

# Comfortcook Model 99202



NL - Handleiding 6-in-1 multicooker  
FR – Mode d'emploi ensemble de cuisson 6-en-1  
DE –Betriebsanleitung 6-in-1 Multikocher  
GB – Manual 6-in-1 multi cooker

NL)

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw multicooker. Dit is de ultieme keukenhulp met zes verschillende toepassingen: stomen, bakken, roerbakken, frituren, sudderen en fondue. Het is nu voor u mogelijk om op diverse manieren de heerlijkste maaltijden te bereiden, ontbijt, lunch, diner, borrelhapjes, zelfs soepen en stampotten.

Het moderne, draagbare ontwerp maakt hem uitermate geschikt voor gebruik op uw aanrecht. U kunt de gerechten direct vanuit de multicooker serveren, en dankzij het anti-aanbak binnenwerk is schoonmaken een peulenschil.

Lees voor gebruik deze gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar hem zodat u, indien nodig, de handleiding nog eens door kunt lezen.

### **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN:**

Lees alle aanwijzingen voor gebruik.

Wanneer u een elektrisch apparaat gebruikt dient u de volgende basis voorzorgsmaatregelen in acht te nemen:

- **Lees alle aanwijzingen voor gebruik.**
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen, en maak geen contact met een heet oppervlak.
- Plaats het apparaat veilig in het midden van aanrecht of werkblad.
- Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik de handgrepen om het apparaat op te tillen of te verplaatsen.
- Niet geschikt voor gebruik door kinderen.
- Met kinderen in de buurt moet er continu supervisie van een volwassene zijn.
- Gebruik van andere accessoires wordt door de fabrikant afgeraden vanwege de mogelijkheid op verwonding.
- Niet gebruiken op niet hittebestendig glas, houten oppervlakken of tafelkleden.
- Er moet zich een hittebestendig materiaal onder de multicooker bevinden.
- Niet gebruiken wanneer snoer of stekker beschadigd is, of wanneer het apparaat niet goed werkt, of beschadigd is geraakt. Laat het apparaat door een erkend elektricien controleren en repareren indien nodig.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en voordat hij wordt schoongemaakt. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen verwijdert en het apparaat schoonmaakt.
- Schakel het apparaat altijd uit voordat u de binnenpan verwijdert.
- Wees heel voorzichtig met het verplaatsen van uw multicooker wanneer zich daar hete olie of een andere hete vloeistof in bevindt.
- Controleer of de handgreep op de juiste manier aan het mandje is bevestigd voor gebruik. Zie hiervoor de uitgebreide aanwijzingen.
- Niet buiten gebruiken wanneer er enige vorm van neerslag valt.
- Steek altijd eerst de stekker in het apparaat en daarna de andere stekker in het stopcontact. Om uit te schakelen, zet u eerste de schakelaar op 'off' en pas daarna trekt u de stekker uit het stopcontact.
- Niet in de buurt van een hete gasbrander of elektrische brander plaatsen, en ook niet in een hete oven.
- Om de kans op elektrische schokken zoveel mogelijk te voorkomen is dit apparaat voorzien van een stekker voor een geaard stopcontact, die alleen in een dergelijk stopcontact past. Past de stekker

niet neem dan contact op met een erkend elektricien voor hulp. Probeer nooit zelf veranderingen aan de stekker aan te brengen.

- Geen gebruik maken van metalen schuursponsjes bij het schoonmaken. Kleine stukjes metaal kunnen losraken en sluiting veroorzaken in de elektrische onderdelen, waardoor er kans bestaat op een elektrische schok of schade aan het apparaat.
- Om elektrische schokken te voorkomen de stekker, het snoer of multicooker zelf nooit in water of een andere vloeistof dompelen.
- LET OP: ter voorkoming van elektrische schok het apparaat altijd gebruiken samen met de bijgeleverde anti- aanbak binnenpan.
- Multicooker is slechts bedoeld voor huishoudelijk gebruik in huis.
- Multicooker is niet bedoeld als standaard frituurpan.
- Gebruik het apparaat alleen waarvoor het bedoeld is.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing.
- Zet de schakelaar altijd op 'off' en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is.
- Laat multicooker altijd afkoelen voordat u hem schoonmaakt.
- Schenk nooit koud water in een hete anti- aanbak binnenpan.
- Voeg nooit water toe aan hete olie.
- Zet de binnenpan niet in de afwasmachine.

#### **BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING.**

Dompel de motorunit van multicooker nooit in water en zet hem niet in de afwasmachine. Reinig het apparaat met zorg.

Waarschuwing: Om het risico op elektrische schok of brand zoveel mogelijk te beperken kunt u beter niet proberen de motorunit uit elkaar te halen. Er zitten geen onderdelen in die separaat voor iets anders bruikbaar zijn. Reparaties dienen slechts door erkende vaklui te worden uitgevoerd. Gebruik geen steenkool of andere ontvlambare brandstoffen in dit apparaat. Dit apparaat is, voor hun eigen veiligheid, niet geschikt voor gebruik door mensen (naast kinderen) met verminderde fysieke of geestelijke capaciteiten, of zij die geen kennis hebben van elektrische apparatuur, tenzij zij bekend zijn met het apparaat.

