



Z 09875

DE

Gebrauchsanleitung
ab Seite 3

EN

Instruction manual
starting on page 16

FR

Mode d'emploi
à partir de la page 28

NL

Handleiding
vanaf pagina 40

Z 09875_V1.1_01_2016



Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch _____	3
Sicherheitshinweise _____	4
Lieferumfang _____	6
Geräteübersicht _____	7
Zubehörübersicht _____	8
Vor dem ersten Gebrauch _____	8
Inbetriebnahme _____	9
Benutzung _____	9
Kochprogramme und Zubereitungstipps _____	12
Kochprogramme _____	13
Reinigung _____	13
Fehlerbehebung _____	14
Technische Daten _____	15
Entsorgung _____	15

Symbolerklärung



Sicherheitshinweise:
Lesen Sie diese aufmerksam durch und halten Sie sich an sie, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



Warnung vor heißen Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet.



Ergänzende Informationen

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir freuen uns, dass Sie sich für unseren **Multikocher** entschieden haben.
Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist auch diese Anleitung mitzugeben.
Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden.
Sollten Sie Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz-/Zubehörteilen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Webseite:
www.service-shopping.de

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät eignet sich zum Braten, Backen, Grillen, Kochen, Dünsten, Warmhalten sowie für Fondue und zum Frittieren von Lebensmitteln, wie z. B. Pommes frites, Kartoffeln, Gemüse und Fleisch.
- Das Gerät ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Nutzen Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig. Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie 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.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre und Tiere sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Warnung vor heißen Oberflächen! Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Berühren Sie ausschließlich die Griffe und das Display, während das Gerät in Betrieb ist, oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Transportieren bzw. verstauen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist. Verwenden Sie geeignete Küchenhandschuhe im Umgang mit dem Gerät.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und stellen Sie sicher, dass diese nicht in Wasser fallen oder nass werden können.
- Wenn das Gerät, die Anschlussleitung oder der Stecker des Gerätes beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder Kundenservice oder eine ähnlich qualifizierte Person (z. B. Fachwerkstatt) ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Benutzen Sie keine Metallgegenstände.

- Reinigen Sie die Schüssel und alle Zubehörteile, die mit Öl in Berührung gekommen sind, mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Die Schüssel, der Grillkorb und der Grillrost können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.



Verletzungsgefahren

- Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät und Verpackungsmaterial fern. Es besteht Verletzungs- und Erstickungsgefahr!
- Benutzen und lagern Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern. Auch das Netzkabel darf für Kinder nicht erreichbar sein. Sie könnten das Gerät daran herunterziehen.
- ACHTUNG Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf! Halten Sie Hände und Kopf von den Lüftungsschlitzen fern. Aus den Lüftungsschlitzen tritt heißer Dampf aus!
- ACHTUNG Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät öffnen. Beim Öffnen des Gerätes kann heißer Dampf entweichen. Wir empfehlen Topflappen oder Küchenhandschuhe zu benutzen, wenn Sie Speisen entnehmen möchten.



Stromschlag- und Brandgefahr

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen. Verwenden Sie nur ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr. Versuchen Sie nicht, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, während es am Stromnetz angeschlossen ist!
- Berühren Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals mit feuchten Händen, wenn diese Komponenten an das Stromnetz angeschlossen sind.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt oder vor einem Gewitter.
- Ziehen Sie immer am Stecker und nie am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in Räumen, in denen sich leichtentzündlicher Staub oder giftige sowie explosive Dämpfe befinden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in einer sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um einen Gerätebrand zu vermeiden.
- Im Brandfall: Löschen Sie nicht mit Wasser! Ersticken Sie Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Kunststoff, Papier oder Kerzen) auf oder in das Gerät.

- Überprüfen Sie das Gerät im Interesse Ihrer eigenen Sicherheit vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Benutzen Sie es nur, wenn das Gerät, das Netzkabel und der Stecker keine Schäden aufweisen!



Vermeiden von Material-, Sach- und Geräteschäden

- Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten (mind. 20 cm) und Freiraum nach oben (mind. 30 cm) auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen, wie z. B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen, direkter Sonneneinstrahlung oder Feuchtigkeit aus.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht fallen und setzen Sie es keinen starken Stößen aus.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C auf.
- Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile vom Hersteller.
- Schalten Sie das Gerät nie ein, wenn der Deckel nicht geschlossen auf der Schüssel sitzt.
- Stellen Sie das Gerät immer erst aus, indem Sie den Ein-/Ausschalter drücken, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.



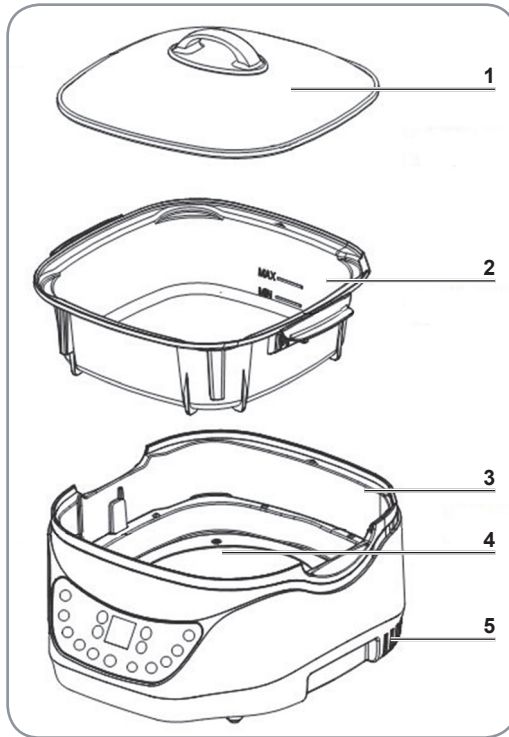
Hygienehinweise

- Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie das Gehäuseinnere und alle Zubehörteile gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“ und „Reinigung“) und heizen Sie das Gerät 15 Minuten ohne Nahrungsmittel auf.
- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung und halten Sie es sauber, um Keimbildung zu vermeiden.

Lieferumfang

- 1 Multikocher mit Netzkabel
- 1 Schüssel
- 1 Grillrost
- 1 Grillkorb
- 1 Entnahmehilfe
- 1 Glasdeckel

Geräteübersicht



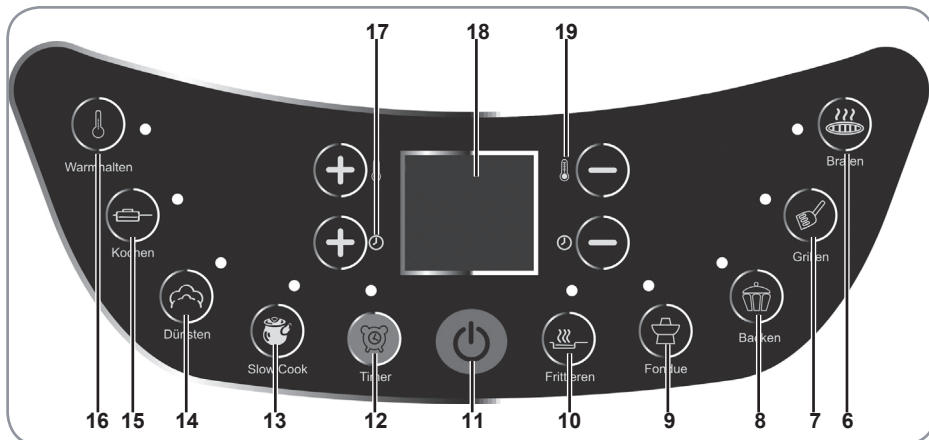
- 1 Glasdeckel
- 2 Schüssel
- 3 Hauptgerät
- 4 Heizlement
- 5 Lüftungsschlitze

Nicht abgebildet: Netzkabel

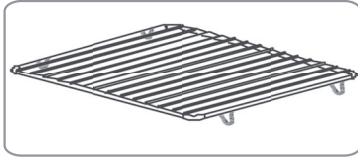
Bedienfeld

- 6 Braten
- 7 Grillen
- 8 Backen
- 9 Fondue
- 10 Frittieren
- 11 Ein-/Aus-Schalter
- 12 Timer
- 13 Slow cook
- 14 Dünsten
- 15 Kochen
- 16 Warmhalten
- 17 Zeiteinstellung + / -
- 18 Display
- 19 Temperatureinstellung + / -

Bedienfeld



Zubehörübersicht



Grillrost

Er kann verwendet werden z. B. zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse sowie zum Aufbacken von Backwaren, wie Brötchen etc.

Zudem dient der Grillrost als Auflagefläche für z. B. Kuchenformen.



Grillkorb mit Entnahmehilfe

Der Grillkorb eignet sich z. B. für die Zubereitung von frischen Lebensmitteln, wie Pommes frites, Röstkartoffeln, Grillgemüse etc., und Tiefkühlprodukten, wie Pommes frites, Kroketten etc.

Die Entnahmehilfe wird zur Entnahme des Grillkorbes verwendet.

Vor dem ersten Gebrauch



ACHTUNG!

- Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern. Es besteht Erstickungsgefahr!
- **Verbrennungsgefahr!** Das Gerät ist während des Betriebes und danach sehr heiß! Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, einen Platz mit genügend Freiraum rund um das Gerät zu wählen (an den Seiten mindestens 10 cm, nach oben 30 cm), um Hitzestaus zu vermeiden.

1. Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit (siehe Kapitel „Geräteübersicht“ und Kapitel „Zubehörübersicht“) und mögliche Transportschäden. Sollten Sie einen Transportschaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht(!), sondern wenden Sie sich umgehend an den Kundenservice.
2. Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie die Schüssel und die Zubehörteile gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigung“).
3. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene und hitzebeständige, ebene Fläche in ausreichendem Abstand zu brennbaren Gegenständen auf. Achten Sie bitte darauf, dass das Gerät Kindern nicht zugänglich sein darf.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte 220 – 240 Volt-Steckdose mit Schutzkontakten.
5. Die erste Inbetriebnahme sollten Sie ohne Nahrungsmittel vornehmen, da es auf Grund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer geringen Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte. Lassen Sie das Gerät ca. 10 – 15 Minuten ohne Inhalt aufheizen. Sorgen Sie dabei für einen gut durchlüfteten Raum, z. B. über weit

geöffnete Fenster! Beachten Sie bei der Inbetriebnahme auch die Hinweise in den Kapiteln "Inbetriebnahme" und "Benutzung".

6. Lassen Sie das Gerät anschließend komplett abkühlen und reinigen Sie die Schüssel ein weiteres Mal.

Inbetriebnahme



ACHTUNG!

- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn es ordnungsgemäß und korrekt zusammengebaut wurde, damit eine einwandfreie Funktion des Gerätes gewährleistet werden kann.
- Überprüfen Sie das Gerät, das Kabel und den Netzstecker vor jeder Inbetriebnahme auf Schäden. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Schäden aufweist!
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Schüssel oder Zubehörteile in das Gerät einsetzen.

Schüssel in das Gerät einsetzen

1. Stellen Sie das Gerät auf einen festen, stabilen und hitzebeständigen Untergrund, in der Nähe einer gut zugänglichen Steckdose.
2. Setzen Sie die Schüssel so ein, dass die Griffe in den dafür vorgesehenen Aussparungen sitzen. Achten Sie dabei darauf, dass die Pfeilmarkierung auf der Schüssel nach hinten zeigt.



Das Gerät kann nicht arbeiten, wenn die Schüssel nicht richtig eingesetzt ist. Achten Sie auf den korrekten Sitz.

Benutzung



ACHTUNG!

- Betreiben Sie das Gerät **nie** unbeaufsichtigt, um Sach-, Geräte- und Personenschäden, z. B. durch Feuer, zu vermeiden.
- **Verletzungsgefahr!** Heiße Luft tritt aus. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel öffnen. Halten Sie Kopf und Hände beim Öffnen des Deckels außerhalb der Gefahrenzone.
- Vorsicht heiße Oberflächen! Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Berühren Sie ausschließlich die Griffe und die Regler, während das Gerät in Betrieb ist, oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Verwenden Sie geeignete Küchenhandschuhe im Umgang mit dem Gerät.

- **Vorsicht heiße Zubehöreile!** Die Zubehöreile sind nach Entnahme aus dem Gerät sehr heiß! Legen Sie die Zubehöreile nach der Entnahme von Lebensmitteln nur auf einen hitzeunempfindlichen Untergrund ab, um Sachschäden und Verletzungen zu vermeiden.
- Überfüllen Sie das Gerät nicht, das maximale Volumen der Schüssel beträgt ca. 5 Liter! Wenn Sie die Programme "Frittieren" oder "Fondue" verwenden wollen, geben Sie mind. so viel **ÖL** in die Schüssel, dass die **MIN-Markierung** erreicht wird, aber nie mehr als bis zur **MAX-Markierung**.
- Überfüllen Sie den Grillkorb nicht. Befüllen Sie den Grillkorb max. zu $\frac{3}{4}$ mit Lebensmitteln. Die Lebensmittel sollten sich noch gut durchmischen lassen.
- Legen Sie Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät.



