

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



MULTICUISEUR SMUK 1500 A1

FR BE

MULTICUISEUR

Mode d'emploi

GB

MULTI COOKER

Operating instructions

DE AT CH

MULTIKOCHER

Bedienungsanleitung

IAN 114280

FR



FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

DE AT CH

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

GB

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

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	21
GB	Operating instructions	Page	41

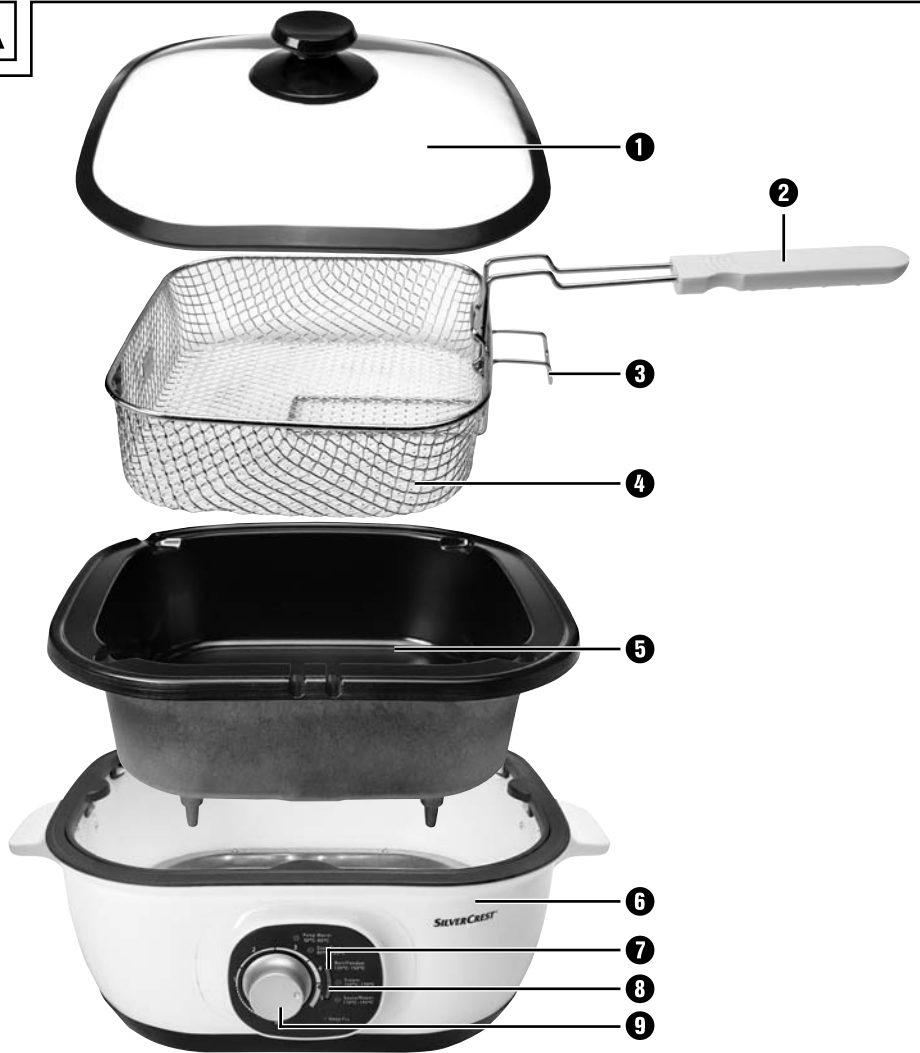
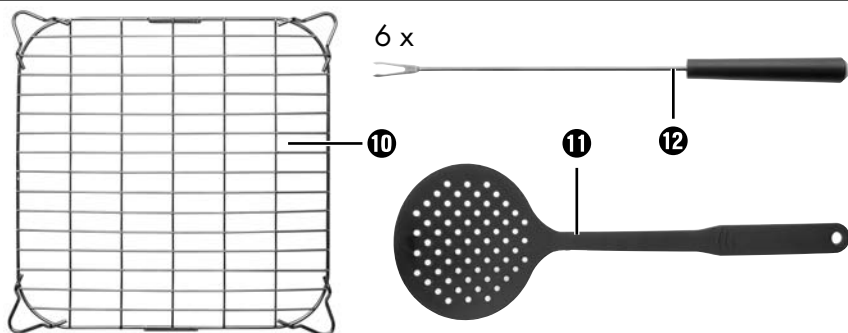
A**B**

Table des matières

Introduction	2
Usage conforme	2
Matériel livré	2
Description de l'appareil	2
Caractéristiques techniques	2
Consignes de sécurité	3
Informations relatives à l'appareil	5
Avant la première utilisation	5
Montage et installation	6
Utilisation	7
Réglages de température	7
Maintien au chaud / cuisson à l'étuvée / cuisson à l'eau / poêler	7
Fondue	8
Cuisson à la vapeur	8
Poêler/griller	9
Frire	9
Nettoyage et entretien	10
Entreposage	10
Dépannage	11
Garantie et service	12
Mise au rebut	12
Importateur	12
Recettes	13

MULTICUISEUR SMUK 1500 A1

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Ainsi, vous venez d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant l'usage du produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Usage conforme

Cet appareil est exclusivement destiné à la préparation d'aliments. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Veuillez ne pas l'utiliser à des fins professionnelles.

Matériel livré

Multicuseur (base) avec bac intérieur et couvercle

Panier à friture

Grille de cuisson vapeur

6 fourchettes à fondue

Écumoire

Poignée

Mode d'emploi

REMARQUE

Contrôlez le matériel livré directement après avoir procédé au déballage afin de vous assurer que tout est complet et en bon état. Si nécessaire, veuillez vous adresser au service après-vente.

Description de l'appareil

Figure A :

- ❶ Couvercle
- ❷ Poignée
- ❸ Crochet panier à friture
- ❹ Panier à friture
- ❺ Bac intérieur
- ❻ Base
- ❼ Lampe témoin de fonctionnement
- ❽ Lampe témoin de chauffage
- ❾ Thermostat

Figure B :

- ❿ Grille de cuisson vapeur
- ⓫ Écumoire
- ⓬ Fourchettes à fondue


Caractéristiques techniques

Tension nominale : 220 - 240 V ~, 50 Hz

Puissance absorbée max. : 1500 W

Consignes de sécurité

DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service clientèle, pour éviter tout risque.
- ▶ Ne pas plier ou écraser le câble. Maintenez le cordon d'alimentation à l'écart de sources de chaleur.
- ▶ Ne saisissez jamais la fiche secteur ou le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
- ▶ Retirez le bac intérieur **5** de la base **6** avant de le nettoyer à l'eau !
-  Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides !

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus à condition qu'ils soient constamment sous surveillance.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été initiées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers en résultant.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à effectuer le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur.
- ▶ Les appareils de cuisson doivent être placés dans une position stable à l'aide des poignées pour éviter de renverser le liquide brûlant.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Éloignez l'appareil et son cordon de raccordement des enfants âgés de moins de 8 ans.
- ▶ N'utilisez aucune rallonge ; en cas d'urgence, la fiche secteur doit être rapidement accessible.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Si l'appareil est tombé ou est endommagé, ne pas le remettre en service. Faites vérifier et, le cas échéant, réparer l'appareil par des techniciens spécialisés et qualifiés.
- ▶ La cuisson, cuisson à la vapeur, le rôtissage ou la friture dégagent de la vapeur chaude, notamment à l'ouverture du couvercle ❶. Tenez-vous toujours à l'écart de la vapeur.
- ▶ Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches avant de verser de l'huile ou de la graisse liquide dans la friteuse. La graisse ou l'huile chaude risquerait sinon de projeter des gouttelettes brûlantes.
- ▶ Séchez soigneusement tous les aliments avant de les verser dans le panier à friture. La graisse ou l'huile chaude risquerait sinon de projeter des gouttelettes brûlantes.
- ▶ Utilisez uniquement le bac intérieur ❺ avec la base livrée ❻!
- ▶ Assurez-vous que toutes les pièces de l'appareil sont bien sèches avant de mettre l'appareil en service. Veillez à bien sécher toutes les pièces après le nettoyage.
- ▶ Soyez particulièrement prudent avec les aliments surgelés. Enlevez tous les morceaux de glace. Plus la quantité de glace présente sur les aliments est importante, plus les projections de gouttelettes d'huile ou de graisse chaude augmentent.
- ▶ Durant le fonctionnement, des parties de l'appareil chauffent. Ne les touchez pas afin d'éviter toute brûlure.
- ▶ Ne versez jamais de liquides directement dans la base ❻ ! Commencez toujours par mettre le bac intérieur ❺ en place.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ N'utilisez pas l'appareil à proximité de surfaces brûlantes.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ou de dispositif de commande à distance pour faire fonctionner l'appareil.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne placez pas l'appareil à proximité de flammes ouvertes ou d'autres sources de chaleur (chauffage, exposition directe à la lumière du soleil, fours à gaz, etc.).
- ▶ Ne placez jamais l'appareil dans une armoire encastrée, dans des niches ou éléments similaires.
- ▶ Lors du remplissage de l'appareil en liquide, veillez à toujours respecter les repères MAX et MIN. Assurez-vous, à chaque mise en marche qu'il est suffisamment rempli de liquide.
- ▶ Soyez prudent lorsque vous utilisez des objets métalliques, pointus ou tranchants pour retirer les aliments de l'appareil. Ceux-ci peuvent en effet endommager le revêtement !
- ▶ Ne coupez pas les aliments dans le bac intérieur ❸ !
Ceci risque d'endommager le revêtement !

Informations relatives à l'appareil

Cet appareil est très polyvalent. En raison des utilisations variables et des différentes possibilités de réglage, il peut être utilisé pour :

- Garder au chaud,
- Cuire à l'eau,
- Cuire à l'étuvée,
- Griller/saisir,
- Cuire à la vapeur,
- Frire,
- Faire une fondue.

Avant la première utilisation

- Retirez toutes les pièces du carton et éliminez le matériau d'emballage ainsi que les films de protection et autocollants éventuels.
- Nettoyez toutes les pièces, comme indiqué au chapitre « Nettoyage et entretien ». Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches.

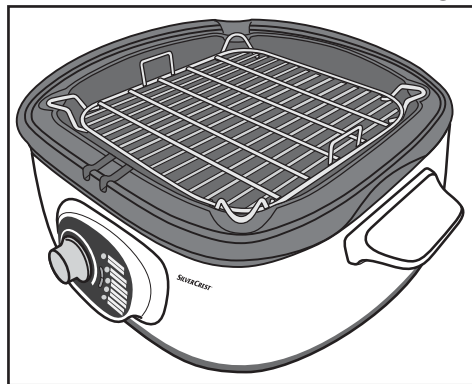
- Installez le bac intérieur ❸ de sorte que les 3 contacts mâles du dessous s'engagent dans la prise femelle de la base ❹. Appuyez doucement sur le bac intérieur ❸ de sorte que celui-ci se trouve entièrement dans la base ❹.
- Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. La lampe témoin de fonctionnement ❺ et la lampe témoin de chauffage ❻ s'allument.
- Réglez le thermostat ❽ sur la position 4. Patientez 3 minutes. Placer le thermostat ❽ à nouveau sur 0 et retirez ensuite la fiche secteur. Laissez l'appareil refroidir.

REMARQUE

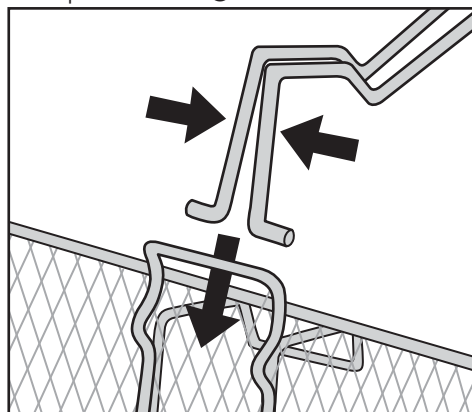
Lorsque vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, les résidus de fabrication peuvent entraîner une légère formation de fumée ou d'odeur. Ce phénomène est tout à fait normal et sans risque. Assurez une aération suffisante, en ouvrant une fenêtre par exemple.

Montage et installation

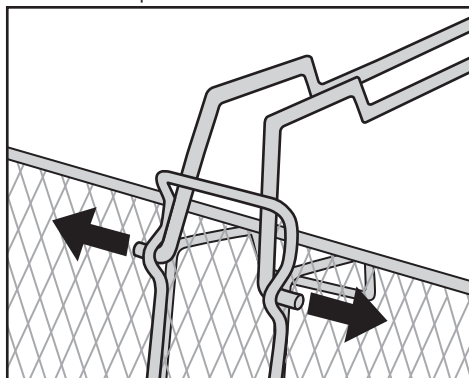
- Installez l'appareil sur une surface plane, propre et résistante à la chaleur.
- Placez le bac intérieur **5** de sorte que les 3 contacts mâles au fond du bac intérieur **5** s'engagent dans la prise femelle de la base **6**. Appuyez doucement sur le bac intérieur **5** de sorte que celui-ci se trouve entièrement dans la base **6**.
- Pour cuire à la vapeur, posez la grille de cuisson vapeur **10** dans le bac intérieur **5**, de sorte que celle-ci soit accrochée dans le bac intérieur **5** :



- Pour frire, vous avez besoin du panier à friture **4** et de la poignée **2** :
 - Comprimez quelque peu les tiges de la poignée **2** afin de pousser les boulons de retenue de l'intérieur dans les œillets du panier à friture **4** :



- Relâchez ensuite les tiges comprimées de la poignée **2** de sorte que les boulons de retenue pénètrent dans les trous :



- La poignée **2** est maintenant parfaitement fixée au panier à friture **4**.
- Placez le couvercle **1** sur le bac intérieur **5**.
- Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. La lampe témoin de fonctionnement **7** s'allume et l'appareil chauffe au degré de température réglé.
- Lorsque la position de température réglée est atteinte, ouvrez le couvercle **1** et placez le panier à friture **4** prudemment au fond du bac intérieur **5**. Les tiges de la poignée **2** se trouvent dans les évidements du bac intérieur **5**.
- Fermez le couvercle **1**.

REMARQUE

Vous pouvez accrocher le panier à friture **4** avec le couvercle ouvert **1** à l'aide du crochet **3** sur le bord du bac intérieur **5**. Par exemple, une fois que l'aliment frit est prêt et pour égoutter le reste de graisse.*

Utilisation

Réglages de température

Degré de température	Mode de préparation
1	Garder au chaud (env. 50 - 80°C)
2	Cuisson lente (mijoter) (env. 80 - 120°C)
3	Cuisson à l'eau/Fondue (env. 120 - 150°C)
4	Cuisson vapeur (env. 150 - 170°C)
5	Poêler/Griller (env. 170 - 190°C)
•	Frيره (env. 170°C)

REMARQUE

- Les données indiquées dans le tableau ne sont que des valeurs indicatives. Le degré de température peut varier selon le type et la quantité d'aliments.

