolo con gli ausili di sollevamento **3** e riempirlo con circa 1 litro di acqua. Inserire il contenitore interno **11** di nuovo nella base **10**.
- 4) Premere il tasto Menu **16**  fino a quando il simbolo "Cottura a vapore" non inizia a lampeggiare.
- 5) Premere il tasto "min/-"  **18** fino a quando non viene visualizzato 00:30 nella riga del tempo.
- 6) Premere il tasto Start **15** .

L'apparecchio si riscalda. Appena raggiunta la temperatura per la cottura a vapore inizia il conto alla rovescia del tempo. Quando il tempo è scaduto vengono emessi 5 segnali acustici.







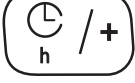
- 7) Premere il tasto Stop **17** . Eliminare l'acqua.
- 8) Attendere che l'apparecchio si raffreddi e pulire il contenitore interno **11** (v. capitolo "Pulizia e cura").

AVVERTENZA







La prima volta che si riscalda l'apparecchio, può verificarsi una leggera formazione di odore dovuto ai residui di produzione. Si tratta di un evento normale e completamente innocuo. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.

Uso



Funzioni dei tasti


	Simboli dei tasti	Nome	Funzione
13		Tasto "Temperatura"	Per attivare l'impostazione della temperatura.
14		Tasto "Timer"	Per attivare il timer per l'accensione ritardata dell'apparecchio. Inclusa spia d'indicazione "Timer".
15		Tasto "Start"	Per avviare i programmi selezionati. Inclusa spia d'indicazione "Start".
16		Tasto "Menu"	Per selezionare il programma desiderato.
17		Tasto "Stop"	Per interrompere i programmi. Inclusa spia d'indicazione "Mantenimento in caldo".
18		Tasto "min/-"	Per ridurre la temperatura e per impostare i minuti.
19		Tasto "h/+"	Per aumentare la temperatura e per impostare l'ora.


Generalità

- 1) Premere il tasto Stop **17** . L'apparecchio è in modalità stand-by: nel display vengono visualizzati tutti i simboli e la spia d'indicazione "Start" lampeggia.
- 2) Per selezionare un programma premere il tasto menu **16**  fino a quando il simbolo del programma desiderato non inizia a lampeggiare.
Se in questo programma si può impostare la temperatura, viene visualizzato in basso a destra sul display il valore impostato nell'indicatore della temperatura.
- 3) Se si vuole modificare il tempo di cottura preimpostato, premere i tasti h/+ **19**  o min/- **18**  fino a quando nel display viene visualizzato il tempo desiderato.
- 4) Premere il tasto Start **15**  per avviare il programma. Nei programmi "Rosolatura", "Pasta" e "Cottura a vapore" il tempo impostato inizia il conto alla rovescia in passi da 1 minuto non appena l'apparecchio ha raggiunto la temperatura necessaria. In tutti gli altri programmi il tempo impostato inizia il conto alla rovescia subito dopo aver premuto il tasto Start **15** .


AVVERTENZA


Durante il processo di cottura vengono visualizzati il simbolo , il simbolo , il tempo residuo del programma e il simbolo del programma in corso.

La spia "Start", che è integrata nel tasto "Start" **15** , si accende.











La spia "Mantenimento in caldo", che è integrata nel tasto Stop **17** , si accende.

Essa indica che la funzione di mantenimento in caldo è attiva (spia accesa) e si avvia automaticamente al termine del programma.

La funzione di mantenimento in caldo può essere disattivata in qualsiasi momento durante la cottura premendo il tasto Start **15** .

- 5) Per anticipare la fine di un programma o del mantenimento in caldo, premere il tasto Stop **17** .

Panoramica programmi


Numero	Pro-gramma	Simbolo	Ulteriori informazioni
1	Multi-funzione	-	- Il tempo decorre subito dopo l'avvio del programma.
2	Cottura		- Il tempo decorre subito dopo l'avvio del programma.
3	Rosolatura		Il tempo decorre dopo il raggiungimento della temperatura impostata.
4	Riso		- Il tempo decorre subito dopo l'avvio del programma. - Max. quantità di riempimento: 4 litri
5	Riscaldare		- Il tempo decorre subito dopo l'avvio del programma.
6	Riso al latte		- Il tempo decorre subito dopo l'avvio del programma. - Max. quantità di riempimento: 4 litri
7	Pasta		- Il tempo decorre dopo il raggiungimento della temperatura impostata. - Max. quantità di riempimento: 4 litri
8	Yogurt		- Il tempo decorre subito dopo l'avvio del programma. - Max. quantità di riempimento: 4 litri - Nessuna funzione di mantenimento in caldo
9	Dolce		- Il tempo decorre subito dopo l'avvio del programma.
10	Cottura lenta		- Il tempo decorre subito dopo l'avvio del programma. - Max. quantità di riempimento: 4 litri
11	Cottura a vapore		- Il tempo decorre dopo il raggiungimento della temperatura impostata. - Max. quantità di riempimento: 2,5 litri di acqua

12	Patate		- Il tempo decorre subito dopo l'avvio del programma.
13	Zuppa		- Il tempo decorre subito dopo l'avvio del programma. - Max. quantità di riempimento: 4 litri
14	Stufato		- Il tempo decorre subito dopo l'avvio del programma. - Max. quantità di riempimento: 4 litri
15	Marmellata		- Il tempo decorre subito dopo l'avvio del programma. - Max. quantità di riempimento: 4 litri

Utilizzo dei programmi standard


AVVERTENZA





Nei programmi "Rosolatura", "Pasta" e "Cottura a vapore" il tempo imposto decorre solo **dopo** che l'apparecchio ha raggiunto la temperatura impostata.

In tutti gli altri programmi il tempo decorre appena si preme il tasto Start .


Programma "Cottura al forno"

Questo programma può essere utilizzato come un forno.

temperatura preimpostata in modo fisso	145°C
Tempo impostabile	10 minuti - 2,5 ore in passi da 5 minuti
Funzione di mantenimento in caldo	Sì fino a 24 ore
Simbolo nel display	


- 1) Premere il tasto Menu **15**  fino a quando il simbolo "Cottura" non inizia a lampeggiare.
- 2) Se si desiderano modificare i 30 minuti preimpostati, premere il tasto min/- **18**  per impostare i minuti e il tasto h/+ **19**  per impostare le ore.
- 3) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**.
- 4) Premere il tasto Start **15** . La spia "Start" si accende e il tempo inizia a scorrere.









Al termine del programma, l'apparecchio resta per massimo 24 ore nella modalità mantenimento in caldo.

- Se si desidera anticipare la fine di un programma o un mantenimento in caldo, premere il tasto Stop **17** .

Programma "Rosolatura"


Con questo programma è possibile rosolare carne o pesce.






Temperatura impostabile	100 - 170°C in passi da 5°C
Tempo impostabile	10 minuti - 1 ora in passi da 5 minuti
Funzione di mantenimento in caldo	Sì fino a 24 ore
Simbolo nel display	

- 1) Premere il tasto Menu **16**  fino a quando il simbolo "Rosolatura" non inizia a lampeggiare.
 - 2) Se si desiderano modificare i 30 minuti preimpostati, premere il tasto min/- **18**  per impostare i minuti e il tasto h/+ **19**  per impostare le ore.
 - 3) Premere il tasto Temperatura **15** . La visualizzazione della temperatura lampeggia. La temperatura preimpostata è 140°C.
 - 4) Impostare la temperatura desiderata con i tasti min/- **18**  e h/+ **19** .
 - 5) Premere il tasto Start **15** . La spia "Start" si accende e l'apparecchio si riscalda.
 - 6) Attendere che l'apparecchio si sia completamente riscaldato. Appena raggiunta la temperatura vengono emessi dei segnali acustici e il tempo impostato inizia a decorrere.
 - 7) Versare gli alimenti nel contenitore interno **11**. All'occorrenza girare gli alimenti.
Al termine del programma, l'apparecchio resta per massimo 24 ore nella modalità mantenimento in caldo.
- Se si desidera anticipare la fine di un programma o un mantenimento in caldo, premere il tasto Stop **17** .

Programma "Riso"


Con questo programma è possibile cuocere il riso.





temperatura preimpostata in modo fisso	115°C (alla fine del programma 140°C)
Tempo impostabile	20 minuti - 2 ore in passi da 1 minuto
Funzione di mantenimento in caldo	Sì fino a 24 ore
Simbolo nel display	

- 1) Versare il riso lavato nel contenitore interno **11**.
 - 2) Versare l'acqua nel contenitore interno **11**. Per le indicazioni sulle dosi attenersi alle ricette (vedere capitolo "Ricette")!
 - 3) Disporre il recipiente interno **11** di nuovo nella base **10**.
 - 4) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**.
 - 5) Premere il tasto Menu **16**  fino a quando il simbolo "Riso" non inizia a lampeggiare.
 - 6) Se si desiderano modificare i 30 minuti preimpostati, premere il tasto min/- **18**  per impostare i minuti e il tasto h/+ **19**  per impostare le ore.
 - 7) Premere il tasto Start **15** . La spia "Start" si accende e l'apparecchio si riscalda. Il tempo impostato inizia a decorrere.
Al termine del programma, l'apparecchio resta per massimo 24 ore nella modalità mantenimento in caldo.
- Se si desidera anticipare la fine di un programma o un mantenimento in caldo, premere il tasto Stop **17** .


Programma "Riscaldamento"

Con questo programma si possono riscaldare pietanze già cucinate.

temperatura preimpostata in modo fisso	105°C
Tempo impostabile	10 minuti - 1 ora in passi da 5 minuti
Funzione di mantenimento in caldo	Sì fino a 24 ore
Simbolo nel display	


- 1) Versare gli alimenti da riscaldare nel contenitore interno **11**.
- 2) Introdurre il contenitore interno **11** nell'apparecchio.
- 3) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**.
- 4) Premere ripetutamente il tasto Menu **16**  fino a quando il simbolo "Riscaldamento" non inizia a lampeggiare.
- 5) Se si desiderano modificare i 20 minuti preimpostati, premere il tasto min/- **18**  per impostare i minuti e il tasto h/+ **19**  per impostare le ore.
- 6) Premere il tasto Start **15** . La spia "Start" si accende e l'apparecchio si riscalda. Il tempo impostato inizia a decorrere.





Al termine del programma, l'apparecchio resta per massimo 24 ore nella modalità mantenimento in caldo.

- Se si desidera anticipare la fine di un programma o un mantenimento in caldo, premere il tasto Stop **17** .


Programma "Riso al latte"

Con questo programma si può preparare il riso al latte.

temperatura preimpostata in modo fisso	95°C (per la prima cottura 100°C)
Tempo impostabile	5 minuti - 1,5 ore in passi da 5 minuti
Funzione di mantenimento in caldo	Sì fino a 24 ore
Simbolo nel display	


- 1) Introdurre il riso e il latte nel contenitore interno **11** (dosi vedere capitolo "Ricette").
- 2) Disporre il recipiente interno **11** di nuovo nella base **10**.
- 3) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**.
- 4) Premere ripetutamente il tasto Menu **15**  fino a quando il simbolo "Riso al latte" non inizia a lampeggiare.
- 5) Se si desiderano modificare i 55 minuti preimpostati, premere il tasto min/- **18**  per impostare i minuti e il tasto h/+ **19**  per impostare le ore.
- 6) Premere il tasto Start **15** . La spia "Start" si accende e l'apparecchio si riscalda. Il tempo impostato inizia a decorrere.