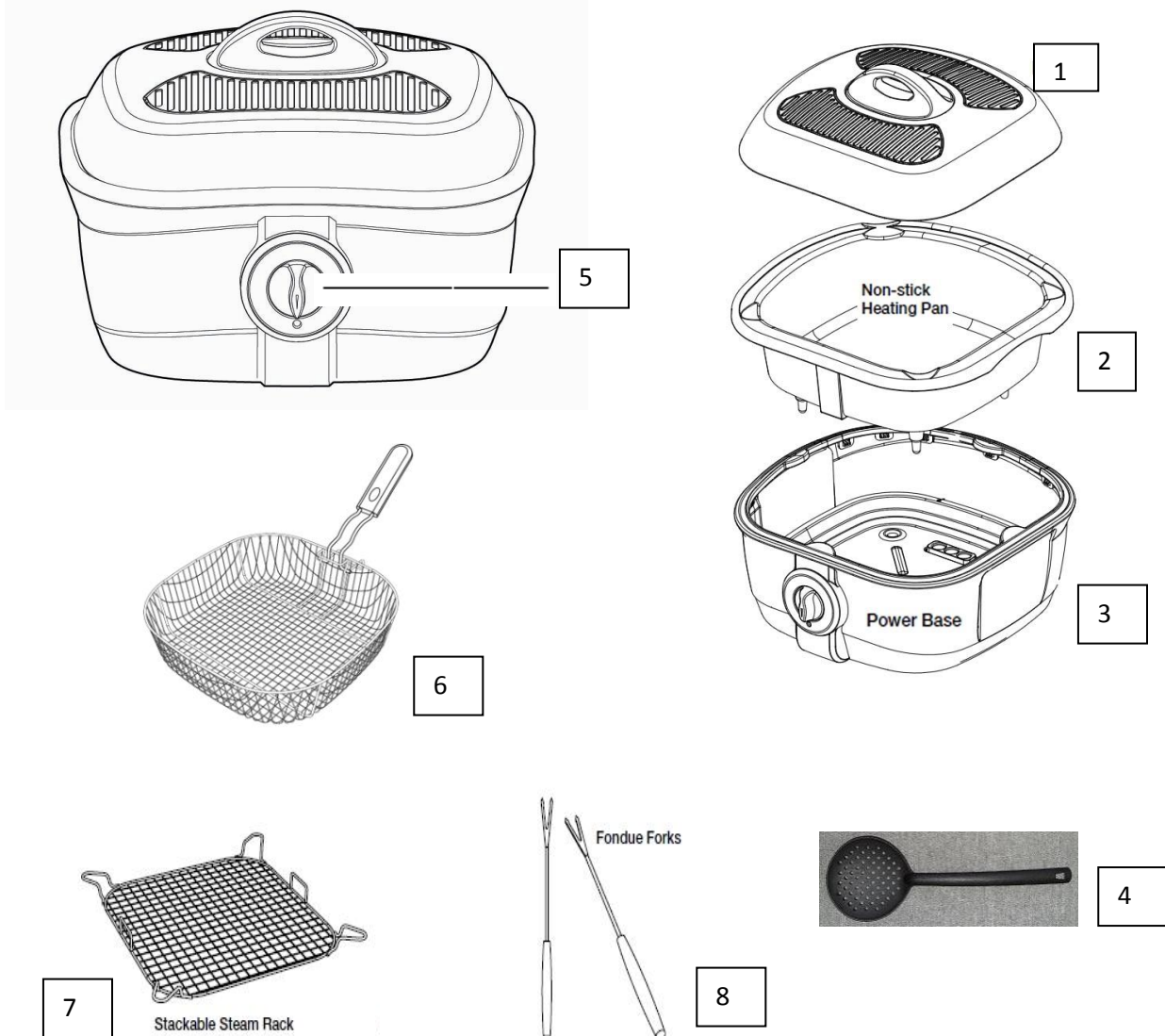
#### **LEER UW MULTICOOKER KENNEN:**

De multicooker is een multifunctioneel kookapparaat, met een inhoud van ± 5 liter, draagbaar en ruimtebesparend, waarmee u een snelfrituur, stomer, roosterapparaat, sudderkoker, draagbare grill en elektrisch bakapparaat in huis heeft. Het grote aantal instelbare temperaturen, het deksel en het rooster maken het apparaat multifunctioneel voor bv. sudderen, stomen, braden, frituren, fonduen en zelfs voor het maken van snoep. En dat is nog niet alles – De multicooker wordt geleverd met een hoge deksel (± 7,5 cm) en een rooster dat in de binnenpan kan worden gehangen waardoor u twee verschillende voedselsoorten tegelijk kunt bereiden op twee verschillende niveaus.

Uw multifunctionele multicooker, met een inhoud van ± 5 liter, heeft de volgende onderdelen:

1. Deksel
2. Binnenpan met antiaanbaklaag (vaatwasmachinebestendig aluminium)
3. Motorunit
4. Opscheplepel
5. Instelknop, in te stellen op: Off, Warm, Slow Cook (Steam), Sauté/Grill, Roast en Flash Fry
6. frituurmand

7. Stoomrooster
8. Fonduevorken (6 stuks)



**Technische specificaties:**

- 220 V 50 Hz
- Stroomverbruik: 1500 Watt

**Hoe te beginnen:**

**Voor het eerste gebruik:**

- Haal het apparaat uit de verpakking evenals de accessoires
- Pak de papieren uit de verpakking en verwijder de folie
- Haal de basisunit uit de verpakking
- Controleer of er niets meer van verpakking, papier e.d. is achtergebleven tussen de binnenpan en de basisunit van het apparaat

- Reinig de binnenpan met een vochtige spons en afwasmiddel
- Zet de binnenpan op de basisunit, zodat dat de vier uitstekende pennen van de binnenpan in de daarvoor bestemde openingen van de basisunit vallen

Voordat u de multicooker gaat gebruiken reinigt u eerst de basisunit, het stoomrooster, de frituurmand de fonduevorken, het deksel en de binnenpan met een zacht doekje en een sopje van warm water met een beetje afwasmiddel. Daarna goed afspoelen en goed droog maken. Dompel de basisunit nooit in water- dit kan schade aan het apparaat opleveren naast persoonlijke schade.

### **Instellingen:**

De instelknop kent verschillende temperatuur/functie-instellingen: OFF, WARM, SLOW COOK (STEAM), SAUTE/GRILL, ROAST, FLASH FRY.

De temperatuur is instelbaar van als laagste temperatuur 60 °C tot 190 °C als hoogste temperatuur.

### **Koken met de multicooker:**

- Gebruik het apparaat niet als vaste frituurpan.
- Tijdens de bereiding zal het indicatielampje aan en uit gaan. Het lampje brandt wanneer het apparaat aan het opwarmen is om tot de gewenste temperatuur te komen.
- Vergeet niet om het apparaat uit te schakelen wanneer u klaar bent.

### **WARM/opwarmen:**

- Doe het vocht of voedsel in de binnenpan met antiaanbaklaag en sluit het deksel.
- Draai de instelknop naar WARM. Het indicatielampje gaat branden.

### **SLOW COOK/ sudderen:**

- Doe het vocht of voedsel (afhankelijk van het recept) in de binnenpan en sluit het deksel.
- Draai de knop naar SLOW COOK, het lampje gaat branden.
- Om de hitte en het vocht vast te houden tijdens de bereiding is het goed om de deksel tijdens de bereiding niet te openen. Controleer altijd of er zich nog voldoende vocht in de pan bevindt om het voedsel te bedekken.
- Stel uw multicooker altijd in op OFF en trek de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent.
- In het receptendeel vindt u een aantal sudderaanwijzingen en heerlijke menutips.

### **STEAM/stomen:**

- Gebruik het stapelbare stoomrooster wanneer u gaat stomen.
- Plaats het stoomrooster in de binnenpan.
- Voeg twee koppen water toe (het waterniveau moet onder het stoomrooster blijven) en doe het deksel dicht.
- Stel de knop in op SLOW COOK en het indicatielampje zal gaan branden.
- Om te voorkomen dat er teveel vocht verdampt en dat de temperatuur zakt is het raadzaam het deksel tijdens bereiding niet te openen.
- Wanneer u klaar bent met stomen haalt u het hete stoomrooster voorzichtig uit de binnenpan.
- Stel uw multicooker altijd in op OFF en trek de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent.
- In het receptenboek vindt u een aantal tips hoe u kunt stomen, naast een aantal heerlijke menutips.



### SAUTÉ/GRILL (bakken/grillen):

- Stel de knop in op SAUTÉ/GRILL, het indicatielampje gaat branden.
- Doe een klein beetje bakolie, boter of margarine in de binnenpan.
- Haal het voedsel uit de binnenpan wanneer u klaar bent.
- Zet vervolgens de schakelknop op OFF en trek de stekker uit het stopcontact.
- In het receptenboek vindt u een aantal tips hoe u kunt stomen, naast een aantal heerlijke menutips.
- In het receptenboek vindt u een aantal tips hoe u kunt bakken/grillen, evenals een aantal heerlijke menutips.