REMARQUE

- La lampe témoin de fonctionnement 7 s'allume dès que la fiche secteur est branchée dans une prise de courant.
La lampe témoin de chauffage 8 s'allume dès que l'appareil a atteint le degré de température réglé.
Toutefois, cette dernière peut à nouveau s'éteindre et s'allumer. Cela signifie que la température définie était brièvement en dessous du seuil réglé et que l'appareil a de nouveau chauffé.

Maintien au chaud / cuisson à l'étuvée / cuisson à l'eau / poêler

Après avoir préparé l'appareil tel que décrit au chapitre « Montage et installation » :

- 1) Réglez le thermostat 9 au degré souhaité (1, 2, 3 ou 5). La lampe témoin de chauffage 8 s'allume dès que la température réglée est atteinte.
- 2) Placez les aliments dans le bac intérieur 5.
- 3) Fermez le couvercle 1.
- 4) Si vous n'avez plus besoin de l'appareil, placez le thermostat 9 sur 0.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Utilisez uniquement l'écumoire 11 fournie ou un autre ustensile en plastique ou en bois résistant à la chaleur pour retirer les aliments de l'appareil. Sinon, le revêtement de l'ustensile utilisé peut être endommagé et l'appareil devient inutilisable.
- 5) Retirez la fiche secteur de la prise de courant.

Fondue

Après avoir préparé l'appareil tel que décrit au chapitre « Montage et installation » :

- 1) Ajoutez de l'huile ou autre graisse pour fondue dans le bac intérieur **5**. Ajoutez de l'huile/de la graisse dans le bac intérieur **5** jusqu'à ce que le repère MAX soit atteint. Veillez toutefois à ne pas dépasser le repère MAX !
- 2) Fermez le couvercle **1**.
- 3) Réglez le thermostat **9** sur la position 3. La lampe témoin de chauffage **8** s'allume pendant le processus de chauffage et s'éteint dès que la température réglée est atteinte.
- 4) Retirez le couvercle **1**.
- 5) Piquez des petits morceaux de viande sur les fourchettes à fondue **12** et plongez-les avec précaution dans la graisse chaude.
- 6) Après quelques minutes, les morceaux de viande sont cuits. Retirez-les de la graisse.
- 7) Si vous n'avez plus besoin de l'appareil à fondue, placez le thermostat sur 0 et retirez la fiche secteur de la prise de courant.

REMARQUE

- ▶ Une fois refroidie, versez l'huile ou la graisse (la graisse doit encore être fluide) dans des récipients appropriés, par exemple des bouteilles. Utilisez à cet effet le déversoir situé au coin du bac intérieur **5**.
- ▶ Dans chaque commune ou ville, l'élimination des huiles ou des graisses alimentaires est réglementée différemment. Il est souvent interdit de jeter ce type d'huiles ou de graisses avec les ordures ménagères normales. Renseignez-vous auprès de votre municipalité pour connaître les points de collecte.

Cuisson à la vapeur

Après avoir préparé l'appareil tel que décrit au chapitre « Montage et installation » :

- 1) Versez env. 1 litre d'eau dans le bac intérieur **5**. 1 litre d'eau suffit pour env. 30 minutes de cuisson à la vapeur. Si vous souhaitez cuire plus longtemps à la vapeur, remplissez la quantité d'eau supplémentaire adaptée. Remplissez au maximum 2,5 litres d'eau dans l'appareil. Sans quoi l'eau bouillante risque de jaillir par le dessous sur l'aliment à cuire.

REMARQUE

- ▶ Les repères MIN et MAX dans le bac intérieur **5** sont uniquement pertinents pour le remplissage de graisse /d'huile ! Ils ne doivent pas être pris en compte lors du remplissage d'eau !
- ▶ La quantité d'eau dépend de la durée pendant laquelle vous voulez cuire l'aliment à cuire à la vapeur. Plus l'aliment à cuire nécessite de temps pour cuire, plus vous devez remplir d'eau.
- ▶ Plus vous soulevez le couvercle **1** souvent durant la cuisson, plus le temps de cuisson augmente. De la vapeur chaude s'échappe à chaque ouverture du couvercle ! Vous aurez éventuellement besoin de plus d'eau puisqu'une partie de la vapeur d'eau s'échappe à chaque ouverture du couvercle !
- ▶ Une fois l'eau évaporée pendant l'opération de cuisson, soulevez avec précaution le couvercle **1** et versez de l'eau fraîche dans l'appareil. Veillez à ce que l'eau ne coule pas sur l'aliment à cuire lors du remplissage. Après le remplissage, quelques minutes s'écoulent avant que l'eau ne soit à ébullition et que l'appareil génère de nouveau de la nouvelle vapeur.

- 2) Accrochez la grille de cuisson vapeur **10** dans le bac intérieur **5** tel que décrit au chapitre « Montage et installation ».
- 3) Réglez le thermostat **9** au degré 4.
- 4) Patientez jusqu'à ce que la vapeur monte.
- 5) Placez les aliments sur la grille de cuisson vapeur **10**.
- 6) Fermez le couvercle **1**.

- 7) Lorsque l'aliment est prêt, retirez-le de la grille de cuisson vapeur **10** à l'aide d'une pince ou d'un ustensile similaire.

**⚠ AVERTISSEMENT !
RISQUE DE BLESSURES !**

- La grille de cuisson vapeur **10** est extrêmement chaude ! Soyez prudent en manipulant la grille de cuisson vapeur **10**.

- 8) Placez le thermostat sur 0.
9) Retirez la fiche secteur de la prise de courant.

REMARQUE

- Lorsque l'appareil et le reste d'eau ont refroidi, videz l'eau à l'aide du déversoir situé au coin du bac intérieur **5**.

Poêler/griller

Après avoir préparé l'appareil tel que décrit au chapitre « Montage et installation » :

- 1) Versez un peu d'huile dans le bac intérieur **5**.
- 2) Réglez le thermostat **9** au degré 5. La lampe témoin de chauffage **8** s'allume pendant le processus de chauffage et s'éteint dès que la température réglée est atteinte.
- 3) Mettez la pièce à poêler/griller dans le bac intérieur **5**.
- 4) Retournez de temps à autre la pièce à poêler/griller et retirez-la lorsqu'elle est prête.

**ATTENTION !
RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- Utilisez uniquement l'écumoire **11** fournie ou un autre ustensile en plastique ou en bois résistant à la chaleur pour retirer les aliments du bac intérieur **5**. Sinon, le revêtement du bac intérieur **5** peut être endommagé et l'appareil inutilisable.

- 5) Une fois la pièce à poêler/griller retirée, placez le thermostat **9** sur 0.
- 6) Retirez la fiche secteur de la prise de courant.

Frيره

Après avoir préparé l'appareil tel que décrit au chapitre « Montage et installation » :

- 1) Versez de l'huile ou autre graisse pour friteuses dans le bac intérieur **5**. Ajoutez de l'huile/de la graisse dans le bac intérieur **5** jusqu'à ce que le repère MAX soit atteint. Veillez toutefois à ne pas dépasser le repère MAX !
- 2) Fermez le couvercle **1**.
- 3) Réglez le thermostat **9** sur la position • . La position • se trouve entre les chiffres 4 et 5 sur le thermostat **9**. La lampe témoin de chauffage **8** s'allume dès que la température réglée est atteinte.
- 4) Placez les aliments à frire dans le panier à friture **4**. Assurez-vous que très peu d'eau ou de glace adhère aux aliments. Ne jamais dépasser le repère MAX du panier à friture **4**. Les aliments risquent de ne pas cuire correctement s'ils ne baignent pas entièrement dans la graisse chaude.
- 5) Retirez le couvercle **1** et laissez le panier à friture **4** glisser lentement dans la graisse chaude. Les tiges de la poignée **2** se trouvent dans les évidements du bac intérieur **5**.
- 6) Mettez le couvercle **1**.

REMARQUE

- La poignée **2** reste également solidaire du panier à friture **4** pendant la friture !

**⚠ AVERTISSEMENT !
RISQUE DE BLESSURES !**

- La graisse peut éclabousser et causer des brûlures si elle entre en contact avec des aliments humides ! Soyez prudent en manipulant la graisse chaude !
- 7) Lorsque l'aliment est frit, retirez le couvercle **1** et sortez le panier à friture **4** de la graisse chaude. Accrochez-le à l'aide du crochet **3** sur le bord du bac intérieur **5**. L'excédent de graisse peut ainsi s'égoutter.

- 8) Lorsque vous avez terminé la friture, placez le thermostat sur 0 et débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

REMARQUES

- ▶ Une fois refroidie, versez l'huile ou la graisse (la graisse doit encore être fluide) dans des récipients appropriés, par exemple des bouteilles. Utilisez à cet effet le déversoir situé au coin du bac intérieur 5.
- ▶ Dans chaque commune ou ville, l'élimination des huiles ou des graisses alimentaires est réglementée différemment. Il est souvent interdit de jeter ce type d'huiles ou de graisses avec les ordures ménagères normales. Renseignez-vous auprès de votre municipalité pour connaître les points de collecte.


REMARQUE

- ▶ Vous pouvez également frire sans utiliser le panier à friture 4. Ajoutez pour cela simplement les aliments dans la graisse chaude du bac intérieur 5. Retirez les aliments prêts à l'aide de l'écumoire 11 du bac intérieur 5.

Nettoyage et entretien

DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur ! Risque d'électrocution !

 Ne plongez jamais la base 6 dans l'eau ou d'autres liquides !

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Sinon, il y a risque de blessures !

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou agressifs. Ceux-ci peuvent en effet endommager la surface !
- Nettoyez la base 6 avec un chiffon humide. En cas de taches tenaces, mettez un produit vaisselle doux sur votre chiffon. Assurez-vous que la base 6 est entièrement sèche avant d'être remise en service.
- Nettoyez le bac intérieur 5, les fourchettes à fondue 12, l'écumoire 11, le panier à friture 4, la grille de cuisson vapeur 10, le couvercle 1 et la poignée 2 à l'eau chaude. Ajoutez un peu de produit vaisselle doux. Rincez ensuite toutes les pièces à l'eau claire. Après le rinçage, séchez minutieusement l'ensemble des pièces à l'aide d'un chiffon sec. Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches avant de les réutiliser.

REMARQUE

- ▶ Vous pouvez également nettoyer le panier à friture 4, le couvercle 1, l'écumoire 11 et les fourchettes à fondue 12 au lave-vaisselle. Toutefois, assurez-vous que tous ces éléments sont entièrement secs avant d'assembler et d'utiliser à nouveau l'appareil.

Entreposage

- Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.

Dépannage

Défaut	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur n'est pas raccordée au réseau électrique.	Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
	La prise secteur est défectueuse.	Utilisez une autre prise secteur.
	L'appareil est défectueux.	Adressez-vous au service clientèle.
L'aliment à cuire n'est pas chaud.	Le degré de température réglé est inadapté.	Sélectionnez un degré de température plus élevé.
De la vapeur se forme durant l'opération de cuisson.	Le degré de température réglé est inadapté.	Sélectionnez le degré de température 4.
	L'eau est épuisée !	Effectuez un nouveau remplissage.
La lampe témoin de chauffage ⑧ s'allume régulièrement et s'éteint à nouveau.	Aucune erreur. L'appareil maintient le degré de température défini. Pour ce faire, il est nécessaire que l'appareil chauffe régulièrement.	Aucune erreur.

S'il est impossible d'éliminer les pannes à l'aide des indications données ci-dessus ou si vous constatez d'autres types de pannes, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Garantie et service

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa livraison. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

La prestation de garantie s'applique uniquement aux vices de matériau ou de fabrication, et non aux dégâts de transport, aux pièces d'usure ou aux dégâts subis par des pièces fragiles telles que les interrupteurs ou les batteries. Le produit est destiné uniquement à un usage privé et ne répond pas à un usage professionnel.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Vos droits légaux ne sont pas limités par la présente garantie.

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Signalez sans attendre toute anomalie éventuelle sur le matériel au moment de l'achat, au plus tard deux jours après la date d'achat. Toute réparation fera l'objet d'une facturation après expiration de la période de garantie.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 et suivants du Code de la consommation et aux articles 1641 et suivants du Code Civil.

FR Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@idfl.fr
IAN 114280

BE Service Belgique
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@idfl.be
IAN 114280

Heures de service de notre hotline :
du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)

Mise au rebut



Ne jamais jeter l'appareil avec les ordures ménagères. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



L'emballage est composé de matières recyclables que vous pouvez mettre au rebut par le biais des centres de recyclage locaux.

Importateur

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Recettes

REMARQUE

- Recettes sans garantie. Toutes les indications relatives aux ingrédients et aux préparations sont des valeurs approximatives. Complétez ces propositions de recette avec vos expériences personnelles.

Fondue au chocolat

- ◆ 150 g de chocolat au lait (couverture)
 - ◆ 150 g de chocolat noir (couverture)
 - ◆ 300 ml de lait condensé
- 1) Ajoutez le chocolat et le lait condensé dans le bac intérieur **5**.
 - 2) Réglez le thermostat **9** sur la position 2.
 - 3) Remuez le tout pendant le chauffage jusqu'à obtenir une masse de chocolat malléable.
 - 4) Réglez à présent le thermostat **9** sur la position 1.

Ajoutez des fruits, des noisettes ou des guimauves à la masse de chocolat.

Sauce au fromage

- ◆ 120 g de fromage fondu
 - ◆ 240 ml de sauce salsa (en boîte de conserve/verre)
 - ◆ 1 poivron vert
 - ◆ Poivre/sel/poudre de piment
- 1) Pelez et épépinez le poivron. Coupez-le en petits dés.
 - 2) Ajoutez tous les ingrédients dans le bac intérieur **5** et fermez le couvercle **1**.
 - 3) Réglez le thermostat **9** sur la position 2.
 - 4) Laissez mijoter le tout pendant 20 à 25 minutes environ afin que le fromage fonde et n'oubliez pas de remuer de temps en temps.
 - 5) Assaisonnez la sauce avec les épices.
 - 6) Réglez ensuite le thermostat **9** sur la position 1 et servez la sauce chaude directement à partir de l'appareil.

Vous pouvez désormais tremper des chips, des nachos ou du pain dans la sauce.

Bouillie d'avoine

- ◆ 250 g de flocons d'avoine
 - ◆ 600 ml de lait
 - ◆ 1 sachet de sucre vanillé
- 1) Ajoutez tous les ingrédients dans le bac intérieur **5** et fermez le couvercle **1**.
 - 2) Réglez le thermostat **9** sur la position 2.
 - 3) Laissez mijoter le tout pendant 12 à 15 minutes sans cesser de remuer la bouillie.