Al termine del programma, l'apparecchio resta per massimo 24 ore nella modalità mantenimento in caldo.

- Se si desidera anticipare la fine di un programma o un mantenimento in caldo, premere il tasto Stop **17** .

Programma "Pasta"


Con questo programma si può cucinare la pasta.

temperatura preimpostata in modo fisso	105°C
Tempo impostabile	8 - 20 minuti in passi da 1 minuti
Funzione di mantenimento in caldo	Sì fino a 24 ore
Simbolo nel display	

- 1) Versare l'acqua nel contenitore interno **11**.
 - 2) Disporre il recipiente interno **11** di nuovo nella base **10**.
 - 3) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**.
 - 4) Premere ripetutamente il tasto Menu **15**  fino a quando il simbolo "Pasta" non inizia a lampeggiare.
 - 5) Se si desiderano modificare gli 8 minuti preimpostati, premere il tasto min/- **18**  per impostare i minuti.
 - 6) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**.
 - 7) Premere il tasto Start **15** . La spia "Start" si accende e l'apparecchio si riscalda.
 - 8) Attendere che l'apparecchio si sia completamente riscaldato. Appena raggiunta la temperatura vengono emessi dei segnali acustici. Il tempo impostato inizia a decorrere.
 - 9) Aprire il coperchio dell'apparecchio **1**, aggiungere la pasta e richiudere il coperchio **1**.
 - 10) Quando il tempo impostato è scaduto vengono emessi 5 segnali acustici.
Al termine del programma, l'apparecchio resta per massimo 24 ore nella modalità mantenimento in caldo.
- Se si desidera anticipare la fine di un programma o un mantenimento in caldo, premere il tasto Stop **17** .






Programma "Yogurt"

Con questo programma si può preparare lo yogurt.

temperatura preimpostata in modo fisso	38 - 42 °C
Tempo impostabile	4 - 12 ore in passi da 30 minuti
Funzione di mantenimento in caldo	No
Simbolo nel display	


AVVERTENZA






Prima di preparare lo yogurt lavare con cura il contenitore interno **11** con acqua bollente e asciugarlo con un panno asciutto e pulito.

- 1) Introdurre gli ingredienti nel contenitore interno **11** (vedere capitolo "Ricette").
 - 2) Disporre il recipiente interno **11** di nuovo nella base **10**.
 - 3) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**.
 - 4) Premere ripetutamente il tasto Menu **16**  fino a quando il simbolo "Yogurt" non inizia a lampeggiare.
 - 5) Se si desiderano modificare le 8 ore preimpostate, premere il tasto min/- **18**  per impostare i minuti e il tasto h/+ **19**  per impostare le ore.
 - 6) Premere il tasto Start **15** . La spia "Start" si accende e l'apparecchio si riscalda.
 - 7) Il tempo impostato inizia a decorrere. Quando il tempo impostato è scaduto vengono emessi 5 segnali acustici.
 - 8) Lo yogurt può essere prelevato.
- Se si desidera anticipare la fine del programma premere il tasto Stop **17** .

Programma "Dolce"


Con questo programma si possono cuocere dolci.





temperatura preimpostata in modo fisso	130°C
Tempo impostabile	30 minuti - 3,5 ore in passi da 10 minuti
Funzione di mantenimento in caldo	Sì fino a 24 ore
Simbolo nel display	

- 1) Versare l'impasto nel contenitore interno **11**.
 - 2) Disporre il recipiente interno **11** di nuovo nella base **10**.
 - 3) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**.
 - 4) Premere ripetutamente il tasto Menu **15**  fino a quando il simbolo "Dolce" non inizia a lampeggiare.
 - 5) Se si desiderano modificare la ore preimpostate, premere il tasto min/- **18**  per impostare i minuti e il tasto h/+ **19**  per impostare le ore.
 - 6) Premere il tasto Start **15** . La spia "Start" si accende e l'apparecchio si riscalda. Il tempo impostato inizia a decorrere.
 - 7) Quando il tempo impostato è scaduto vengono emessi 5 segnali acustici.
 - 8) A questo punto si può togliere il dolce dal contenitore interno.
Al termine del programma, l'apparecchio resta per massimo 24 ore nella modalità mantenimento in caldo.
- Se si desidera anticipare la fine di un programma o un mantenimento in caldo, premere il tasto Stop **17** .


Programma "Cottura lenta"

Con questo programma si può, ad esempio, cuocere lentamente la carne per molto tempo.

temperatura preimpostata in modo fisso	93 °C (per la prima rosolatura 100 °C)
Tempo impostabile	2 - 8 ore in passi da 30 minuti
Funzione di mantenimento in caldo	Sì fino a 24 ore
Simbolo nel display	


- 1) Introdurre nel contenitore interno **11** la carne precedentemente rosolata.
- 2) Disporre il recipiente interno **11** di nuovo nella base **10**.
- 3) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**.
- 4) Premere ripetutamente il tasto Menu **16**  fino a quando il simbolo "Cottura lenta" non inizia a lampeggiare.
- 5) Se si desiderano modificare le 6 ore preimpostate, premere il tasto min/- **18**  per impostare i minuti e il tasto h/+ **19**  per impostare le ore.
- 6) Premere il tasto Start **15** . La spia "Start" si accende e l'apparecchio si riscalda.
- 7) Il tempo impostato inizia a decorrere. Quando il tempo impostato è scaduto vengono emessi 5 segnali acustici.
- 8) A questo punto si può togliere la carne dal contenitore interno **11**.





Al termine del programma, l'apparecchio resta per massimo 24 ore nella modalità mantenimento in caldo.

- Se si desidera anticipare la fine di un programma o un mantenimento in caldo, premere il tasto Stop **17** .


Programma "Cottura a vapore"

Con questo programma si possono preparare piatti a vapore, ad esempio verdure o pesce.

temperatura preimpostata in modo fisso	105°C
Tempo impostabile	5 minuti - 1 ora in passi da 1 minuto
Funzione di mantenimento in caldo	Sì fino a 24 ore
Simbolo nel display	


- 1) Versare l'acqua nel contenitore interno **11**. Per le indicazioni sulle dosi attenersi al capitolo "Ricette".
- 2) Disporre il recipiente interno **11** di nuovo nella base **10**.
- 3) Introdurre l'insero per la cottura a vapore **12** nel contenitore interno **11** e introdurre gli alimenti da cuocere.
- 4) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**.
- 5) Premere ripetutamente il tasto Menu **16**  fino a quando il simbolo "Cottura a vapore" non inizia a lampeggiare.
- 6) Se si desiderano modificare i 5 minuti preimpostati, premere il tasto min/- **18**  per impostare i minuti e il tasto h/+ **19**  per impostare le ore.
- 7) Premere il tasto Start **15** . La spia "Start" si accende e l'apparecchio si riscalda. Non appena la temperatura è raggiunta, inizia a trascorrere il tempo impostato. Quando il tempo impostato è scaduto vengono emessi 5 segnali acustici.





Al termine del programma, l'apparecchio resta per massimo 24 ore nella modalità mantenimento in caldo.

- Se si desidera anticipare la fine di un programma o un mantenimento in caldo, premere il tasto Stop **17** .


Programma "Patate"

Con questo programma si possono preparare le patate.

temperatura preimpostata in modo fisso	120 - 150°C
Tempo impostabile	20 minuti - 2 ore in passi da 1 minuto
Funzione di mantenimento in caldo	Sì fino a 24 ore
Simbolo nel display	


- 1) Introdurre l'acqua e le patate nel contenitore interno **11** (vedere "Ricette").
- 2) Disporre il recipiente interno **11** di nuovo nella base **10**.
- 3) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**.
- 4) Premere ripetutamente il tasto Menu **16**  fino a quando il simbolo "Patate" non inizia a lampeggiare.
- 5) Se si desiderano modificare i 25 minuti preimpostati, premere il tasto min/- **18**  per impostare i minuti e il tasto h/+ **19**  per impostare le ore.
- 6) Premere il tasto Start **15** . La spia "Start" si accende e l'apparecchio si riscalda. Il tempo impostato inizia a decorrere. Quando il tempo impostato è scaduto vengono emessi 5 segnali acustici.






Al termine del programma, l'apparecchio resta per massimo 24 ore nella modalità mantenimento in caldo.

- Se si desidera anticipare la fine di un programma o un mantenimento in caldo, premere il tasto Stop **17** .

Programma "Zuppa"


Con questo programma si possono cuocere le zuppe.





temperatura preimpostata in modo fisso	97°C (per il primo riscaldamento 100°C)
Tempo impostabile	30 minuti - 4 ore in passi da 10 minuti
Funzione di mantenimento in caldo	Sì fino a 24 ore
Simbolo nel display	

- 1) Introdurre gli ingredienti per la zuppa nel contenitore interno **11** (per le fasi precise della ricetta vedere capitolo "Ricette").
 - 2) Disporre il recipiente interno **11** di nuovo nella base **10**.
 - 3) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**.
 - 4) Premere ripetutamente il tasto Menu **16**  fino a quando il simbolo "Zuppa" non inizia a lampeggiare.
 - 5) Se si desiderano modificare i 30 minuti preimpostati, premere il tasto min/- **18**  per impostare i minuti e il tasto h/+ **19**  per impostare le ore.
 - 6) Premere il tasto Start **15** . La spia "Start" si accende e l'apparecchio si riscalda.
 - 7) Il tempo impostato inizia a decorrere. Quando il tempo impostato è scaduto vengono emessi 5 segnali acustici.
Al termine del programma, l'apparecchio resta per massimo 24 ore nella modalità mantenimento in caldo.
- Se si desidera anticipare la fine di un programma o un mantenimento in caldo, premere il tasto Stop **17** .


Programma "Stufato"

Con questo programma si possono cuocere gli stufati.

temperatura preimpostata in modo fisso	93 °C (per il primo riscaldamento 100 °C)
Tempo impostabile	20 minuti - 8 ore in passi da 5 minuti
Funzione di mantenimento in caldo	Sì fino a 24 ore
Simbolo nel display	


- 1) Versare gli ingredienti per lo stufato nel contenitore interno **11**.
- 2) Disporre il recipiente interno **11** di nuovo nella base **10**.
- 3) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**.
- 4) Premere ripetutamente il tasto Menu **16**  fino a quando il simbolo "Stufato" non inizia a lampeggiare.
- 5) Se si desiderano modificare le 2 ore preimpostate, premere il tasto min/- **18**  per impostare i minuti e il tasto h/+ **19**  per impostare le ore.
- 6) Premere il tasto Start **15** . La spia "Start" si accende e l'apparecchio si riscalda. Il tempo impostato inizia a decorrere.
- 7) Quando il tempo impostato è scaduto vengono emessi 5 segnali acustici.






Al termine del programma, l'apparecchio resta per massimo 24 ore nella modalità mantenimento in caldo.

- Se si desidera anticipare la fine di un programma o un mantenimento in caldo, premere il tasto Stop **17** .