### ROAST/roosteren:

- Doe het voedsel in de binnenpan.
- Zet de instelknop IN op ROAST, het indicatielampje gaat branden.
- Wanneer u klaar bent controleer dan eerst of het voedsel voldoende gaar is.
- Zet vervolgens de schakelknop op OFF en trek de stekker uit het stopcontact.
- In het receptenboek vindt u een aantal tips hoe u kunt roosteren, evenals een aantal heerlijke menutips.



### FLASH FRY/ kort frituren:

- Doe olie in de binnenpan tot op de vullijn (2,54 cm), let erop dat u nooit tot boven deze lijn vult.
- Zet de instelknop op FLASH FRY, het indicatielampje gaat branden.
- Doe het voedsel in het frituurmandje (optioneel) en laat het in de olie zakken. Vul het mandje niet verder dan tot aan de aangegeven vullijn.
- Laat het voedsel op keukenpapier uitlekken.
- Zet vervolgens de schakelknop op OFF en trek de stekker uit het stopcontact.
- In het receptenboek vindt u een aantal tips hoe u kort kunt frituren, evenals een aantal heerlijke menutips.



### REINIGING EN ONDERHOUD:

**Dompel de basisunit niet in water of een andere vloeistof, en plaats hem niet in de vaatwasmachine. Het deksel en de binnenpan zijn wel vaatwasmachinebestendig. Laat de multicooker eerst afkoelen, voordat u hem gaat schoonmaken.**

#### Reiniging:

- Controleer of de stekker uit het stopcontact is.
- Verwijder deksel en eventuele andere accessoires. Was de accessoires af in warm water met wat afwasmiddel.
- Verwijder aanwezige hete olie uit de binnenpan voordat u hem schoonmaakt.
- Haal de binnenpan uit het apparaat en verwijder achtergebleven voedsel en vocht en laat de pan afkoelen. Vul de binnenpan dan met warm water en wat afwasmiddel. Gebruik niet schurende producten om de binnenpan te reinigen. LET OP: zet de binnenpan niet in de afwasmachine.
- De buitenkant van de basisunit kunt u schoonmaken met een vochtige spons.
- Gebruik nooit schuursponsjes of andere schurende producten.

**Onderhoud:**

- Controleer of de binnenpan helemaal droog is voordat u hem gaat gebruiken.
- Giet nooit koud water in een hete binnenpan.
- Gebruik geen staalwol of andere schurende middelen, dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.
- Gebruik geen metalen keukengerei.
- Dompel de basisunit nooit in water of een andere vloeistof. Veeg schoon met een vochtige doek.
- Voeg nooit water aan hete olie toe.

**Problemen oplossen:****PROBLEEM OPLOSSING:**

- Het indicatielampje gaat niet branden Controleer of de binnenpan juist is geplaatst.  
*Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.*
- De temperatuur is de laag of te hoog.  
*Stel de knop goed in. Draai de knop naar rechts richting FLASH FRY voor meer warmte, en naar links richting WARM voor minder warmte.*

**OPMERKING:**

De multicooker heeft een rood thermostaat indicatielampje dat zich bevindt onder de instelknop. Het lampje zal uitgaan wanneer de gewenste temperatuur is bereikt. Wanneer het lampje brandt dient u te wachten totdat het uitgaat en de juiste temperatuur is bereikt. U zult opmerken dat het lampje aan- en uitgaat wanneer de thermostaat de temperatuur probeert vast te houden. Dit is normaal.

Mocht u na het lezen van deze gebruikshandleiding nog vragen hebben over deze multicooker kunt u contact opnemen met onze klantenservice op het telefoonnummer: 0900-TREBSbv (= 0900-873 27 28). Kosten voor dit nummer bedragen € 0,30 p/min. Of een email sturen naar: [info@trebs.nl](mailto:info@trebs.nl)

FR)

Merci d'avoir acheté cet autocuiseur multifonction. C'est l'assistant de cuisine idéal avec ses six différents modes : vapeur, pâtisserie, sauté, friture, mijoter et fondue.

Il vous est maintenant possible de préparer les plats les plus délicieux pour vos petits-déjeuners, déjeuners, diners, petits-fours, mais également soupes et ragouts de différentes façons.

Son design moderne et portatif le rend idéal pour une utilisation sur le plan de travail de la cuisine. Vous pouvez servir les plats directement depuis l'autocuiseur multifonction et grâce à son revêtement intérieur non-adhérent, son nettoyage se fait un tour de main.

Lisez attentivement le manuel de l'utilisateur avec la première utilisation et conservez-le pour un usage ultérieur.

### **INSTRUCTIONS DE SECURITÉ IMPORTANTES:**

Merci de bien lire toutes les instructions avec utilisation.

Suivez toujours ces précautions de base lorsque vous utilisez un appareil électrique :

- **Lisez toutes les instructions avant utilisation.**
- Ne laissez pas le cordon pendre depuis le bord d'une table ou d'un plan de travail et assurez-vous qu'il ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Disposez l'appareil en sécurité au milieu du plan de travail.
- Ne touchez pas de surfaces chaudes. Utilisez les poignées pour soulever et déplacer l'appareil.
- Ne convient pas à une utilisation par des enfants.
- Soyez particulièrement prudent quand des enfants se trouvent à proximité.
- Pour cause de risque de blessures, l'utilisation d'accessoires tiers n'est pas recommandée par le fabricant.
- N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces en verres non-résistantes à la chaleur, des surfaces en bois ou des linges de tables.
- Placez des matériaux thermorésistants sous l'autocuiseur multifonction.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la prise est endommagé ou quand celui-ci ne fonctionne pas correctement ou dis-fonctionne. Faites vérifier et réparer l'appareil par un électricien qualifié si nécessaire.
- Débranchez la prise d'alimentation électrique en cas de non utilisation ou pour le nettoyage. Laissez refroidir l'appareil avant déplacement et nettoyage des composants.
- Toujours éteindre l'appareil avant de retirer le réceptacle intérieur.
- Soyez très prudent lorsque vous déplacer votre autocuiseur multifonction si il contient des huiles ou des liquides chaudes.
- Assurez-vous que la poignée est correctement attachée au panier de friture. Voir les instructions détaillées.
- A ne pas utiliser en extérieur sous la pluie.
- Introduisez la prise dans l'appareil et l'autre extrémité dans la fente murale. Pour éteindre, mettez l'interrupteur sur 'off' puis débranchez la prise d'alimentation électrique.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'un cuiseur à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
- Pour éviter les risques de chocs électriques, cet appareil est équipé d'une prise de terre qui ne peut être branché que dans les prises murales correspondantes. Si la prise ne correspond pas, merci de contacter un électricien qualifié pour assistance. Ne tentez pas de changer la prise vous-même.