Crevettes à la crème

- ◆ env. 1000 g de grosses crevettes crues (nettoyées)
 - ◆ 2 grosses gousses d'ail (pressées)
 - ◆ 150 ml de crème fraîche
 - ◆ 100 g de beurre
 - ◆ 2 cuillères à soupe de xérès ou de vin blanc sec
 - ◆ Sel, poivre, piment
 - ◆ éventuellement 3 cuillères à café de maïzena
- 1) Réglez le thermostat **9** sur la position 3.
 - 2) Ajoutez le beurre et l'ail haché dans le bac intérieur **5** et attendez que le beurre soit fondu.
 - 3) Ajoutez ensuite les crevettes.
 - 4) Lorsque les crevettes deviennent roses, ajoutez le xérès ou le vin blanc et faire cuire le tout pendant 1 minute.
 - 5) Ajoutez ensuite la crème, laissez mijoter un court instant et assaisonnez avec du sel, du piment et du poivre.
 - 6) Si la sauce à la crème est trop liquide, n'hésitez pas à ajouter un peu de maïzena.

Semoule

- ◆ 80 g de semoule de blé dur
 - ◆ 500 ml de lait
 - ◆ 100 ml de crème fraîche
 - ◆ 2 sachets de sucre vanillé
- 1) Ajoutez tous les ingrédients dans le bac intérieur **5** et fermez le couvercle **1**.
 - 2) Réglez le thermostat **9** sur la position 2.
 - 3) Laissez mijoter le tout pendant environ 10 minutes sans cesser de remuer.

REMARQUE

- ▶ Si vous aimez la semoule un peu plus liquide, ajoutez simplement un peu plus de lait et laissez mijoter pendant un court instant.

Gambas à l'ail

- ◆ env. 10 gambas crues (nettoyées)
 - ◆ 1 gousse d'ail (écrasée)
 - ◆ Un peu d'huile d'olive
- 1) Versez l'huile d'olive dans le bac intérieur **5**.
 - 2) Réglez le thermostat **9** sur la position 2-3.
 - 3) Lorsque l'appareil est chaud, ajoutez l'ail haché et les gambas.
 - 4) Retournez les crevettes de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

Dégustez vos crevettes accompagnées de préférence d'un morceau de pain frais.

Oufs brouillés aux épinards

- ◆ 350 g d'épinards en branches
 - ◆ 1/4 tasse d'oignon haché
 - ◆ 2 CS d'huile d'olive
 - ◆ 200 ml de crème fraîche
 - ◆ 5 œufs
 - ◆ Sel et poivre
- 1) Réglez le thermostat **9** sur la position 3.
 - 2) Émincez les épinards.
 - 3) Ajoutez l'huile d'olive dans le bac intérieur **5** et faites revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
 - 4) Ajoutez les épinards et remuez le tout, en ajoutant de la crème, pendant env. 5 à 7 minutes. Les épinards devraient alors être tendres.
 - 5) Battez les œufs jusqu'à obtenir une masse mousseuse et ajoutez-les en remuant constamment.
 - 6) Continuez à remuer jusqu'à ce que l'œuf soit ferme (env. 4 à 5 minutes).
 - 7) Assaisonnez de sel et de poivre.

Compote de pommes à l'amaretto

- ◆ 5 pommes
 - ◆ 10 CS d'amaretto
 - ◆ 2 CS de sucre
 - ◆ 1 c. à café de cannelle
 - ◆ 1 sachet de sucre vanillé
- 1) Pelez et épépinez les pommes.
 - 2) Coupez les pommes en petits morceaux.
 - 3) Réglez le thermostat **9** sur la position 3.
 - 4) Ajoutez les morceaux de pomme et tous les ingrédients dans le bac intérieur **5** et fermez le couvercle **1**.
 - 5) Remuez la compote de pommes de temps en temps.
 - 6) Attendez 40 à 50 minutes. Si les morceaux de pomme ne sont pas encore en compote, vous pouvez les écraser avec un presse-purée ou un ustensile similaire.

Salade asperges et artichauts

- ◆ 2 bottes d'asperges
 - ◆ 1 boîte de cœurs d'artichaut de 450 ml env., avec l'eau
 - ◆ 3 poivrons
 - ◆ 3 oignons
 - ◆ Vinaigre balsamique
- 1) Réglez le thermostat **9** sur la position 4.
 - 2) Versez de l'eau dans le bac intérieur **5** pour cuire à la vapeur.
 - 3) Mettez la grille de cuisson vapeur **10** dans le bac intérieur **5** et posez dessus les asperges pelées.
 - 4) Fermez le couvercle **1**.
 - 5) Après 10 - 20 minutes, selon l'épaisseur de l'asperge, l'asperge est cuite.
 - 6) Laissez égoutter les cœurs d'artichaut et coupez-les en 4.
 - 7) Émincez les poivrons et l'oignon.
 - 8) Coupez l'asperge en petits morceaux et laissez-la refroidir.
 - 9) Mélangez le tout dans un saladier et ajoutez un peu de vinaigre balsamique.

Sauce épicée

- ◆ 1 piment
 - ◆ 1/2 cosse de poivron
 - ◆ 1 gousse d'ail
 - ◆ 1 bocal de sauce tomate (env. 250 g)
 - ◆ 1 CS d'huile
 - ◆ 1/2 CC de poudre de piment
 - ◆ 1 pincée de paprika, fort
 - ◆ 1/2 cuillère à café de poivre, grossièrement moulu
- 1) Pelez l'ail et coupez-le en rondelle.
 - 2) Ajoutez l'huile dans le bac intérieur **5** et réglez le thermostat **9** sur la position 4.
 - 3) Faites revenir l'ail brièvement.
 - 4) Épépinez le piment et le poivron et coupez-les en fines lamelles.
 - 5) Ajoutez également le piment et le poivron dans le bac intérieur **5** et faites-les revenir brièvement.
 - 6) Ajoutez la sauce tomate et laissez réduire un peu.
 - 7) Assaisonnez la sauce avec les épices.
- Vous pouvez désormais tremper des chips, des nachos ou du pain dans la sauce.

Saumon à l'étuvée

- ◆ env. 500 g de filet de saumon
 - ◆ env. 470 g de riz
 - ◆ 400 ml d'eau
 - ◆ 400 ml de bouillon de volaille
 - ◆ 225 g de petits pois (surgelés)
 - ◆ 1/4 tasse d'amandes pilées
 - ◆ Un peu de beurre
- 1) Ajoutez le bouillon de volaille, l'eau, les petits pois, le riz et les amandes pilées dans le bac intérieur ⑤.
 - 2) Fermez le couvercle ①.
 - 3) Réglez le thermostat ⑨ sur la position 3 et patientez 5 minutes.
 - 4) Ouvrez le couvercle ①, posez la grille de cuisson vapeur ⑩ dans le bac intérieur ⑤ et placez les filets de saumon par-dessus. Si le filet de saumon est congelé, faites-le d'abord décongeler. Ajoutez un petit morceau de beurre sur chaque filet de saumon.
 - 5) Fermez le couvercle ① et laissez cuire pendant 10 minutes environ sur le degré 3.

REMARQUE

► Le temps de cuisson du riz peut être adapté au goût de chacun :

si vous aimez le riz particulièrement mou, augmentez légèrement le temps de cuisson. Versez également un peu plus d'eau pour éviter que le fond du bac intérieur ⑤ ne brûle. Si vous préférez le riz „al dente“, le temps de cuisson peut être légèrement réduit. Réduisez cependant également la quantité d'eau sans quoi du liquide demeurera dans le bac intérieur ⑤.

- 6) Réglez ensuite le thermostat ⑨ sur la position 2 et patientez 5 minutes de plus.
- 7) Placez ensuite le thermostat ⑨ sur "0" et retirez l'appareil.

- 8) Ouvrez le couvercle ①, retirez prudemment les filets de saumon de la grille de cuisson vapeur ⑩ et enlevez-la. Mélangez le riz et laissez-le reposer env. 5 minutes couvercle fermé.
- 9) Vous pouvez maintenant servir le saumon avec le riz.

Pommes de terre sautées

- ◆ 5 pommes de terre
 - ◆ 2 oignons
 - ◆ Sel et poivre
 - ◆ Huile d'olive
- 1) Épluchez les pommes de terre et coupez-les en tranches fines.
 - 2) Épluchez les oignons et coupez-les en dés.
 - 3) Ajoutez une fine couche d'huile d'olive dans le bac intérieur ⑤.
 - 4) Réglez le thermostat ⑨ sur la position 5 et attendez que l'appareil soit chaud.
 - 5) Ajoutez ensuite les rondelles de pommes de terre et les oignons et faites-les bien dorer. Retournez de temps en temps les rondelles de pomme de terre.
 - 6) Assaisonnez les pommes de terre de sel et de poivre.

Côtelettes grillées

- ◆ 1500 - 2500 g de côtelettes (Sparerips)
 - ◆ 1 bouteille de sauce barbecue
 - ◆ 1 sachet de soupe à l'oignon
 - ◆ 1 oignon de taille moyenne
 - ◆ 100 ml de sauce tomate
 - ◆ 1 1/2 tasse d'eau
 - ◆ 2 pommes de terre
- 1) Couper les côtelettes et enlever la graisse.
 - 2) Pelez les pommes de terre et l'oignon et coupez-les en dés.

- 3) Réglez le thermostat **9** sur la position 4 et attendez que l'appareil soit chaud.
- 4) Mélangez la soupe à l'oignon avec l'eau.
- 5) Ajoutez l'oignon, la sauce barbecue et la soupe à l'oignon dans le bac intérieur **5** et mélangez le tout.
- 6) Ajoutez ensuite les côtes et les pommes de terre.
- 7) Laissez mijoter le tout pendant 1 à 1,5 heure (selon l'épaisseur des côtelettes).
- 8) Réglez ensuite le thermostat **9** sur la position 2-3 et laissez mijoter pendant 2 heures environ.

Sandwichs

- ◆ 2 tranches de pain de mie (ou petits pains à hamburger)
 - ◆ Corned-beef
 - ◆ Fromage (du cheddar, par exemple)
 - ◆ Choucroute égouttée
 - ◆ Mayonnaise/rémoulade
 - ◆ Beurre
- 1) Réglez le thermostat **9** sur la position 5 et attendez que l'appareil soit chaud.
 - 2) Beurrez le toast et faites-le griller dans le bac intérieur **5**.
 - 3) Retirez le pain grillé du bac intérieur **5** et garnissez-le de Corned-Beef, choucroute, mayonnaise/rémoulade et fromage.
 - 4) Accrochez la grille de cuisson vapeur **10** dans l'appareil.
 - 5) Posez le toast garni sur la grille de cuisson vapeur **10** et fermez le couvercle **1**.
 - 6) Attendez que le fromage soit fondu.

Plat au piment

- ◆ 800 g de viande hachée (moitié porc et moitié bœuf)
 - ◆ 2 oignons
 - ◆ 2 boîtes de tomates en morceaux (env. 800 ml)
 - ◆ 2 poivrons
 - ◆ 1 cuillère à soupe de piment, en poudre
 - ◆ 5 piments
 - ◆ 1 cuillère à café de cumin, en poudre
 - ◆ 1 boîte de haricots rouges
 - ◆ 1 boîte de maïs
- 1) Réglez le thermostat **9** sur la position 5 et attendez que l'appareil soit chaud.
 - 2) Ajoutez la viande hachée dans le bac intérieur **5** et faites-la cuire.
 - 3) Lavez, épépinez et découpez les poivrons et les piments.
 - 4) Coupez les oignons en petits morceaux.
 - 5) Égouttez les haricots et le maïs. Rincez les haricots et le maïs à l'eau claire.
 - 6) Placez tous les ingrédients dans le bac intérieur **5**.
 - 7) Réglez le thermostat **9** sur la position 2 à 3.
 - 8) Fermez le couvercle **1** et laissez mijoter pendant env. 2 à 3 heures jusqu'à ce que les haricots soient tendres.

Dinde aux canneberges

- ◆ env. 660 g de poitrine de dinde
- ◆ env. 500 ml de bouillon (bouillon de dinde)
- ◆ 375 g de canneberges

- 1) Dépiautez la poitrine de dinde.
- 2) Réglez le thermostat **9** sur la position 5 et attendez que l'appareil soit chaud.
- 3) Faites griller la viande des deux côtés.
- 4) Ajoutez ensuite le reste des ingrédients et fermez le couvercle **1**.
- 5) Réglez le thermostat **9** sur la position 3.
- 6) Laissez mijoter la viande pendant 3 heures.
- 7) Pour servir, couper la viande en tranches et la garnir de sauce.

Bœuf braisé

- ◆ env. 1350 g de viande de bœuf désossée
- ◆ 1 sachet de soupe à l'oignon
- ◆ 300 ml d'eau
- ◆ env. 800 ml de tomates pelées (boîte)
- ◆ 2 grosses carottes
- ◆ 3 pommes de terre
- ◆ Sel, poivre

- 1) Réglez le thermostat **9** sur la position 5 et attendez que l'appareil soit chaud.
- 2) Faites revenir la viande dans le bac intérieur **5**.
- 3) Mélangez la soupe à l'oignon avec l'eau.
- 4) Ajoutez la soupe à l'oignon et les tomates à la viande dans le bac intérieur **5**.
- 5) Portez le tout à ébullition et réglez ensuite le thermostat **9** sur la position 3.
- 6) Fermez le couvercle **1** et laissez mijoter pendant une heure et demi env. Retournez la viande de temps en temps.

REMARQUE

- ▶ Si, entre-temps, il n'y a plus de liquide dans le bac intérieur **5**, rajoutez un peu d'eau.
- 7) Pelez les carottes et les pommes de terre et coupez-les en lamelles.
 - 8) Après une heure et demi, ajoutez les pommes de terre et les carottes et laissez mijoter encore pendant 40 minutes afin que la viande et les légumes soient tendres.

Rondelles d'oignon

- ◆ 3 gros oignons jaunes
 - ◆ 2 tasses de bière (à température ambiante)
 - ◆ 1 1/2 tasse de farine
 - ◆ Sel et poivre
 - ◆ Huile de friture
- 1) Mélangez la farine et la bière dans un bol et laissez reposer le mélange à couvert pendant 3 heures à température ambiante.
 - 2) Versez de l'huile à friture dans le bac intérieur **5** et réglez le thermostat **9** sur la position ● . Attendez que l'appareil soit chaud.
 - 3) Coupez les oignons en tranches d'environ 1/2 cm d'épaisseur et séparez les rondelles.
 - 4) Plongez les rondelles d'oignon dans le mélange farine-bière et plongez ensuite les rondelles d'oignon dans la graisse chaude. Utilisez pour cela une pince résistante à la chaleur.

REMARQUE

- ▶ N'utilisez pas le panier à friture **4** pour plonger les rondelles d'oignon dans la graisse. La chapelure y adhère à la cuisson et se brise, lorsque vous retirez les rondelles d'oignons.
- 5) Faites frire les rondelles d'oignons pendant env. 2 minutes. Pendant ce temps, retournez les rondelles d'oignon une fois afin que celles-ci dorent des deux côtés.