Beachten Sie bezüglich der Garzeiten auch das Kapitel „Garzeiten und Zubereitungstipps“!

Bedienung

1. Geben Sie das gewünschte Zubehör und die Lebensmittel in das Gerät (siehe Abschnitte "Grillkorb nutzen", "Grillrost nutzen").
2. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen. Das Gerät schaltet sich automatisch in den Stand-by-Modus.
3. Schließen Sie den Deckel.
4. Stellen Sie über das Bedienfeld das gewünschte Programm ein (siehe Abschnitte "Geräteübersicht - Bedienfeld" und "Garzeiten und Zubereitungstipps").

Tipp:

- Drücken Sie die Knöpfe +/-, um die gewünschte Zeit manuell zu variieren. Die Zeit ändert sich im 1-Minuten-Modus, wenn Sie kurz auf den Knopf drücken. Halten Sie den Knopf gedrückt, ändert sich die Zeit im 10-Minuten-Modus.
- Drücken Sie die Knöpfe +/-, um die gewünschte Temperatur manuell zu variieren. Die Temperatur ändert sich im 10-Grad-Modus, wenn Sie kurz auf den Knopf drücken.

Dies können Sie auch während des Kochvorgangs noch tun.

5. Das Gerät beginnt automatisch mit dem Kochvorgang. Die Kontrollleuchte des ausgewählten Programms leuchtet auf.
6. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet sich die Hitzezufuhr automatisch ab und ein Signalton erklingt. Die Kontrollleuchte erlischt und das Gerät schaltet in den Stand-by-Modus.

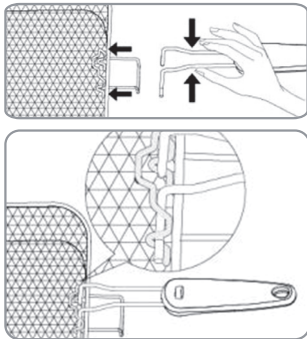
Hinweis: Sie können das Gerät jederzeit manuell ausstellen, indem Sie den Ein-/Aus-Schalter betätigen.

7. Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter erneut, um das Gerät auszuschalten. Das Gerät lüftet noch einige Minuten nach, um die Temperatur zu verringern.
8. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die zubereiteten Lebensmittel aus dem Gerät. Wir empfehlen immer Topflappen oder Küchenhandschuhe bzw. die Entnahmehilfe zu verwenden, da die Schüssel, das Zubehör und die Speisen sehr heiß sind.
9. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

10. Entnehmen Sie das verwendete Zubehör.
11. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung (siehe Kapitel „Reinigung“). Lassen Sie keine Speisereste antrocknen.

Grillkorb nutzen

Dieser Einsatz eignet sich besonders gut für die Zubereitung von frischen oder tiefgekühlten Kartoffelspalten, Röstkartoffeln und Pommes frites. Außerdem eignet sich der Einsatz für die Zubereitung von Gemüse, Fleischstückchen sowie tiefgekühlten Produkten, wie z. B. Hähnchen Nuggets oder Tintenfischringen etc.



1. Setzen Sie die Entnahmehilfe in den Grillkorb ein:
 - drücken Sie die beiden Metallstreben zusammen,
 - schieben Sie die Metallstreben in die Aufnahme am Grillkorb,
 - achten Sie darauf, dass die Metallstreben in den beiden kleinen Ösen einhaken (siehe Bild).
2. Befüllen Sie den Grillkorb.
3. Setzen Sie den befüllten Grillkorb in das Gerät ein.
4. Schließen Sie den Deckel.
5. Nach Beendigung des Garvorgangs entnehmen Sie den Grillkorb mit der Entnahmehilfe. Wir empfehlen immer Topflappen oder Küchenhandschuhe zu verwenden, da die Schüssel, der Grillkorb und die Speisen sehr heiß sind.



Grillrost nutzen

Der Grillrost eignet sich z. B. zum Grillen von Fleisch, Fisch oder Gemüse sowie zum Aufbacken von Brötchen und anderen Backwaren oder zum Backen von tiefgekühlten Baguettes, Pizza etc.

1. Setzen Sie den Grillrost in die Schüssel.
2. Legen Sie die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, auf den Grillrost.
3. Nach Beendigung des Garvorgangs entnehmen Sie Ihre Speisen. Wir empfehlen, immer Topflappen oder Küchenhandschuhe zu verwenden, da die Schüssel, der Grillrost und die Speisen sehr heiß sind.
4. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie den Grillrost entnehmen.

Timer nutzen

Sie können das Gerät bis zu zwei Stunden vor Zubereitungszeit bereits programmieren. Gehen Sie hierfür wie folgt vor:

1. Bereiten Sie das Gerät wie in den Punkten 1-2 im Abschnitt "Bedienung" beschrieben vor.
2. Drücken Sie den Knopf  Timer und wählen Sie mithilfe der  +/- Knöpfe die gewünschte Dauer (1 Minute - 2 Stunden) aus.
3. Drücken Sie anschließend den Ein-/Aus-Schalter. Alle Kontrollleuchten blinken.
4. Wählen Sie das gewünschte Programm aus und variieren Sie ggf. die Zeit und Temperatur (siehe Abschnitt "Bedienung").










5. Das Gerät beginnt mit dem Runterzählen des Timers. Die Kontrollleuchte Timer leuchtet auf.
6. Nach Ablauf der eingestellten Timer-Zeit schaltet das Gerät automatisch auf das gewählte Programm. Die Kontrollleuchte des gewählten Programms leuchtet.
7. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet sich die Hitzezufuhr automatisch ab und ein Signalton erklingt. Die Kontrollleuchte erlischt und das Gerät schaltet in den Stand-by-Modus.

Kochprogramme und Zubereitungstipps

- Grundsätzlich lassen sich mit dem Gerät alle Speisen zubereiten, die auch in einem handelsüblichen Umluftofen und einer handelsüblichen Fritteuse zubereitet werden können.
- Im Allgemeinen ist es nicht nötig, das Gerät vorzuheizen. Bei der Zubereitung von Speisen, die „auf den Punkt“ gegart werden sollen, ist ein Vorheizen dennoch empfehlenswert, um den Garzeitpunkt exakt bemessen zu können.
- Garzeiten sind abhängig von Größe sowie Menge der Lebensmittel und von der Gartemperatur. Fangen Sie mit kürzeren Garzeiten an und passen die Garzeiten Ihrem persönlichen Geschmack an.
- Für die Zubereitung von Tiefkühlprodukten richten Sie sich bitte nach den Zeit- und Temperaturvorgaben des Herstellers. Beachten Sie, dass diese meist bereits vorfrittiert sind. Die Zubereitungszeit kann sich etwas verkürzen. Testen Sie vor Ablauf der angegebenen Garzeit, ob Ihre Speisen bereits durchgegart sind.
- Für die Zubereitung von Pommes frites empfehlen wir, die Gartemperatur auf max. 175 °C und die Garzeit auf ca. 5-7 Minuten einzustellen, um ein optimales Ergebnis zu erreichen.
- Befüllen Sie den Grillkorb maximal zu $\frac{3}{4}$ mit Lebensmitteln, damit die Lebensmittel gleichmäßig durchgemengt werden können und genügend Freiraum haben, um gleichmäßig zu garen!

Kochprogramme

Bitte beachten Sie, dass alle voreingestellten Gartemperaturen und Garzeiten nur ungefähre Richtwerte sind. Da Speisen sehr unterschiedlich sind und sich Zutaten aufgrund ihrer Herkunft, Größe, Form, Qualität sowie Marke unterscheiden, können wir die optimale Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren. Die tatsächlichen Garzeiten können daher in Abhängigkeit von der Speisenzusammenstellung, Portionsgröße und der eingestellten Gartemperatur variieren. Bitte vergewissern Sie sich vor dem Servieren, dass Ihre Speisen komplett durchgegart sind!

Programm	Gartemperatur	Garzeit	Icon
Warmhalten	80 °C	120 Minuten	
Kochen	210 °C	30 Minuten	
Dünsten	220 °C	20 Minuten	
Slow cook	150 °C	6 Stunden	
Frittieren	190 °C	30 Minuten	
Fondue	230 °C	60 Minuten	
Backen	180 °C	30 Minuten	
Grillen	280 °C	20 Minuten	
Braten	260 °C	35 Minuten	

Reinigung



ACHTUNG!

- **Verbrennungsgefahr durch heiße Geräte- und Zubehörteile!** Lassen Sie das Gerät und die Zubehörteile vor jeder Reinigung auskühlen.
 - **Stromschlaggefahr!** Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
 - Sprühen Sie keine Reinigungsmittel direkt auf das Gerät.
 - Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen. Benutzen Sie keine Metallgegenstände.
1. Nehmen Sie alle herausnehmbaren Teile aus dem Gerät (Schüssel, Grillkorb, Grillrost).
 2. Reinigen Sie die Schüssel und alle Zubehörteile mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Die Schüssel und der Grillkorb können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Der Grillrost und die Entnahnehilfe sind nicht geschirrspülgeeignet.

3. Wenn Sie das Gerätegehäuse und die Heizelemente reinigen möchten, wischen Sie diese mit einem sauberen feuchten Tuch ab.
4. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen, für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.

Fehlerbehebung

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen Sie zunächst, ob Sie ein Problem selbst beheben können.



Versuchen Sie nicht, ein defektes elektrisches Gerät eigenständig zu reparieren!

Problem	Mögliche Ursache / Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose? • Ist das Kabel am Gerät angeschlossen? • Ist die Steckdose defekt? Probieren Sie eine andere Steckdose. • Überprüfen Sie die Sicherung Ihres Netzanschlusses. • Haben Sie den Ein-/Ausschalter betätigt? • Haben Sie eine Garzeit und eine Gartemperatur eingestellt? • Ist die Schüssel richtig eingesetzt?
Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart.	<ul style="list-style-type: none"> • Haben Sie versucht, verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten gleichzeitig zu garen? Wenn Sie unterschiedliche Lebensmittel garen möchten, achten Sie darauf, dass die Garzeiten der Lebensmittel ähnlich sind! • War die eingestellte Garzeit zu kurz? Verlängern Sie die Garzeit! • Der Grillkorb ist überfüllt. Verringern Sie die Lebensmittelmenge.
Sie haben Pommes frites aus frischen Kartoffeln gemacht. Das Ergebnis ist nicht knusprig.	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie festkochende Kartoffeln. Junge Kartoffeln enthalten mehr Wasser und haben daher eine längere Garzeit und werden evtl. nicht ganz so knusprig. • Der Grillkorb ist zu voll, geben Sie weniger Kartoffeln in das Gerät. • Die Pommes frites sind zu dick geschnitten, schneiden Sie sie in dünnere Stücke.
Die Lebensmittel werden im Grillkorb nicht gleichmäßig durchmengt.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Grillkorb ist zu voll. Optimale Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie den Grillkorb zu max. $\frac{3}{4}$ mit Lebensmitteln befüllen.
Lebensmittel sind nicht fertig gegart.	<ul style="list-style-type: none"> • Die gewählte Temperatur ist zu niedrig. Stellen Sie sie höher. • Die Zubereitungszeit ist zu kurz. Passen Sie die Garzeit an. • Der Grillkorb ist überfüllt. Verringern Sie die Lebensmittelmenge.

Technische Daten

Modell:	CP-04
Artikelnr.:	Z 09875
Spannungsversorgung:	220-240 V~ 50 Hz
Leistung:	1400-1600 W
Temperaturbereich:	bis max. 280 °C
Volumen Schüssel:	ca. 5 Liter
Timer:	bis max. 9 Stunden
Schutzklasse:	I

Kundenservice/Importeur:

DS Produkte GmbH
Am Heisterbusch 1
19258 Gallin
Deutschland
Tel.: +49 38851 314650
(0 – 30 Ct./Min. aus dem dt.
Festnetz, Mobilfunkpreise
können abweichen.)



Entsorgung



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.



Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht. Entsorgen Sie es an einem Recyclinghof für elektrische und elektronische Altgeräte.

Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

Alle Rechte vorbehalten.

Content

Proper use _____	16
Safety notes _____	17
Product contents _____	19
Device overview _____	20
Overview of accessories _____	21
Before first use _____	21
Start-up _____	22
Use _____	22
Cooking programmes and tips for preparing food _____	25
Cooking programmes _____	25
Cleaning _____	26
Troubleshooting _____	26
Technical data _____	27
Disposal _____	27

Explanation of symbols



Safety notes:
Please carefully read
through and obey the
safety notes in order to
avoid injury to persons and
damage to property.



Warning of hot surfaces!



Suitable for use with food.



Supplementary information

Dear customer,

We are delighted that you have decided to purchase our **multi cooker**.

Before using the device for the first time, please carefully read through the instructions and store them for future reference. These instructions are to accompany the device when passed on to others.

The manufacturer and importer assume no liability in the event the data in these instructions have not been observed!