- N'utilisez pas de tampons à récurer en métal pour le nettoyage. De petits éléments en métal pourraient être perdus et entraîner un court-circuitage des composants électriques ce qui pourrait entraîner des chocs électriques ou endommager l'appareil.
- Pour réduire les risques de chocs électriques ne plongez pas l'autocuiseur multifonction dans l'eau ou tout autre liquide, tout comme son cordon ou sa prise.
- **ATTENTION:** Utilisez toujours l'appareil avec le réceptacle intérieur fourni afin de prévenir les risques de chocs électriques.
- L'autocuiseur multifonction est exclusivement destiné à une utilisation domestique d'intérieur.
- L'autocuiseur multifonction n'est pas destiné à être utilisé comme une poêle à frire traditionnelle.
- N'utilisez l'appareil que pour l'emploi pour lequel il a été conçu.
- Conservez ces instructions en lieu sûr.
- Réglez la molette de commande sur 'off' et débranchez l'appareil de la prise d'alimentation électrique quand celui-ci n'est plus utilisé.
- Laissez toujours l'autocuiseur multifonction refroidir avant de le nettoyer.
- Ne versez jamais d'eau froide dans la poêle à revêtement antiadhésif.
- N'ajoutez jamais d'eau à de l'huile chaude.

#### **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS EN LIEU SÛR.**

Ne plongez pas la base d'alimentation de l'autocuiseur multifonction dans l'eau et ne la mettez pas au lave-vaisselle. Nettoyez l'appareil avec soin.

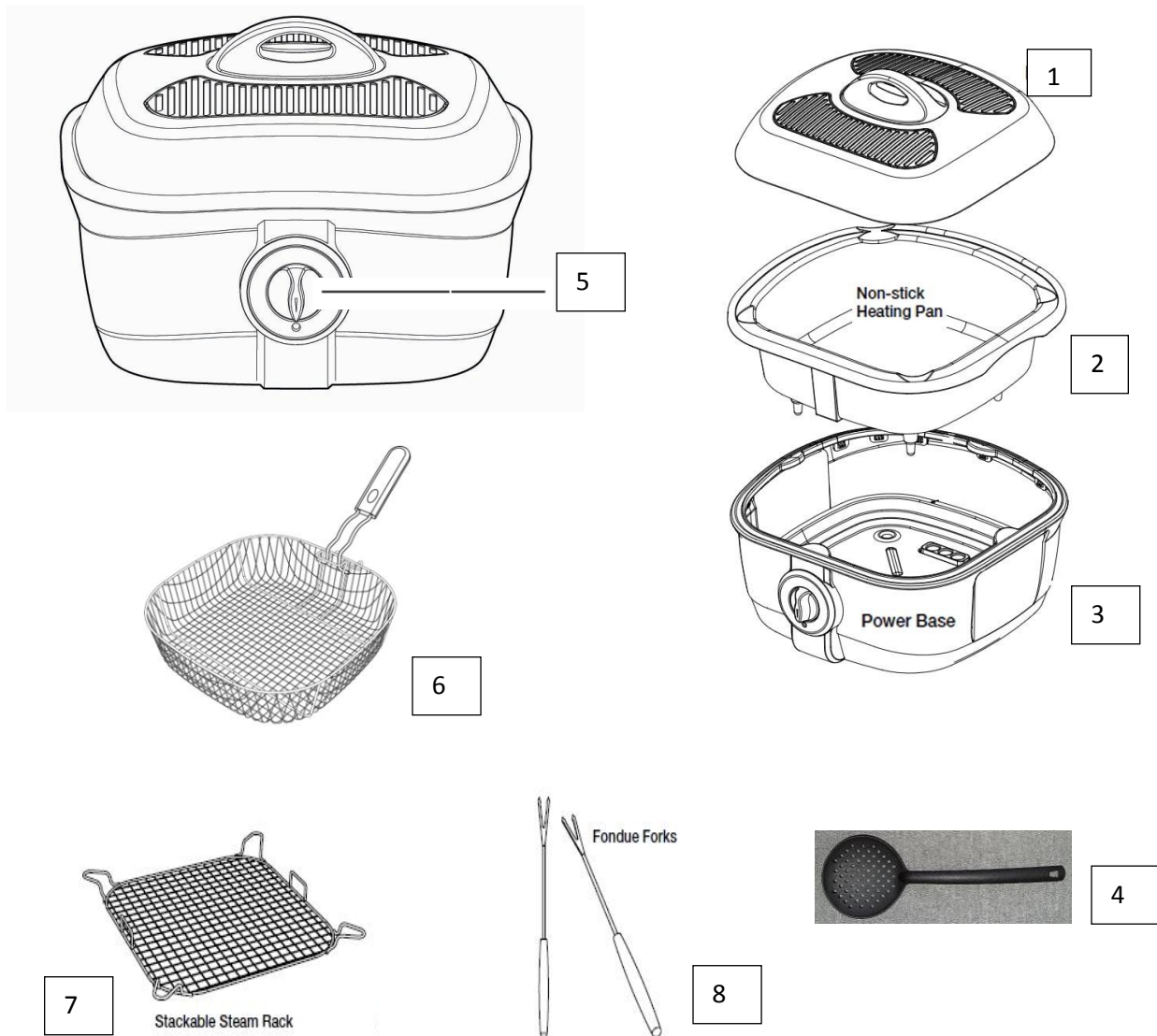
Attention: Pour réduire les risques de chocs électriques ou d'incendie, n'entreprenez pas de démonter la base d'alimentation. Il n'y a aucun composant interne qui pourrait être utilisé séparément. Les réparations doivent être effectuées par des professionnels agréés. N'utilisez pas de charbon ou de liquides inflammables dans cet appareil. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfant compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ayant un manque d'expérience ou de connaissance, à moins qu'ils soient sous la surveillance et aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne en charge de leur sécurité.

#### **EN SAVOIR PLUS SUR VOTRE AUTO-CUISEUR MULTIFONCTION:**

L'autocuiseur multifonction est un appareil de cuisine multifonction disposant d'une capacité de ± 5 litres, il est portable et peu encombrant. Vous pouvez l'utiliser comme friteuse, cuis-vapeur, faitout, mijoteuse, gril portable et four électrique. La grande plage de température disponibles, son couvercle et sa grille-vapeur le rendent multifonction pour rissoler, cuire à la vapeur, rôti, frire, faire des fondues et même créer des petites douceurs. Et ce n'est pas tout – l'autocuiseur multifonction est livré avec un couvercle haut (± 7,5cm) et une grille-vapeur qui peut être accrochée sur la poêle intérieure, vous permettant de préparer deux plats différents sur deux niveaux différents en même temps.