Programma "Marmellata"

Con questo programma si possono preparare le marmellate.









temperatura preimpostata in modo fisso	105°C
Tempo impostabile	30 minuti - 4 ore in passi da 5 minuti
Funzione di mantenimento in caldo	Sì fino a 24 ore
Simbolo nel display	

- 1) Introdurre gli ingredienti per la marmellata nel contenitore interno **11** (per le fasi precise della ricetta vedere capitolo "Ricette").
 - 2) Disporre il recipiente interno **11** di nuovo nella base **10**.
 - 3) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**.
 - 4) Premere ripetutamente il tasto Menu **15**  fino a quando il simbolo "Marmellata" non inizia a lampeggiare.
 - 5) Se si desiderano modificare i 30 minuti preimpostati, premere il tasto min/- **18**  per impostare i minuti e il tasto h/+ **19**  per impostare le ore.
 - 6) Premere il tasto Start **15** . La spia "Start" si accende e l'apparecchio si riscalda.
 - 7) Il tempo impostato inizia a decorrere. Quando il tempo impostato è scaduto vengono emessi 5 segnali acustici.
 - 8) Versare la marmellata pronta in contenitori di vetro.
Al termine del programma, l'apparecchio resta per massimo 24 ore nella modalità mantenimento in caldo.
- Se si desidera anticipare la fine di un programma o un mantenimento in caldo, premere il tasto Stop **17** .

Programma Multifunzione







Multifunzione 1







Con il programma "Multifunzione 1" è possibile programmare la temperatura e il tempo di riscaldamento dell'apparecchio.

- 1) Introdurre gli ingredienti nel contenitore interno **11**, collocare il contenitore interno **11** nella base **10** e chiudere il coperchio **1**.
- 2) Premere una volta il tasto Menu **16** . "Multifunction" e la visualizzazione "Spazio di memoria multifunzione" mostra lo spazio di memoria "0".
- 3) Premere il tasto Temperatura **15** . La visualizzazione della temperatura lampeggia.
- 4) Impostare la temperatura desiderata con i tasti min/- **18**  e h/+ **19** .
- 5) Premere il tasto Temperatura **15** . L'indicazione del tempo lampeggia.
- 6) Impostare con i tasti min/- **18**  e h/+ **19**  il tempo desiderato. Il tempo può essere impostato a passi di 5 minuti.
- 7) Premere il tasto Start **15** . L'apparecchio si riscalda. Il tempo inizia a decorrere.

Multifunzione 2


Con il programma "Multifunzione 2" si possono programmare in successione più impostazioni di ora e temperatura (fino a 9).

- 1) Introdurre gli ingredienti nel contenitore interno **11**, collocare il contenitore interno **11** nella base **10** e chiudere il coperchio **1**.
- 2) Premere una volta il tasto Menu **16** . "Multifunction" lampeggia e la visualizzazione "Spazio di memoria multifunzione" mostra lo spazio di memoria "0".
- 3) Premere il tasto h/+ **19** , per passare al primo spazio di memoria. Nel display viene visualizzato lo spazio di memoria "1".
- 4) Premere il tasto Temperatura **15** . La visualizzazione della temperatura lampeggia.
- 5) Impostare la temperatura desiderata con i tasti min/- **18**  e h/+ **19** .
- 6) Premere il tasto Temperatura **15** . L'indicazione del tempo lampeggia.

- 7) Impostare con i tasti min/-  e h/+  il tempo desiderato.
- 8) Premere il tasto Temperatura . La visualizzazione "Spazio di memoria multifunzione" lampeggia.
- 9) Premere il tasto h/+  per richiamare il successivo spazio di memoria. Procedere analogamente con tutti gli altri spazi di memoria.
- 10) Una volta programmati gli spazi di memoria desiderati nella sequenza corretta, premere il tasto Start . L'apparecchio esegue in successione tutti i processi di cottura memorizzati. Al termine dei programmi l'apparecchio resta per al massimo 24 ore nella modalità mantenimento in caldo.
 - Se si desidera anticipare la fine dei programmi o del mantenimento in caldo, premere il tasto Stop .


Funzione di mantenimento in caldo


La funzione di mantenimento in caldo inizia automaticamente al termine di un programma (a eccezione del programma "yogurt"). I piatti preparati vengono poi mantenuti in caldo a una temperatura di 70 - 75 °C per massimo 24 ore.

La spia "Mantenimento in caldo", integrata nel tasto Stop , indica che la funzione di mantenimento in caldo è attiva. Questa si accende già durante la cottura e indica quindi che al termine del programma verrà attivato il mantenimento in caldo.

La funzione di mantenimento in caldo può essere disattivata in qualsiasi momento





durante la cottura premendo il tasto Start . La spia "Mantenimento in caldo" si spegne. Se si desidera riattivare la funzione di mantenimento in caldo





durante la cottura, premere di nuovo il tasto Start .

Per terminare la funzione di mantenimento in caldo già avviata, premere il tasto Stop .

Cottura ritardata/Timer

Per tutti i programmi è possibile impostare una partenza ritardata.


- 1) Introdurre gli ingredienti nel contenitore interno , collocare il contenitore interno  nella base  e chiudere il coperchio .

- 2) Premere il tasto Menu **16**  e procedere con le impostazioni desiderate per il programma.
- 3) Nel display viene visualizzato il tempo che resta prima del termine del programma.
- 4) Premere il tasto Timer **14** . Il rispettivo simbolo del programma e il tempo impostato iniziano a lampeggiare.
- 5) Premere il tasto min/- **18**  per impostare i minuti e il tasto h/+ **19**  per impostare le ore. Si può impostare solo un tempo più alto rispetto di quello effettivamente richiesto dal programma.

Esempio

Impostare il programma Stufato con un tempo di 5 ore. Sono le ore 11.
Lo stufato sarebbe pronto alle ore 16 circa. Si ha però bisogno dello stufato non prima delle ore 19.

In tal caso impostare l'ora su "08:00". In questo modo il programma inizierà successivamente e terminerà alle ore 19.

- 6) Una volta impostata l'ora desiderata per l'ultimazione della cottura, premere il tasto Start **15** .
Il rispettivo simbolo del programma e il tempo impostato si accendono in modo fisso e il tempo inizia a scorrere.


AVVERTENZA

Se non è possibile impostare l'ora da voi desiderata, può essere che il tempo richiesto sia più breve della durata del programma in sé. In questo caso scegliere un'indicazione di tempo superiore o avviare subito il programma.

Pulizia e manutenzione

PERICOLO - SCOSSE ELETTRICHE!

- Prima della pulizia staccare sempre la spina dalla presa di rete. Sussiste il pericolo di scossa elettrica.

 Non immergere mai la base **10** in acqua o altri liquidi!

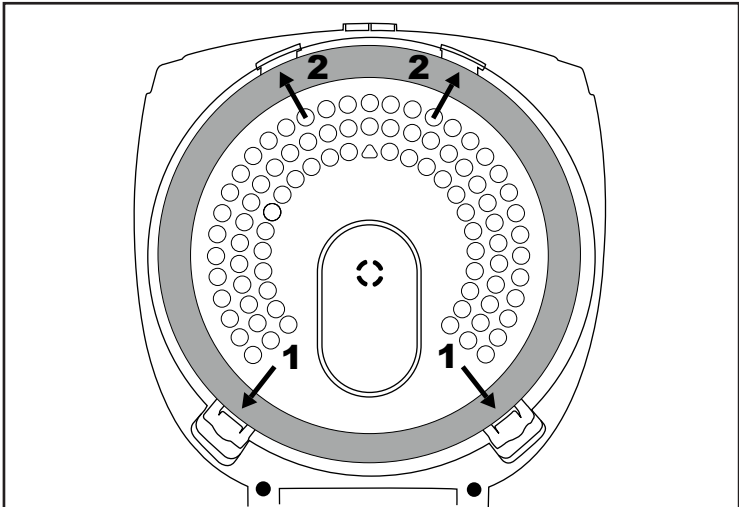
AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Fare sempre raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo. In caso contrario, si corre il rischio di ustioni!

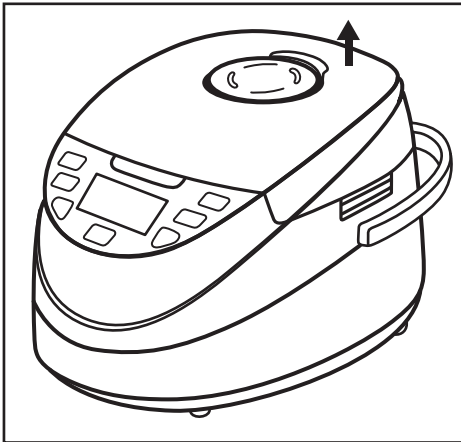
ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

► Non utilizzare detersivi abrasivi o aggressivi. Potrebbero danneggiare la superficie!

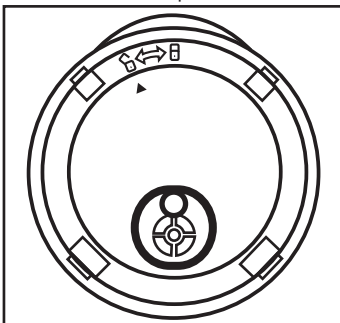
- Pulire la base ⑩ con un panno umido.
In caso di sporco ostinato, versare un po' di detersivo delicato sul panno.
Assicurarsi che la base ⑩ sia completamente asciutta prima di rimetterla in funzione.
- Rimuovere il contenitore di raccolta della condensa ④.
- Rimuovere il portaposate ⑨, tirandolo verso l'alto dal supporto sulla base ⑩.
- Lavare con acqua calda il portaposate ⑨, il contenitore interno ⑪, il cucchiaino ⑫, il mestolo ⑬ e l'inserito per la cottura a vapore ⑭. Aggiungere un po' di detersivo delicato.
Risciacquare tutte le parti con acqua pulita.
Dopo aver sciacquato a fondo tutte le parti, asciugarle con un panno asciutto.
Assicurarsi che tutte le parti siano asciutte prima di riutilizzarle.
- Per pulire il coperchio dell'apparecchio ① dall'interno si può rimuovere la piastra argentata con l'anello di tenuta:
 - Aprire completamente il coperchio dell'apparecchio ①.
 - Premere contemporaneamente verso l'esterno i due fermi (1) sul bordo inferiore della piastra argentata. Tirare la piastra argentata verso il basso e in avanti in modo che da poter estrarre i due supporti superiori (2) dalle rientranze del coperchio dell'apparecchio ①:



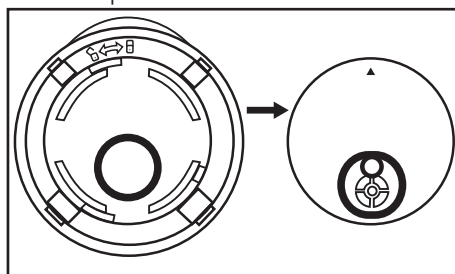
- lavare con acqua calda e un po' di detersivo la piastra argentata con l'anello di tenuta e risciacquarla con acqua corrente.
 - Strofinare l'interno del contenitore dell'apparecchio **1** con un panno umido. Se necessario versare un po' di detersivo sul panno. Strofinare tuttavia con un panno leggermente inumidito con acqua corrente per eliminare eventuale residui di detersivo.
 - Asciugare tutto accuratamente.
 - Per montare la piastra argentata con anello di tenuta fare scorrere dapprima i supporti superiori (2) nelle rientranze del coperchio dell'apparecchio **1**. Spingere poi saldamente i due fermi (1) nel coperchio dell'apparecchio **1** in modo che si incastrino.
- Per pulire la valvola di uscita del vapore **2** la si può smontare:
- Estrarre la valvola di uscita del vapore **2** dal coperchio dell'apparecchio **1** e ribaltarla:



- ruotare in senso antiorario il coperchio piatto della valvola di uscita del vapore **2** in modo che la freccia sul coperchio piatto sia rivolta verso il lucchetto aperto:



- rimuovere il coperchio piatto e lavare tutte le parti con acqua tiepida e un po' di detersivo.