Filet de poulet

- ◆ Filet de poulet
 - ◆ 3 tasses de farine
 - ◆ 2 CS de paprika (en poudre)
 - ◆ 2 œufs
 - ◆ 1 tasse de lait
 - ◆ Sel et poivre
 - ◆ Huile de friture
- 1) Mélangez les œufs, le lait et les épices.
 - 2) Ajoutez de l'huile à friture dans le bac intérieur **5** et réglez le thermostat **9** sur la position ● . Attendez que l'appareil soit chaud.
 - 3) Roulez le filet de poulet d'abord dans la farine, puis dans le mélange d'œufs puis de nouveau dans la farine.
 - 4) Ajoutez le filet de poulet pané dans le panier à friture **4**, plongez ensuite le panier à friture **4** avec précaution dans l'huile chaude et faites frire le poulet pendant 3 à 5 minutes environ.
 - 5) Réglez ensuite le thermostat **9** sur la position 4 et laissez le filet de poulet dans la graisse pendant 18 à 20 minutes environ, couvercle fermé **1** . Retournez de temps en temps le filet de poulet.
 - 6) Au bout de 20 minutes, réglez à nouveau le thermostat **9** sur la position ● et attendez 4 à 5 minutes.
 - 7) Retirez ensuite avec soin le filet de poulet de l'huile chaude et laissez-le égoutter.

Pommes frites

- ◆ env. 4 pommes de terre
- ◆ Sel
- ◆ Huile de friture

- 1) Épluchez les pommes de terre.
- 2) Coupez les pommes de terre en fines lamelles (frites).
- 3) Ajoutez de l'huile à friture dans le bac intérieur **5** et réglez le thermostat **9** sur la position **●**. Attendez que l'appareil soit chaud.
- 4) Ajoutez les lamelles de pommes de terre dans le panier à friture **4**.
- 5) Plongez le panier à friture **4** avec précaution dans l'huile chaude et faites frire les lamelles de pommes de terre pendant 25 à 30 minutes environ.
- 6) Relevez ensuite doucement le panier à friture **4** pour l'extraire de l'huile chaude et accrochez-le au bord afin que l'excédent de graisse puisse s'égoutter.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	22
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	22
Lieferumfang	22
Gerätebeschreibung	22
Technische Daten	22
Sicherheitshinweise	23
Informationen zu dem Gerät	25
Vor dem ersten Gebrauch	25
Zusammenbauen und Aufstellen	26
Bedienen	27
Temperateureinstellungen	27
Warmhalten/Schmoren/Kochen/Braten	27
Fondue	28
Dampfgaren	28
Braten/Rösten	29
Frittieren	29
Reinigung und Pflege	30
Aufbewahrung	30
Fehlerbehebung	31
Garantie und Service	32
Entsorgung	32
Importeur	32
Rezepte	33

MULTIKOCHER SMUK 1500 A1

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 und Deckel

Frittierkorb

Dampfgarrost

6 Fonduegabeln

Schaumlöffel

Haltegriff

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:

- 1 Deckel
- 2 Haltegriff
- 3 Haken Frittierkorb
- 4 Frittierkorb
- 5 Innenschale
- 6 Basis
- 7 Betriebskontrollleuchte
- 8 Aufheizkontrollleuchte
- 9 Temperaturregler

Abbildung B:

- 10 Dampfgarrost
- 11 Schaumlöffel
- 12 Fonduegabeln

Technische Daten


Nennspannung: 220 - 240 V ~, 50 Hz

max. Leistungsaufnahme: 1500 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 **5** erst von der Basis **6** ab, bevor Sie diesen in Wasser reinigen!

 Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- ▶ Kochgeräte sollten in einer stabilen Lage mit den Handgriffen aufgestellt werden, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Benutzen Sie kein Verlängerungskabel, im Notfall muss der Netzstecker schnell zu erreichen sein.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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 Koch-/Dämpf-/Brat- oder Frittiervorgangs wird heißer Dampf freigesetzt, insbesondere, wenn Sie den Deckel ❶ öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie Öl oder flüssiges Fett in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- ▶ Trocknen Sie alle Lebensmittel sorgfältig ab, bevor Sie sie in den Frittierkorb zum Frittieren geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- ▶ Betreiben Sie die Innenschale ❷ ausschließlich mit der mitgelieferten Basis ❸!
- ▶ 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!
- ▶ Gehen Sie insbesondere mit gefrorenen Lebensmitteln vorsichtig um. Entfernen Sie alle Eisstücke. Je mehr Eis sich noch an den Lebensmitteln befindet, umso mehr spritzt das heiße Öl oder das heiße Fett.
- ▶ Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- ▶ Füllen Sie niemals Flüssigkeiten direkt in die Basis ❹! Setzen Sie immer zuerst die Innenschale ❷ 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 Fernwirkssystem 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.
- ▶ Füllen Sie nie mehr Flüssigkeit als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in das Gerät ein. Achten Sie bei jedem Einschalten darauf, dass genügend Flüssigkeit eingefüllt ist.
- ▶ 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 ❸! Dabei könnte die Beschichtung beschädigt werden!

Informationen zu dem Gerät

Dieses Gerät ist vielseitig einsetzbar. Durch die variablen Einsätze und die verschiedenen Einstellmöglichkeiten kann es:

- Warmhalten,
- Kochen,
- Schmoren,
- Rösten/Anbraten,
- Dampfgaren,
- Frittieren
- und als Fondue genutzt werden.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entnehmen Sie alle Teile aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial und eventuelle Schutzfolien und Aufkleber.
- Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind.

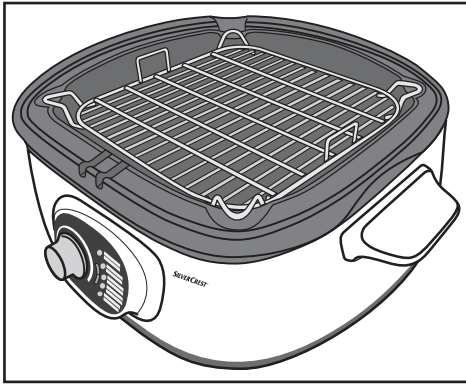
- Setzen Sie die Innenschale ❸ ein, so dass die 3 Steckkontakte an der Unterseite in die Buchse in der Basis ❹ greifen. Drücken Sie die Innenschale ❸ vorsichtig herunter, so dass diese ganz in der Basis ❹ sitzt.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die Betriebskontrollleuchte ❷ und die Aufheizkontrollleuchte ❸ leuchten.
- Stellen Sie den Temperaturregler ❹ auf Stufe 4. Warten Sie 3 Minuten ab. Drehen Sie den Temperaturregler ❹ wieder auf Stufe 0 und ziehen Sie dann den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

HINWEIS

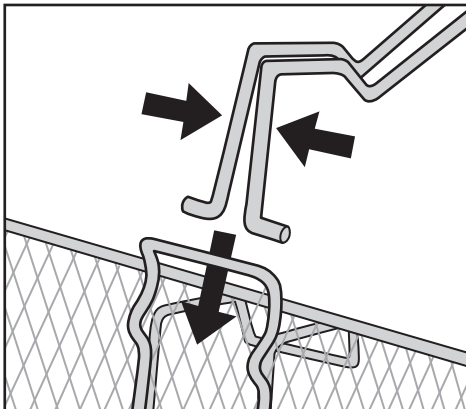
Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

Zusammenbauen und Aufstellen

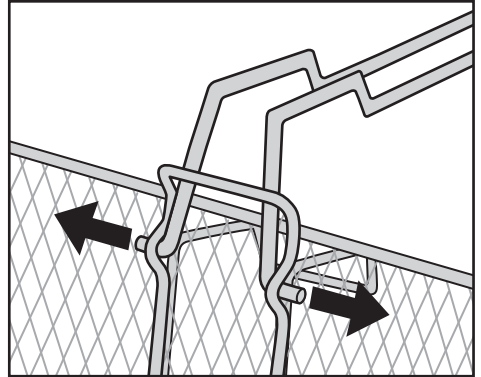
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, saubere und ebene Fläche.
- Setzen Sie die Innenschale **5** ein, so dass die 3 Steckkontakte an der Unterseite der Innenschale **5** in die Buchse in der Basis **6** greifen. Drücken Sie die Innenschale **5** vorsichtig herunter, so dass diese ganz in der Basis **6** sitzt.
- Zum Dampfgaren setzen Sie das Dampfgarrost **10** so in die Innenschale **5**, dass dieses in der Innenschale **5** hängt:



- Zum Frittieren benötigen Sie den Frittierkorb **4** und den Haltegriff **2**:
 - Drücken Sie die Stäbe des Haltegriffs **2** etwas zusammen, so dass sich die Haltebolzen von innen in die Ösen am Frittierkorb **4** schieben lassen:



- Lösen Sie dann die zusammengedrückten Stäbe des Haltegriffs **2**, so dass die Haltebolzen durch die Löcher ragen:



- Der Haltegriff **2** sitzt nun fest am Frittierkorb **4**.
- Setzen Sie den Deckel **1** auf die Innenschale **5**.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die Betriebskontrolleuchte **7** leuchtet und das Gerät heizt auf die eingestellte Temperaturstufe auf.
- Wenn die eingestellte Temperaturstufe erreicht ist, öffnen Sie den Deckel **1** und stellen Sie den Frittierkorb **4** vorsichtig auf den Boden der Innenschale **5**. Die Stäbe des Haltegriffs **2** liegen dabei in den Aussparungen der Innenschale **5**.
- Schließen Sie den Deckel **1**.

HINWEIS

Sie können den Frittierkorb **4** bei geöffnetem Deckel **1** mit Hilfe des Hakens **3** an den Rand der Innenschale **5** hängen. Zum Beispiel, wenn das Frittiertgut fertig ist und das überschüssige Fett abtropfen soll.“

Bedienen

Temperatureinstellungen

Temperaturstufe	Zubereitungsart
1	Warmhalten Garder au chaud (ca. 50 - 80°C)
2	Langsames Kochen (Schmoren) Cuisson lente (mijoter) (ca. 80 - 120°C)
3	Kochen/Fondue Cuisson à l'eau/Fondue (ca. 120 - 150°C)
4	Dampfgaren Cuisson vapeur (ca. 150 - 170°C)
5	Braten/Rösten Poêler/Griller (ca. 170 - 190°C)
●	Frittieren Frïre (ca. 170°C)

HINWEIS

- Die Angaben in der Tabelle sind nur Richtwerte. Die Temperaturstufe kann, je nach Art und Menge des Lebensmittels variieren.

HINWEIS

- Die Betriebskontrollleuchte **7** leuchtet, sobald der Netzstecker mit einer Netzsteckdose verbunden ist.
Die Aufheizkontrollleuchte **8** leuchtet sobald das Gerät auf die eingestellte Temperaturstufe aufgeheizt ist.
Jedoch kann diese immer wieder erlöschen und aufleuchten. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur kurzzeitig unterschritten war und das Gerät wieder aufgeheizt hat.

Warmhalten / Schmoren / Kochen / Braten

Nachdem Sie das Gerät wie im Kapitel „Zusammenbauen und Aufstellen“ vorbereitet haben:

- 1) Stellen Sie den Temperaturregler **9** auf die gewünschte Stufe (1, 2, 3 oder 5). Die Aufheizkontrollleuchte **8** leuchtet sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 2) Geben Sie das Lebensmittel in die Innenschale **5**.
- 3) Schließen Sie den Deckel **1**.
- 4) Wenn Sie das Gerät nicht mehr benötigen, drehen Sie den Temperaturregler **9** auf 0.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie nur den mitgelieferten Schaumlöffel **11** oder anderes hitzebeständiges Plastik- oder Holzbesteck um die Lebensmittel aus dem Gerät zu entnehmen. Ansonsten kann die Beschichtung des Einsatzes beschädigt und das Gerät unbrauchbar werden.
- 5) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Fondue

Nachdem Sie das Gerät wie im Kapitel „Zusammenbauen und Aufstellen“ vorbereitet haben:

- 1) Geben Sie Öl oder anderes für Fondue geeignetes Fett in die Innenschale **5**. Geben Sie soviel Öl/Fett in die Innenschale **5**, bis die Markierung MAX erreicht wird. Überschreiten Sie die Markierung MAX jedoch nicht!
- 2) Schließen Sie den Deckel **1**.
- 3) Stellen Sie den Temperaturregler **9** auf die Stufe 3. Die Aufheizkontrollleuchte **8** leuchtet sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 4) Nehmen Sie den Deckel **1** ab.
- 5) Spießen sie kleine Fleischstücke auf die Fonduegabeln **12** und legen sie diese vorsichtig in das heiße Fett.
- 6) Nach wenigen Minuten sind die Fleischstücke gar. Nehmen Sie diese aus dem Fett.
- 7) Wenn Sie das Fondue nicht mehr benötigen, stellen Sie den Temperaturregler auf 0 und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

HINWEIS

- ▶ Gießen Sie das Öl oder Fett nach dem Erkalten (Fett muss noch gerade fließfähig sein) in geeignete Behältnisse, zum Beispiel Flaschen. Nutzen Sie dafür die Ausgießrinne an der Ecke der Innenschale **5**.
- ▶ In jeder Gemeinde oder Stadt ist die Entsorgung von Speiseölen oder -fetten anders geregelt. Oft ist es nicht erlaubt solche Öle oder Fette im normalen Hausmüll zu entsorgen. Bitte informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung nach den Entsorgungsmöglichkeiten.

Dampfgaren

Nachdem Sie das Gerät wie im Kapitel „Zusammenbauen und Aufstellen“ vorbereitet haben:

- 1) Geben Sie ca. 1 Liter Wasser in die Innenschale **5**. 1 Liter Wasser reichen für ca. 30 Minuten Dampfgaren. Wenn Sie länger Dampfgaren wollen, füllen Sie entsprechend mehr Wasser ein. Füllen Sie maximal 2,5 Liter Wasser in das Gerät. Ansonsten kann es passieren, dass das kochende Wasser von unten an das Gargut spritzt.

HINWEIS

- ▶ Die MIN- und MAX-Markierung in der Innenschale **5** sind nur für das Einfüllen von Fett/Öl relevant! Sie müssen nicht beim Einfüllen von Wasser beachtet werden!
 - ▶ Die Wassermenge hängt davon ab, wie lange Sie das Gargut dämpfen wollen. Je länger das Gargut benötigt um gar zu werden, desto mehr Wasser müssen Sie einfüllen.
 - ▶ Je öfter der Deckel **1** während des Garens angehoben wird, um länger dauert die Garzeit. Bei jedem Anheben entweicht heißer Dampf! Eventuell benötigen Sie dann mehr Wasser, da ein Teil des Wasserdampfes bei jedem Anheben entweicht!
 - ▶ Wenn das Wasser während des Garvorganges aufgebraucht ist, heben Sie vorsichtig den Deckel **1** an und füllen Sie neues Wasser in das Gerät. Achten Sie dabei darauf, dass das Wasser nicht beim Nachfüllen über das Gargut läuft. Nach dem Nachfüllen dauert es einige Zeit bis das Wasser erhitzt ist und neuer Dampf erzeugt wird.
- 2) Hängen Sie das Dampfgarrost **10** in die Innenschale **5**, wie im Kapitel „Zusammenbauen und Aufstellen“ beschrieben.
 - 3) Stellen Sie den Temperaturregler **9** auf die Stufe 4.
 - 4) Warten Sie bis deutlich Dampf aufsteigt.
 - 5) Legen Sie die Lebensmittel auf den Dampfgarrost **10**.
 - 6) Schließen Sie den Deckel **1**.