If you have questions about the device or spare parts/accessories, contact customer service via our website:

www.service-shopping.de

Proper use

- The device is suitable for frying, baking, grilling, cooking, steaming, keeping food warm as well as for preparing fondue, deep frying foods like fries, potatoes, vegetables and meat.
- The device is intended for domestic, not commercial use.
- Only use the device as described in this instruction manual. Any other use is deemed improper. Incorrect operation and improper handling may cause the device to malfunction and result in injury to the user.
- Defects arising due to improper handling, damage or attempts at repair are excluded from the warranty. This also applies to normal wear and tear.

Safety notes

- This device may be used by children ages 8 and over as well as persons with impaired physical, sensory or mental capacities or those lacking experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed in how to safely use the device and have understood the risks associated with operating the device.
- Children may not play with the device.
- Children must not perform cleaning and user maintenance of the device unless they are 8 years of age or older and are supervised.
- Keep children under 8 years of age and animals away from the device and the connection line.
- The device is not intended to be operated with an external timer or a separate telecontrol system.
- Warning of hot surfaces! During operation, the device becomes very hot. Be absolutely sure that you do not come into contact with the heated parts during and after using the device. Only touch the handles and the display when the device is in operation or directly after deactivating it. Only transport and stow the device once it has cooled off completely. Use suitable kitchen gloves to handle the device.
- If the device is not supervised, before assembling, disassembling or cleaning the device, it must always be disconnected from the power supply.
- Never immerse the device, the mains cord and the plug in water or other liquids and make sure that there is no risk of them falling in water or getting wet.
- If the device, the connection line or the device plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer or customer service or by a similarly qualified person (e.g. qualified workshop) to avoid any risks.
- When cleaning, do not use any scouring or abrasive cleaners. Do not use any metallic objects.
- Clean the bowl and all accessory parts, which have come in contact with oil, with warm water and a mild detergent. The bowl, the grill basket and grilling grate can also be cleaned in the dishwasher.



Risks of injury

- Keep children and animals away from the device and packaging material. There is a danger of injury and suffocation!
- Only use and store the device out of the reach of children. The mains cord may also not be accessible for children. They could pull the device down with it.
- ATTENTION Scalding hazard due to hot steam! Keep your hands and head away from the vents. Hot steam is emitted from the vents!
- ATTENTION Scalding hazard due to heat, hot steam or condensed water! Be careful when opening the device. Hot steam may be emitted when opening the device. We recommend using potholders or kitchen gloves when removing meals.



Risk of electric shock and fire

- Only connect the device to a properly installed socket with protective earth contacts. The socket must also be easily accessible after connecting so that the mains connection can be quickly disconnected. The mains voltage must correspond to the technical data of the device. Only use proper extension cords, whose technical data correspond to those of the device.
- If the device falls in water, immediately disconnect the power supply. Do not attempt to pull the device out of the water when it is connected to the mains supply!
- Never touch the device, the mains cord and the mains plug with wet hands when these components are connected to the mains supply.
- Switch the device off and pull the mains plug out of the socket if an error occurs during operation or before a storm.
- Always pull on the plug itself and never on the mains cord!
- Only use the device in enclosed areas.
- Do not use the device in rooms containing easily flammable dust or toxic and explosive vapours.
- Do not operate the device in very moist environment or in the vicinity of flammable material.
- Do not cover the device during operation to prevent a risk of fire.
- In case of fire: Never douse with water! Smother the flames using a fire blanket or a suitable fire extinguisher.
- Do not place flammable materials (e.g. cardboard, plastic, paper or candles) on or in the device.
- For your own safety, check the device for damages each time before using it. Only use the device if the device, mains cord and the plug do not exhibit any damages!



Avoiding damage to materials, property and the device

- Always place the device on a dry, level, solid and heat-resistant surface with adequate space (at least 20 cm) on all sides and at least 30 cm of overhead space.
- Maintain adequate distance to other heat sources such as stovetops or ovens in order to prevent damage to the device.

- Ensure that the connected mains cord does not pose a tripping hazard. The cable may not hang down from the set up area to prevent the device from being pulled down. Never pull on the mains cord in order to move the device.
- Lay the cord such that it is not crushed or creased and such that it does not come into contact with hot surfaces.
- Do not subject the device to extreme temperatures, severe temperature fluctuations, direct sunlight or moisture.
- Do not move the device when in use.
- Do not allow the device to fall and do not subject it to strong percussions.
- Store the device in a dry place at temperatures between 0 and 40 °C.
- Only use the enclosed accessories from the manufacturer.
- Never switch the device on if the lid is not properly in place on the bowl.
- Always switch the device off by pushing on the On/Off switch before you pull the mains plug out of the socket.



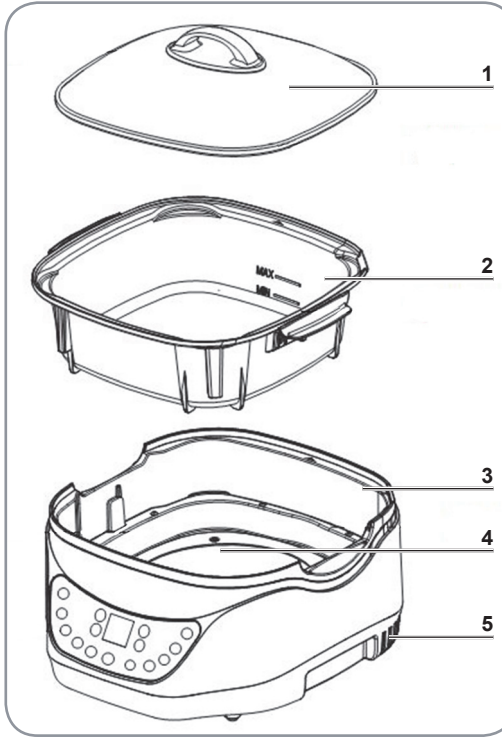
Hygienic notes

- There may be some production residue stuck to the device. To avoid health risks, clean the inside of the housing and all accessories thoroughly before first use (see chapter “Before first use” and “Cleaning”) and let the empty device heat up for 15 minutes.
- Clean the device after every use and keep it clean to prevent the build-up of germs!

Product contents

- 1 multi cooker with mains cord
- 1 bowl
- 1 grilling grate
- 1 grill basket
- 1 removal handle
- 1 glass lid

Device overview



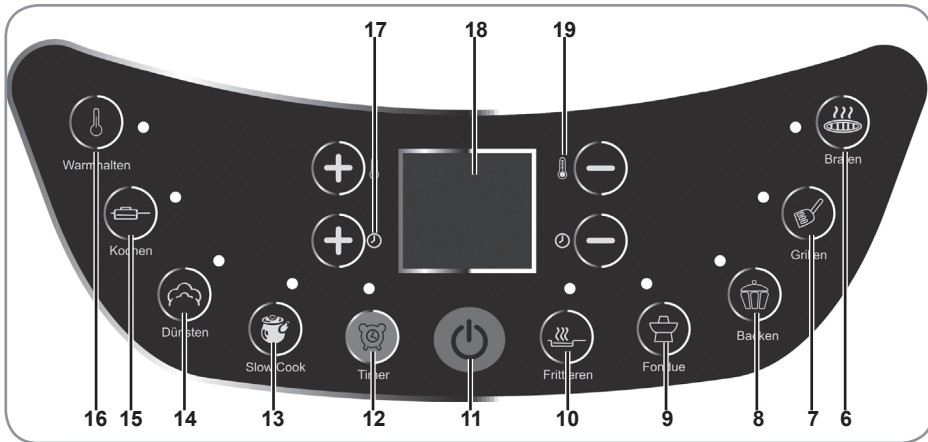
- 1 Glass lid
- 2 Bowl
- 3 Main unit
- 4 Heating element
- 5 Air vents

Not shown: Mains cord

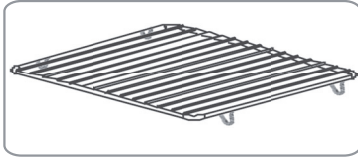
Control panel

- 6 Frying
- 7 Grilling
- 8 Baking
- 9 Fondue
- 10 Deep frying
- 11 On/Off switch
- 12 Timer
- 13 Slow cook
- 14 Steaming
- 15 Cooking
- 16 Keeping food warm
- 17 Time setting + / -
- 18 Display
- 19 Temperature setting + / -

Control panel



Overview of accessories



Grilling grate

It can be used e.g. for grilling meat, fish and vegetables as well as for crisping up baked goods such as rolls etc.

The grilling grate can also be used as a rack for e.g. cake pans.



Grill basket with removal handle

The grill basket is suitable for e.g. preparing fresh food like fries, roast potatoes, grilled vegetables etc. as well as frozen foods like fries, croquettes etc.

The removal handle is used to take out the grill basket out of the device.

Before first use



ATTENTION!

- Keep children and animals away from the packaging material. Danger of suffocation exists!
- **Burn hazard!** The device is very hot during use and afterwards! When setting up the device, make sure you choose an area with adequate space on all sides and above it (at least 10 cm on the sides and 30 cm above) in order to prevent the accumulation of heat.

1. Unpack the device and make sure that the scope of delivery is complete (see chapters “Device overview” and “Overview of accessories”) and check for any damages from transport. Should you identify any transport damage, do not use the device(!); instead please promptly consult the customer service.
2. There may be some production residue stuck to the device. To avoid health risks, clean the bowl and the accessories parts thoroughly before first use (see chapter “Cleaning”).
3. Place the device on a dry, heat-resistant and even surface at a sufficient distance to flammable objects. Please ensure that the device is not accessible to children.
4. Insert the mains plug in a properly installed 220–240 V socket with earthing contacts.
5. The first time you use the device, do so without food as residual coating could cause a small amount of odour or smoke to form. Let the device heat up for approx. 10–15 minutes with any content. In the process, ensure that the room is well ventilated, e.g. with windows that have been opened wide! For start-up, also observe the notes in the chapters “Start-up” and “Use”.
6. Then let the device cool off completely and clean the bowl again.

Start-up



ATTENTION!

- Only use the device if it has been properly and correctly assembled to guarantee proper functioning of the device.
- Check the device, cable, and mains plug for damages each time before using the device. Do not use the device if it exhibits visible damages!
- Only connect the device to a properly installed socket with protective earth contacts. The socket must also be easily accessible after the device has been connected. The mains voltage must correspond to the technical data of the device.
- Always switch off the device and pull the mains plug out of the socket before you insert the bowl or accessories in the device.

Inserting the bowl in the device

1. Place the device on a solid, stable, and heat resistant base where an easily accessible socket is nearby.
2. Insert the bowl so that the handles are in the corresponding recesses. Make sure that the arrow on the bowl is pointing to the back.



The device will not operate if the bowl has not been inserted properly. Make sure it is properly seated.

Use



ATTENTION!

- **Never** leave the device unattended when operating in order to prevent damage to property, the device itself and injury to persons, e.g. caused by fire.
- **Risk of injury!** Hot air is released. Be careful when opening the lid. Keep your head and hands out of the danger zone when you open the lid.
- Attention! Hot surfaces! During operation, the device becomes very hot. Be absolutely sure that you do not come into contact with the heated parts during and after using the device. Only touch the handles and the controllers when the device is in operation or directly after deactivating it. Use suitable kitchen gloves to handle the device.
- **Attention! Hot accessories!** The accessories are very hot when they come out of the device! After removing food, place the accessories on a heat-resistant base only to prevent damage to property and injury.
- Do not overfill the device; the maximum volume of the bowl amounts to approx. 5 litres! If you would like to use the “Deep frying” or “Fondue” programmes, fill **oil** in the bowl at least up to the **MIN mark**, but never fill it past the **MAX mark**.
- Do not overfill the grill basket. Do not fill the grill basket more than $\frac{3}{4}$ full with food. It should be possible to properly mix the food.
- Do not insert foods packed in clingfilm or plastic bags in the device.





With respect to the cooking times, also refer to the chapter “Cooking times and tips for preparing food”!

Operation

1. Put the desired accessories and food in the device (see sections “Using the grill basket”, “Using the grilling grate”).
2. Connect the device to a properly installed socket with protective earth contacts. The socket must also be easily accessible after the device has been connected. The mains voltage must correspond to the technical data of the device. The device will automatically switch to standby mode.
3. Close the lid.
4. Set the desired programme via the control panel (see sections “Device overview – Control panel” and “Cooking times and tips for preparing food”).

Tip:

- Push the buttons  +/- to manually adjust the desired time. The time will change in increments of 1 minute when you briefly push the button. If you hold the button down, the time will change in increments of 10 minutes.
- Push the buttons  +/- to manually adjust the desired temperature. The temperature will change in 10 degree mode when you briefly push the button.

You can also do this while cooking.

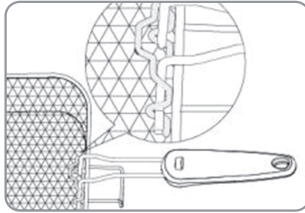
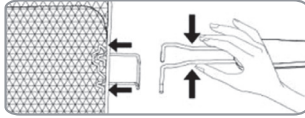
5. The device will immediately start cooking. The control light for the selected programme will light up.
6. Once the set cooking time has expired, the supply of heat will automatically switch off and a signal will sound. The control light will go out and the device will switch to standby mode.