- Asciugare bene tutte le parti.
- Rimettere il coperchio piatto tenendo la freccia rivolta verso il lucchetto aperto. Ruotare il coperchio tenendo la freccia rivolta verso il lucchetto chiuso. Il coperchio è ora saldamente avvitato.
- Reinserrire la valvola di uscita del vapore **2** nel coperchio dell'apparecchio **1**.

Conservazione

- Chiudere sempre il coperchio dell'apparecchio **1** quando si desidera ritirare l'apparecchio. In tal modo si evita la penetrazione dello sporco.
- Riporre l'apparecchio pulito in un luogo asciutto, privo di polvere e pulito.

Eliminazione dei guasti

Guasto	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	La spina di rete non è collegata alla rete di corrente.	Inserire la spina in una presa di corrente.
	La presa di corrente è guasta.	Utilizzare un'altra presa di corrente.
	L'apparecchio è guasto.	Rivolgersi al servizio clienti.
Il cibo non si riscalda.	È stata impostata la temperatura sbagliata.	Impostare una temperatura superiore o un altro programma.
Manca il vapore durante il programma "Cottura a vapore".	È stato impostato il programma sbagliato.	Controllare l'impostazione del programma.
	L'acqua è esaurita.	Versare nuovamente acqua.
Sul display appare E1, E2, E3 o E4. Verranno emessi 5 segnali acustici.	Nell'apparecchio è presente un difetto.	Staccare la spina dalla presa di rete e rivolgersi all'assistenza!
Sul display appare E5. Verranno emessi 5 segnali acustici.	L'apparecchio si è surriscaldato.	Staccare la spina dalla presa e attendere che l'apparecchio si raffreddi. Dopo di ciò l'apparecchio può essere utilizzato normalmente.

Qualora i guasti non potessero venire risolti con i rimedi indicati sopra o si riscontrassero altri tipi di guasti, rivolgersi all'assistenza.

Garanzia e assistenza

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova di acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in contatto telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

La garanzia vale solo per difetti del materiale o di fabbricazione, ma non per i danni da trasporto, danni alle parti soggette a usura o alle parti fragili, come per es. interruttori o batterie. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.

La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. I danni e difetti eventualmente presenti già all'atto dell'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballo, e comunque entro e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

IT Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompemass@lidl.it
IAN 271293

MT Assistenza Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: kompemass@lidl.com.mt
IAN 271293

Raggiungibilità della hotline: dal lunedì al venerdì, dalle 8.00 alle 20.00 (CET)

Smaltimento



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva Europea 2012/19/EU.

Far smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



L'imballaggio è composto da materiali ecocompatibili che possono essere smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

Importatore

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Ricette

AVVERTENZA

- ▶ Ricette senza garanzia di riuscita. Tutti i dati relativi a ingredienti e preparazione sono puramente indicativi. Integrare questi suggerimenti di ricette con i propri valori derivanti dall'esperienza.

Programma Multifunzione

Peperoni ripieni

Ingredienti

- 6 peperoni
- 500 g di carne macinata
- 150 g di riso
- 1 cipolla piccola
- 4 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 1 mazzo di prezzemolo
- 1 mazzetto di aneto
- 1 mazzetto di cipolline
- 2 cucchiaini di senape
- 400 ml di panna
- 500 ml di brodo di verdure
- 3 - 4 cucchiaini di amido per dolci
(mescolato con acqua fredda senza formare grumi)
- Sale, pepe

Preparazione

- 1) Sbucciare la cipolla. Tagliarla a dadini.
- 2) Lavare, asciugare e tritare il prezzemolo e l'aneto.
- 3) Lavare e asciugare le cipolline. Tagliarle ad anelli sottili.
- 4) Lavare i peperoni. Tagliare la parte superiore dei peperoni con il gambo e metterla da parte. Eliminare con cura i semi e la parte bianca.
- 5) Lavare bene il riso.
- 6) Impostare l'apparecchio su "Multifunzione" e impostare il programma come segue:

Spazio di memoria "1":

160 °C / 10 minuti

- 1) Cuocere il riso con 2 tazze di acqua salata bollente per (½ cucchiaino di sale) 10 minuti.
- 2) Scolare il riso.
 - Impastare le cipolle, la metà del prezzemolo, la metà dell'aneto, il riso, la carne trita e le cipolline.
 - Insaporire con senape, sale e pepe.
 - Riempire i peperoni con il misto di carne trita e mettere il coperchio dell'apparecchio ①.
 - Mescolare panna, brodo di verdure, le rimanenti erbe aromatiche e il concentrato di pomodoro fino a formare una salsa e insaporirla con sale e pepe.

Spazio di memoria 2":

120 °C / 45 minuti

- 1) Versare i peperoni nel contenitore interno ①. Coprirli con la salsa. Far cuocere i peperoni per 45 minuti. Se non tutti i peperoni sono ricoperti di salsa, girare i peperoni dopo circa 30 minuti.

Spazio di memoria "3":

160 °C / 5 minuti

- 1) Prelevare i peperoni dal contenitore interno ①.
- 2) Portare la salsa a bollitura.
- 3) Mescolare l'amido per dolci e addensare la salsa.
- 4) Versare nuovamente i peperoni nel contenitore. Al termine delle fasi di lavoro programmate, l'apparecchio passa alla modalità di mantenimento del calore. Aspettare 10 minuti affinché i peperoni si siano riscaldati.

Gulasch di manzo con prataioli alla provenzale

Ingredienti

- 800 g di spezzatino di manzo
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio di farina, setacciata
- 1 cucchiaino di paprika in polvere
- 250 ml di vino rosso
- 400 g di prataioli
- 100 g di panna acida
- 100 g di panna da montare
- 1 cucchiaio di burro fuso
- 3 - 4 cucchiaini di amido per dolci
(mescolato con acqua fredda senza formare grumi)
- 3 rametti di rosmarino
- 3 rametti di timo
- Sale, pepe

Preparazione

- 1) Pulire lo spezzatino o rimuovere eventuali parti grasse.
- 2) Sbucciare le cipolle. dividerle a metà e tagliarle ad anelli.
- 3) Lavare e asciugare il timo. Tagliarlo in piccoli pezzi.
- 4) Pulire i prataioli. Tagliarli in quarti o a metà a seconda delle dimensioni.
- 5) Mescolare la panna acida e la panna da montare.
- 6) Impostare l'apparecchio su "Multifunzione" e impostare il programma come segue:

Spazio di memoria "1":

160° C / 10 minuti

- 1) Sciogliere e riscaldare il burro per circa 2 minuti.
- 2) Versare la carne e la cipolla in una padella.
- 3) Dorare la carne e le cipolle rigirando per 5 minuti.
- 4) Insaporire con sale, pepe, paprika ed erbe tritate.
- 5) Cospargere con farina poco prima che siano trascorsi 10 minuti.

Spazio di memoria "2":

120 °C / 10 minuti

- 1) Versare del vino rosso sulla carne e cuocere a fuoco lento per 10 minuti.

Spazio di memoria "3":

120 °C / 35 minuti

- 1) Aggiungere i prataioli.
- 2) Mescolare la miscela di panna e cuocere a fuoco lento la carne per 35 minuti.

Spazio di memoria "4":

160 °C / 5 minuti

- 1) Continuare a cuocere il gulasch e insaporirlo con sale e pepe.
- 2) Addensare il gulasch con amido per dolci.

Zuppa con polpettine

Ingredienti

- 500 g di carne macinata di manzo
- 1 uovo
- 1 cipolla
- 2 cucchiari di pangrattato fresco
- 1 mazzo di prezzemolo
- 1 presa di noce moscata
- 1 litro di brodo vegetale
- 1 carota
- 2 patate
- 500 g di cavolfiore
- Sale, pepe

Preparazione

- 1) Pelare le cipolle e tritarle.
- 2) Lavare, asciugare e tritare il prezzemolo.
- 3) Impastare la carne trita, l'uovo, le cipolle, la metà del prezzemolo e il pangrattato formando un composto.
- 4) Insaporire con sale, pepe e noce moscata.

- 5) Dal composto ottenuto formare 16 polpettine di dimensioni uguali.
- 6) Sbucciare le carote e le patate e tagliarle alla julienne.
- 7) Dividere il cavolfiore in piccole rosette. Lavarle.
- 8) Impostare l'apparecchio su "Multifunzione" e impostare il programma come segue:

Spazio di memoria "1":

160° C / 10 minuti

- 1) Portare a bollitura il brodo vegetale.

Spazio di memoria "2":

160° C / 5 minuti

- 1) Mettere le polpettine di carne nel brodo bollente. Cuocere le polpettine per 5 minuti.
- 2) Rimuovere le polpettine con una schiumarola e metterle da parte.

Spazio di memoria "3":

160° C / 15 minuti

- 1) Aggiungere le verdure nel brodo delle polpettine. Lasciar cuocere le verdure per 15 minuti.
- 2) Rimettere poi le polpettine di carne nella zuppa. Al termine del programma l'apparecchio avvia automaticamente la funzione di mantenimento in caldo.
- 3) Attendere ancora 10 minuti circa, in modo da far riscaldare le polpettine di carne.
- 4) Versare la zuppa nei piatti e servirla con prezzemolo fresco.

Programma "Cottura"



Orata alla siciliana

Ingredienti

- 1 orata da 300 g
- 50 g di gamberetti in insalata
- 50 g di porri
- 50 g di carote
- 50 g di pomodori
- 5 g di salvia (essiccata)
- 5 g di origano (essiccato)
- 10 ml di succo di limone
- Sale, pepe

Preparazione

- 1) Eviscerare l'orata e lavarla. Insaporire l'orata con sale e spezie.
- 2) Tagliare il porro e le carote alla julienne.
- 3) Tagliare i pomodori a fette di 0,5 cm di spessore.
- 4) Disporre il porro e le carote su un foglio di alluminio di misura sufficiente per formare un "cartoccio".
- 5) Insaporire il porro e le carote.
- 6) Cospargere le verdure con succo di limone. Disporre il pesce e i gamberetti sulle verdure.
- 7) Aggiungere salvia e origano al pesce.
- 8) Disporre le fette di pomodoro sul pesce.
- 9) Avvolgere gli ingredienti con il foglio di alluminio in modo da formare un "cartoccio".
- 10) Collocare il "cartoccio" nel contenitore interno **11**.
- 11) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **11**.
- 12) Impostare il programma "Cottura" per 1 ora.
- 13) Lasciar cuocere la pietanza fino al termine del programma.

Melanzane con carne di manzo

Ingredienti

- 300 g di melanzane
- 150 g di carne di manzo tritata
- 60 g di pomodori
- 6 g di aglio
- 50 g di cipolle
- Spezie (sale, pepe, curry, paprika (piccante))

Preparazione

- 1) Tagliare a metà le melanzane e togliere i semi.
- 2) Togliere la polpa e tagliarla finemente.
- 3) Tagliare a dadini i pomodori, l'aglio e le cipolle.
- 4) Mescolare bene la carne macinata, la polpa di melanzane, le cipolle, l'aglio, i pomodori, il sale e le spezie.
- 5) Riempire le metà delle melanzane con il composto.
- 6) Avvolgere le melanzane con il foglio di alluminio.
- 7) Versare le melanzane nel contenitore interno ❶.
- 8) Chiudere il coperchio dell'apparecchio ❶.
- 9) Impostare il programma "Cottura" per 45 minuti.
- 10) Lasciar cuocere la pietanza fino al termine del programma.