- 7) Wenn das Gargut fertig ist, nehmen Sie es mit Hilfe einer Zange o.ä. vom Dampfgarrost 10.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Dampfgarrost 10 ist sehr heiß! Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Dampfgarrost 10.

- 8) Stellen Sie den Temperaturregler auf 0.
9) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

HINWEIS

- Wenn das Gerät und das übrige Wasser erkaltet sind, gießen Sie das Wasser mit Hilfe der Ausgießrinne an der Ecke der Innenschale 5 aus.

Braten/Rösten

Nachdem Sie das Gerät wie im Kapitel „Zusammenbauen und Aufstellen“ vorbereitet haben:

- 1) Geben Sie etwas Öl in die Innenschale 5.
- 2) Stellen Sie den Temperaturregler 9 auf die Stufe 5. Die Aufheizkontrollleuchte 8 leuchtet sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 3) Geben Sie dann das Brat-/Röstgut in die Innenschale 5.
- 4) Wenden Sie das Brat-/Röstgut zwischendurch und entnehmen Sie es, wenn es fertig ist.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie nur den mitgelieferten Schaumlöffel 11 oder anderes hitzebeständiges Plastik- oder Holzbesteck um die Lebensmittel aus der Innenschale 5 zu entnehmen. Ansonsten kann die Beschichtung der Innenschale 5 beschädigt und das Gerät unbrauchbar werden.

- 5) Wenn Sie das Brat-/Röstgut entnommen haben, drehen Sie den Temperaturregler 9 auf 0.
6) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Frittieren

Nachdem Sie das Gerät wie im Kapitel „Zusammenbauen und Aufstellen“ vorbereitet haben:

- 1) Geben Sie Öl oder anderes für Fritteusen geeignetes Fett in die Innenschale 5. Geben Sie soviel Öl/Fett in die Innenschale 5, bis die Markierung MAX erreicht wird. Überschreiten Sie die Markierung MAX jedoch nicht!
- 2) Schließen Sie den Deckel 1.
- 3) Stellen Sie den Temperaturregler 9 auf Stufe •. Die Stufe • befindet sich zwischen den Ziffern 4 und 5 am Temperaturregler 9. Die Aufheizkontrollleuchte 8 leuchtet sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 4) Legen Sie die zu frittierenden Lebensmittel in den Frittierkorb 4. Achten Sie dabei darauf, dass möglichst wenig Wasser oder Eis an den Lebensmitteln haftet. Füllen Sie niemals mehr als bis zur Markierung MAX am Frittierkorb 4 ein. Ansonsten werden die Lebensmittel nicht gar, da diese nicht von dem heißen Fett umschlossen werden.
- 5) Nehmen Sie den Deckel 1 ab und lassen Sie den Frittierkorb 4 vorsichtig in das heiße Fett gleiten. Die Stäbe des Haltegriffs 2 liegen dabei in den Aussparungen der Innenschale 5.
- 6) Legen Sie den Deckel 1 auf.

HINWEIS

- Der Haltegriff 2 bleibt auch während des Frittiervorganges mit dem Frittierkorb 4 verbunden!

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Fett kann spritzen und zu Verbrennungen führen, wenn es mit feuchten Lebensmitteln in Berührung kommt! Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem heißen Fett!
- 7) Wenn das Frittiergut fertig ist, nehmen Sie den Deckel 1 ab und heben Sie den Frittierkorb 4 aus dem heißen Fett heraus. Hängen Sie ihn mit Hilfe des Hakens 3 an den Rand der Innenschale 5. So kann überschüssiges Fett abtropfen.

- 8) Wenn Sie mit dem Frittieren fertig sind, stellen Sie den Temperaturregler auf 0 und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

HINWEISE

- ▶ Gießen Sie das Öl oder Fett nach dem Erkalten (Fett muss noch gerade fließfähig sein) in geeignete Behältnisse, zum Beispiel Flaschen. Nutzen Sie dafür die Ausgießrinne an der Ecke der Innenschale 5.
- ▶ In jeder Gemeinde oder Stadt ist die Entsorgung von Speiseölen oder -fetten anders geregelt. Oft ist es nicht erlaubt solche Öle oder Fette im normalen Hausmüll zu entsorgen. Bitte informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung nach den Entsorgungsmöglichkeiten.


HINWEIS

- ▶ Sie können auch ohne den Frittierkorb 4 Fettgebackenes ausbacken. Geben Sie die Lebensmittel hierzu einfach in das heiße Fett in die Innenschale 5. Nehmen Sie die fertigen Lebensmittel mit Hilfe des Schaumlöffels 11 aus der Innenschale 5 heraus.

Reinigung und Pflege

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

-  Tauchen Sie die Basis 6 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 6 mit einem feuchten Tuch.
Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Stellen Sie sicher, dass die Basis 6 vollkommen trocken ist, bevor diese wieder in Betrieb genommen wird.
- Reinigen Sie die Innenschale 5, die Fonduegabeln 12, den Schaumlöffel 11, den Frittierkorb 4, das Dampfgarrost 10, den Deckel 1 und den Haltegriff 2 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.

HINWEIS

- ▶ Den Frittierkorb 4, den Deckel 1, den Schaumlöffel 11 und die Fonduegabeln 12 können Sie auch in der Spülmaschine reinigen. Stellen Sie jedoch sicher, dass alles wieder vollkommen trocken ist, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen und benutzen.

Aufbewahrung

- 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 Temperaturstufe eingestellt.	Wählen Sie eine höhere Temperaturstufe.
Es wird kein Dampf erzeugt während des Garvorganges.	Es ist die falsche Temperaturstufe eingestellt.	Wählen Sie die Temperaturstufe 4.
	Das Wasser ist aufgebraucht.	Füllen Sie neues Wasser ein.
Die Aufheizkontrollleuchte  leuchtet immer wieder auf und erlischt dann wieder.	Es liegt kein Fehler vor. Das Gerät hält die eingestellte Temperaturstufe. Dafür ist es nötig, dass das Gerät immer wieder kurz aufheizt.	Es liegt kein Fehler vor.

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: kompernass@lidl.de

IAN 114280

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 114280

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 114280

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.

Schokoladen-Fondue

- ◆ 150 g Vollmilch-Kuvertüre
 - ◆ 150 g Zartbitter-Kuvertüre
 - ◆ 300 ml Kondensmilch
- 1) Geben Sie die Schokolade und die Kondensmilch in die Innenschale **5**.
 - 2) Stellen Sie den Temperaturregler **9** auf die Stufe 2.
 - 3) Rühren Sie während des Erhitzens die Masse um, bis eine geschmeidige Schokoladenmasse entsteht.
 - 4) Stellen Sie nun den Temperaturregler **9** auf die Stufe 1.

Dippen Sie nun Obst, Nüsse oder Marshmallows in die Schokoladenmasse.

Käse-Dip

- ◆ 120 g Schmelzkäse
 - ◆ 240 ml Salsa (in Dosen/Gläsern)
 - ◆ 1 grüne Paprika
 - ◆ Pfeffer/Salz/Chilipulver
- 1) Waschen und entkernen Sie die Paprika. Schneiden Sie sie in kleine Würfel.
 - 2) Geben Sie alle Zutaten in die Innenschale **5** und schließen Sie den Deckel **1**.
 - 3) Stellen Sie den Temperaturregler **9** auf die Stufe 2.
 - 4) Lassen Sie alles ca. 20 - 25 Minuten köcheln, so dass der Käse schmilzt, und rühren Sie die Käsemischung ab und zu um.
 - 5) Schmecken Sie den Dip mit den Gewürzen ab.
 - 6) Stellen Sie den Temperaturregler **9** dann auf die Stufe 1 zurück und servieren Sie den Dip warm direkt aus dem Gerät.

Sie können nun Chips, Nachos oder Brot in den Dip tauchen.

Haferflocken-Brei

- ◆ 250 g Haferflocken
 - ◆ 600 ml Milch
 - ◆ 1 Päckchen Vanillezucker
- 1) Geben Sie alle Zutaten in die Innenschale **5** und schließen Sie den Deckel **1**.
 - 2) Stellen Sie den Temperaturregler **9** auf die Stufe 2.
 - 3) Lassen Sie alles 12 - 15 Minuten köcheln und rühren Sie dabei den Brei immer wieder um.

Garnelen in Sahnesoße

- ◆ ca. 1000 g rohe, große Garnelen (gesäubert)
 - ◆ 2 große Knoblauchzehen (zerkleinert)
 - ◆ 150 ml Sahne
 - ◆ 100 g Butter
 - ◆ 2 EL trockner Sherry oder Weißwein
 - ◆ Salz, Pfeffer, Chili
 - ◆ eventuell 3 TL Soßenbinder
- 1) Stellen Sie den Temperaturregler **9** auf die Stufe 3.
 - 2) Geben Sie die Butter und den zerhackten Knoblauch in die Innenschale **5** und warten Sie bis die Butter zerlaufen ist.
 - 3) Geben Sie dann die Garnelen hinzu.
 - 4) Wenn die Garnelen rosa werden, geben Sie den Sherry oder Weißwein hinzu und kochen das ganze für 1 Minute.
 - 5) Fügen Sie dann die Sahne hinzu, lassen Sie alles kurz köcheln und schmecken Sie mit Salz, Chili und Pfeffer ab.
 - 6) Falls die Sahnesoße zu flüssig ist, können Sie noch etwas Soßenbinder hinzugeben.

Grießbrei

- ◆ 80 g Hartweizengrieß
- ◆ 500 ml Milch
- ◆ 100 ml Sahne
- ◆ 2 Päckchen Vanillezucker

- 1) Geben Sie alle Zutaten in die Innenschale **5** und schließen Sie den Deckel **1**.
- 2) Stellen Sie den Temperaturregler **9** auf die Stufe 2.
- 3) Lassen Sie alles ca. 10 Minuten unter ständigem Rühren köcheln.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie den Grießbrei etwas flüssiger mögen, geben Sie einfach mehr Milch hinzu und lassen Sie alles noch einen Moment köcheln.

Knoblauch-Riesen-Garnelen

- ◆ ca. 10 rohe Riesen-Garnelen (King Prawns) (gesäubert)
- ◆ 1 Knoblauchzehen (zerkleinert)
- ◆ etwas Olivenöl

- 1) Geben Sie das Olivenöl in die Innenschale **5**.
- 2) Stellen Sie den Temperaturregler **9** auf Stufe 2 - 3.
- 3) Nachdem das Gerät aufgeheizt ist, geben Sie den klein geschnittenen Knoblauch und die Riesen-Garnelen hinein.
- 4) Wenden Sie die Garnelen zwischendurch, bis diese gar sind.

Essen Sie zu den Garnelen am besten ein frisches Stück Brot.

Rührei mit Spinat

- ◆ 350 g Blattspinat
 - ◆ 1/4 Tasse zerhackte Zwiebeln
 - ◆ 2 EL Olivenöl
 - ◆ 200 ml Sahne
 - ◆ 5 Eier
 - ◆ Salz und Pfeffer
- 1) Stellen Sie den Temperaturregler **9** auf die Stufe 3.
 - 2) Schneiden Sie den Spinat klein.
 - 3) Geben Sie das Olivenöl in die Innenschale **5** und braten Sie die Zwiebeln an, bis diese weich sind.
 - 4) Geben Sie den Spinat hinzu und rühren Sie alles, unter der Zugabe der Sahne, ca. 5 - 7 Minuten. Der Spinat sollte dann weich sein.
 - 5) Schlagen Sie die Eier zu einer schaumigen Masse und geben Sie diese unter ständigem Rühren hinzu.
 - 6) Rühren Sie solange weiter, bis das Ei fest wird (ca. 4 - 5 Minuten).
 - 7) Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.

Amaretto-Apfelmus

- ◆ 5 Äpfel
 - ◆ 10 EL Amaretto
 - ◆ 2 EL Zucker
 - ◆ 1 TL Zimt
 - ◆ 1 Päckchen Vanillezucker
- 1) Schälen und entkernen Sie die Äpfel.
 - 2) Schneiden sie die Äpfel in kleine Stücke.
 - 3) Stellen Sie den Temperaturregler **9** auf die Stufe 3.
 - 4) Geben Sie die Apfelstücke und alle Zutaten in die Innenschale **5** und schließen Sie den Deckel **1**.
 - 5) Rühren Sie das Apfelmus ab und zu um.
 - 6) Warten Sie 40 - 50 Minuten. Wenn die Apfelstücke noch nicht zerfallen sind, können Sie diese mit einem Kartoffelstampfer o.ä. zu Mus zerdrücken.

Spargel-Artischockensalat

- ◆ 2 Bund Spargel
 - ◆ 1 Dose Artischockenherzen ca. 450 ml, auf Wasser
 - ◆ 3 Paprika
 - ◆ 3 Zwiebeln
 - ◆ Balsamico-Essig
- 1) Stellen Sie den Temperaturregler **9** auf die Stufe 4.
 - 2) Geben Sie Wasser zum Dampfgaren in die Innenschale **5**.
 - 3) Setzen Sie das Dampfgarrost **10** in die Innenschale **5** und legen Sie den geschälten Spargel darauf.
 - 4) Schließen Sie den Deckel **1**.
 - 5) Nach ca. 10 - 20 Minuten, je nach Dicke des Spargels, ist der Spargel gar.
 - 6) Lassen Sie die Artischockenherzen abtropfen und teilen Sie diese in je 4 Stücke.
 - 7) Zerkleinern Sie die Paprika und die Zwiebel.
 - 8) Schneiden Sie den Spargel in kleine Stücke und lassen Sie ihn erkalten.
 - 9) Vermischen Sie alles in einer Schüssel und geben Sie ein wenig Balsamico-Essig darüber.

Scharfer Dip

- ◆ 1 Chilischote
 - ◆ 1/2 Paprikaschote
 - ◆ 1 Knoblauchzehe
 - ◆ 1 Glas Tomatensoße (ca. 250 g)
 - ◆ 1 EL Öl
 - ◆ 1/2 TL Chilipulver
 - ◆ 1 Prise Paprikapulver, scharf
 - ◆ 1/2 TL Pfeffer, grob geschrotet
- 1) Schälen Sie den Knoblauch und schneiden Sie ihn in Scheiben.
 - 2) Geben Sie das Öl in die Innenschale **5** und stellen Sie den Temperaturregler **9** auf die Stufe 4.
 - 3) Braten Sie den Knoblauch kurz an.
 - 4) Entkernen Sie die Chili und die Paprikaschote und schneiden Sie sie in dünne Streifen.
 - 5) Geben Sie die Chili und die Paprika auch in die Innenschale **5** und dünsten Sie diese kurz mit an.
 - 6) Geben Sie die Tomatensoße hinzu und lassen Sie den Dip etwas einkochen.
 - 7) Schmecken Sie den Dip mit den Gewürzen ab. Sie können nun Chips, Nachos oder Brot in den Dip tauchen.