Votre autocuiseur multifonction d'une capacité de ± 5 litres dispose des composants suivants:

1. Couvercle
2. Poêle intérieure antiadhésive (aluminium résistant au lave-vaisselle)
3. Base d'alimentation
4. Louche
5. Molette de commande réglable sur : Off, Conserver au chaud, Cuisson Lente (Vapeur), Sauté/Gril, Rôti et Friture Express
6. Panier à friture
7. Grille-vapeur
8. fourchettes à fondue (X 6)



**Caractéristiques Techniques :**

- 220 V, 50 Hz
- Consommation électrique: 1 500 Watts

**Pour démarrer:**

**Avant la première utilisation:**

- Sortir l'appareil et tous les accessoires de l'emballage
- Retirez tous les papiers d'emballage et les feuilles
- Déballez la base d'alimentation
- Vérifiez qu'il ne reste aucun emballage, papier, etc. entre la poêle intérieure et la base d'alimentation
- Nettoyez la base d'alimentation avec une éponge humide et un peu de liquide vaisselle
- Mettez la poêle intérieure sur la base d'alimentation, de sorte que les quatre pieds saillants de la poêle correspondent aux ouvertures de la base d'alimentation

Avant que vous ne commenciez à utiliser l'autocuiseur multifonction, nettoyez d'abord la base, la grille-vapeur, le panier à friture, les fourchettes à fondue, le couvercle et la poêle intérieur avec un linge doux et de l'eau savonneuse. Rincez et séchez bien. Ne jamais plonger la base sous l'eau – ceci pourrait entraîner des blessures corporelles ou endommager l'appareil.

### Réglages:

La molette de commande dispose de plusieurs réglages de température / fonction : OFF, GARDER AU CHAUD, CUISSON LENTE (VAPEUR), SAUTÉ/GRIL, ROTI, FRITURE EXPRESSE.

La température est réglable de 60°C (température la plus basse) à 190°C (température la plus haute).

### Cuisiner avec l'autocuiseur multifonction :

- N'utilisez pas l'appareil comme une friteuse traditionnelle.
- Durant la préparation, la lumière d'indication s'allume et s'éteint. La lumière est allumée quand l'appareil chauffe pour atteindre la température souhaitée.
- N'oubliez pas d'éteindre l'appareil après utilisation.

### GARDER AU CHAUD :

- Placez votre liquide ou nourriture dans la poêle intérieur antiadhésive et fermer le couvercle.
- Tournez la molette de commande sur GARDER AU CHAUD. La lumière d'indication s'allume.

### CUISSON LENTE :

- Placez votre liquide ou nourriture (en fonction de la recette) dans la poêle intérieur antiadhésive et fermer le couvercle.
- Tournez la molette de commande sur CUISSON LENTE. La lumière d'indication s'allume.
- Pour conserver la température et l'humidité intérieure lors de la préparation, il est bien de ne pas ouvrir le couvercle. Vérifiez toujours s'il y a suffisamment de liquide dans la poêle pour couvrir la nourriture.
- Réglez toujours votre autocuiseur multifonction sur OFF et débranchez le de la prise d'alimentation électrique après avoir cuisiné.
- Dans le paragraphe sur les recettes, vous trouverez de nombreuses instructions concernant la cuisson lente et de délicieuses astuces de cuisine.

### VAPEUR :

- Utilisez la grille-vapeur empilable pour vos préparations vapeur.
- Placez la grille-vapeur dans le réceptacle intérieur.
- Ajoutez 2 tasses d'eau (le niveau de l'eau doit rester inférieur à celui de la grille) et fermez le couvercle.
- Réglez la molette de commande sur CUISSON LENTE, la lumière d'indication va s'allumer.
- Pour éviter une évaporation excessive de l'humidité et une chute de la température, il est recommandé de ne pas ouvrir le couvercle durant la préparation.
- Après avoir fini, retirez avec soin la grille-vapeur encore chaude du réceptacle intérieur.
- Réglez toujours votre autocuiseur multifonction sur OFF et débranchez le de la prise d'alimentation électrique après avoir cuisiné.



- Dans le paragraphe sur les recettes, vous trouverez des trucs sur la manière de faire des cuissons vapeur ainsi que de nombreuses délicieuses astuces de cuisine.

#### SAUTÉ/GRIL:

- Réglez la molette de commande sur SAUTÉ/GRIL, la lumière d'indication s'allumera.
- Mettez un peu d'huile de cuisson, de beurre ou de margarine dans la poêle intérieure.
- Prenez la nourriture de la poêle intérieure une fois fini.
- Réglez toujours votre autocuiseur multifonction sur OFF et débranchez-le de la prise d'alimentation électrique après avoir cuisiné.
- Dans le paragraphe sur les recettes, vous trouverez des trucs sur la manière de faire des cuissons au grill ainsi que de nombreuses délicieuses astuces de cuisine.

#### ROTI :

- Placez vos ingrédients dans la poêle intérieure.
- Réglez la molette de contrôle sur ROTI, la lumière d'indication s'allumera.
- Vérifiez que votre nourriture est correctement cuite.
- Réglez toujours votre autocuiseur multifonction sur OFF et débranchez-le de la prise d'alimentation électrique après avoir cuisiné.
- Dans le paragraphe sur les recettes, vous trouverez des trucs sur la manière de faire des cuissons rôti ainsi que de nombreuses délicieuses astuces de cuisine.



#### FRITURE EXPRESSE :

- Versez de l'huile dans la poêle intérieure jusqu'au repère de remplissage (2,54cm), assurez-vous de ne pas verser plus que ce repère.
- Réglez la molette de commande sur FRITURE EXPRESSE, la lumière d'indication s'allumera.
- Placez vos ingrédients dans le panier de friture (facultatif) et baissez-le dans l'huile. Ne remplissez pas le panier au-delà du repère de remplissage.
- Faites sécher la nourriture sur du papier absorbant.
- Réglez toujours votre autocuiseur multifonction sur OFF et débranchez-le de la prise d'alimentation électrique après avoir cuisiné.
- Dans le paragraphe sur les recettes, vous trouverez des trucs sur la manière de faire des fritures expresses ainsi que de nombreuses délicieuses astuces de cuisine.



#### NETTOYAGE ET ENTRETIEN :

**Ne pas plonger la base dans l'eau ou tout autre liquide; ne pas la mettre au lave-vaisselle. Le couvercle et la poêle intérieur sont lavables au lave-vaisselle. Laissez complètement refroidir l'autocuiseur multifonction avant nettoyage.**

#### Nettoyage :

- Assurez-vous que la prise de courant est déconnectée de la prise murale.
- Retirez le couvercle et tous les autres accessoires. Lavez les accessoires à l'eau chaude savonneuse.
- Retirez l'huile chaude de la poêle intérieure avant nettoyage.
- Retirez la poêle intérieure de l'appareil et retirez la nourriture et les liquides restants et laissez la poêle refroidir. Remplissez la poêle avec de l'eau chaude et du détergent. N'utilisez pas de produit nettoyant abrasif pour la poêle intérieure.

- Essuyez la surface de la base avec une éponge humide.
- N'utilisez jamais de tampons à récurer ou autres produits abrasifs pour le nettoyage.

**Entretien :**

- Assurez-vous que la poêle intérieure soit complètement sèche avant utilisation.
- Ne versez jamais d'eau froide dans la poêle intérieure quand celle-ci est chaude.
- N'utilisez jamais de laine d'acier ou d'autres agents abrasifs pour le nettoyage ; ceci pourrait endommager le revêtement anti-adhérent.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal.
- Ne plongez jamais la base dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez avec un linge humide.
- N'ajoutez jamais d'eau à de l'huile chaude.