Pollo alle erbe

Ingredienti

- 900 g di petto di pollo
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaino di origano (essiccato)
- 1 cucchiaino di timo (essiccato)
- 1 cucchiaino di rosmarino (essiccato)
- Sale, pepe, peperoncino
- Succo di mezzo limone

Preparazione

- 1) Lavare il petto di pollo, asciugarlo ed eliminare le eventuali parti grasse. Se i pezzi sono particolarmente grandi, tagliare il petto di pollo a metà.
- 2) Mescolare l'olio d'oliva, le spezie, il peperoncino, il sale, il pepe e il succo di limone per formare una marinatura.
- 3) Disporre il petto di pollo in una teglia e irrorarlo con la marinatura.
- 4) Coprire la teglia e lasciare a marinare per circa 20 minuti.
- 5) Avvolgere i pezzi di pollo singolarmente nei fogli di alluminio e disporli nel contenitore interno ❶.
- 6) Chiudere il coperchio dell'apparecchio ❶.
- 7) Impostare il programma "Cottura" per 40 minuti circa. Aumentare o ridurre il tempo di cottura a seconda delle dimensioni e dello spessore dei pezzi di pollo.
- 8) Lasciar cuocere la pietanza fino al termine del programma.

Programma "Rosolatura"

Omelette all'andalusa

Ingredienti

- 3 uova
- 60 g di fagiolini
- 60 g di prosciutto
- 60 g di pomodori
- 50 g di cipolle
- 15 g di olive (denocciolate)
- 3 g di aglio
- 20 ml di olio d'oliva
- Sale, pepe

Preparazione


- 1) Sbollentare i pomodori. Pelare i pomodori. Tagliare i pomodori, le cipolle e il prosciutto a strisciole di medie dimensioni.
- 2) Tagliare le olive a fette.
- 3) Sminuzzare l'aglio con un coltello.
- 4) Sbattere le uova con una frusta.
- 5) Impostare il programma "Rosolatura" per 12 minuti.
- 6) Quando l'apparecchio si è riscaldato versare l'olio nel contenitore interno ①.
- 7) Appena l'olio è bollente versare cipolle e prosciutto nel contenitore interno ①. Mescolare di tanto in tanto le cipolle e il prosciutto e lasciar rosolare.
- 8) Dopo circa 2 minuti aggiungere pomodori, fagioli, olive e aglio. Insaporire il tutto con sale e pepe.
- 9) Lavorare gli ingredienti nel contenitore interno ① e mescolarli di tanto in tanto durante la cottura.
- 10) 7 minuti prima della fine del tempo di cottura versare la miscela di uova nel contenitore interno ①.
- 11) Chiudere il coperchio dell'apparecchio ①.
- 12) Lasciar cuocere la omelette fino al termine del programma.

Orzo perlato con salmone

Ingredienti

- 250 g di orzo perlato
- 500 g di filetto di salmone
- 250 g di pomodori
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiaini di burro
- 700 ml di brodo di pollo
- 200 ml di vino bianco secco
- 1 cucchiaino di prezzemolo
- 30 g di parmigiano
- Sale, pepe, fiocchi di peperoncino

Preparazione

- 1) Pelare le cipolle e l'aglio e tagliare a piccoli dadini.
- 2) Versare l'orzo perlato in uno scolapasta, lavarlo e lasciarlo sgocciolare bene.
- 3) Tagliare i pomodori a fettine sottili.
- 4) Chiudere il coperchio dell'apparecchio ❶ e impostare il programma "Rosolatura" a 150°C per 5 minuti.
- 5) Appena l'apparecchio si è riscaldato mettere il burro nel contenitore interno ❶ e lasciarlo dorare.
- 6) Dopo circa 2 minuti aggiungere le cipolle, l'orzo perlato e l'aglio e lasciar rosolare il tutto mescolando.
- 7) Aggiungere il vino bianco e lasciar evaporare continuando a mescolare.
- 8) Appena il programma è terminato premere il tasto Stop ❶ .
- 9) Impostare di nuovo il programma "Rosolatura" a 100°C per 40 minuti.
- 10) Aggiungere di tanto in tanto del brodo di pollo all'orzo.
- 11) 5 minuti prima della fine del tempo di cottura togliere i pomodori, il salmone e il prezzemolo. Insaporire il tutto con le spezie.
- 12) Prima di servire mescolare aggiungendo il parmigiano grattugiato.

Programma "Riso"



Paella con funghi e gamberetti


Ingredienti

- 500 g di riso arborio
- 250 g di gamberetti lessati e sgusciati
- 50 g di parmigiano (grattugiato)
- 250 g di prataioli
- 1 cipolla (di media grandezza)
- 1 spicchio d'aglio
- 1 litro di acqua
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di burro
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- Sale, spezie

Preparazione

AVVERTENZA

Un misurino pieno di riso corrisponde a 150 g di riso. Un misurino pieno di acqua corrisponde a 180 ml di acqua.

- 1) Tagliare le cipolle e i prataioli a dadini di media grandezza.
- 2) Sminuzzare l'aglio con il coltello.
- 3) Lavare il riso fino a quando l'acqua è pulita.
- 4) Inserire il riso nel contenitore interno **11**.
- 5) Ricoprire il riso con l'acqua e aggiungere il sale.
- 6) Mescolare il riso nell'acqua salata.
- 7) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **11**.
- 8) Impostare il programma "Riso" con un tempo di cottura di 30 minuti e lasciar cuocere il riso fino al termine del programma.
- 9) Premere il tasto Stop **17** .
- 10) Scolare il riso cotto in uno scolapasta e poi disporlo in un contenitore separato.
- 11) Aggiungere 1 cucchiaino di olio d'oliva al riso e mescolare.
- 12) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **11**, impostare il programma "Rosolatura" a 150°C per 15 minuti e aspettare che l'apparecchio si sia riscaldato.
- 13) Aggiungere nel contenitore interno **11** 2 cucchiaini di olio d'oliva e il burro.
- 14) Aggiungere le cipolle e i funghi nel contenitore interno **11** e far rosolare.
- 15) 5 minuti prima della fine del tempo di cottura aggiungere i gamberetti e l'aglio nel contenitore interno **11**.
- 16) Versare la salsa di soia sugli ingredienti. Aggiungere le spezie.
- 17) Aggiungere il riso. Mescolare gli ingredienti.
- 18) Lasciar cuocere la paella fino al termine del programma. Mescolare di tanto in tanto.
- 19) Al termine della cottura aggiungere il parmigiano nella padella. Mescolare gli ingredienti.

Riso bollito

Ingredienti

- 1 tazza di riso
- 1,5 tazze d'acqua
- Sale

Preparazione

- 1) Lavare il riso in abbondante acqua e scolarlo.
- 2) Aggiungere il riso, l'acqua e il sale nel contenitore interno ①.
- 3) Chiudere il coperchio dell'apparecchio ①.
- 4) Impostare il programma "Riso" con un tempo di cottura di 30 minuti.
- 5) Scolare il riso nello scolapasta e lasciarlo sgocciolare.

Pilaw con manzo

Ingredienti

- 300 g di filetto di manzo
- 300 g di orzo perlato
- 100 g di carote
- 100 g di cipolle
- 10 g di aglio
- 600 ml di acqua
- 35 ml di olio vegetale
- Sale
- Spezie

Preparazione

- 1) Lavare il riso in abbondante acqua e scolarlo.
- 2) Tagliare la carne in pezzi di circa 2 - 2,5 cm.
- 3) Pelare le carote e tagliarle a pezzi grandi.
- 4) Tagliare le cipolle a strisce.
- 5) Pelare l'aglio.
- 6) Aggiungere la carne, le carote, le cipolle, l'olio d'oliva, il sale e le spezie nel contenitore interno ① e mescolare il tutto.
- 7) Aggiungere il riso al composto, mescolare il tutto e schiacciare l'aglio nel riso.
- 8) Ricoprire il tutto con l'acqua.

- 9) Chiudere il coperchio dell'apparecchio ❶.
- 10) Impostare il programma "Riso" con un tempo di cottura di 35 minuti.
- 11) Mescolare bene prima di servire.

Programma "Riso al latte"

Riso al latte

Ingredienti

- 150 g di riso a chicchi tondi, raffinato
- 650 ml di latte
- 20 g di burro
- Sale
- Zucchero (3 cucchiari)

Preparazione

- 1) Inserire il riso nel contenitore interno ❶.
- 2) Mescolare il riso con il latte. Aggiungere burro, sale e zucchero.
- 3) Mescolare bene gli ingredienti.
- 4) Chiudere il coperchio dell'apparecchio ❶.
- 5) Impostare il programma "Riso al latte" con un tempo di cottura di 55 minuti.
- 6) Trascorso metà del tempo mescolare una volta il riso al latte.
- 7) Lasciar cuocere il riso fino al termine del programma.
- 8) Mescolare ancora il riso al latte pronto.

Zuppa d'avena

Ingredienti

- 100 g di fiocchi d'avena (macinata fine)
- 500 ml di latte (temperatura ambiente)
- 20 g di burro
- 1 - 2 cucchiaini di zucchero
- Sale

Preparazione

- 1) Versare i fiocchi d'avena nel contenitore interno ❶.
- 2) Ricoprire i fiocchi d'avena con il latte. Aggiungere burro, sale e zucchero.
- 3) Chiudere il coperchio dell'apparecchio ❶.
- 4) Impostare il programma "Riso al latte" con un tempo di cottura di 15 minuti.
- 5) Trascorsa la metà del tempo mescolare una volta la zuppa d'avena.
- 6) Mescolare ancora la zuppa d'avena pronta.


Programma "Pasta"

Pasta al ragù di carne

Ingredienti

- 500 g di Fusilli
- 800 g di salsa alla bolognese (in vasetto)
- 80 g di parmigiano grattugiato
- 3 spicchi d'aglio (piccoli)
- 10 g di basilico fresco
- 1 carota (di media grandezza)
- 1 cipolla (piccola)
- 400 g di salsa di pomodoro (in vasetto)
- 200 ml di vino bianco secco
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di timo secco
- 1 cucchiaino di origano secco
- 1 cucchiaino di fiocchi di peperoncino
- Sale, pepe, zucchero

Preparazione

- 1) Tagliare le cipolle e le carote in piccoli dadini e sminuzzare l'aglio.
 - 2) Aggiungere l'acqua nel contenitore interno **1** e insaporire.
 - 3) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1** e impostare il programma "Pasta" per 8 minuti.
 - 4) Quando l'apparecchio si è riscaldato aggiungere la pasta nell'acqua e chiudere il coperchio del contenitore **1**.
 - 5) Al termine del programma premere il tasto Stop **17**  e scolare la pasta servendosi di uno scolapasta.
 - 6) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1** e avviare il programma "Rosolatura" a 160°C per 10 minuti.
- Appena l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata aggiungere l'olio nel contenitore interno **1** e rosolare le cipolle, le carote, l'aglio e le spezie con i fiocchi di peperoncino.


- 7) Dopo 5 minuti sfumare con il vino bianco.
- 8) Aggiungere la salsa al pomodoro e alla bolognese e mescolare.
- 9) Lasciar cuocere fino al termine del programma e mescolare di tanto in tanto.
- 10) Versare nel piatto la pasta preparata e cospargere con il parmigiano.