Gedünsteter Lachs

- ◆ ca. 500 g Lachsfilet
 - ◆ ca. 470 g Reis
 - ◆ 400 ml Wasser
 - ◆ 400 ml Hühnerbrühe
 - ◆ 225 g Erbsen (aus der Tiefkühltruhe)
 - ◆ 1/4 Tasse Mandelsplitter
 - ◆ etwas Butter
- 1) Geben Sie die Hühnerbrühe, das Wasser, den Reis, die Mandelsplitter und die Erbsen in die Innenschale **5**.
 - 2) Schließen Sie den Deckel **1**.
 - 3) Stellen Sie den Temperaturregler **9** auf die Stufe 3 und warten Sie 5 Minuten.
 - 4) Öffnen Sie den Deckel **1**, setzen Sie das Dampfgarrost **10** in die Innenschale **5** und legen Sie die Lachsfilets darauf. Bei Lachsfilet aus der Tiefkühltruhe lassen Sie dieses vorher auftauen. Geben Sie auf jedes Lachsfilet ein Stückchen Butter.
 - 5) Schließen Sie den Deckel **1** und lassen Sie alles ca. 10 Minuten auf Stufe 3 garen.

HINWEIS

► Je nach persönlichem Geschmack kann man die Garzeit des Reises variieren:

Wenn Sie besonders weichen Reis mögen, erhöhen Sie die Garzeit etwas. Füllen Sie dann jedoch auch etwas mehr Wasser ein um ein Anbrennen am Boden der Innenschale **5** zu vermeiden.

Wenn Sie körnigen Reis bevorzugen, kann die Garzeit etwas verkürzt werden. Reduzieren Sie jedoch dann auch die Wassermenge, da ansonsten Flüssigkeit in der Innenschale **5** zurückbleibt.

- 6) Stellen Sie dann den Temperaturregler **9** auf die Stufe 2 und warten Sie weitere 5 Minuten.
- 7) Drehen Sie dann den Temperaturregler **9** auf „0“ und stellen Sie das Gerät aus.

- 8) Öffnen Sie den Deckel **1**, entnehmen Sie vorsichtig die Lachsfilets vom Dampfgarrost **10** und entfernen Sie dieses. Rühren Sie den Reis einmal um und lassen Sie ihn ca. 5 Minuten bei geschlossenem Deckel ziehen.
- 9) Sie können nun den Lachs mit dem Reis servieren.

Bratkartoffeln

- ◆ 5 Kartoffeln
 - ◆ 2 Zwiebeln
 - ◆ Salz und Pfeffer
 - ◆ Olivenöl
- 1) Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie dünne Scheiben daraus.
 - 2) Schälen Sie die Zwiebeln und würfeln Sie sie.
 - 3) Geben Sie eine dünne Schicht Olivenöl in die Innenschale **5**.
 - 4) Stellen Sie den Temperaturregler **9** auf die Stufe 5 und warten Sie, bis das Gerät aufgeheizt hat.
 - 5) Geben Sie dann die Kartoffelscheiben und die Zwiebeln hinein und lassen Sie sie goldbraun braten. Wenden Sie die Kartoffelscheiben zwischendurch.
 - 6) Würzen Sie die Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer.

Barbecue-Rippchen

- ◆ 1500 - 2500 g Rippchen (Sparerips)
 - ◆ 1 Flasche Barbecuesoße
 - ◆ 1 Päckchen Zwiebelsuppe
 - ◆ 1 mittelgroße Zwiebel
 - ◆ 100 ml Tomatensoße
 - ◆ 1 1/2 Tasse Wasser
 - ◆ 2 Kartoffeln
- 1) Schneiden Sie die Rippchen und entfernen Sie das Fett.
 - 2) Schälen Sie die Kartoffeln und die Zwiebel und schneiden Sie sie in Würfel.

- 3) Stellen Sie den Temperaturregler **9** auf die Stufe 4 und warten Sie, bis das Gerät aufgeheizt hat.
- 4) Mischen Sie die Zwiebelsuppe mit dem Wasser an.
- 5) Geben Sie die Zwiebel, die Barbecuesoße und die Zwiebelsuppe in die Innenschale **5** und verrühren Sie alles.
- 6) Geben Sie dann die Rippchen und die Kartoffeln hinein.
- 7) Lassen Sie alles ca. 1 - 1,5 Stunden schmoren (abhängig von der Dicke der Rippchen).
- 8) Stellen Sie danach den Temperaturregler **9** auf die Stufe 2-3 und lassen Sie alles ca. 2 Stunden köcheln.

Sandwiches

- ◆ 2 Toastscheiben (oder Hamburgerbrötchen)
 - ◆ Corned Beef
 - ◆ Käse (zum Beispiel Cheddar)
 - ◆ abgetropftes Sauerkraut
 - ◆ Mayonnaise/Remoulade
 - ◆ Butter
- 1) Stellen Sie den Temperaturregler **9** auf die Stufe 5 und warten Sie, bis das Gerät aufgeheizt hat.
 - 2) Buttern Sie den Toast und rösten Sie diesen in der Innenschale **5**.
 - 3) Nehmen Sie den Toast aus der Innenschale **5** und belegen Sie ihn mit Corned Beef, Sauerkraut, Mayonnaise/Remoulade und Käse.
 - 4) Hängen Sie den Dampfgarrost **10** in das Gerät.
 - 5) Legen Sie den belegten Toast auf den Dampfgarrost **10** und schließen Sie den Deckel **1**.
 - 6) Warten Sie, bis der Käse geschmolzen ist.

Chili-Gericht

- ◆ 800 g Hackfleisch (halb Rind, halb Schwein)
 - ◆ 2 Zwiebeln
 - ◆ 2 Dosen Tomatenstücke (ca. 800 ml)
 - ◆ 2 Paprika
 - ◆ 1 EL Chili, gemahlen
 - ◆ 5 Chili-Schoten
 - ◆ 1 TL Kümmel, gemahlen
 - ◆ 1 Dose rote Bohnen
 - ◆ 1 Dose Mais
- 1) Stellen Sie den Temperaturregler **9** auf die Stufe 5 und warten Sie, bis das Gerät aufgeheizt hat.
 - 2) Geben Sie das Hackfleisch in die Innenschale **5** und braten Sie es an.
 - 3) Waschen, entkernen und schneiden Sie die Paprika und die Chili-Schoten.
 - 4) Schneiden Sie die Zwiebeln in kleine Stücke.
 - 5) Tropfen Sie die Bohnen und den Mais ab. Spülen Sie die Bohnen und den Mais einmal unter klarem Wasser ab.
 - 6) Geben Sie alle Zutaten in die Innenschale **5**.
 - 7) Stellen Sie den Temperaturregler **9** auf die Stufe 2-3.
 - 8) Schließen Sie den Deckel **1** und lassen Sie alles ca. 2-3 Stunden köcheln, so dass die Bohnen weich sind.

Cranberry-Pute

- ◆ ca. 660 g Putenbrust
- ◆ ca. 500 ml Brühe (Putenbrühe)
- ◆ 375 g Cranberrys

- 1) Häuten Sie die Putenbrust.
- 2) Stellen Sie den Temperaturregler **9** auf die Stufe 5 und warten Sie, bis das Gerät aufgeheizt hat.
- 3) Braten Sie das Fleisch von beiden Seiten an.
- 4) Geben Sie dann die restlichen Zutaten hinzu und schließen Sie den Deckel **1**.
- 5) Stellen Sie den Temperaturregler **9** auf die Stufe 3.
- 6) Lassen Sie das Fleisch 3 Stunden köcheln.
- 7) Zum Servieren schneiden Sie das Fleisch in Streifen und garnieren Sie es mit der Soße.

Schmorbraten

- ◆ ca. 1.350 g Rindfleisch ohne Knochen
- ◆ 1 Päckchen Zwiebelsuppe
- ◆ 300 ml Wasser
- ◆ ca. 800 ml geschälte Tomaten (Dose)
- ◆ 2 große Karotten
- ◆ 3 Kartoffeln
- ◆ Salz, Pfeffer

- 1) Stellen Sie den Temperaturregler **9** auf die Stufe 5 und warten Sie, bis das Gerät aufgeheizt ist.
- 2) Braten Sie das Fleisch in der Innenschale **5** an.
- 3) Mischen Sie die Zwiebelsuppe mit dem Wasser.
- 4) Geben Sie die Zwiebelsuppe und die Tomaten zu dem Fleisch in der Innenschale **5** hinzu.
- 5) Bringen Sie alles zum Kochen und stellen Sie dann den Temperaturregler **9** auf die Stufe 3.
- 6) Schließen Sie den Deckel **1** und lassen Sie alles ca. 1 1/2 Stunden köcheln. Drehen Sie das Fleisch zwischendurch um.

HINWEIS

- ▶ Wenn zwischendurch die Flüssigkeit in der Innenschale **5** aufgebraucht ist, geben Sie etwas Wasser hinzu.
- 7) Schälen Sie die Karotten und die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Streifen.
 - 8) Geben Sie nach den 1 1/2 Stunden die Kartoffeln und die Karotten hinzu und lassen Sie alles noch einmal für 40 Minuten köcheln, so dass das Fleisch und das Gemüse weich ist.

Zwiebelringe

- ◆ 3 große gelbe Zwiebeln
 - ◆ 2 Tassen Bier (Zimmertemperatur)
 - ◆ 1 1/2 Tassen Mehl
 - ◆ Salz und Pfeffer
 - ◆ Öl zum Frittieren
- 1) Mischen Sie das Mehl und das Bier in einer Schüssel und lassen Sie es für 3 Stunden abgedeckt bei Zimmertemperatur stehen.
 - 2) Füllen Sie zum frittieren geeignetes Öl in den Innenschale **5** ein und stellen Sie den Temperaturregler **9** auf die Stufe **●**. Warten Sie, bis das Gerät aufgeheizt hat.
 - 3) Schneiden Sie die Zwiebeln in ca. 1/2 cm breite Scheiben und trennen Sie die Ringe.
 - 4) Tauchen Sie die Zwiebelringe in den Mehl-Bier-Teig und lassen Sie die Zwiebelringe dann vorsichtig in das heiße Fett gleiten. Benutzen Sie dafür eine hitzebeständige Zange.

HINWEIS

- ▶ Benutzen Sie nicht den Frittierkorb **4** um die Zwiebelringe in das Fett zu legen. An diesem klebt die Panade beim Ausbacken fest und reißt beim Herausnehmen vom Zwiebelring ab.
- 5) Frittieren Sie die Zwiebelringe ca. 2 Minuten. Drehen Sie währenddessen die Zwiebelringe einmal um, damit diese gleichmäßig braun werden.

Hähnchenfilet

- ◆ Hähnchenfilet
 - ◆ 3 Tassen Mehl
 - ◆ 2 EL Paprika (gemahlen)
 - ◆ 2 Eier
 - ◆ 1 Tasse Milch
 - ◆ Salz und Pfeffer
 - ◆ Öl zum Frittieren
- 1) Vermischen Sie die Eier, die Milch und die Gewürze.
 - 2) Geben Sie zum frittieren geeignetes Öl in die Innenschale **5** und stellen Sie den Temperaturregler **9** auf die Stufe **●**. Warten Sie, bis das Gerät aufgeheizt hat.
 - 3) Rollen Sie das Hähnchenfilet erst in dem Mehl, dann in der Ei-Mischung und dann noch einmal in dem Mehl.
 - 4) Geben Sie das panierte Hähnchenfilet in den Frittierkorb **4** und dann den Frittierkorb **4** vorsichtig in das heiße Öl und frittieren Sie das Hähnchenfilet ca. 3 - 5 Minuten.
 - 5) Stellen Sie dann den Temperaturregler **9** zurück auf die Stufe **4** und belassen Sie das Hähnchenfilet für ca. 18 - 20 Minuten bei geschlossenem Deckel **1** im Fett. Wenden Sie das Hähnchenfilet zwischendurch.
 - 6) Nach den 20 Minuten stellen Sie den Temperaturregler **9** wieder auf die Stufe **●** und warten 4 - 5 Minuten.
 - 7) Nehmen Sie dann das Hähnchenfilet vorsichtig aus dem heißen Öl und lassen Sie es abtropfen.

Pommes Frites

- ◆ ca. 4 Kartoffeln
- ◆ Salz
- ◆ Öl zum Frittieren

- 1) Schälen Sie die Kartoffeln.
- 2) Schneiden Sie die Kartoffeln in schmale Stäbchen (Pommes Frites).
- 3) Geben Sie zum frittieren geeignetes Öl in die Innenschale **5** und stellen Sie den Temperaturregler **9** auf die Stufe **●**. Warten Sie, bis das Gerät aufgeheizt hat.
- 4) Geben Sie die Pommes Frites in den Frittierkorb **4**.
- 5) Senken Sie den Frittierkorb **4** vorsichtig in das heiße Öl und frittieren Sie die Pommes Frites ca. 25 - 30 Minuten.
- 6) Heben Sie dann den Frittierkorb **4** vorsichtig aus dem heißen Öl und hängen Sie diesen am Rand ein, so dass überschüssiges Fett abtropfen kann.

Contents

Introduction	42
Intended use	42
Package contents	42
Appliance description	42
Technical data	42
Safety guidelines	43
Information about this appliance	45
Before first use	45
Assembly and setting up	46
Operation	47
Temperature settings	47
Keeping warm/slow cooking/boiling/roasting	47
Fondue	48
Steaming	48
Sautéing/roasting	49
Deep frying	49
Cleaning and care	50
Storage	50
Troubleshooting	51
Warranty and service	52
Disposal	52
Importer	52
Recipes	53

MULTI COOKER SMUK 1500 A1

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 handling and safety guidelines. Use the product only as described and for the range of applications specified. Upon cession of the product to any future owner(s) also hand over all documents.

Intended use

This appliance is intended exclusively for preparing food. This appliance is intended solely for use in private homes. Not to be used for commercial purposes.

Package contents

Multi Cooker (base) with inner bowl and lid

Frying basket

Steamer grill

6 fondue forks

Skimmer

Grab handle

Operating instructions

NOTE

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

Appliance description

Figure A:

- ❶ Lid
- ❷ Grab handle
- ❸ Frying basket hook
- ❹ Frying basket
- ❺ Inner bowl
- ❻ Base
- ❼ Indicator lamp
- ❽ Heat-up indicator lamp
- ❾ Temperature control

Figure B:

- ❿ Steamer grill
- ⓫ Skimmer
- ⓬ Fondue forks


Technical data

Rated voltage: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Max. power consumption: 1500 W

Safety guidelines

DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Do not use the appliance outdoors.
- ▶ To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by a qualified 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 touch the power plug or the power cable with wet hands.
- ▶ Remove the inner bowl **5** from the base **6** before rinsing with water!
-  Never immerse the appliance in water or any other liquid!