**Résolution de problème:****SOLUTIONS AUX PROBLEMES :**

- La lumière d'indication ne s'allume pas. Vérifiez si la poêle intérieure est correctement insérée.  
*Assurez-vous que la prise s'enfiche parfaitement dans la prise murale.*
- La température est trop basse ou trop haute.  
*Réglez correctement la molette de contrôle. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à FRITURE EXPRESSE pour une température plus élevée et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à GARDER AU CHAUD pour une température plus basse.*

**NOTE:**

L'autocuiseur multifonction dispose d'une lumière d'indication de thermostat rouge située sous la molette de commande. La lumière s'éteindra lorsque la température souhaitée est atteinte. Quand la lumière est allumée, veuillez attendre qu'elle s'éteigne et la température correcte sera atteinte. Vous remarquerez que la lumière s'allume et s'éteint quand le thermostat maintient la température. C'est normal.

Si vous avez toujours la moindre question concernant l'autocuiseur multifonction après la lecture de ce manuel, merci de contacter notre service consommateur par téléphone: 0900-TREBSbv (= 0900-873 27 28). L'appel a ce numéro est facturé 0,30 €/min. Ou bien envoyez un e-mail à: [info@trebs.nl](mailto:info@trebs.nl)

DE)

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Multicooker. Dies ist die ultimative Küchenhilfe mit sechs verschiedenen Einsatzbereichen: dünsten, backen, pfannenrühren, frittieren, simmern und Fondue. Jetzt können Sie die wohlschmeckendsten Speisen für Frühstück, Mittag- oder Abendessen, Appetitanreger, selbst Suppen und Eintöpfe auf vielerlei Weise zubereiten.

Das moderne, portable Design macht ihn ideal zur Benutzung auf der Arbeitsplatte. Sie können direkt aus dem Multicooker servieren und Dank der Antihaftbeschichtung ist die Reinigung ein Kinderspiel.

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Benutzung aufmerksam durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf.

### **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:**

Lesen Sie alle Anleitungen vor der Benutzung.

Befolgen Sie stets diese allgemeinen Sicherheitshinweise, wenn Sie ein Elektrogerät benutzen:

- **Lesen Sie alle Anleitungen vor der Benutzung.**
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen und achten Sie darauf, dass es keine heißen Flächen berührt.
- Stellen Sie das Gerät sicher mittig auf der Arbeitsplatte auf.
- Berühren Sie keine heißen Flächen. Benutzen Sie die Handgriffe, um das Gerät anzuheben oder umzusetzen.
- Das Gerät ist nicht zur Benutzung durch Kinder geeignet.
- Achten Sie besonders auf Kinder, wenn Sie dieses Gerät benutzen.
- Benutzen Sie keine Zubehörteile von Drittherstellern, um eine mögliche Verletzungsgefahr zu verringern.
- Benutzen Sie das Gerät nicht auf einer Glasplatte, die nicht hitzebeständig ist, auf Holzflächen oder Tischtüchern.
- Legen Sie in diesem Fall hitzebeständiges Material unter den Multicooker.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker, wenn es nicht richtig funktioniert oder Fehlfunktionen zeigt. Lassen Sie das Gerät ggf. von einem autorisierten Kundendienst überprüfen und reparieren.
- Bei Nichtgebrauch und vor dem Reinigen ziehen Sie bitte den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Zubehörteile abnehmen und reinigen.
- Schalten Sie das Gerät stets aus, bevor Sie die innere Pfanne herausnehmen.
- Setzen Sie Ihren Multicooker vorsichtig um, falls sich heißes Öl oder andere Flüssigkeiten darin befinden.
- Achten Sie darauf, dass der Handgriff korrekt am Frittierkorb angebracht ist. Siehe detaillierte Anleitungen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien im Regen.
- Schließen Sie das Netzkabel zunächst am Gerät und dann an der Steckdose an. Zum Ausschalten stellen Sie den Einstellknopf zunächst auf „off“, dann ziehen Sie den Netzstecker.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines heißen Gas- oder Elektrokochers und nicht in einem Backofen.
- Zur Vermeidung von Stromschlag muss dieses Gerät an einer geerdeten Steckdose angeschlossen werden. Sollte der Stecker nicht in die Steckdose passen, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker. Nehmen Sie keine eigenmächtigen Veränderungen vor.

- Benutzen Sie keine metallischen Scheuerkissen zur Reinigung. Kleine Metallteile können sich lösen und zu Kurzschluss führen, was wiederum zu Stromschlag und Schäden am Gerät führen kann.
- Zur Vermeidung von Stromschlag tauchen Sie den Multicooker, das Netzkabel und den Stecker nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein.
- VORSICHT: Benutzen Sie das Gerät stets mit der mitgelieferten antihaftbeschichteten inneren Pfanne, um Stromschlag zu vermeiden.
- Der Multicooker ist nur zur privaten Benutzung im Haus bestimmt.
- Der Multicooker ist nicht zur Benutzung als eine Standard-Bratpfanne bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nur für seinen Bestimmungszweck.
- Bewahren Sie die Anleitungen auf.
- Stellen Sie den Einstellknopf stets auf „off“ und ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Lassen Sie den Multicooker vor dem Reinigen stets abkühlen.
- Füllen Sie keinesfalls kaltes Wasser in die heiße antihaftbeschichtete innere Pfanne.
- Geben Sie keinesfalls Wasser in heißes Öl.

#### **BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF.**

Tauchen Sie das Gerätegehäuse des Multicookers nicht in Wasser ein und waschen Sie das Gerät nicht im Geschirrspüler ab. Reinigen Sie das Gerät vorsichtig.