Notice: You can switch the device off manually at any time by pushing the On/Off switch.

7. Push the On/Off switch again to switch the device off. The device fan will continue to run for a few minutes to lower the temperature.
8. Open the lid and take the prepared food out of the device. We recommend using potholders or kitchen gloves or the removal handle as the bowl, the accessories and the food are very hot.
9. Disconnect the mains plug from the socket and allow the unit to cool off.
10. Remove the accessories you used.
11. Clean the device after each use (see chapter “Cleaning”). Do not allow any leftover food to dry on the device.

Using the grill basket

This insert is particularly suitable for preparing fresh or frozen potato wedges, roast potatoes and fries. The insert is also suitable for preparing vegetables, pieces of meat as well as frozen products such as chicken nuggets or calamari rings etc.



1. Place the removal handle in the grill basket:
 - push the two metal rods together,
 - push the metal rods into the receptacle on the grill basket,
 - make sure that the metal rods hook into the two small loops (see image).
2. Fill the grill basket.
3. Place the filled grill basket in the device.
4. Close the lid.
5. Once you are done cooking, remove the grill basket with the removal handle. We recommend always using potholders or kitchen gloves as the bowl, the grill basket and food are very hot.



Using the grilling grate

The grilling grate is suitable for e.g. grilling meat, fish or vegetables as well as for crisping up rolls and other baked goods or for baking frozen baguettes, pizza etc.

1. Place the grilling grate in the bowl.
2. Place the food you would like to prepare on the grilling grate.
3. Once you are done cooking, remove your meals. We recommend always using potholders or kitchen gloves as the bowl, the grilling grate and food are very hot.
4. Let the device cool off before removing the grilling grate.

Using the timer

You can programme the device up to two hours before it starts to cook. To do so, follow the steps below:










1. Prepare the device as described under items 1–2 in the section “Operation”.
2. Push the Timer button  and use the  +/- buttons to select the desired duration (1 minute–2 hours).
3. Then press the On/Off switch. All control lights blink.
4. Select the desired programme and if necessary, vary the time and temperature (see section “Operation”).
5. The device will start to count down the timer. The Timer control light will illuminate.
6. Once the set time on the timer elapses, the device will automatically switch to the selected programme. The control light for the selected programme will light up.
7. Once the set cooking time has expired, the supply of heat will automatically switch off and a signal will sound. The control light will go out and the device will switch to standby mode.

Cooking programmes and tips for preparing food

- Basically, you can use the device to prepare any meal that can be prepared in a conventional convection oven or a conventional deep-fryer.
- Generally speaking, you do not have to preheat the device. When preparing meals, which must be cooked "to perfection", preheating the oven is still recommended for determining the exact cooking time.
- Cooking times depend on the size and quantity of food and the cooking temperature. Start with short cooking times and then gradually adjust them to suit your personal taste.
- Please observe the manufacturer's specifications on time and temperature when preparing frozen foods. Keep in mind that they have already been deep fried in most cases. The cooking time may be somewhat shorter. Before the specified cooking time has expired, check whether your food has already been cooked to completion.
- For best results when making fries, we recommend setting the cooking temperature to no more than 175 °C and setting the cooking time to approx. 5–7 minutes.
- Fill the grill basket to no more than $\frac{3}{4}$ with food so that the food can be evenly mixed and there is enough space so that it can be cooked evenly!

Cooking programmes

Please note that all preset cooking temperatures and cooking times are approximate values. As meals differ greatly and ingredients may differ in terms of their origin, size, shape, quality and brand, we are unable to guarantee an optimal setting for your ingredients. The actual cooking times may therefore vary depending on your meal make-up and the selected cooking temperature. Before serving, please make sure that your food is well done!

Programme	Cooking temperature	Cooking time	Icon
Keeping food warm	80 °C	120 minutes	
Cooking	210 °C	30 minutes	
Steaming	220 °C	20 minutes	
Slow cook	150 °C	6 hours	
Deep frying	190 °C	30 minutes	
Fondue	230 °C	60 minutes	
Baking	180 °C	30 minutes	
Grilling	280 °C	20 minutes	
Frying	260 °C	35 minutes	

Cleaning



ATTENTION!

- **Burn hazard attributed to hot device parts and accessories!** Let the device and accessories cool off each time before you clean them.
 - **Danger of electrocution!** Prior to each cleaning, pull the mains plug out of the socket. Never submerge the device, the mains cord, and the plug in water. Never place the device in the dishwasher.
 - Do not spray any cleaners directly on the device.
 - When cleaning, do not use any scouring or abrasive cleaners. They could damage the surface. Do not use any metallic objects.
-
1. Take all removable parts out of the device (bowl, grill basket, grilling grate).
 2. Clean the bowl and all accessories with warm water and a mild cleaner. The bowls and the grill basket can also be cleaned in the dishwasher. The grilling grate and removal handle are not suitable for being cleaned in the dishwasher.
 3. If you want to clean the housing of the device and the heating elements, wipe them off with a clean, damp cloth.
 4. Allow all parts to dry off completely before you store the device in a clean, dry place that is not accessible for children.

Troubleshooting

If the device is not working properly, please check whether you are able to rectify the problem yourself first.



Do not attempt to repair a defective device yourself!

Problem	Potential cause / solution
The device is not working.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the mains plug properly connected with the socket? • Is the cable connected to the device? • Is the socket defective? Try another socket. • Check the fuse for your mains connection. • Have you pressed the On/Off switch? • Have you set a cooking time and temperature? • Has the bowl being properly inserted?
The food has not been evenly cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • Did you try to cook different foods with different cooking times all at once? If you would like to cook different foods, make sure that the cooking times for the different foods are similar! • Was the set cooking time too short? Increase the cooking time! • The grill basket is overfilled. Reduce the quantity of food.

Problem	Potential cause / solution
You made fries out of fresh potatoes. The fries are not crispy after cooking.	<ul style="list-style-type: none"> • Use waxy potatoes. Young potatoes have more water and must therefore be cooked for longer. It is therefore possible that they are not quite as crispy. • The grill basket has been overfilled, fill the device with fewer potatoes. • The fries have been cut too thick, cut them thinner.
The food is not being evenly mixed in the grill basket.	<ul style="list-style-type: none"> • The grill basket is too full. For optimal results, fill the grill basket to no more than $\frac{3}{4}$ with food.
Food has not been cooked to completion.	<ul style="list-style-type: none"> • The selected temperature is too low. Set it higher. • The cooking time is too short. Adjust the cooking time. • The grill basket is overfilled. Reduce the quantity of food.

Technical data

Model:	CP-04
Article No.:	Z 09875
Voltage supply:	220–240 V~ 50 Hz
Output:	1400–1600 W
Temperature range:	up to max. 280 °C
Bowl volume:	approx. 5 litres
Timer:	up to 9 hours
Safety class:	I

Customer service / Importer:

DS Produkte GmbH

Am Heisterbusch 1

19258 Gallin

Germany

Tel.: +49 38851 314650

(Calls to German landlines are subject to charges. The cost varies depending on the service provider.)



Disposal



The packaging material is recyclable. Dispose of the packaging in an environmentally-friendly manner and make it available to the collection service for recyclable materials.



Dispose of the device in an environmentally-friendly manner. Dispose of it at a recycling centre for old electrical and electronic equipment.

For more information, please contact the administration in your community.

All rights reserved.

Contenu

Utilisation adéquate _____	28
Consignes de sécurité _____	29
Contenu de la livraison _____	31
Vue générale de l'appareil _____	32
Vue générale des accessoires _____	33
Avant la première utilisation _____	33
Mise en service _____	34
Utilisation _____	34
Programmes de cuisson et conseils de préparation _____	37
Programmes de cuisson _____	37
Nettoyage _____	38
Suppression des défauts _____	38
Données techniques _____	39
Élimination _____	39

Explication des symboles



Consignes de sécurité :
Veuillez lire attentivement et entièrement ces consignes et tenez-vous en à celles-ci pour éviter les dommages corporels et matériels.



Avertissement, surfaces brûlantes !



Convient aux aliments.



Informations complémentaires

Chère cliente, cher client,

nous nous réjouissons que vous ayez décidé d'acheter notre **multicuisseur**.

Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver précieusement pour le consulter ultérieurement. Si vous cédez l'appareil à un tiers, veuillez également lui remettre ce mode d'emploi.

Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité si les indications de ce mode d'emploi ne sont pas respectées.

Si vous avez des questions sur l'appareil ainsi que sur les pièces de rechange/accessoires, veuillez vous adresser au service après-vente sur notre site Internet :

www.service-shopping.de

Utilisation adéquate

- L'appareil sert à rôtir, cuire au four, griller, cuire, cuire à la vapeur, maintenir au chaud ainsi qu'à faire une fondue et à frire des aliments comme, p. ex., des frites, des pommes de terre, des légumes et de la viande.
- L'appareil est destiné à un usage en privé, pas pour une utilisation commerciale.
- Utilisez l'appareil uniquement comme la description du mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme contraire aux dispositions. Une erreur de manipulation et un traitement non approprié peuvent causer des pannes sur l'appareil et causer des blessures.
- Sont exclus de la garantie tous les défauts causés par une manipulation non appropriée, par un dommage ou par des tentatives de réparation par un tiers. Ceci est aussi valable pour l'usure normale.

Consignes de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissance si elles sont surveillées ou si elles sont reçues des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et si elles ont compris les dangers qui peuvent en résulter.
- Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien fait par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Les enfants de moins de 8 ans et les animaux doivent être tenus éloignés de l'appareil et du câble d'alimentation.
- L'appareil n'est destiné à fonctionner avec une minuterie externe ou avec un système de télécommande séparé.
- Avertissement, surfaces brûlantes ! Pendant son utilisation, l'appareil devient très chaud. Pendant et après l'utilisation de l'appareil, veuillez impérativement à ne pas entrer en contact avec des parties brûlantes. Touchez exclusivement les poignées et l'écran pendant que l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté. Transportez respectivement rangez l'appareil uniquement lorsqu'il est complètement refroidi. Utilisez des gants de cuisine appropriés pour manipuler l'appareil.
- En l'absence de surveillance et avant l'assemblage, avant le démontage ou le nettoyage, il faut toujours débrancher la prise électrique de l'appareil.
- Ne plongez jamais l'appareil, le câble d'alimentation et la fiche dans de l'eau ou d'autres liquides et assurez-vous qu'ils ne peuvent pas tomber dans de l'eau ou devenir humides.
- Lorsque l'appareil, le câble d'alimentation ou la prise de l'appareil sont endommagés, il faut les faire remplacer par le fabricant ou le service après-vente ou une personne qualifiée (p. ex. un atelier professionnel) pour éviter tout risque.
- Pour le nettoyage, n'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif. N'utilisez aucun objet métallique.

- Nettoyez avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle doux le récipient et tous les accessoires qui sont entrés en contact avec de l'huile. Le récipient, la corbeille à barbecue et la grille peuvent aussi être lavés en lave-vaisselle.



Risques de blessure

- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil et du matériel d'emballage. Il y a risque de blessure et d'asphyxie !
- Utilisez et rangez l'appareil uniquement hors de portée des enfants. Même le câble d'alimentation ne doit pas être accessible aux enfants. Ceux-ci pourraient sinon tirer l'appareil et le faire tomber.
- ATTENTION Risque d'ébouillement par la vapeur brûlante ! Tenez les mains et la tête éloignées des fentes de ventilation. De la vapeur brûlante s'échappe des fentes de ventilation !
- ATTENTION Risque d'ébouillement par la chaleur, la vapeur brûlante ou la condensation ! Soyez prudent lorsque vous ouvrez l'appareil. En ouvrant l'appareil, de la vapeur brûlante peut s'échapper. Nous recommandons d'utiliser des torchons ou des maniques lorsque vous souhaitez sortir des aliments.



Risque d'électrocution et d'incendie

- Branchez l'appareil uniquement à une prise électrique installée selon les règles en vigueur et comportant des contacts protégés. Après son branchement, la fiche doit aussi être bien accessible pour pouvoir la débrancher rapidement. La tension du secteur doit correspondre aux données techniques de l'appareil. Utilisez uniquement des câbles de rallonge corrects dont les données techniques correspondent à celles de l'appareil.
- Si l'appareil devait tomber dans l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique. Ne tentez pas de retirer l'appareil de l'eau pendant qu'il est raccordé au secteur !
- Ne touchez jamais l'appareil, le câble d'alimentation et la fiche avec les mains mouillées si ces composants sont branchés au secteur.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur lorsqu'une erreur survient pendant le fonctionnement ou avant un orage.
- Débranchez toujours au niveau de la prise, ne tirez jamais le câble d'alimentation.
- Utilisez l'appareil uniquement dans des locaux fermés.
- N'utilisez pas l'appareil dans des pièces où se trouvent des poussières facilement inflammables ou des vapeurs toxiques et explosives.
- N'utilisez pas l'appareil dans un environnement très humide ni à proximité de matériel inflammable.
- Ne couvrez pas l'appareil pendant son fonctionnement afin d'éviter que l'appareil ne prenne feu.
- En cas d'incendie : N'éteignez pas le feu avec de l'eau ! Étouffez les flammes avec une couverture ignifuge ou un extincteur approprié.