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance is 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.
- ▶ This appliance can be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning safe use of the appliance, and if they are aware of the potential risks.
- ▶ Cleaning and maintenance may not be carried out by children.
- ▶ Cooking appliances should be set up in a stable position using the grab handles to avoid spillage of hot liquids.
- ▶ Children must not use the appliance as a plaything.
- ▶ Children younger than 8 years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ To ensure that you can disconnect the appliance quickly in the event of an emergency, do not use extension cables.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ 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 given off during cooking, steaming, sautéing and frying, especially if you open the lid ❶. Maintain a safe distance from the steam.
- ▶ Ensure that all parts are completely dry before pouring oil or liquid fat into the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- ▶ Carefully pat all foodstuffs dry before placing them in the frying basket for deep frying. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- ▶ Use the inner bowl ❺ exclusively with the base ❻ that is supplied with it!
- ▶ Ensure that all parts are completely dry before operating the appliance. Dry all parts properly after cleaning.
- ▶ Be especially careful with frozen foodstuffs. Remove all ice particles. The more ice there is on the foodstuff, the more the hot oil or fat will splatter.
- ▶ Some parts of the appliance become very hot during operation. Touching these may cause serious burns.
- ▶ Never pour liquids directly into the base! Always insert the inner bowl ❺ 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.

ATTENTION! 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.
- ▶ Never fill the appliance to above the MAX marking or to below the MIN marking. Ensure that enough liquid is in the appliance before switching it on.
- ▶ Be careful when using metallic, pointed or sharp objects to remove food from the appliance. These may damage the coating.
- ▶ Do not pare food in the inner bowl **5**! This may damage the coating!

Information about this appliance

This appliance can be used for a number of purposes. This versatility and the various settings that are available, allow it to be used for:

- keeping warm,
- cooking,
- slow cooking,
- sautéing/roasting,
- steaming,
- deep frying
- and as a fondue.

Before first use

- Take all the parts out of the box and remove the packaging material and any protective wrapping or stickers.
- Clean all components as described in the section "Cleaning and Care". Ensure that all parts are completely dry.

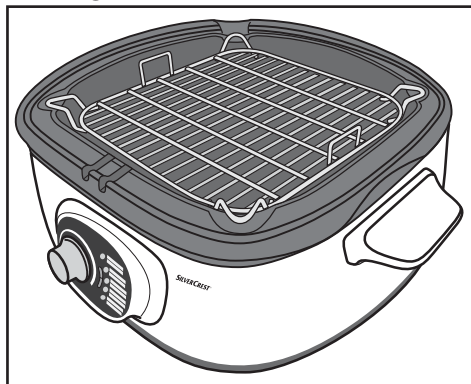
- Insert the inner bowl **5** so that the 3 power contacts on the base connect with the sockets in the base **6**. Press the inner bowl **5** down carefully so that it sits firmly in the base **6**.
- Insert the plug into a mains power socket. The indicator lamp **7** and the heat-up indicator lamp **8** light up.
- Set the temperature control **9** to level 4. Wait 3 minutes. Turn the temperature control **9** to level 0 again and then disconnect the power plug from the mains. Allow the appliance to cool down.

NOTE

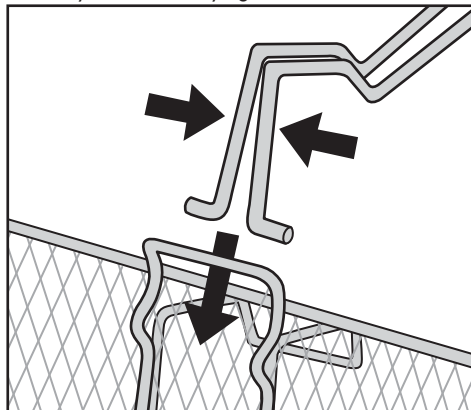
The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may be generated due to production-related residue. This is normal and is completely harmless. Provide sufficient ventilation by opening a window, for example.

Assembly and setting up

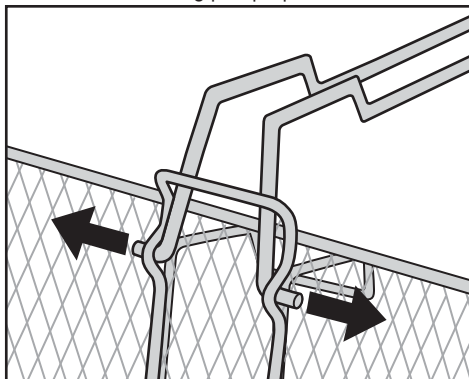
- Place the appliance on a clean and level heat-resistant surface.
- Insert the inner bowl **5** so that the 3 power contacts on the base of the inner bowl **5** connect with the sockets in the base **6**. Press the inner bowl **5** down carefully so that it sits firmly in the base **6**.
- For steaming, insert the steamer grill **10** into the inner bowl **5** so that it hangs within the inner bowl **5**:



- For frying, you will need the frying basket **4** and the handle **2**:
 - Press the rods of the handle **2** together so that the holding pins can be inserted into the eyelets on the frying basket **4**:



- Loosen your grip on the pressed together rods of the handle **2** so that the rods move apart and the holding pins project into the holes:



- The handle **2** now sits firmly on the frying basket **4**.
- Place the lid **1** on the inner bowl **5**.
- Insert the plug into a mains power socket. The indicator lamp **7** lights up and the appliance heats up to the defined temperature level.
- Once the temperature level defined has been reached, open the lid **1** and place the frying basket **4** carefully onto the floor of the inner bowl **5**. The rods on the grab handle **2** are now positioned within the notches of the inner bowl **5**.
- Now close the lid **1**.

NOTE

If the lid **1** is open, you can hang the frying basket **4** on the rim of the inner bowl **5** using the hook **3**.

For instance, if the fried food is ready and the excess fat is to be allowed to drain.

Operation

Temperature settings

Temperature level	Cooking type
1	Keep Warm Garder au chaud (approx. 50 °C - 80 °C)
2	Slow Cook Cuisson lente (mijoter) (approx. 80 °C - 120 °C)
3	Boil/Fondue Cuisson à l'eau/Fondue (approx. 120 °C - 150 °C)
4	Steam Cuisson vapeur (approx. 150 °C - 170 °C)
5	Saute/Roast Poêler/Griller (approx. 170 °C - 190 °C)
●	Deep Fry Frire (approx. 170 °C)

NOTE

- The figures in the table are only reference values. The temperature level can vary depending on the type and quantity of food being cooked.

NOTE

- The indicator lamp 7 lights up as soon as the power plug is connected to a mains power socket.
The heat-up indicator lamp 8 lights up as soon as the appliance has heated up to the set temperature level.
However, the lamp may go out and on again at any time. This indicates that the set temperature has briefly fallen and the appliance is heating itself back up.

Keeping warm/slow cooking/boiling/roasting

After you have assembled the appliance as described in the chapter "Assembly and setting up":

- 1) Set the temperature control 9 to the required level (1, 2, 3 or 5). The heat-up indicator lamp 8 lights up as soon as the desired temperature has been reached.
- 2) Place the food in the inner bowl 5.
- 3) Now close the lid 1.
- 4) When you no longer need to use the appliance, turn the temperature control 9 to 0.

ATTENTION! MATERIAL DAMAGE!

- Use the supplied skimmer 11 or another heat-resistant plastic or wooden utensil to remove food from the appliance. Otherwise the coating of the insert could be damaged and the appliance will be unusable.
- 5) Remove the plug from the mains power socket.

Fondue

After you have assembled the appliance as described in the chapter "Assembly and setting up":

- 1) Add some oil or another fat suitable for fondue to the inner bowl **5**. Add oil/fat to the inner bowl **5** until the MAX marking is reached. Do not exceed the MAX marking!
- 2) Close the lid **1**.
- 3) Set the temperature control **9** to level 3. The heat-up indicator lamp **8** lights up as soon as the desired temperature has been reached.
- 4) Remove the lid **1**.
- 5) Skewer small pieces of meat onto the fondue forks **12** and lower these carefully into the hot fat.
- 6) The pieces of meat will be ready in just a few minutes. Remove them from the fat.
- 7) Once you are finished using the fondue, turn the temperature to 0 and remove the plug from the mains power socket.

NOTE

- ▶ After the oil or fat has cooled down (fat must still be warm enough that it is still liquid), pour it into suitable containers, for example, bottles. Use the pouring spout at the corner of the inner bowl **5**.
- ▶ The disposal of cooking oils and fats is regulated differently in every community or town. Disposal of such oils or fats in normal domestic waste is often prohibited. Make enquiries at your local community administration office about suitable disposal sites.

Steaming

After you have assembled the appliance as described in the chapter "Assembly and setting up":

- 1) Add about 1 litre of water to the inner bowl **5**. 1 litre of water is sufficient for about 30 minutes of steaming. If you wish to steam for a longer period, add more water accordingly. Pour a maximum of 2.5 litres of water into the appliance. Otherwise, the boiling water may spray onto the food from below.

NOTE

- ▶ The MIN and MAX markings on the inner bowl **5** only apply to fat/oil levels! They are not to be observed when adding water!
 - ▶ The volume of water depends upon the duration for which you wish to steam. The longer the food needs to cook, the more water you will need to add.
 - ▶ The more frequently the lid **1** is raised during cooking, the longer the cooking duration. Hot steam escapes every time the lid is raised! You may then require more water as a portion of the steam escapes each time the lid is raised.
 - ▶ If, during cooking, the water is used up, carefully lift the lid **1** and add fresh water to the appliance. While re-adding water, ensure that it does not flow onto the food. After re-adding the water, it will take a while before the water is heated and steam re-forms.
- 2) Hang the steamer grill **10** in the inner bowl **5** as described in the chapter "Assembly and setting up".
 - 3) Set the temperature control **9** to level 4.
 - 4) Wait until steam is perceptibly emitted.
 - 5) Place the food onto the steamer grill **10**.
 - 6) Now close the lid **1**.

- 7) When the food is ready, use a pair of tongs or similar to remove it from the steamer grill 10.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The steamer grill 10 is very hot! Be careful when handling the steamer grill 10.

- 8) Set the temperature control to 0.
9) Remove the plug from the mains power socket.

NOTE

- ▶ When the appliance and remaining water have cooled down, pour out the water via the pouring runnel on the corner of the inner bowl 5.

Sautéing/roasting

After you have assembled the appliance as described in the chapter "Assembly and setting up":

- 1) Add some oil to the inner bowl 5.
- 2) Set the temperature control 9 to level 5. The heat-up indicator lamp 8 lights up as soon as the desired temperature has been reached.
- 3) Place the sautéed/roasted food in the inner bowl 5.
- 4) Turn the food occasionally and remove it as soon as it is ready.

ATTENTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Use the supplied skimmer 11 or another heat-resistant plastic or wooden utensil to remove food from the inner bowl 5. Otherwise the coating of the inner bowl 5 may be damaged and the appliance may become unusable.

- 5) When you have removed the sautéed/roasted food, turn the temperature controller 9 to 0.
- 6) Remove the plug from the mains power socket.

Deep frying

After you have assembled the appliance as described in the chapter "Assembly and setting up":

- 1) Add some oil or another fat suitable for deep-fat frying to the inner bowl 5. Add oil/fat to the inner bowl 5 until the MAX marking is reached. Do not exceed the MAX marking!
- 2) Close the lid 1.
- 3) Set the temperature control 9 to the level •. The level • is to be found between the numbers 4 and 5 on the temperature control 9. The heat-up indicator lamp 8 lights up as soon as the desired temperature has been reached.
- 4) Add the food that is to be deep-fried into the frying basket 4. Ensure that the food is as dry as possible and remove any excess ice particles. Do not fill the frying basket 4 up to more than the MAX marking. Otherwise the food will not be cooked properly as it will not be properly immersed in the hot fat.
- 5) Remove the lid 1 and lower the frying basket 4 carefully into the hot fat. The rods on the grab handle 2 are now positioned within the notches of the inner bowl 5.
- 6) Replace the lid 1.

NOTE

- ▶ The grab handle 2 remains attached to the frying basket 4 during the frying process!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Fat can splash and cause burns if it comes into contact with wet food. Be careful when handling hot fat!
- 7) When the fried food is ready, remove the lid 1 and lift the frying basket 4 out of the hot fat. Using the hook 3, hang it on the rim of the inner bowl 5. This allows the excess fat to drain.

- 8) Once you are finished frying, turn the temperature to 0 and remove the plug from the mains power socket.

TIPS

- ▶ After the oil or fat has cooled down (fat must still be warm enough that it is still liquid), pour it into suitable containers, for example, bottles. Use the pouring spout at the corner of the inner bowl **5**.
- ▶ The disposal of cooking oils and fats is regulated differently in every community or town. Disposal of such oils or fats in the normal domestic waste is often prohibited. Make enquiries at your local community administration office about suitable disposal sites.


NOTE

- ▶ You can also finish off deep-fried pastries without using the frying basket **4**. Simply add the food to the hot fat in the inner bowl **5**. Remove the cooked food from the inner bowl **5** using the skimmer **11**.

Cleaning and care

DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Before cleaning the appliance, disconnect the plug from the mains power socket! Risk of electric shock!

 Never submerge the base **6** 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!

ATTENTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These could damage the surface of the appliance!
- Clean the base **6** with a moist cloth. For stubborn dirt use a mild detergent on the cloth. Ensure that the base **6** is completely dry before operating it again.
- Rinse the inner bowl **5**, the fondue forks **12**, the skimmer **11**, the frying basket **4**, the steamer grill **10**, the lid **1** and the grab handle **2** 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.

NOTE

- ▶ The frying basket **4**, the lid **1**, the skimmer **11** and the fondue forks **12** can also be washed in the dishwasher. Always ensure, however, that everything is completely dry before re-assembling and using the appliance.

Storage

- Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.

Troubleshooting

Fault	Cause	Solution
The appliance is not working.	The mains 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.	In this case, contact the customer Service.
The food does not get hot.	The wrong temperature level has been set.	Select a higher temperature level.
No steam is generated during cooking.	The wrong temperature level has been set.	Select the temperature level 4.
	The water is used up.	Re-fill the appliance with water.
The heat-up indicator lamp ⓘ is illuminating and going out again frequently.	This is not a defect. The appliance is maintaining the set temperature level. To do this, it has to heat up briefly every so often.	This is not a defect.

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

Warranty and service

You are provided a 3-year warranty on this device, valid from the date of purchase. This 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 centre 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 the case of misuse or improper handling, use of force and repairs or modifications 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 2 days after the date of purchase. Repairs effected after expiry of the warranty period shall be subject to charge.

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompnass@lidl.co.uk

IAN 114280

Hotline availability:

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

Disposal



Under no circumstances should the appliance be disposed of in standard domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the device via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please observe all currently applicable regulations. Please contact your local 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 unit.

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompnass.com

Recipes

NOTE

- ▶ These recipes are provided without guarantee. All ingredients and preparation information are guidelines. Enhance these recipe suggestions in line with your own experience.

Chocolate fondue

- ◆ 150 g milk chocolate couverture
 - ◆ 150 g plain chocolate couverture
 - ◆ 300 ml condensed milk
- 1) Add the chocolate and the condensed milk to the inner bowl **5**.
 - 2) Set the temperature control **9** to level 2.
 - 3) Stir the ingredients until a smooth chocolate paste is formed.
 - 4) Now set the temperature control **9** to level 1. You can now dip fruit, nuts or marshmallows in the liquid chocolate.