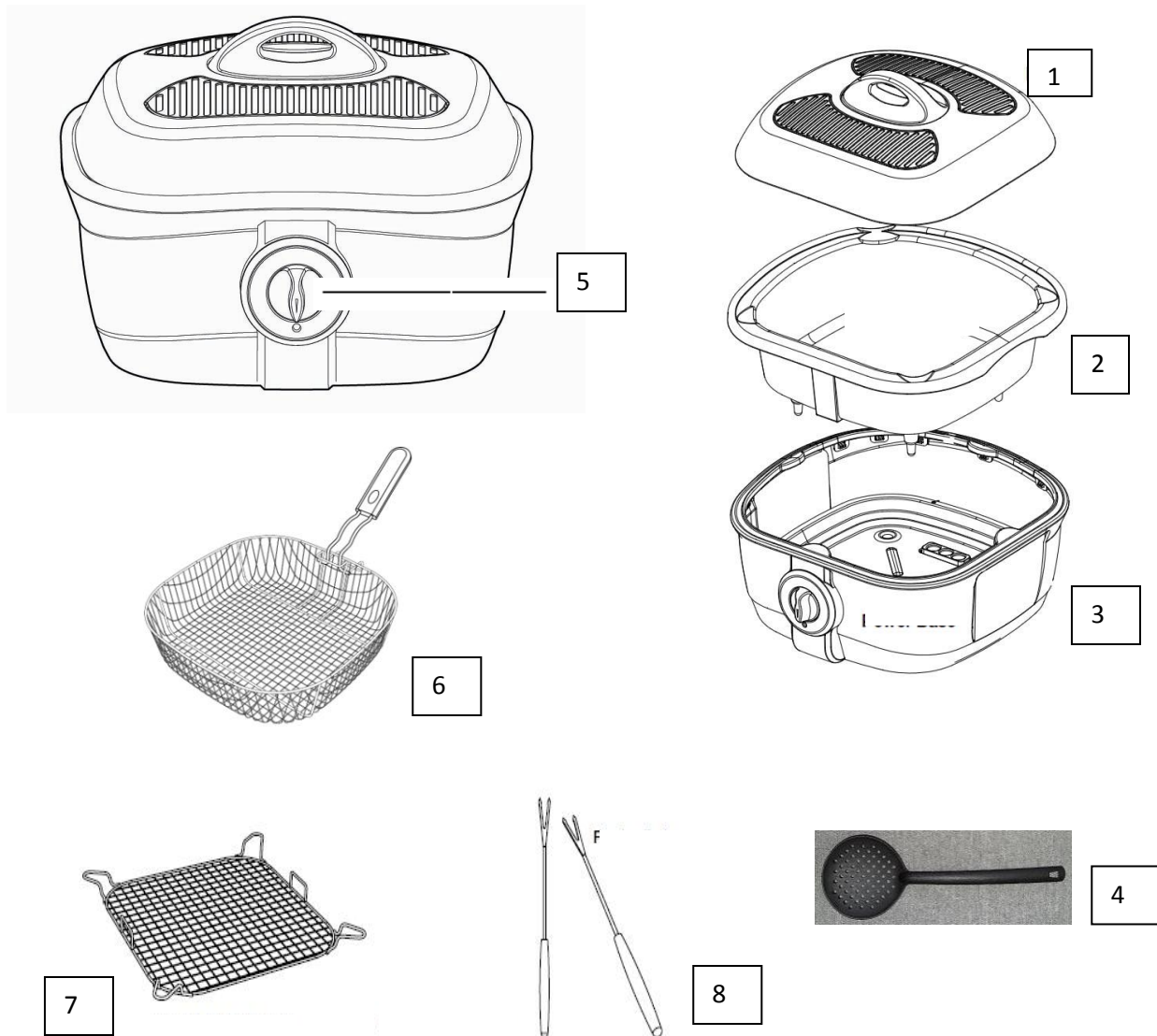
Warnung: Zur Vermeidung von Stromschlag und Feuer demontieren Sie das Gerät bitte nicht. Es befinden sich keine anderweitig verwendbaren Teile darin. Reparaturen müssen von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden. Benutzen Sie keine Kohlen oder sonstige Brennstoffe in diesem Gerät. Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, sie wurden zum Gebrauch des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person angeleitet und beaufsichtigt.

#### **WEITERE EINZELHEITEN ZU IHREM MULTICOOKER:**

Der Multicooker ist ein multifunktionales Kochgerät mit einer Kapazität von  $\pm 5$  Litern, er ist portabel und platzsparend und Sie können ihn als Fritteuse, Dampfgarer, Röster, Slow-Cooker, portablen Grill und elektrischen Backofen benutzen. Der große Bereich einstellbarer Temperaturen, Deckel und Dampfgareinsatz machen ihn multifunktional zum Köcheln, Dampfgaren, Rösten, Braten, Fondue und selbst zur Zubereitung von Süßspeisen. Aber das ist noch nicht alles – der Multicooker ist mit einem hohen Deckel ( $\pm 7,5$  cm) und einem Dampfgareinsatz ausgestattet, der zur gleichzeitigen Zubereitung von zwei verschiedenen Speisen in die innere Pfanne eingehängt werden kann.

Ihr multifunktionaler Multicooker mit einer Kapazität von  $\pm 5$  Litern besteht aus folgenden Komponenten:

1. Deckel
2. Antihaftbeschichtete innere Pfanne (spülmaschinenfestes Aluminium)
3. Gerätegehäuse
4. Schöpfkelle
5. Einstellknopf, einstellbar auf: Off (Aus), Warm (Warmhalten), Slow Cook (Dünsten), Sauté/Grill (Kurz anbraten/Grillen), Roast (Rösten) und Flash Fry (Frittieren)
6. Frittierkorb
7. Dampfgareinsatz
8. Fonduegabeln (6 Stück)



#### Technische Spezifikationen:

- 220 V, 50 Hz
- Leistungsaufnahme: 1500 Watt

#### Erste Schritte:

##### Vor der ersten Benutzung:

- Packen Sie das Gerät und alle Zubehörteile aus.
- Entfernen Sie alle Papier- und Folienverpackungen.
- Packen Sie das Gerätegehäuse aus.
- Vergewissern Sie sich, dass keine Verpackungsmaterialien, Papier usw. zwischen der inneren Pfanne und dem Gerätegehäuse zurückbleiben.
- Reinigen Sie die innere Pfanne mit einem feuchten Schwamm und etwas Geschirrspülmittel.
- Setzen Sie die innere Pfanne in das Gerätegehäuse ein, sodass die vier überstehenden Standfüße der inneren Pfanne in den entsprechenden Vertiefungen des Gerätegehäuses stehen.



Vor der ersten Benutzung Ihres Multicookers reinigen Sie zunächst Gerätegehäuse, Dampfgareinsatz, Frittierkorb, Fonduegabeln, Deckel und die innere Pfanne mit einem weichen Tuch und etwas Spülmittel. Anschließend gut spülen und abtrocknen. Tauchen Sie keinesfalls das Gerätegehäuse in Wasser ein – das kann zu Verletzungen und Schäden am Gerät führen.

### **Einstellungen:**

Der Einstellknopf hat verschiedene Temperatur-/Funktionseinstellungen: OFF (AUS), WARM (WARMHALTEN), SLOW COOK (DÜNSTEN), SAUTÉ/GRILL (KURZ ANBRATEN/GRILLEN), ROAST (RÖSTEN), FLASH FRY (FRITTIEREN).

Die Temperatur ist von 60 °C (niedrigste Temperatur) bis 190 °C (höchste Temperatur) einstellbar.

### **Kochen mit dem Multicooker:**

- Benutzen Sie das Gerät nicht als Ersatz für eine Standard-Bratpfanne.
- Während der Zubereitung schaltet sich die Kontrollanzeige ein und aus. Die Anzeige leuchtet, wenn das Gerät aufheizt, um die gewünschte Temperatur zu erreichen.
- Vergessen Sie nicht, das Gerät nach Gebrauch wieder auszuschalten.

### **WARMHALTEN:**

- Geben Sie die Flüssigkeiten oder Speisen in die antihaftbeschichtete innere Pfanne und schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie den Einstellknopf auf WARM. Die Kontrollanzeige leuchtet auf.