- Ne posez aucun matériau inflammable (p. x. du carton, du plastique, du papier ou des bougies) sur ou dans l'appareil.
- Pour votre propre sécurité, avant chaque mise en service, vérifiez si l'appareil présente pas de dommages. Utilisez-le uniquement si l'appareil, le câble d'alimentation et la fiche ne présentent aucun dommage !



Éviter les dommages matériels, sur les biens et l'appareil

- Posez l'appareil sur une surface sèche, plate et résistante à la chaleur en respectant toujours un espace de chaque côté (au moins 20 cm) et un espace (au moins 30 cm) au-dessus.
- Gardez suffisamment de distance par rapport aux autres sources de chaleur, comme par exemple les plaques de cuisson ou les fours afin d'éviter des dommages sur l'appareil.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation branché ne soit pas une cause de trébuchement. Le câble ne doit pas pendre de la surface où est posé l'appareil afin d'éviter tout arrachage de l'appareil. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour déplacer l'appareil.
- Veuillez disposer le câble de sorte que celui-ci ne soit pas plié, écrasé ou ne soit pas en contact avec des surfaces brûlantes.
- N'exposez pas l'appareil à des températures extrêmes, à de fortes variations de température, au rayonnement direct du soleil ou à l'humidité.
- Pendant le fonctionnement, l'appareil ne doit pas être déplacé.
- Ne laissez pas tomber l'appareil et ne l'exposez pas à de forts chocs.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec à des températures entre 0 et 40 °C.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis par le fabricant.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche lorsque le couvercle n'est pas fermé sur le récipient.
- Coupez toujours l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt avant de débrancher la fiche de la prise électrique.



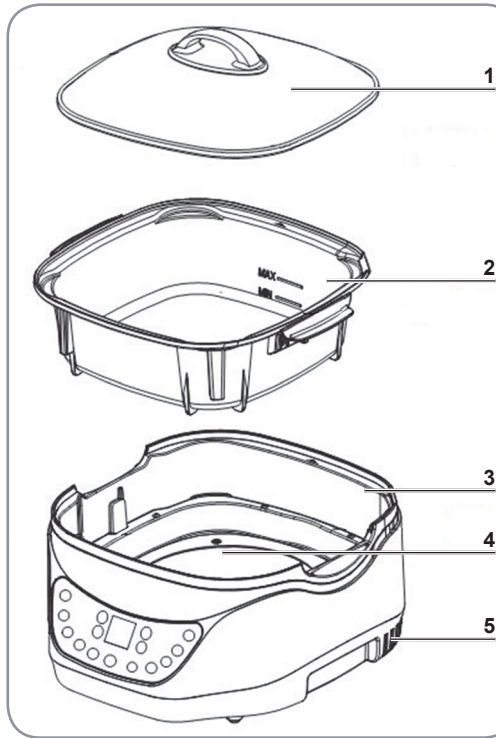
Consignes d'hygiène

- L'appareil peut comporter des résidus de production. Afin d'éviter les gênes pour la santé, nettoyez l'intérieur du boîtier et tous les accessoires à fond avant la première utilisation (voir chapitre « Avant la première utilisation » et « Nettoyage ») et faites chauffer l'appareil pendant environ 15 minutes sans aliments.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et gardez-le propre pour éviter toute formation de bactéries.

Contenu de la livraison

- 1 multicuiseur avec câble d'alimentation
- 1 récipient
- 1 grille
- 1 corbeille à barbecue
- 1 aide à la sortie
- 1 couvercle en verre

Vue générale de l'appareil



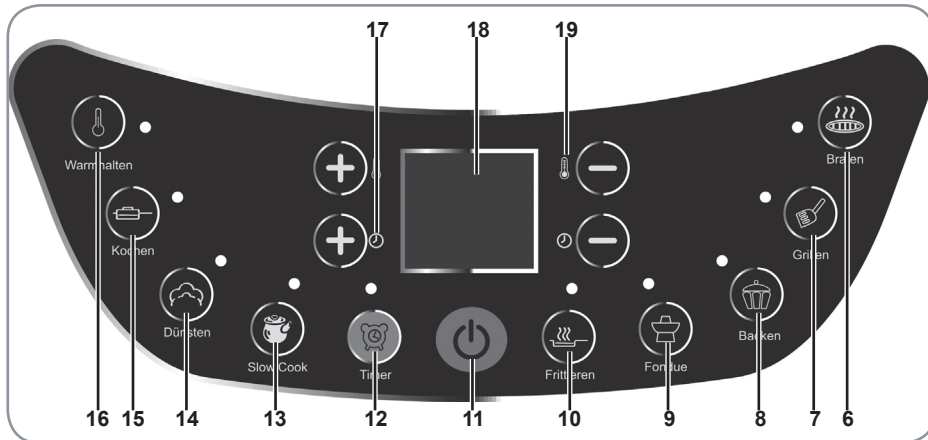
- 1 Couverture en verre
- 2 Récipient
- 3 Appareil principal
- 4 Élément chauffant
- 5 Fentes de ventilation

Non représenté : Câble d'alimentation

Panneau de commande

- 6 Rôtir
- 7 Faire griller
- 8 Cuisson au four
- 9 Fondue
- 10 Frire
- 11 Interrupteur marche/arrêt
- 12 Minuterie
- 13 Slow cook
- 14 Cuire à la vapeur
- 15 Bouillir
- 16 Tenir au chaud
- 17 Réglage du temps +/-
- 18 Écran
- 19 Réglage de la température +/-

Panneau de commande



Vue générale des accessoires



Grille

Elle peut être utilisée, p. ex., pour faire griller de la viande, du poisson et des légumes ainsi que pour réchauffer des produits de boulangerie, comme des petits pains etc.

De plus, la grille sert de surface pour déposer p. ex. des moules à gâteaux.



Corbeille à barbecue avec aide à la sortie

La corbeille à barbecue sert, p. ex., à préparer des aliments frais comme des frites, des pommes de terre sautées, des légumes à griller etc. ainsi que pour les produits congelés comme les frites, les croquettes, etc.

L'aide à la sortie sert à sortir la corbeille à barbecue.

Avant la première utilisation



ATTENTION !

- Tenez les enfants et les animaux éloignés du matériel d'emballage. Il y a risque d'asphyxie !
 - **Risque de brûlure !** Pendant et après le fonctionnement, l'appareil est très brûlant ! Lorsque vous posez l'appareil, prévoyez un espace avec suffisamment de place autour de celui-ci (au moins 10 cm de tous les côtés et 30 cm vers le haut) pour éviter toute accumulation de chaleur.
1. Déballez l'appareil et vérifiez si le contenu de la livraison est complet (voir chapitre « Vue générale de l'appareil » et le chapitre « Vue générale des accessoires ») et s'il ne comporte pas de dommages dus au transport. Si vous deviez constater un dommage de transport, n'utilisez pas l'appareil (!), mais adressez-vous immédiatement au service après-vente.
 2. L'appareil peut comporter des résidus de production. Afin d'éviter les gênes pour la santé, nettoyez à fond le récipient et les accessoires à fond avant la première utilisation (voir chapitre « Nettoyage »).
 3. Posez l'appareil sur une surface sèche, plate et résistante à la chaleur en gardant suffisamment de distance par rapport aux objets inflammables. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas accessible aux enfants.
 4. Branchez la fiche dans une prise électrique de 220 – 240 Volt installée correctement avec des contacts protégés.
 5. La première mise en service devra s'effectuer sans aliments car il reste toujours des résidus de revêtement pouvant développer de la fumée et des odeurs. Laissez chauffer l'appareil pendant environ 10 à 15 minutes sans contenu. Pour ce faire, veuillez bien ventiler la pièce, par exemple en ouvrant largement les fenêtres ! Lors de la mise en service, respectez les consignes des chapitres « Mise en service » et « Utilisation ».
 6. Ensuite, laissez refroidir totalement l'appareil et nettoyez le récipient encore une fois.

Mise en service



ATTENTION !

- Utilisez l'appareil uniquement s'il a été correctement assemblé pour pouvoir garantir un parfait fonctionnement de celui-ci.
- Avant chaque mise en service, vérifiez si l'appareil, le câble et la fiche ne présentent pas des dommages. N'utilisez pas l'appareil s'il présente des défauts visibles !
- Branchez l'appareil uniquement à une prise électrique installée selon les règles en vigueur et comportant des contacts protégés. Après le branchement, la prise doit aussi être bien accessible. La tension du secteur doit correspondre aux données techniques de l'appareil.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez la fiche de la prise électrique avant de mettre le récipient ou les accessoires dans l'appareil.

Placer le récipient dans l'appareil

1. Posez l'appareil sur une surface solide, stable et résistante à la chaleur, à proximité d'une prise électrique bien accessible.
2. Placez le récipient de telle manière que les poignées rentrent dans les logements prévus à cet effet. Veillez à ce que la marque en forme de flèche sur le récipient soit orientée vers l'arrière.



L'appareil ne peut pas fonctionner si le récipient n'est pas correctement en place. Veillez à ce qu'il soit bien en place.

Utilisation



ATTENTION !

- Ne faites **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance afin d'éviter tout dommage matériel, sur l'appareil et les personnes p. ex. en provoquant un incendie.
- **Risque de blessure !** De l'air brûlant s'échappe. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle. Lorsque vous ouvrez le couvercle, tenez la tête et les mains hors de la zone dangereuse.
- Attention, surfaces brûlantes ! Pendant son utilisation, l'appareil devient très chaud. Pendant et après l'utilisation de l'appareil, veillez impérativement à ne pas entrer en contact avec des parties brûlantes. Touchez exclusivement les poignées et les boutons de réglage pendant que l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté. Utilisez des gants de cuisine appropriés pour manipuler l'appareil.
- **Attention, accessoires brûlants !** Après les avoir sortis de l'appareil, les accessoires sont brûlants ! Après avoir enlevé les aliments, ne posez les accessoires que sur une surface résistante à la chaleur pour éviter tout dommage et toute blessure.
- Ne faites pas déborder l'appareil, le volume maximum du récipient est d'environ 5 litres ! Si vous souhaitez utiliser les programmes « Frire » ou « Fondue », versez de l'**huile** dans le récipient jusqu'à ce que la **marque MIN** soit au moins atteinte, cependant jamais plus que jusqu'à la **marque MAX**.

- Ne faites pas déborder la corbeille à barbecue. Remplissez la corbeille à barbecue au maximum jusqu'aux $\frac{3}{4}$ avec des aliments. Les aliments doivent pouvoir bien se mélanger.
- Ne mettez pas dans l'appareil des aliments dans du film de conservation ou des sachets en plastique.





Pour les temps de cuisson, veuillez tenir compte du chapitre « Temps de cuisson et conseils de préparation » !

Manipulation

1. Mettez dans l'appareil les accessoires souhaités et ensuite les aliments (voir paragraphes « Utiliser la corbeille à barbecue », « Utiliser la grille »).
2. Branchez l'appareil à une prise électrique installée selon les règles en vigueur et comportant des contacts protégés. Après le branchement, la prise doit aussi être bien accessible. La tension du secteur doit correspondre aux données techniques de l'appareil. L'appareil commute automatiquement en mode stand-by.
3. Fermez le couvercle.
4. Sur le panneau de commande, réglez le programme souhaité (voir paragraphes « Vue générale de l'appareil – Panneau de commande » et « Temps de cuisson et conseils de préparation »).

Conseil :

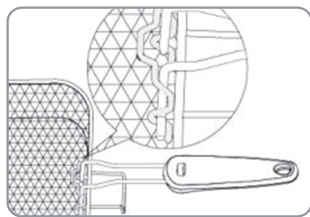
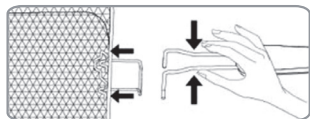
- Appuyez sur les boutons  +/- pour régler manuellement le temps souhaité. Le temps se règle par pas d'1 minute lorsque vous appuyez un court instant sur le bouton. Si vous maintenez le bouton appuyé, le temps évolue en mode 10 minutes.
- Appuyez sur les boutons  +/- pour régler manuellement la température souhaitée. Le temps se règle par pas de 10 degrés lorsque vous appuyez un court instant sur le bouton.

Pouvez également le faire pendant la cuisson.