Pasta alla carbonara

Ingredienti

- 300 g di spaghetti
- 6 uova
- 120 g pancetta
- 90 g di parmigiano grattugiato
- 10 g di peperoncino
- 60 ml di vino bianco secco

Preparazione


- 1) Sbattere le uova con il formaggio. Tagliare la pancetta a dadini e tritare il peperoncino.
- 2) Aggiungere l'acqua nel contenitore interno **11** e insaporire.
- 3) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1** e avviare il programma "Pasta" per 8 minuti.
- 4) Quando l'apparecchio si è riscaldato aggiungere la pasta e chiudere il coperchio del contenitore **11**.
- 5) Al termine del programma premere il tasto Stop **17** .
- 6) Scolare la pasta in uno scolapasta e lasciarla sgocciolare.
- 7) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1** e avviare il programma "Rosolatura" a 160°C per 10 minuti.
- 8) Quando l'apparecchio si è riscaldato versare l'olio nel contenitore interno **11**.
- 9) Aggiungere la pancetta e farla rosolare.
- 10) 3 minuti prima del termine del programma aggiungere peperoncino e vino, mescolare il tutto e lasciar proseguire il programma fino al termine.
- 11) Al termine del programma aggiungere la pasta e la miscela di uova e formaggio nel contenitore interno **11** e mescolare il tutto.

Fettuccine con carne di manzo

Ingredienti

- 300 g di pasta (Fettuccine)
- 20 ml di olio d'oliva
- Sale
- 350 g di carne di manzo (filetto)
- 2 cipolle di media grandezza
- 1 barattolo piccolo di pomodori pelati
- 2 grosse carote
- 150 ml di brodo di carne
- 20 ml di olio d'oliva
- Sale
- Erbe aromatiche (ad es. origano, timo, basilico...)

Preparazione

- 1) Tagliare la carne di manzo a dadini della grandezza di 2 cm. Dividere la cipolla a metà e tagliarla ad anelli.
- 2) Versare l'acqua e il sale nel contenitore interno **11**.
- 3) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**.
- 4) Impostare il programma "Pasta" con un tempo di cottura di 8 minuti.
- 5) Aggiungere la pasta una volta raggiunta la temperatura impostata nell'acqua bollente.
- 6) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**.
- 7) Lasciar cuocere la pasta fino al termine del programma.
- 8) Premere il tasto Stop **17** .
- 9) Scolare la pasta pronta. Aggiungere olio (20 ml). Mescolare la pasta con l'olio.
- 10) Versare 20 ml di olio nel contenitore interno **11**.
- 11) Impostare il programma "Rosolatura" con un tempo di cottura di 20 minuti.
- 12) Aggiungere nell'apparecchio carne, verdura, sale ed erbe aromatiche 15 minuti prima del termine del programma. Mescolare il tutto.
- 13) Lasciar cuocere gli ingredienti. Mescolare di tanto in tanto.
- 14) Aggiungere la pasta e il brodo 5 minuti prima del termine della cottura. Mescolare il tutto. Lasciar cuocere tutti gli ingredienti fino al termine del programma.

Programma "Yogurt"



Yogurt

Ingredienti

- 1 litro di latte
- 350 ml di yogurt al naturale

Preparazione

- 1) Mescolare latte e yogurt a temperatura ambiente. Versare la miscela nel contenitore interno ①.
- 2) Chiudere il coperchio dell'apparecchio ①.
- 3) Impostare il programma "Yogurt" con un tempo di cottura di 10 ore.
- 4) Lasciar cuocere tutti gli ingredienti fino al termine del programma.
- 5) Lasciare riposare lo yogurt preparato per 3 ore in frigorifero.

AVVERTENZA

Lo yogurt così ottenuto può essere arricchito a piacere, ad esempio con frutta o gocce di cioccolato.

Programma "Dolce"



Torta al cioccolato

Ingredienti

- 110 g di farina di grano di prima scelta
- 4 uova
- 155 g di burro
- 150 g di zucchero
- 60 g di cioccolato fondente (amaro)
- 10 g lievito in polvere

Preparazione

- 1) Tagliare il cioccolato a pezzettini.
- 2) In un contenitore a parte sbattere le uova con lo zucchero fino a formare un composto spumoso.
- 3) Continuando a mescolare aggiungere il burro morbido, la farina, il lievito in polvere e il cioccolato a scaglie. Mescolare fino a formare un composto omogeneo.
- 4) Ungere il contenitore interno ❶ e versare l'impasto.
- 5) Chiudere il coperchio dell'apparecchio ❶.
- 6) Rimuovere la ventola di uscita del vapore ❷.
- 7) Impostare il programma "Dolce" con un tempo di cottura di 1 ora.
- 8) Lasciar cuocere il dolce fino al termine del programma.
- 9) Capovolgere il dolce su un piatto e farlo raffreddare.

Cheese cake

Ingredienti

- 40 g di biscotti al burro
- 180 g di nocciole
- 6 g di succo di limone
- 1 uovo
- 3 pizzichi di cannella in polvere
- 80 g di burro morbido
- 230 g di formaggio morbido
- 100 g di panna acida
- 110 g di zucchero
- 15 g di farina
- 1 bustina di zucchero vanigliato

Preparazione

- 1) Sbriciolare i biscotti al burro e tritare le nocciole.
- 2) Preparare il contenitore interno ❶ con la carta da forno.
- 3) Mescolare i biscotti al burro, le nocciole, un po' di zucchero (10 g) e il burro.
- 4) Versare il composto così ottenuto sul fondo del contenitore interno ❶.
- 5) Mescolare con un frullatore manuale la panna acida, il formaggio, il succo di limone, lo zucchero (100 g), la farina e lo zucchero vanigliato fino a formare un composto.

- 6) Separare l'uovo e sbattere il tuorlo.
- 7) Montare a neve l'albume in un recipiente separato e aggiungere delicatamente al composto.
- 8) Versare il composto nel contenitore interno ❶ e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.
- 9) Chiudere il coperchio dell'apparecchio ❶.
- 10) Rimuovere la ventola di uscita del vapore ❷.
- 11) Impostare il programma "Dolce" con un tempo di cottura di 1 ora.
- 12) Lasciar cuocere il dolce fino al termine del programma.
- 13) Al termine del programma rimuovere il contenitore interno ❶.
- 14) Lasciar raffreddare il cheese cake pronto nel contenitore interno ❶.
Lasciar riposare il cheese cake per 4 ore in frigorifero.

Torta alle mele

Ingredienti

- 180 g di farina di frumento
- 300 g di mele
- 5 uova
- 200 g di zucchero
- 10 g di burro
- 10 g lievito in polvere
- 2 g di cannella

Preparazione

- 1) Lavare le mele. Eliminare il torsolo. Tagliare le mele a dadini di 1 cm.
- 2) Sbattere le uova con lo zucchero in un contenitore separato.
- 3) Aggiungere la farina, il lievito in polvere e la cannella, mescolando. Mescolare il tutto fino a formare un composto omogeneo.
- 4) Ungere il contenitore interno ❶.
- 5) Aggiungere una piccola quantità dell'impasto e le mele.
- 6) Aggiungere il restante impasto.
- 7) Chiudere il coperchio dell'apparecchio ❶.
- 8) Rimuovere la ventola di uscita del vapore ❷.
- 9) Impostare il programma "Dolce" con un tempo di cottura di 1 ora.
- 10) Lasciar cuocere il dolce fino al termine del programma.
- 11) Capovolgere il dolce su un piatto e farlo raffreddare.

Programma "Cottura lenta"



Stinco di maiale

Ingredienti

- 900 g di stinco di maiale
- 160 g di cipolle
- 50 ml di olio vegetale
- 15 g di aglio
- 5 g di basilico
- 400 ml di acqua
- Sale
- Spezie

Preparazione


- 12) Lavare lo stinco. Praticare dei piccoli taglietti nello stinco e sistemarvi all'interno l'aglio.
- 13) Tritare la cipolla con il coltello, mescolare cipolla con sale, spezie e basilico.
- 14) Irrorare lo stinco di maiale con la miscela.
- 15) Marinare lo stinco di maiale per 9 ore in frigorifero.
- 16) Collocare lo stinco nel contenitore interno **11**. Aggiungere olio e acqua.
- 17) Coprire il contenitore interno **11**.
- 18) Impostare il programma "Cottura lenta" con un tempo di cottura di 3 ore.
- 19) Lasciar cuocere lo stinco fino al termine del programma.

Bœuf bourguignon

Ingredienti

- 600 g di filetto di manzo
- 200 g di cipolle
- 200 g di carote
- 200 g di prataioli
- 100 g di pancetta affumicata
- 5 g di aglio
- 400 ml di vino rosso
- 50 ml di olio vegetale
- Bouquet garni (erbette provenzali)
- Sale, pepe

Preparazione


- 1) Tagliare la carne a dadini di 3 cm, la pancetta a dadini di 1 cm e le cipolle a dadini di 0,5 cm.
- 2) Tagliare i prataioli e le carote a fettine.
- 3) Sminuzzare l'aglio con un coltello.
- 4) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1** e avviare il programma "Rosolatura" a 160°C per 15 minuti.
- 5) Appena l'apparecchio si è riscaldato versare l'olio vegetale nel contenitore interno **11**.
- 6) Aggiungere la pancetta e le cipolle nel contenitore interno **11** e rosolarle.
- 7) Dopo 5 minuti aggiungere le carote e lasciarle cuocere con il coperchio aperto **1** fino al termine del programma. Mescolare il tutto di tanto in tanto.
- 8) Appena il programma è terminato premere il tasto Stop **17** .
- 9) Versare gli altri alimenti nel contenitore interno **11**. Aggiungere il vino. Insaporire con sale e spezie. Mescolare il tutto.
- 10) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**.
- 11) Impostare il programma "Cottura lenta" con un tempo di cottura di 2 ore.
- 12) Lasciar cuocere tutti gli ingredienti fino al termine del programma.

Ragù di vitello

Ingredienti

- 600 g di medaglioni di vitello da scottare velocemente
- 1 cipolla grande
- 2 grosse carote
- 150 g di prataioli
- 2 g di timo (essiccato)
- 150 ml di brodo di pollo
- 250 ml di panna
- 30 ml di olio d'oliva
- 1 foglia di alloro
- Sale
- Spezie (ad es. maggiorana, ginepro, coriandolo, sale, pepe...)

Preparazione

- 1) Tagliare le carote e i funghi in strisce sottili, la carne di vitello in dadi di 3 cm e le cipolle in dadini di 0,5 cm.
- 2) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1** e avviare il programma "Rosolatura" a 160°C per 10 minuti.
- 3) Appena l'apparecchio si è riscaldato versare l'olio nel contenitore interno **11**.
- 4) Rosolare la carne con le cipolle.
- 5) Aggiungere dopo 5 minuti le carote e lasciar rosolare fino al termine del programma.
- 6) Premere il tasto Stop **17** .
- 7) Versare gli altri alimenti (tranne la panna) nel contenitore interno **11**. Aggiungere sale e spezie. Mescolare tutti gli ingredienti.
- 8) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1** e avviare il programma "Cottura lenta" per 1 ora e 20 minuti.
- 9) 10 minuti prima della fine del tempo aprire il coperchio dell'apparecchio **1** e aggiungere la panna.
- 10) Richiudere il coperchio **1** e lasciar cuocere il tutto fino al termine del programma.

Programma "Cottura a vapore"

Verdure al vapore

Ingredienti

- 150 g di patate
- 120 g di peperoni
- 100 g di fagiolini
- 100 g di broccoli (surgelati)
- 1 litro di acqua
- Sale, pepe, cumino

Preparazione

- 1) Tagliare le patate a dadini di 2 cm. Rimuovere i semi dei peperoni. Tagliare i peperoni a dadini di 3 cm.
- 2) Versare l'acqua nel contenitore interno **11**.
- 3) Introdurre l'insero per la cottura a vapore **12**.
- 4) Aggiungere tutti gli ingredienti e le spezie nel contenitore interno **11**.
- 5) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**.
- 6) Impostare il programma "Cottura al vapore" con un tempo di cottura di 20 minuti.
- 7) Lasciar cuocere tutti gli ingredienti fino al termine del programma.