Cheese dip

- ◆ 120 g processed cheese
 - ◆ 240 ml salsa (in jar/tin)
 - ◆ 1 green pepper
 - ◆ Pepper, salt, chilli powder
- 1) Wash and core the pepper. Cut it into small cubes.
 - 2) Add all the ingredients to the inner bowl **5** and close the lid **1**.
 - 3) Set the temperature control **9** to level 2.
 - 4) Simmer the ingredients for about 20–25 minutes so that the cheese melts and stir the cheesy mix occasionally.
 - 5) Season the dip to taste with the spices.
 - 6) Then turn the temperature control **9** down to 1 and serve the dip warm direct from the appliance.

You can dip crisps, nachos or bread in the mix.

Porridge

- ◆ 250 g porridge oats
 - ◆ 600 ml milk
 - ◆ 1 packets of vanilla sugar
- 1) Add all the ingredients to the inner bowl **5** and close the lid **1**.
 - 2) Set the temperature control **9** to level 2.
 - 3) Simmer everything for about 12–15 minutes, stirring the porridge occasionally.

Prawns in cream sauce

- ◆ Approx. 1000 g large prawns (cleaned)
 - ◆ 2 large cloves of garlic (finely chopped)
 - ◆ 150 ml cream
 - ◆ 100 g butter
 - ◆ 2 tbsp dry sherry or white wine
 - ◆ Salt, pepper, chilli
 - ◆ Possibly 3 tsp sauce thickener
- 1) Set the temperature control **9** to level 3.
 - 2) Add the butter and the chopped garlic to the inner bowl **5** and wait until the butter has melted.
 - 3) Then add the prawns.
 - 4) Once the prawns have turned pink, add the sherry or white wine and cook everything for about one minute.
 - 5) Add the cream and allow everything to simmer for a short while and add salt, chilli and pepper to taste.
 - 6) If the cream sauce is too runny, you can add a little sauce thickener.

Semolina pudding

- ◆ 80 g semolina (durum wheat)
- ◆ 500 ml milk
- ◆ 100 ml cream
- ◆ 2 packets of vanilla sugar

- 1) Add all the ingredients to the inner bowl **5** and close the lid **1**.
- 2) Set the temperature control **9** to level 2.
- 3) Simmer everything for around 10 minutes, stirring constantly.

NOTE

- ▶ If you prefer your semolina pudding a little more runny, simply add a little more milk and simmer a little while longer.

Garlic king prawns

- ◆ Approx. 10 raw king prawns (cleaned)
- ◆ 1 clove of garlic (finely chopped)
- ◆ A little olive oil

- 1) Add the olive oil to the inner bowl **5**.
- 2) Set the temperature control **9** to the level 2 - 3.
- 3) Once the appliance has heated up, add the finely chopped garlic and the king prawns.
- 4) Turn the prawns occasionally until they are cooked.

The prawns taste especially good eaten with a piece of fresh bread.

Scrambled eggs with spinach

- ◆ 350 g spinach leaves
- ◆ 1/4 cup of finely chopped onion
- ◆ 2 tbsp olive oil
- ◆ 200 ml cream
- ◆ 5 eggs
- ◆ Salt and pepper

- 1) Set the temperature control **9** to level 3.
- 2) Finely chop the spinach.
- 3) Add the olive oil to the inner bowl **5** and fry the onions until they are soft.
- 4) Add the spinach and stir everything while adding the cream for about 5-7 minutes. The spinach should then be soft.
- 5) Beat the eggs into a foamy consistency and add them while stirring constantly.
- 6) Keep stirring until the egg mix hardens (approx. 4-5 minutes).
- 7) Add salt and pepper to taste.

Amaretto apple sauce

- ◆ 5 apples
- ◆ 10 tbsp Amaretto
- ◆ 2 tbsp sugar
- ◆ 1 tsp. cinnamon
- ◆ 1 packets of vanilla sugar

- 1) Peel and core the apples.
- 2) Chop the apples into small pieces.
- 3) Set the temperature control **9** to level 3.
- 4) Add apple pieces and other ingredients to the inner bowl **5** and close the lid **1**.
- 5) Stir the apple sauce occasionally.
- 6) Wait for 40-50 minutes. If the apple pieces have not disintegrated, you can mash them into a paste using a potato masher or similar.

Asparagus and artichoke salad

- ◆ 2 bunches of asparagus
 - ◆ 1 tin of artichoke hearts, approx 450 ml in water
 - ◆ 3 peppers
 - ◆ 3 onions
 - ◆ Balsamic vinegar
- 1) Set the temperature control **9** to level 4.
 - 2) Add water for steaming to the inner bowl **5**.
 - 3) Insert the steamer grill **10** in the inner bowl **5** and lay the peeled asparagus on it.
 - 4) Close the lid **1**.
 - 5) After about 10 - 20 minutes, depending on the thickness of the asparagus, the asparagus will be cooked.
 - 6) Drain the artichoke hearts and chop each one into 4 pieces.
 - 7) Finely chop the peppers and onions.
 - 8) Cut the asparagus into small pieces and let it cool down.
 - 9) Mix everything in a bowl and add a little balsamic vinegar.

Spicy dip

- ◆ 1 chilli pepper
 - ◆ 1/2 bell pepper
 - ◆ 1 clove of garlic
 - ◆ 1 jar tomato sauce (approx. 250 g)
 - ◆ 1 tbsp cooking oil
 - ◆ 1/2 tsp chilli powder
 - ◆ 1 pinch of paprika powder, spicy
 - ◆ 1/2 tsp pepper, roughly ground
- 1) Peel the garlic and cut it into slices.
 - 2) Add the oil to the inner bowl **5** and set the temperature control **9** to level 4.
 - 3) Fry the garlic for a short time.
 - 4) Core the chilli and the bell pepper and cut them into thin strips.
 - 5) Add the chilli and the bell pepper to the inner bowl **5** and stew these for a little while.
 - 6) Add the tomato sauce and allow the dip to cook for a little while.
 - 7) Season the dip to taste with the spices.
- You can dip crisps, nachos or bread in the mix.

Steamed salmon

- ◆ Approx. 500 g salmon fillet
- ◆ Approx. 470 g rice
- ◆ 400 ml water
- ◆ 400 ml chicken stock
- ◆ 225 g peas (frozen)
- ◆ 1/4 cup of almond slivers
- ◆ A little butter

- 1) Add the chicken stock, water, peas, rice and almond slivers to the inner bowl **5**.
- 2) Now close the lid **1**.
- 3) Set the temperature control **9** to level 3 and wait 5 minutes.
- 4) Open the lid **1**, insert the steamer grill **10** into the inner bowl **5** and place the salmon fillets onto it. Deep-frozen salmon fillets should be allowed to thaw prior to cooking. Dab each salmon fillet with a knob of butter.
- 5) Close the lid **1** and let the whole thing cook for around 10 minutes at level 3.

NOTE

- ▶ The cooking time of the rice can vary depending on personal preference:
If you like your rice extremely soft, increase the cooking time somewhat. If so, add a little more water to prevent the rice from sticking to the bottom of the inner bowl **5**.
If you prefer harder rice, reduce the cooking time a little. However, if you do this the quantity of water must be reduced, otherwise liquid will be left inside the inner bowl **5**.
- 6) Set the temperature control **9** to level 2 and wait another 5 minutes.
 - 7) Then turn the temperature control **9** to 0 and switch off the appliance.

- 8) Open the lid **1**, carefully remove the salmon fillets from the steamer grill **10** and place to one side. Stir the rice once and allow it to simmer for approx. 5 minutes with the lid closed.
- 9) You can now serve the salmon with the rice.

Fried potatoes

- ◆ 5 potatoes
- ◆ 2 onions
- ◆ Salt and pepper
- ◆ Olive oil

- 1) Peel the potatoes and cut them into thin slices.
- 2) Peel the onions and dice them.
- 3) Add a thin layer of olive oil to the inner bowl **5**.
- 4) Set the temperature control **9** to level 5 and wait until the appliance has heated up.
- 5) Then add the potato slices and onions and fry them until they are golden brown. Turn the potato slices occasionally.
- 6) Season the fried potatoes with salt and pepper.

Barbecued ribs

- ◆ 1500 -2500 g ribs (spare ribs)
- ◆ 1 bottle of barbecue sauce
- ◆ 1 packet of onion soup
- ◆ 1 medium-sized onion
- ◆ 100 ml tomato sauce
- ◆ 1 1/2 cups of water
- ◆ 2 potatoes

- 1) Clean the ribs and remove the fat.
- 2) Peel the potatoes and onions and dice them.

- 3) Set the temperature control **9** to level 4 and wait until the appliance has heated up.
- 4) Mix the onion soup with the water.
- 5) Add the onion, barbecue sauce and the onion soup to the inner bowl **5** and stir the mixture.
- 6) Then add the ribs and potatoes.
- 7) Braise everything for about 1 – 1.5 hours (depending on the thickness of the ribs).
- 8) Afterwards, set the temperature control **9** to level 2–3 and simmer everything for about 2 hours.

Sandwiches

- ◆ 2 slices of bread (or hamburger bap)
 - ◆ Corned beef
 - ◆ Cheese (e.g. cheddar)
 - ◆ Drained sauerkraut
 - ◆ Mayonnaise/remoulade
 - ◆ Butter
- 1) Set the temperature control **9** to level 5 and wait until the appliance has heated up.
 - 2) Butter the bread and fry it in the inner bowl **5**.
 - 3) Remove the bread from the inner bowl **5** and place the corned beef, sauerkraut, mayonnaise/remoulade and cheese on it.
 - 4) Hang the steamer grill **10** in the appliance.
 - 5) Lay the bread and ingredients on the steamer grill **10** close the lid **1**.
 - 6) Wait until the cheese has melted.

Chilli con carne

- ◆ 800 g minced meat (half beef, half pork)
 - ◆ 2 onions
 - ◆ 2 tins of tomato pieces (approx. 800 ml)
 - ◆ 2 peppers
 - ◆ 1 tbsp ground chilli
 - ◆ 5 chilli peppers
 - ◆ 1 tsp caraway, ground
 - ◆ 1 tin of kidney beans
 - ◆ 1 tin of sweetcorn
- 1) Set the temperature control **9** to level 5 and wait until the appliance has heated up.
 - 2) Place the mince in the inner bowl **5** and brown.
 - 3) Wash, core and slice the peppers and the chillies.
 - 4) Chop the onions into small pieces.
 - 5) Drain the beans and the sweetcorn. Wash the beans and sweetcorn under clear running water.
 - 6) Add all the ingredients into the inner bowl **5**.
 - 7) Set the temperature control **9** to level 2 - 3.
 - 8) Close the lid **1** and allow everything to simmer for about 2 - 3 hours so that the beans are soft.

Cranberry turkey

- ◆ Approx. 660 g turkey breast
 - ◆ Approx. 500 ml stock (turkey stock)
 - ◆ 375 g cranberries
- 1) Skin the turkey breasts.
 - 2) Set the temperature control **9** to level 5 and wait until the appliance has heated up.
 - 3) Sear the meat on both sides.
 - 4) Add the remaining ingredients and close the lid **1**.
 - 5) Set the temperature control **9** to level 3.
 - 6) Leave the meat to simmer for 3 hours.
 - 7) To serve, cut the meat into strips and garnish with the sauce.

Braised beef

- ◆ Approx. 1350 g beef without bones
 - ◆ 1 packet of onion soup
 - ◆ 300 ml water
 - ◆ Approx. 800 ml peeled tomatoes (tinned)
 - ◆ 2 large carrots
 - ◆ 3 potatoes
 - ◆ Salt, pepper
- 1) Set the temperature control **9** to level 5 and wait until the appliance has heated up.
 - 2) Sear the meat in the inner bowl **5**.
 - 3) Mix the onion soup with the water.
 - 4) Add the onion soup and the tomatoes to the meat in the inner bowl **5**.
 - 5) Bring the mixture to the boil and then set the temperature control **9** to level 3.
 - 6) Close the lid **1** and leave everything to simmer for around 1 1/2 hours. Turn the meat occasionally.

NOTE

- ▶ If, during this process, the liquid in the inner bowl **5** gets used up, add a little water.
- 7) Peel the carrots and potatoes and cut them into strips.
 - 8) After 1 1/2 hours, add the potatoes and carrots and simmer for a further 40 minutes until the meat and the vegetables are soft.

Onion rings

- ◆ 3 large yellow onions
 - ◆ 2 cups of beer (room temperature)
 - ◆ 1 1/2 cups of flour
 - ◆ Salt and pepper
 - ◆ Cooking oil
- 1) Mix the flour and beer in a bowl and leave it to stand for 3 hours covered at room temperature.
 - 2) Add oil (suitable for frying) to the inner bowl **5** and set the temperature control **9** to the level **●**. Wait until the appliance has heated up.
 - 3) Cut the onions into slices around 1/2 cm thick and separate out the rings.
 - 4) Dip the onion rings into the flour-beer dough and then lower them carefully into the hot fat. Use heat-resistant tongs for this.

NOTE

- ▶ Do not use the frying basket **4** to lower the onion rings into the fat. The dough will stick to the basket and then tear off when you remove the onion rings.
- 5) Fry the onion rings for about 2 minutes. During this time, turn the onion rings once so that they acquire an even brown colour.

Chicken fillet

- ◆ Chicken fillet
 - ◆ 3 cups of flour
 - ◆ 2 tbsp ground paprika
 - ◆ 2 eggs
 - ◆ 1 cup of milk
 - ◆ Salt and pepper
 - ◆ Cooking oil
- 1) Whisk together the eggs, the milk and the water.
 - 2) Add oil (suitable for frying) to the inner bowl **5** and set the temperature control **9** to the level **●**. Wait until the appliance has heated up.
 - 3) Roll the chicken fillet in the flour and the egg mixture and then in the flour again.
 - 4) Add the coated chicken fillet to the frying basket **4** and then carefully lower the frying basket **4** into the hot oil and fry the chicken fillet for about 3 - 5 minutes.
 - 5) Then turn the temperature control **9** down to level 4 and leave the chicken in the fat for about 18 - 20 minutes with the lid **1** closed. Turn the chicken fillet occasionally.
 - 6) After 20 minutes, set the temperature control **9** back up to level **●** and wait 4 - 5 minutes.
 - 7) Remove the chicken fillet carefully from the hot oil and allow it to drain.

Chips

- ◆ Approx. 4 potatoes
- ◆ Salt
- ◆ Cooking oil

- 1) Peel the potatoes.
- 2) Cut the potatoes into narrow strips (chips).
- 3) Add oil (suitable for frying) to the inner bowl **5** and set the temperature control **9** to the level **●**. Wait until the appliance has heated up.
- 4) Add the chips to the frying basket **4**.
- 5) Lower the frying basket **4** carefully into the hot oil and fry the chips for around 25–30 minutes.
- 6) Lift the frying basket **4** carefully out of the hot oil and hang it on the rim to allow any excess fat to drain.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations - Stand der Informationen

Last Information Update:

05 / 2015 - Ident.-No.: SMUK1500A1-042015-1

IAN 114280