5. L'appareil commence automatiquement la cuisson. Le voyant lumineux de contrôle du programme sélectionné s'allume.
 6. Après écoulement du temps de cuisson programmé, l'alimentation en chaleur s'arrête automatiquement et un signal sonore retentit. Le voyant lumineux de contrôle s'éteint et l'appareil commute en mode stand-by.
- Remarque :** Vous pouvez à tout moment arrêter manuellement l'appareil en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt.
7. Appuyez de nouveau sur l'interrupteur marche/arrêt pour éteindre l'appareil. L'appareil temporise quelques minutes pour diminuer la température.
 8. Ouvrez le couvercle et retirez de l'appareil les aliments préparés. Nous recommandons toujours d'utiliser des maniques ou des gants de cuisine respectivement l'aide à la sortie car le récipient, les accessoires et les aliments sont très brûlants.
 9. Débranchez la prise électrique et laissez refroidir l'appareil.
 10. Retirez les accessoires utilisés.
 11. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation (voir chapitre « Nettoyage »). Ne laissez sécher aucun reste d'aliment.

Utiliser la corbeille à barbecue

Cet accessoire convient particulièrement bien à la préparation de pommes de terre, de pommes de terre sautées et de frites fraîches ou congelées. De plus, l'accessoire convient à la préparation de légumes, de morceaux de viande ainsi que de produits congelés comme, p. ex, du poulet, des nuggets ou des anneaux de calamar etc.



1. Placez l'aide à la sortie dans la corbeille à barbecue :
 - regroupez les deux barres métalliques,
 - poussez les barres métalliques dans le logement de la corbeille à barbecue,
 - veillez à ce que les barres métalliques s'accrochent dans les deux boucles (voir photo).
2. Remplissez la corbeille à barbecue.
3. Placez la corbeille à barbecue rempli dans l'appareil.
4. Fermez le couvercle.
5. Lorsque la cuisson est terminée, retirez la corbeille à barbecue avec l'aide à la sortie. Nous recommandons toujours d'utiliser des maniques ou des gants de cuisine car le récipient, la corbeille à barbecue et les aliments sont très brûlants.



Utiliser la grille

La grille sert, p. ex, à faire griller de la viande, du poisson ou des légumes ainsi qu'à faire cuire des petits pains ou d'autres produits de boulangerie ou pour cuire des baguettes, de la pizza congelée etc.

1. Placez la grille dans le récipient.
2. Posez les aliments que vous souhaitez préparer sur la grille.
3. Lorsque la cuisson est terminée, retirez vos aliments. Nous recommandons toujours d'utiliser des maniques ou des gants de cuisine car le récipient, la grille et les aliments sont très brûlants.
4. Laissez refroidir l'appareil avant de retirer la grille.

Utiliser la minuterie

Vous pouvez programmer l'appareil pour (maximum) deux heures avant le temps de préparation. Procédez comme suit :










1. Préparez l'appareil comme indiqué aux points 1–2 dans le paragraphe « Manipulation ».
2. Appuyez sur le bouton  Timer et sélectionnez, à l'aide des boutons  +/- la durée souhaitée (1 minute–2 heures).
3. Appuyez ensuite sur l'interrupteur marche/arrêt. Tous les voyants lumineux de contrôle clignotent.
4. Sélectionnez le programme souhaité et, si nécessaire, modifier l'heure et la température (voir paragraphe « Manipulation »).
5. La minuterie de l'appareil commence à compter à rebours. Le voyant lumineux de contrôle Timer s'allume.
6. Après écoulement du temps de la minuterie, l'appareil s'arrête automatiquement sur le programme sélectionné. Le voyant lumineux de contrôle du programme sélectionné s'allume.
7. Après écoulement du temps de cuisson programmé, l'alimentation en chaleur s'arrête automatiquement et un signal sonore retentit. Le voyant lumineux de contrôle s'éteint et l'appareil commute en mode stand-by.

Programmes de cuisson et conseils de préparation

- En règle générale, l'appareil peut préparer tous les plats qui peuvent aussi être préparés dans un four à circulation d'air et dans une friteuse courante.
- En règle générale, il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil. Pour la préparation d'aliments devant être cuits « à point », il est cependant recommandé de préchauffer pour pouvoir estimer exactement le point de cuisson.
- Les temps de cuisson dépendent de la taille et de la quantité d'aliments et de la température de cuisson. Commencez par des temps de cuisson courts et adaptez les temps de cuisson à votre goût personnel.
- Pour la préparation des produits congelés, suivez les instructions sur les temps et les températures de cuisson du fabricant. Tenez compte du fait qu'ils sont déjà frits une première fois. Le temps de préparation peut être un peu raccourci. Avant écoulement du temps de cuisson indiqué, vérifiez si vos aliments sont déjà cuits.
- Pour la préparation de frites, nous recommandons de régler la température de cuisson sur maxi 175 °C et le temps de cuisson sur environ 5 à 7 minutes pour obtenir un résultat optimal.
- Remplissez la corbeille à barbecue au maximum jusqu'aux $\frac{3}{4}$ avec des aliments pour que ceux-ci puissent bien se mélanger et qu'ils aient suffisamment de place pour cuire uniformément !

Programmes de cuisson

Attention, tenez compte que toutes les températures et tous les temps de cuisson préprogrammés sont des valeurs indicatives approximatives. Du fait que les plats sont très différents et que les ingrédients diffèrent en raison de leur provenance, leur taille, leur forme, leur qualité et leur marque, nous ne pouvons pas garantir un réglage optimal pour vos ingrédients. Les temps effectifs de cuisson peuvent donc varier en fonction de la composition des aliments, de la taille des portions et de la température de cuisson réglée. Veuillez vous assurer avant de servir que vos plats sont complètement cuits !

Programme	Température de cuisson	Temps de cuisson	Icône
Tenir au chaud	80 °C	120 minutes	
Bouillir	210 °C	30 minutes	
Cuire à la vapeur	220 °C	20 minutes	
Slow cook	150 °C	6 heures	
Frire	190 °C	30 minutes	
Fondue	230 °C	60 minutes	
Cuisson au four	180 °C	30 minutes	
Faire griller	280 °C	20 minutes	
Rôtir	260 °C	35 minutes	

Nettoyage



ATTENTION !

- **Risque de brûlure avec des pièces et des accessoires brûlants !** Laissez refroidir l'appareil et les accessoires avant chaque nettoyage.
 - **Risque d'électrocution !** Avant chaque nettoyage, débranchez la fiche de secteur de la prise électrique. Ne plongez jamais l'appareil, le câble d'alimentation et la prise électrique dans de l'eau. Ne mettez jamais l'appareil dans le lave-vaisselle.
 - Ne pulvérisez aucun détergent directement sur l'appareil.
 - Pour le nettoyage, n'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif. Ceux-ci pourraient endommager la surface. N'utilisez aucun objet métallique.
1. Sortez toutes les pièces amovibles de l'appareil (récipient, corbeille à barbecue, grille).
 2. Nettoyez le récipient et tous les accessoires avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux. Le récipient et la corbeille à barbecue peuvent aussi être lavés en lave-vaisselle. La grille et l'aide à la sortie peuvent être lavés en lave-vaisselle.
 3. Si vous souhaitez nettoyer le boîtier de l'appareil et les éléments de chauffe, essuyez-les avec un chiffon doux et humide.
 4. Laissez refroidir entièrement toutes les pièces avant de ranger l'appareil dans un endroit propre, sec et inaccessible pour les enfants.

Suppression des défauts

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez vérifier d'abord si vous pouvez supprimer vous-même le problème.



N'essayez pas de réparer vous-même un appareil défectueux !

Problème	Cause possible/solution
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Est-ce que la fiche de secteur est bien branchée ? • Est-ce que le câble d'alimentation est branché ? • Est-ce que la prise électrique est défectueuse ? Branchez dans une autre prise. • Vérifiez le fusible de votre branchement au secteur. • Avez-vous appuyé sur l'interrupteur marche/arrêt ? • Avez-vous réglé le temps de cuisson et une température de cuisson ? • Est-ce que le récipient est correctement en place ?
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	<ul style="list-style-type: none"> • Avez-vous essayé de cuire différents aliments avec différents temps de cuisson en même temps ? Si vous souhaitez cuire différents aliments, veillez à ce que les temps de cuisson des aliments soient similaires ! • Est-ce que le temps de cuisson était trop court ? Prolongez le temps de cuisson ! • La corbeille à barbecue est trop remplie. Diminuez la quantité d'aliments.

Problème	Cause possible/solution
Vous avez fait des frites à partir de pommes de terre fraîches. Le résultat n'est pas croustillant.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des pommes de terre à cuisson ferme. Les pommes de terre nouvelles contiennent plus d'eau et ont un temps de cuisson plus long et ne deviennent donc pas complètement croustillantes. La corbeille à barbecue est trop pleine, mettez moins de pommes de terre dans l'appareil. Les frites sont coupées trop épaisses, découpez les morceaux plus fins.
Les aliments ne sont pas mélangés uniformément dans la corbeille à barbecue.	<ul style="list-style-type: none"> La corbeille à barbecue est trop pleine. Vous obtenez des résultats optimaux si la corbeille à barbecue est rempli d'aliments au maximum jusqu'aux $\frac{3}{4}$.
Les aliments ne sont pas frits.	<ul style="list-style-type: none"> La température sélectionnée est trop faible. Réglez-la plus fort. Le temps de préparation est trop court. Adaptez le temps de cuisson. La corbeille à barbecue est trop remplie. Diminuez la quantité d'aliments.

Données techniques

Modèle :	CP-04
N° d'article :	Z 09875
Alimentation électrique :	220–240 V~ 50 Hz
Puissance :	1400–1600 W
Plage de température :	jusqu'à maxi 280 °C
Volume du récipient :	env. 5 litres
Minuterie :	jusqu'à maxi 9 heures
Catégorie de protection :	I

Service après-vente / Importateur :

DS Produkte GmbH
Am Heisterbusch 1
D-19258 Gallin
Allemagne
Tél. : +49 38851 314650

(Prix d'un appel vers le réseau fixe allemand. Coût variable selon le prestataire.)



Élimination



Le matériel d'emballage est recyclable. Éliminez l'emballage en respectant l'environnement et apportez-le au service de recyclage.



Éliminez l'appareil en respectant l'environnement. Éliminez-le dans un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques usés.

De plus amples informations sont à disposition auprès de votre municipalité.

Tous droits réservés.

Inhoud

Reglementair gebruik _____	40
Veiligheidsinstructies _____	41
Leveringspakket _____	43
Overzicht van het apparaat _____	44
Overzicht van accessoires _____	45
Voor het eerste gebruik _____	45
Ingebruikneming _____	46
Gebruik _____	46
Kookprogramma's en bereidingstips _____	49
Kookprogramma's _____	49
Reiniging _____	50
Oplossing van fouten _____	50
Technische gegevens _____	51
Verwijdering _____	51

Verklaring van symbolen



Veiligheidsinstructies:
Neem deze aandachtig door en houd u aan de veiligheidsinstructies om lichamelijke letsels en materiële schade te vermijden.



Waarschuwing voor hete oppervlakken!



Geschikt voor levensmiddelen.



Aanvullende informatie

Geachte klant,

We zijn blij dat u hebt gekozen voor onze **multikoker**.

Voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, dient u de handleiding zorgvuldig te lezen en goed te bewaren voor latere inzage. Geeft u het apparaat aan iemand anders, overhandig dan ook de handleiding.

Fabrikant en importeur zijn niet aansprakelijk als de gegevens in deze handleiding niet worden nageleefd.

Hebt u vragen betreffende het apparaat en de vervangstukken/accessoires, contacteer dan de klantenservice via onze website:

www.service-shopping.de

Reglementair gebruik

- Het apparaat is geschikt voor het braden, bakken, grillen, koken, stoven, warm houden en voor de fondue en het frituren van voedingsmiddelen zoals frietjes, aardappelen, groente en vlees.
- Het apparaat werd ontworpen voor het privégebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het apparaat alleen volgens de beschrijvingen in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als oneigenlijk gebruik. Een foutieve bediening en ondeskundige omgang met het apparaat kunnen leiden tot storingen aan het apparaat en tot letsels bij de gebruiker.
- De garantie dekt geen gebreken die ontstaan door verkeerd gebruik, beschadiging of reparatiepogingen. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

Veiligheidsinstructies

- Dit apparaat mag door kinderen vanaf de leeftijd van 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt als ze onder toezicht staan of over het veilig gebruik van het apparaat werden geïnformeerd en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en er een persoon is die toezicht uitoefent.
- Kinderen jonger dan 8 jaar en dieren moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbesturingssysteem.
- Waarschuwing voor hete oppervlakken! Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet. Let er in ieder geval op dat u tijdens en na het gebruik van het apparaat niet in aanraking komt met opgewarmde onderdelen. Raak uitsluitend de grepen en het display aan, als het apparaat in gebruik is of onmiddellijk nadat het is uitgeschakeld. Transporteer het apparaat of berg het slechts dan op, wanneer het volledig is afgekoeld. Gebruik geschikte ovenwanten als u het apparaat hanteert.
- Het apparaat moet steeds van het elektriciteitsnet worden losgekoppeld als er geen toezicht is en voor de montage, demontage of reiniging.
- Dompel het apparaat, het netsnoer en de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen en zorg ervoor dat deze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden.
- Als het apparaat, de kabel of de stekker van het apparaat beschadigd is, moet het door de producent of klantendienst of een gelijkaardig gekwalificeerde persoon (bijv. gespecialiseerde werkplaats) worden vervangen, zodat risico's worden vermeden.
- Gebruik voor de reiniging geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Gebruik geen metalen voorwerpen.