Polpettine di carne al vapore

Ingredienti

- 600 g di carne tritata (mista)
- 1 cipolla di grandezza media
- 2 spicchi d'aglio
- 1 mazzo di prezzemolo
- 2 uova
- 480 ml di acqua
- Pangrattato
- Sale, pepe, paprika, curry

Preparazione

- 1) Impastare la carne trita, le uova, le cipolle sminuzzate e l'aglio schiacciato e insaporire con le spezie.
- 2) Aggiungere il pangrattato e impastare di nuovo.
Se il composto è ancora troppo umido aggiungere altro pangrattato.
- 3) Formare delle polpettine di uguale grandezza.
- 4) Aggiungere l'acqua nel contenitore interno **11** e introdurre l'insero per la cottura al vapore **12**.
- 5) Mettere le polpettine di carne nell'insero per la cottura al vapore **12** e chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**.
- 6) Avviare il programma "Cottura al vapore" con un tempo di cottura di 20 minuti.
- 7) Lasciar cuocere le polpettine fino al termine del programma.

Salmone con patate

Ingredienti

- 300 g di salmone (Steak)
- 500 g di patate
- 140 g di funghi
- 100 g di cipolle
- 200 ml di panna
- 30 ml di olio vegetale
- 500 ml di acqua
- Sale
- Spezie

Preparazione

- 1) Insaporire il pesce con sale e spezie.
- 2) Tagliare i funghi, le patate e le cipolle a dadini di 2 cm.
- 3) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1** e impostare il programma "Rosolatura" per 10 minuti.
- 4) Appena l'apparecchio si è riscaldato versare l'olio nel contenitore interno **11**.
- 5) Aggiungere i funghi e le cipolle e cuocere tenendo chiuso il coperchio dell'apparecchio **1**.
- 6) 3 minuti prima della fine del tempo di cottura aprire il coperchio **1**. Aggiungere panna, sale e spezie. Mescolare gli ingredienti.
- 7) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**.
- 8) Lasciar cuocere il tutto fino al termine del programma.
- 9) Versare la salsa pronta in un contenitore separato.
- 10) Versare l'acqua nel contenitore interno **11**.
- 11) Introdurre l'insero per la cottura a vapore **12**.
- 12) Aggiungere il pesce e le patate nell'insero per la cottura a vapore **12**.
- 13) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**.
- 14) Impostare il programma "Cottura al vapore" con un tempo di cottura di 20 minuti.
- 15) Lasciar cuocere il tutto fino al termine del programma.
- 16) Servire il salmone con la salsa.

Programma "Patate"



Purè di patate

Ingredienti

- 600 g di patate
- 50 g di burro
- 300 ml di latte
- 50 - 100 ml di acqua
- Sale

Preparazione

- 1) Tagliare le patate in 6 pezzi. Versarle nel contenitore interno **11**.
- 2) Aggiungere 50 ml di acqua e il latte. Aggiungere sale e burro.
- 3) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**.
- 4) Impostare il programma "Patate" con un tempo di cottura di 30 minuti.
- 5) Lasciar cuocere gli ingredienti fino al termine del programma.
- 6) Togliere le patate dall'apparecchio.
- 7) Schiacciare le patate formando un purè. Se il purè dovesse essere troppo solido, aggiungere un po' di acqua.

Patate al sale

Ingredienti

- 1 kg di patate
- Sale
- Acqua

Preparazione

- 1) Sbucciare le patate. Tagliare le patate in grossi pezzi.
- 2) Versare le patate nel contenitore interno **11**.
- 3) Coprire le patate con acqua. Salare l'acqua.
- 4) Impostare il programma "Patate" con un tempo di cottura di 25 minuti.
- 5) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1** e avviare il programma.
- 6) Al termine del programma scolare l'acqua.

Programma "Zuppa"




Minestra di cipolle

Ingredienti

- 400 g di cipolle
- 100 g di formaggio duro
- 50 g di burro
- 20 g di farina
- 15 g di crostini
- 1 litri di brodo di manzo
- 250 ml di vino bianco secco
- Sale
- Spezie

Preparazione

- 1) Affettare le cipolle a fettine sottili.
- 2) Utilizzare una grattugia sottile per grattugiare il formaggio.
- 3) Aggiungere il burro nel contenitore interno **11**.
- 4) Impostare il programma "Rosolatura" (160°C) con un tempo di cottura di 15 minuti.
- 5) Quando l'apparecchio si è riscaldato aggiungere le cipolle nel contenitore interno **11**.
- 6) Mescolare gli ingredienti di tanto in tanto.
- 7) 5 minuti prima del termine del programma aggiungere la farina. Versare il vino. Mescolare tutti gli ingredienti.
- 8) Lasciar cuocere il tutto fino al termine del programma, continuando a mescolare.
- 9) Premere il tasto Stop **17** .
- 10) Versare il brodo nel contenitore interno **11**. Aggiungere sale e spezie. Mescolare tutti gli ingredienti.
- 11) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**.
- 12) Impostare il programma "Zuppa" con un tempo di cottura di 10 minuti.
- 13) Al termine del programma servire con crostini e formaggio.

Crema al salmone

Ingredienti

- 300 g di filetto di salmone
- 200 g di patate
- 60 g di zucchine
- 60 g di cipolle
- 60 g di carote
- 800 ml di acqua
- 100 ml di panna
- Sale
- Spezie

Preparazione

- 1) Tagliare tutti gli ingredienti a piccoli pezzi.
- 2) Versare tutti gli ingredienti (tranne la panna) nel contenitore interno **11** e miscelare bene.
- 3) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**.
- 4) Impostare il programma "Zuppa" con un tempo di cottura di 40 minuti. Lasciar cuocere gli ingredienti fino al termine del programma.
- 5) Al termine del programma versare il tutto in un altro contenitore, aggiungere la panna e frullare bene con un frullatore a immersione.

Programma "Stufato"

Carne di maiale alla panna

Ingredienti

- 560 g di filetto di maiale
- 160 g di cipolle
- 100 g di prataioli freschi
- 2 spicchi d'aglio
- 200 ml di panna
- 100 ml di latte
- Sale
- Spezie

Preparazione


- 1) Tagliare la carne, le cipolle e i funghi a strisce di medie dimensioni, l'aglio a dadini.
- 2) Versare tutti gli ingredienti nel contenitore interno **11**. Aggiungere il latte e la panna. Aggiungere sale e spezie. Mescolare tutti gli ingredienti.
- 3) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1**.
- 4) Impostare il programma "Stufato" con un tempo di cottura di 40 minuti.
- 5) Lasciar cuocere gli ingredienti fino al termine del programma.

Chili vegetariano

Ingredienti

- 500 g di pomodori in scatola
- 400 g di fagioli rossi in scatola
- 200 g di peperoni
- 150 g di zucchine
- 100 g di mais in scatola
- 100 g di passato di pomodoro
- 80 g di cipolle
- 2 spicchi d'aglio
- 400 ml di brodo
- 20 ml di olio vegetale
- Sale, pepe
- Peperoncino in polvere, cumino, origano
- Tabasco

Preparazione

- 1) Tagliare il peperone dolce e le zucchine a dadini di 1 cm.
- 2) Sminuzzare le cipolle e l'aglio con un coltello.
- 3) Risciacquare i fagioli e il mais.
- 4) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1** e impostare il programma "Rosolatura" a 160°C per 10 minuti.
- 5) Appena l'apparecchio si è riscaldato versare l'olio vegetale nel contenitore interno **11**.
- 6) Aggiungere le cipolle, l'aglio e i peperoni nel contenitore interno **11**. Lasciar cuocere il tutto fino al termine del programma mescolando di tanto in tanto.
- 7) Al termine del programma premere il tasto Stop **17** .

- 8) Aggiungere i pomodori, il brodo, i pomodori passati, il sale e tutte le spezie nel contenitore interno ❶ e mescolare il tutto.
- 9) Chiudere il coperchio dell'apparecchio ❶.
- 10) Impostare il programma "Stufato" con un tempo di cottura di 30 minuti.
- 11) Aprire il coperchio dell'apparecchio ❶ 10 minuti prima del termine del programma. Aggiungere fagioli, zucchine e mais. Mescolare tutti gli ingredienti.
- 12) Chiudere il coperchio dell'apparecchio ❶.
- 13) Lasciar cuocere gli ingredienti fino al termine del programma.

Programma "Marmellata"

Marmellata di fragole

Ingredienti

- 1 kg di fragole
- 500 g di zucchero gelificante (2:1)

Preparazione

- 1) Scegliere le fragole ed eliminare il picciolo.
- 2) Versare le fragole in uno scolapasta. Risciacquarle più volte con abbondante acqua. Farle asciugare.
- 3) Tagliare le fragole in piccoli pezzi.
- 4) Riempire le fragole nel contenitore interno ❶ e mescolarle con zucchero gelificante
- 5) Chiudere il coperchio dell'apparecchio ❶ e impostare il programma "Marmellata" per 30 minuti.
Mescolare la marmellata di tanto in tanto.
- 6) Far bollire i vasetti con la chiusura a vite e lasciarli asciugare.
- 7) Versare la marmellata bollente nei vasetti già sterilizzati.
- 8) Chiudere i vasetti e lasciarli raffreddare in piedi sulla chiusura a vite.
- 9) Conservare i vasetti in un luogo fresco e al buio. Conservare i vasetti aperti in frigorifero.

Marmellata di prugne

Ingredienti

- 1 kg di prugne fresche
- 500 g di zucchero gelificante (2:1)
- 2 stecche di cannella
- 2 baccelli di vaniglia
- 7 chiodi di garofano
- 125 ml di rum scuro o bianco

Preparazione

- 1) Lavare le prugne, tagliarle a metà e rimuovere il nocciolo. Tagliarle a piccoli pezzi.
- 2) Tagliare il baccello di vaniglia per il lungo e a metà.
- 3) Versare i chiodi di garofano in un colino da tè.
- 4) Versare i pezzi di prugna con tutti gli ingredienti e il colino da tè nel contenitore interno **11**.
- 5) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **1** e impostare il programma "Marmellata" per 30 minuti.
Mescolare la marmellata di tanto in tanto.
- 6) Far bollire i vasetti con la chiusura a vite e lasciarli asciugare.
- 7) Versare la marmellata bollente in un altro contenitore e rimuovere le stecche di cannella, i baccelli di vaniglia e il colino da tè.
- 8) Frullare la marmellata.
- 9) Versare la marmellata bollente nei vasetti già sterilizzati.
- 10) Chiudere i vasetti e lasciarli raffreddare in piedi sulla chiusura a vite.
- 11) Conservare i vasetti in un luogo fresco e al buio. Conservare i vasetti aperti in frigorifero.

Buon appetito!