- Reinig de kom en alle onderdelen die met olie in aanraking zijn gekomen met warm water en een mild reinigingsmiddel. De kom, de grillmand en het grillrooster kunnen ook in de vaatwasmachine worden gereinigd.

Verwondingsgevaaren

- Houd kinderen en dieren weg van het apparaat en het verpakkingsmateriaal. Er bestaat gevaar voor verwondingen en verstikking!
- Gebruik en bewaar het apparaat alleen buiten het bereik van kinderen. Ook het netsnoer mag voor kinderen niet toegankelijk zijn. Ze kunnen het apparaat aan het snoer naar beneden trekken.
- ATTENTIE Gevaar voor brandwonden door hete stoom! Houd handen en hoofd weg van de verluchtingsspleten. Uit de verluchtingsspleten komt hete stoom!
- OPGELET Verbrandingsgevaar door hitte, hete stoom of condensatiewater! Wees voorzichtig als u het apparaat opent. Als het apparaat wordt geopend, kan er hete stoom ontsnappen. We raden aan pannenlappen of ovenwanten te gebruiken als u voedingsmiddelen uit het apparaat wilt nemen.

Elektrocutie- en brandgevaar

- Sluit het apparaat alleen aan op een reglementair geïnstalleerd geaard stopcontact. Het stopcontact moet ook na de aansluiting goed bereikbaar zijn, zodat de elektrische aansluiting snel kan worden onderbroken. De spanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat. Gebruik alleen reglementaire verlengsnoeren, waarvan de technische gegevens overeenstemmen met die van het apparaat.
- Als het apparaat in het water valt, onderbreek dan onmiddellijk de stroomtoevoer. Probeer niet het apparaat uit het water te trekken terwijl het aangesloten is op het elektriciteitsnet!
- Raak het apparaat, het netsnoer en de stekker nooit aan met vochtige handen als deze componenten op het elektriciteitsnet zijn aangesloten.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer tijdens de werking een fout optreedt of voor een onweer.
- Trek steeds aan de stekker en nooit aan het netsnoer.
- Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimten.
- Gebruik het apparaat niet in ruimten, waarin zich licht ontvlambaar stof of giftige en ook explosieve dampen bevinden.
- Gebruik het apparaat niet in een zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbaar materiaal.
- Dek het apparaat niet af tijdens het gebruik, zodat het apparaat niet in brand vliegt.
- In geval van brand: Blus nooit met water! Doof de vlammen met een branddeken of een geschikt brandblusapparaat.
- Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, kunststof, papier of kaarsen) op of in het apparaat.

- Controleer in het belang van uw eigen veiligheid het apparaat voor elk gebruik op schade. Gebruik het alleen, als het apparaat, het netsnoer en de stekker geen schade vertonen!



Vermijden van materiële schade en schade aan het apparaat

- Plaats het apparaat steeds met speelruimte aan alle kanten (min. 20 cm) en speelruimte naar boven (min. 30 cm) op een droge, effen, vaste en hittebestendige ondergrond.
- Bewaar voldoende afstand tot warmtebronnen zoals kookplaten of ovens, om schade aan het apparaat te vermijden.
- Zorg ervoor dat het aangesloten netsnoer geen struikelblok vormt. Het snoer mag niet van de plek waar het apparaat staat omlaag hangen zodat het apparaat niet omlaag wordt getrokken. Trek nooit aan de netsnoer om het apparaat te bewegen.
- Plaats het snoer zodanig, dat het niet geklemd of geplooid wordt en niet in aanraking komt met hete oppervlakken.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, hevige temperatuurschommelingen, directe zonnestralen of vochtigheid.
- Het apparaat mag tijdens het gebruik niet worden bewogen.
- Laat het apparaat niet vallen en stel het niet bloot aan hevige schokken.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats bij een temperatuur tussen 0 en 40 °C.
- Gebruik alleen de meegeleverde onderdelen van de producent.
- Schakel het apparaat nooit in als het deksel niet vast op de kom zit.
- Schakel het apparaat steeds uit met de aan/uit schakelaar alvorens de stekker uit het stopcontact te trekken.



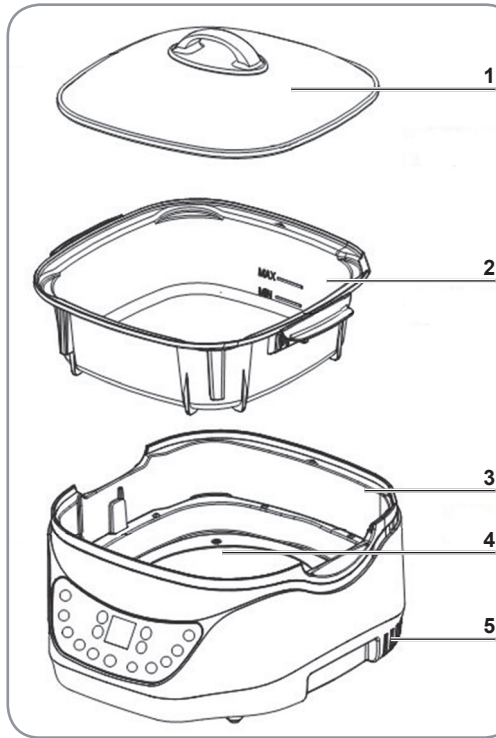
Tips voor de hygiëne

- Op het apparaat kunnen productieresten zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te vermijden, dient u de binnenkant van de behuizing en alle onderdelen grondig te reinigen voor ingebruikname (zie hoofdstuk “Voor het eerste gebruik” en “Reiniging”) en het apparaat gedurende 15 minuten te verwarmen zonder voedingsmiddelen.
- Reinig het apparaat na elk gebruik en houd het schoon, zodat er geen bacteriën worden gevormd.

Leveringspakket

- 1 multikoker met netsnoer
- 1 kom
- 1 grillrooster
- 1 grillmand
- 1 verwijderelement
- 1 glazen deksel

Overzicht van het apparaat



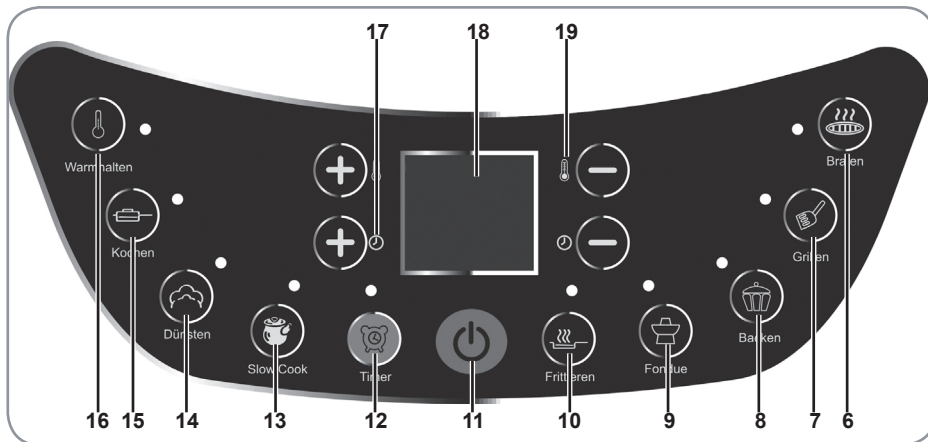
- 1 Glazen deksel
- 2 Kom
- 3 Basisapparaat
- 4 Verwarmingselement
- 5 Verluchtingspleten

Niet afgebeeld: Netsnoer

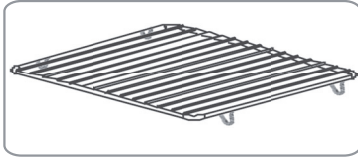
Bedieningspaneel

- 6 Braden
- 7 Grillen
- 8 Bakken
- 9 Fondue
- 10 Frituren
- 11 Aan/uit schakelaar
- 12 Timer
- 13 Slow cook
- 14 Sudder en
- 15 Koken
- 16 Warm houden
- 17 Tijdinstelling + / -
- 18 Display
- 19 Temperatuurinstelling + / -

Bedieningspaneel



Overzicht van accessoires



Grillrooster

Het kan worden gebruikt om bijv. vlees, vis en groenten te grillen en bakproducten af te bakken, zoals broodjes enz.

Bovendien dient het grillrooster als legplank voor bijv. bakvormen.



Grillmand met verwijderelement

De grillmand is geschikt voor de bereiding van verse voedingsmiddelen, zoals frietjes, gebakken aardappelen, gegrilde groente enz., en diepgevroren producten zoals frietjes, kroketten enz.

De verwijderelement wordt gebruikt om de grillmand te verwijderen.

Voor het eerste gebruik



ATTENTIE!

- Houd kinderen en dieren weg van het verpakkingsmateriaal. Er bestaat gevaar voor verstikking!
 - **Verbrandingsgevaar!** Het apparaat is tijdens en na het gebruik zeer heet! Let er bij de opstelling van het apparaat op dat u een plaats kiest met voldoende vrije ruimte rondom het apparaat (aan de zijkanten minstens 10 cm, naar boven 30 cm), zodat er zich geen hitte ophoopt.
1. Pak het apparaat uit en controleer het leveringspakket op volledigheid (zie hoofdstuk "Overzicht van het apparaat" en hoofdstuk "Overzicht van de onderdelen") en mogelijke transportschade. Mocht u transportschade vaststellen, dan mag u het apparaat niet(!) gebruiken en dient u onmiddellijk contact op te nemen met de klantenservice.
 2. Op het apparaat kunnen productieresten zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te vermijden, dient u de kom en de accessoires grondig te reinigen voor het eerste gebruik (zie hoofdstuk "Reiniging").
 3. Plaats het apparaat op een droog en hittebestendig, effen oppervlak voldoende ver van brandbare voorwerpen. Zorg ervoor dat het apparaat onbereikbaar is voor kinderen.
 4. Steek de stekker in een reglementair geïnstalleerd geaard stopcontact van 220 – 240 volt.
 5. Het is aan te bevelen om de eerste ingebruikname zonder voedsel te verrichten, aangezien er door eventuele reststoffen van de coating een geringe geur- en rookontwikkeling kan ontstaan. Laat het apparaat gedurende ca. 10–15 minuten zonder inhoud opwarmen. Zorg daarbij voor een goed geventileerde ruimte, bijv. door de

vensters wijd te openen! Neem bij het ingebruikneming ook de instructies in acht in de hoofdstukken “Ingebruikneming” en “Gebruik”.

6. Laat het apparaat vervolgens volledig afkoelen en reinig de kom nog een keer.

Ingebruikneming



ATTENTIE!

- Gebruik het apparaat alleen als het reglementair en correct werd gemonteerd, zodat een probleemloze werking van het apparaat kan worden gegarandeerd.
- Controleer het apparaat, het elektrische snoer en de stekker voor elk gebruik op schade. Gebruik het apparaat niet als het zichtbare schade vertoont!
- Sluit het apparaat alleen aan op een reglementair geïnstalleerd geaard stopcontact. Het stopcontact moet ook na de aansluiting goed toegankelijk zijn. De spanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat.
- Schakel het apparaat steeds uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens de kom of toebehoren in het apparaat te plaatsen.

Kom in het apparaat plaatsen

1. Zet het apparaat op een vaste, stabiele en hittebestendige ondergrond, in de buurt van een goed bereikbaar stopcontact.
2. Plaats de kom zodanig dat de grepen in de daarvoor bedoelde gaten zitten. Zorg ervoor dat de gemarkeerde pijl op de kom naar achteren wijst.



Het apparaat werkt niet wanneer de kom niet goed geplaatst is. Zorg ervoor dat het juist zit.

Gebruik



ATTENTIE!

- Gebruik het apparaat **nooit** als er geen toezicht is, zodat materiële schade en schade aan het apparaat, lichamelijke letsels, bijv. door vuur worden vermeden.
- **Verwondingsgevaar!** Hete lucht ontsnapt. Wees voorzichtig als u het deksel opent. Houd hoofd en handen buiten de gevarenzone als u het deksel opent.
- Opgelet voor hete oppervlakken! Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet. Let er in ieder geval op dat u tijdens en na het gebruik van het apparaat niet in aanraking komt met opgewarmde onderdelen. Raak uitsluitend de grepen en de regelaars aan, terwijl het apparaat in gebruik is of onmiddellijk nadat het is uitgeschakeld. Gebruik geschikte ovenwanten als u het apparaat hanteert.
- **Opgelet voor hete toebehoren!** De toebehoren zijn zeer heet nadat ze uit het apparaat hebt genomen! Leg de toebehoren uitsluitend op een hittebestendige ondergrond nadat de voedingsmiddelen zijn verwijderd, zodat materiële schade en verwondingen worden vermeden.
- Giet het apparaat niet te vol, het maximale volume van de kom bedraagt ca. 5 liter! Wanneer u de programma's “Frituren” of “Fondue” wilt gebruiken, giet u min. zo-

veel **olie** in de kom dat de **MIN-markering** wordt bereikt, maar nooit verder dan de **MAX-markering**.

- Doe de grillmand niet te vol. Vul de grillmand maximaal voor $\frac{3}{4}$ met voedingsmiddelen. De voedingsmiddelen moeten nog goed kunnen worden gemengd.
- Leg voedingsmiddelen niet in vershoudfolie of in plastic zakjes verpakt in het apparaat.





Respecteer ook het hoofdstuk “Gaartijden en bereidingstips” voor de gaartijden!

Bediening

1. Plaats de gewenste toebehoren en voedingsmiddelen in het apparaat (zie alinea’s “Grillmand gebruiken”, “Grillrooster gebruiken”).
2. Sluit het apparaat aan op een reglementair geïnstalleerd geaard stopcontact. Het stopcontact moet ook na de aansluiting goed toegankelijk zijn. De spanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat. Het apparaat wordt automatisch in de stand-by-modus geschakeld.
3. Sluit het deksel.
4. Stel het gewenste programma in via het bedieningspaneel (zie alinea’s “Overzicht van het apparaat – Bedieningspaneel” en “Gaartijden en bereidingstips”).

Tip:

- Druk op de knoppen  +/-, om de gewenste tijd manueel te variëren. De tijd wordt gewijzigd naar de 1-minuten-modus, als u eventjes op de knop drukt. Houd u de knop ingedrukt, dan wijzigt de tijd naar de 10-minuten-modus.
- Druk op de knoppen  +/-, om de gewenste temperatuur manueel te variëren. De tijd wordt gewijzigd naar de 10-graden-modus, als u eventjes op de knop drukt. Dit kunt u ook tijdens het koken nog doen.

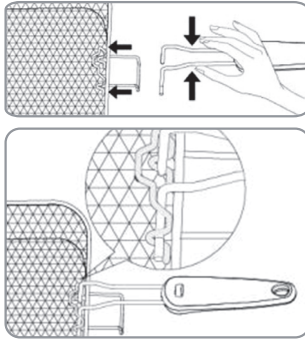
5. Het apparaat begint automatisch met het kookproces. Het controlelampje van het gekozen programma licht op.
6. Na afloop van de ingestelde gaartijd wordt de warmtetoevoer automatisch uitgeschakeld en een signaal weerklinkt. Het controlelampje gaat uit en het apparaat wordt in de stand-by-modus geschakeld.

Opmerking: U kunt het apparaat op elk moment manueel uitzetten met de aan/uit schakelaar.

7. Druk opnieuw op de aan/uit schakelaar om het apparaat uit te schakelen. Het apparaat verlucht nog enkele minuten om de temperatuur te doen dalen.
8. Open het deksel en neem de bereide voedingsmiddelen uit het apparaat. We raden aan steeds pannelappen of overwanten of het verwijderelement te gebruiken omdat de kom, de toebehoren en de gerechten zeer heet zijn.
9. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
10. Verwijder de gebruikte toebehoren.
11. Reinig het apparaat na elk gebruik (zie hoofdstuk “Reiniging”). Laat geen etensresten aancoeken.

Grillmand gebruiken

Dit inzetstuk is heel goed geschikt voor de bereiding van verse of diepgevroren aardappelpartjes, geroosterde aardappelen en frietjes. Bovendien is het inzetstuk geschikt voor de bereiding van groenten, stukjes vlees en diepgevroren producten, zoals kippennuggets of inktvisringen.



1. Plaats het verwijderelement in de grillmand:
 - Druk de beide metalen steunen bijeen,
 - schuif de metalen steunen in de aansluiting van de grillmand,
 - zorg ervoor dat de metalen steunen in de beide kleine ogen, inhaken (zie afbeelding).
2. Vul de grillmand.
3. Plaats de gevulde grillmand in het apparaat.
4. Sluit het deksel.
5. Na afloop van het gaarproces verwijdert u de grillmand met het verwijderelement. We raden aan steeds pannelappen of ovenwanten te gebruiken omdat de kom, de grillmand en de voedingsmiddelen zeer heet zijn.



Grillrooster gebruiken

Het grillrooster is bijv. geschikt voor het grillen van vlees, vis of groente en het afbakken van broodjes en andere bakproducten en voor het bakken van diepgevroren stokbroden, pizza enz.

1. Plaats het grillrooster in de kom.
2. Leg de voedingsmiddelen die u wilt bereiden op het grillrooster.
3. Na afloop van het gaarproces verwijdert u uw voedingsmiddelen. We raden aan steeds pannelappen of ovenwanten te gebruiken omdat de kom, de grillrooster en de voedingsmiddelen zeer heet zijn.
4. Laat het apparaat afkoelen, alvorens het grillrooster te verwijderen.

Timer gebruiken

U kunt het apparaat al twee uur voor de bereidingstijd programmeren. Ga hiervoor als volgt te werk:










1. Bereid het apparaat voor zoals beschreven in de punten 1-2 in de alinea "Bediening".
2. Druk op de knop  Timer en kies met de  +/- knoppen de gewenste duur (1 minuut–2 uur).
3. Druk vervolgens op de aan/uit schakelaar. Alle controlelampjes knipperen.
4. Kies het gewenste programma en varieer eventueel de tijd en temperatuur (zie alinea "Bediening").
5. Het apparaat begint met het aftellen van de timer. Het controlelampje Timer gaat branden.
6. Na afloop van de ingestelde timer-tijd wordt het apparaat automatisch in het gekozen programma geschakeld. Het controlelampje van het gekozen programma licht op.
7. Na afloop van de ingestelde gaartijd wordt de warmtetoevoer automatisch uitgeschakeld en een signaal weerklinkt. Het controlelampje gaat uit en het apparaat wordt in de stand-by-modus geschakeld.

Kookprogramma's en bereidingstips

- In principe kunnen met het apparaat alle gerechten worden bereid die ook in een gebruikelijke heteluchtoven en een gebruikelijke friteuse kunnen worden bereid.
- Over het algemeen is het niet nodig het apparaat voor te verwarmen. Bij de bereiding van gerechten, die precies moeten worden gegaard, is een voorverwarming echter aan te bevelen om het gaarmoment exact te kunnen meten.
- Gaartijden zijn afhankelijk van de grootte en hoeveelheid van de levensmiddelen en van de gaartemperatuur. Begin met korte gaartijden en pas deze aan uw persoonlijke smaak aan.
- Voor de bereiding van diepgevroren producten dient u de tijd- en temperatuurinstructies van de producent in acht te nemen. Houd er rekening mee dat deze meestal al voorgebakken zijn. De bereidingstijd kan daardoor wat worden ingekort. Controleer voor afloop van de vermelde gaartijd of uw voedingsmiddelen al volledig zijn gegaard.
- Voor de bereiding van frietjes raden we aan de gaartemperatuur in te stellen op max. 175 °C en de gaartijd op ca. 5–7 minuten, zodat u een optimaal resultaat bereikt.
- Vul de grillmand voor maximaal $\frac{3}{4}$ met voedingsmiddelen zodat de voedingsmiddelen gelijkmatig vermengd kunnen worden en genoeg ruimte hebben om gelijkmatig te garen!

Kookprogramma's

Houd er rekening mee dat alle vooraf ingestelde gaartemperaturen en -tijden slechts benaderende richtwaarden zijn. Omdat voedingsmiddelen zeer verschillend zijn en omdat ingrediënten verschillen op basis van herkomst, grootte, vorm, kwaliteit en merk, kunnen we de optimale instelling voor uw ingrediënten niet garanderen. De werkelijke gaartijden kunnen daarom afhankelijk van de samenstelling van de voedingsmiddelen, grootte van de porties en de ingestelde gaartemperatuur variëren. Zorg ervoor dat uw gerechten volledig gegaard zijn, alvorens ze op te dienen!

Programma	Gaartemperatuur	Gaartijd	Icoon
Warm houden	80 °C	120 minuten	
Koken	210 °C	30 minuten	
Sudderren	220 °C	20 minuten	
Slow cook	150 °C	6 uur	
Frituren	190 °C	30 minuten	
Fondue	230 °C	60 minuten	
Bakken	180 °C	30 minuten	
Grillen	280 °C	20 minuten	
Braden	260 °C	35 minuten	

Reiniging



ATTENTIE!

- **Verbrandingsgevaar door hete onderdelen en accessoires van het apparaat!** Laat het apparaat en de accessoires voor elke reiniging afkoelen.
 - **Gevaar voor elektrocutie!** Trek voor elke reiniging de stekker uit het stopcontact. Dompel het apparaat, het netsnoer en de stekker nooit in water onder. Doe het apparaat nooit in de vaatwasser.
 - Sproei geen reinigingsmiddelen direct op het apparaat.
 - Gebruik voor de reiniging geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Daardoor kan de bovenlaag worden beschadigd. Gebruik geen metalen voorwerpen.
1. Neem alle verwijderbare onderdelen uit het apparaat (kom, grillmand, grillrooster).
 2. Reinig de kom en alle onderdelen met warm water en een mild reinigingsmiddel. De kom en de grillmand kunnen ook in de vaatwasmachine worden gereinigd. Het grillrooster en het verwijderelement zijn niet geschikt voor een reiniging in de vaatwasmachine.
 3. Als u de behuizing van het apparaat en de verwarmingselementen wilt reinigen, dient u deze af te vegen met een schone vochtige doek.
 4. Laat alle onderdelen volledig drogen, alvorens het apparaat weg te bergen op een schone, droge en voor kinderen ontoegankelijke plaats.

Oplossing van fouten

Functioneert het apparaat niet naar behoren, controleer dan eerst of u het probleem zelf kunt oplossen.



Probeer niet een defect apparaat eigenhandig te repareren!

Probleem	Mogelijke oorzaak/oplossing
Het apparaat functioneert niet.	<ul style="list-style-type: none"> • Steekt de stekker goed in het stopcontact? • Is de kabel aangesloten op het apparaat? • Is het stopcontact defect? Probeer een ander stopcontact. • Kijk de zekering van uw elektrische aansluiting na. • Hebt u op de aan/uit schakelaar gedrukt? • Hebt u een gaartijd en -temperatuur ingesteld? • Is de kom correct geplaatst?
De levensmiddelen zijn niet gelijkmatig gegaard.	<ul style="list-style-type: none"> • Hebt u geprobeerd verschillende levensmiddelen met verschillende gaartijden tegelijk te garen? Wilt u verschillende levensmiddelen garen, zorg er dan voor dat de gaartijden van de levensmiddelen gelijkaardig zijn! • Was de ingestelde gaartijd te kort? Verleng de gaartijd! • De grillmand is te vol. Verminder de hoeveelheid levensmiddelen.

Probleem	Mogelijke oorzaak/oplossing
U hebt frietjes gemaakt van verse aardappelen. Het resultaat is dat ze niet knapperig zijn.	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik vastkokende aardappelen. Jonge aardappelen bevatten meer water en hebben daarom een langere gaartijd nodig en worden eventueel niet zo krokant. • De grillmand is te vol, doe minder aardappelen in het apparaat. • De frietjes zijn te dik gesneden, snijd ze in dunnere stukken.
De voedingsmiddelen werden in de grillmand niet gelijkmatig gemengd.	<ul style="list-style-type: none"> • De grillmand is te vol. Optimale resultaten krijgt u wanneer u de grillmand voor max. $\frac{3}{4}$ met voedingsmiddelen vult.
De levensmiddelen zijn niet volledig gaar.	<ul style="list-style-type: none"> • De gekozen temperatuur is te laag. Stel ze hoger in. • De bereidingstijd is te kort. Pas de gaartijd aan. • De grillmand is te vol. Verminder de hoeveelheid levensmiddelen.

Technische gegevens

Model:	CP-04
Artikelnr.:	Z 09875
Stroomvoorziening:	220–240 V~ 50 Hz
Vermogen:	1400–1600 W
Temperatuurbereik:	tot max. 280 °C
Volume van kom:	ca. 5 liter
Timer:	tot max. 9 uur
Veiligheidsklasse:	I

Klantenservice / Importeur:

DS Produkte GmbH
Am Heisterbusch 1
19258 Gallin
Duitsland
Tel.: +49 38851 314650

(Niet gratis voor Duitse vaste lijnen. Kosten variëren per aanbieder.)



Verwijdering



Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Verwijder de verpakking op een milieuvriendelijke manier en geef ze mee met de inzameling van recycleerbare materialen.



Verwijder het apparaat op een milieuvriendelijke manier. Breng het naar een recyclagepark voor elektrische en elektronische oude apparaten.

Meer informatie krijgt u bij uw plaatselijk gemeentebestuur.

Alle rechten voorbehouden.