Contents

Introduction	70
Intended use	70
Package contents	70
Description of the appliance	71
Technical data	72
Safety instructions	72
Assembly and setting up	75
Before first use	76
Operation	77
Button functions	77
General	78
Programme overview	79
Use of the standard programme	80
Multi-function programme	95
Keep-warm function	96
Delayed cooking/timer	96
Cleaning and care	97
Storage	100
Troubleshooting	101
Warranty and service	102
Disposal	103
Importer	103
Recipes	104
Multi-function programme	104
"Bake" programme	109
"Sear" programme	111
"Rice" programme	113
"Rice pudding" programme	116
"Pasta" programme	118
"Yoghurt" programme	121
"Cake" programme	121
"Slow cooking" programme	124
"Steam" programme	127
"Potatoes" programme	130
"Soup" programme	131
"Stew" programme	132
"Jam" programme	134

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:

- ① Appliance lid
- ② Steam vent
- ③ Lifting aid
- ④ Condensation collector
- ⑤ Handle
- ⑥ Lid release
- ⑦ Socket
- ⑧ Connection plug
- ⑨ Cutlery bracket
- ⑩ Base
- ⑪ Inner bowl
- ⑫ Steamer

Figure B:

- ⑬ Temperature button 
- ⑭ Timer button 
- ⑮ Start button 
- ⑯ Menu button 
- ⑰ Stop button 
- ⑱ min/- button 
- ⑲ h/+ button 

Figure C:

- ⑳ Measuring cup
- ㉑ Spoon
- ㉒ 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.






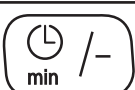
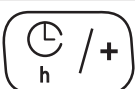
- 7) Press the stop button **17** . Tip the water away.
- 8) Allow the appliance to cool down and clean the inner bowl **11** (see section "Cleaning and maintenance").

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 **17** . 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 **16**  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/+ **19**  or min/- **18**  buttons until the desired time is shown on the display.
- 4) Press the start button **15**  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 **15** .


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 **15** , is lit.











The indicator lamp "Keep Warm", which is integrated into the "Stop" button **17** , 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 **15** .

- 5) To interrupt a programme or the keep-warm function, press the stop button **17** .

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!

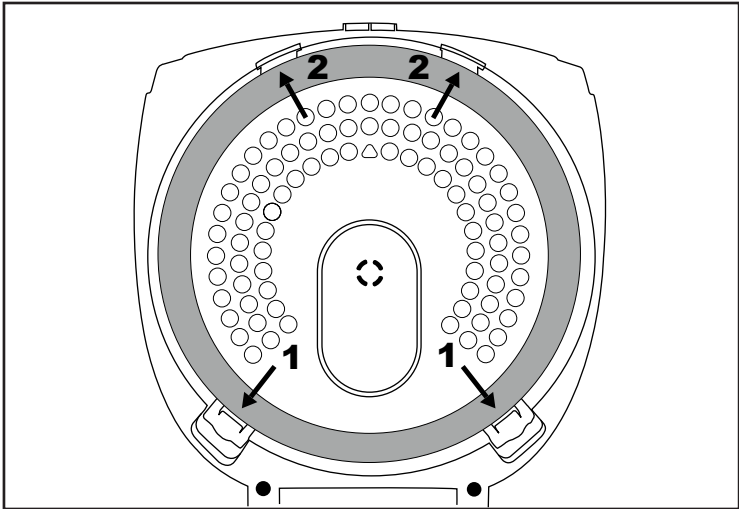
WARNING! RISK OF INJURY!

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

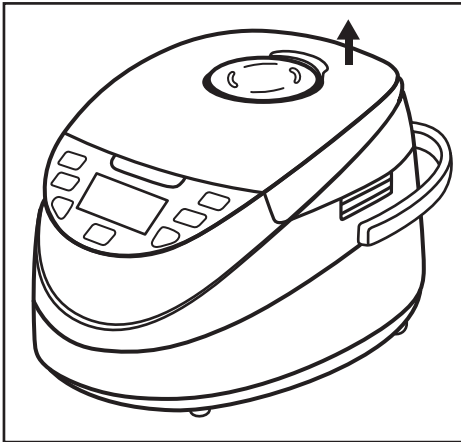
CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

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

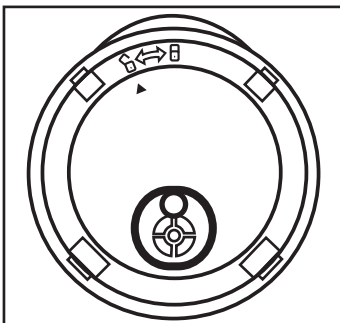
- Clean the base ⑩ with a moist cloth.
For stubborn dirt, add a little mild detergent to the cloth.
Ensure that the base ⑩ is completely dry before operating it again.
- Remove the condensation collector ④.
- Remove the cutlery bracket ⑨ by pulling it out of the mount on the base ⑩ in an upward direction.
- Clean the cutlery bracket ⑨, the inner bowl ⑪, the spoon ⑳, the ladle ㉓ and the steamer ㉒ 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:



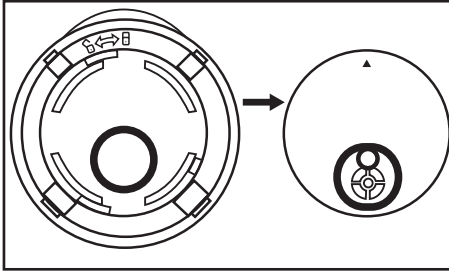
- Clean the silver panel with the sealing ring in warm water with a little detergent, then rinse it with clear water.
 - Wipe the inside of the appliance lid **1** with a damp cloth. If necessary, use a little detergent on the cloth. Afterwards, wipe with a cloth moistened only with clear water to ensure 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: kompemass@lidl.co.uk

IAN 271293

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompemass@lidl.com.mt

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 **11**.
- 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!

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	138
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	138
Lieferumfang	138
Gerätebeschreibung	139
Technische Daten	140
Sicherheitshinweise	140
Zusammenbauen und Aufstellen	143
Vor dem ersten Gebrauch	144
Bedienen	145
Tastenfunktionen	145
Allgemein	146
Programmübersicht	147
Benutzen der Standard-Programme	148
Programm Multifunktion	163
Warmhaltefunktion	164
Zeitverzögertes Kochen/Timer	164
Reinigung und Pflege	165
Aufbewahrung	168
Fehlerbehebung	169
Garantie und Service	170
Entsorgung	171
Importeur	171
Rezepte	172
Programm Multifunktion	172
Programm Backen	177
Programm Anbraten	179
Programm Reis	181
Programm Milchreis	184
Programm Pasta	186
Programm Joghurt	189
Programm Kuchen	189
Programm Schongaren	192
Programm Dampfgaren	195
Programm Kartoffeln	198
Programm Suppe	199
Programm Eintopf	200
Programm Marmelade	202

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 beaufichtigt 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 **22** und den Löffel **21** aufbewahren.
- 5) Öffnen Sie den Gerätedeckel **1**, indem Sie die Entriegelung Gerätedeckel **6** drücken.
- 6) Setzen Sie die Innenschale **11** so ein, dass die Hebehilfen **3** der Innenschale **11** 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 **11**.
- 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:






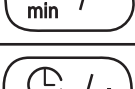
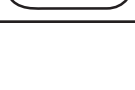
- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel **1**, indem Sie die Entriegelung Gerätedeckel **6** drücken und den Gerätedeckel **1** aufklappen.
- 2) Falls eingesetzt: entnehmen Sie den Dampfgareinsatz **12**.
- 3) Entnehmen Sie die Innenschale **11** indem Sie diese an den Hebeln **3** anfasen und füllen Sie etwa 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 **15**  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!

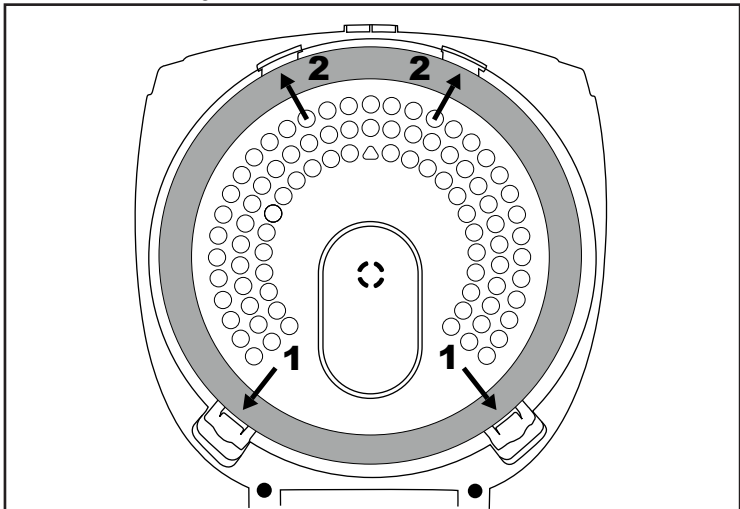
WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie es reinigen. Es besteht sonst Verbrennungsgefahr!

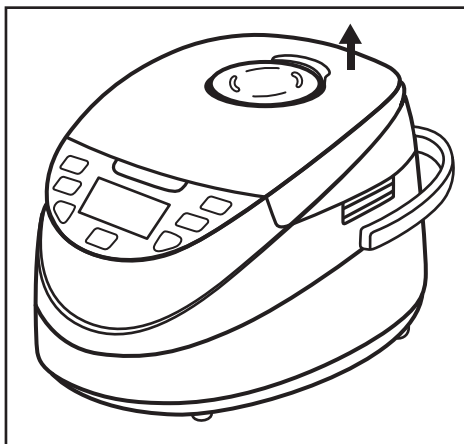
ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen!

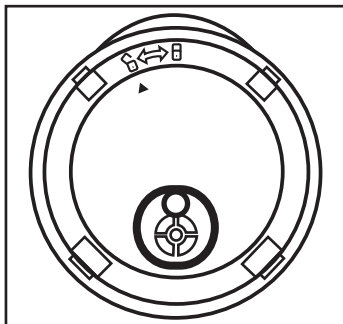
- Reinigen Sie die Basis **10** mit einem feuchten Tuch. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Stellen Sie sicher, dass die Basis **10** vollkommen trocken ist, bevor diese wieder in Betrieb genommen wird.
- Nehmen Sie den Kondenswasser-Auffangbehälter **4** ab.
- 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:



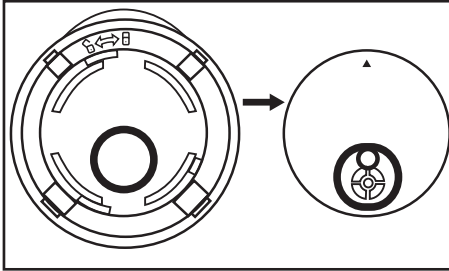
- Reinigen Sie die silberne Platte mit dem Dichtungsring in warmem Wasser mit etwas Spülmittel und spülen Sie diese mit klarem Wasser ab.
 - Wischen Sie das Innere des Gerätedeckels **1** mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie gegebenenfalls etwas Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie dann jedoch mit einem 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 ❷ wieder in den Gerätedeckel ❶.

Aufbewahrung

- Schließen Sie immer den Gerätedeckel ❶, 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 **1**.
- 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 **11**.
- 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 ❶.
- 2) Schließen Sie den Gerätedeckel ❶.
- 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 **11** und streichen Sie sie glatt.
- 9) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
- 10) Nehmen Sie das Dampfauslassventil **2** 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 **11**.
- 14) Lassen Sie den zubereiteten Käsekuchen in der Innenschale **11** 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 **11** ein.
- 5) Geben Sie ein wenig Teig und Äpfel dazu.
- 6) Gießen Sie dann den restlichen Teig dazu.
- 7) Schließen Sie den Gerätedeckel **1**.
- 8) Nehmen Sie das Dampfauslassventil **2** 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.kompennass.com

Versione delle informazioni · Last Information Update

Stand der Informationen:

12 / 2015 · Ident.-No.: SMUD860A1-092015-3

IAN 271293