### **LANGSAM KOCHEN:**

- Geben Sie die Flüssigkeiten oder Speisen (abhängig vom Rezept) in die antihaftbeschichtete innere Pfanne und schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie den Einstellknopf auf SLOW COOK, die Kontrollanzeige leuchtet auf.
- Es ist eine gute Idee, den Deckel während der Zubereitung nicht zu öffnen, um Hitze und Feuchtigkeit im Gerät zu halten. Vergewissern Sie sich, dass sich stets ausreichend Flüssigkeit in der Pfanne befindet, um die Speisen zu bedecken.
- Stellen Sie den Einstellknopf Ihres Multicookers nach dem Kochen stets auf OFF und ziehen Sie den Netzstecker.
- In den Rezepten finden Sie eine Reihe von Anleitungen zum Dampfgaren sowie köstliche Menüvorschläge.

### **DÜNSTEN:**

- Benutzen Sie den stapelbaren Dampfgareinsatz zum Dünsten.
- Setzen Sie den Dampfgareinsatz in die innere Pfanne ein.
- Geben Sie zwei Tassen Wasser hinein (der Wasserpegel muss sich unterhalb des Dampfgareinsatzes befinden) und schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie den Einstellknopf auf SLOW COOK, die Kontrollanzeige leuchtet auf.
- Öffnen Sie den Deckel während der Zubereitung möglichst nicht, um ein Entweichen der Feuchtigkeit sowie ein Absinken der Temperatur zu vermeiden.
- Nach dem Dünsten nehmen Sie den heißen Dampfgareinsatz vorsichtig aus der inneren Pfanne heraus.



- Stellen Sie den Einstellknopf Ihres Multicookers nach dem Kochen stets auf OFF und ziehen Sie den Netzstecker.
- In den Rezepten finden Sie eine Reihe von Anleitungen zum Dünsten sowie köstliche Menüvorschläge.

#### KURZ ANBRATEN/GRILLEN:

- Stellen Sie den Einstellknopf auf SAUTÉ/GRILL, die Kontrollanzeige leuchtet auf.
- Geben Sie etwas Öl, Butter oder Margarine in die innere Pfanne.
- Nehmen Sie nach der Zubereitung Ihre Speisen aus der inneren Pfanne.
- Stellen Sie den Einstellknopf Ihres Multicookers nach dem Kochen stets auf OFF und ziehen Sie den Netzstecker.
- In den Rezepten finden Sie eine Reihe von Anleitungen zum Dünsten sowie köstliche Menüvorschläge.
- In den Rezepten finden Sie eine Reihe von Anleitungen zum Backen/Grillen sowie köstliche Menüvorschläge.

#### RÖSTEN:

- Geben Sie Ihre Zutaten in die innere Pfanne.
- Stellen Sie den Einstellknopf auf ROAST, die Kontrollanzeige leuchtet auf.
- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Speisen gar sind.
- Stellen Sie den Einstellknopf Ihres Multicookers nach dem Kochen stets auf OFF und ziehen Sie den Netzstecker.
- In den Rezepten finden Sie eine Reihe von Anleitungen zum Rösten sowie köstliche Menüvorschläge.

#### FRITTIEREN:

- Füllen Sie die innere Pfanne bis zur Einfüllmarke (2,54 cm) mit Öl, überfüllen Sie nicht.
- Stellen Sie den Einstellknopf auf FLASH FRY, die Kontrollanzeige leuchtet auf.
- Geben Sie Ihre Zutaten in den Frittierkorb (optional) und senken Sie ihn in das Öl ab. Füllen Sie den Frittierkorb nicht über die Füllmarke.
- Lassen Sie die Speisen auf Küchenpapier abtropfen.
- Stellen Sie den Einstellknopf Ihres Multicookers nach dem Kochen stets auf OFF und ziehen Sie den Netzstecker.
- In den Rezepten finden Sie eine Reihe von Anleitungen zum Frittieren sowie köstliche Menüvorschläge.



#### REINIGUNG UND PFLEGE:

**Tauchen Sie das Gerätegehäuse keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein und waschen Sie es nicht im Geschirrspüler ab. Der Deckel und die innere Pfanne sind spülmaschinenfest. Lassen Sie den Multicooker abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.**

##### Reinigung:

- Der Netzstecker muss gezogen sein.
- Nehmen Sie den Deckel und ggf. andere Zubehörteile vom Gerät ab. Waschen Sie die Zubehörteile in Seifenlauge.
- Vor dem Reinigen entfernen Sie bitte heißes Öl aus der inneren Pfanne.

- Nehmen Sie die innere Pfanne aus dem Gerät und entfernen Sie Speisereste, lassen Sie die Pfanne vollständig abkühlen. Füllen Sie die innere Pfanne mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Benutzen Sie keine Scheuermittel für die innere Pfanne.
- Wischen Sie das Gerätegehäuse mit einem feuchten Schwamm ab.
- Benutzen Sie keinesfalls Scheuerkissen oder sonstige Scheuermittel zur Reinigung.

#### **Pflege:**

- Achten Sie vor dem Gebrauch darauf, dass die innere Pfanne vollkommen trocken ist.
- Geben Sie kein kaltes Wasser in die heiße innere Pfanne.
- Benutzen Sie keine Stahlwolle oder sonstige Scheuermittel zum Reinigen; das kann die Antihafbeschichtung beschädigen.
- Benutzen Sie keine metallischen Küchenutensilien.
- Tauchen Sie das Gerätegehäuse nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein. Wischen Sie es mit einem feuchten Tuch ab.
- Geben Sie keinesfalls Wasser in heißes Öl.

#### **Störungserkennung:**

##### PROBLEM LÖSUNGSVORSCHLAG:

- Die Kontrollanzeige leuchtet nicht auf. Vergewissern Sie sich, dass die innere Pfanne korrekt eingesetzt ist.  
*Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker fest in der Steckdose sitzt.*
- Die Temperatur ist zu hoch oder zu niedrig.  
*Nehmen Sie die Einstellung mit dem Einstellknopf korrekt vor. Mit Rechtsdrehung in Richtung FLASH FRY erhöhen Sie die Hitze, mit Linksdrehung in Richtung WARM verringern Sie die Hitze.*

##### BITTE BEACHTEN SIE:

Der Multicooker ist mit einer roten Thermostatanzeige unter dem Einstellknopf ausgestattet. Die Kontrollanzeige erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde. Leuchtet die Anzeige, so warten Sie bitte einen Moment ab, bis sie erlischt und die korrekte Temperatur erreicht ist. Während des Betriebs schaltet sich die Kontrollanzeige ein und aus, wenn der Thermostat die Temperatur hält. Das ist völlig normal.

Haben Sie nach dem Lesen dieser Bedienungsanleitung noch weitere Fragen zu Ihrem Multicooker, so wenden Sie sich bitte telefonisch an unseren Kundendienst: 0900-TREBSbv (= 0900-873 27 28). Die Gesprächskosten betragen 0,30 €/min. Alternativ senden Sie uns eine E-Mail an: [info@trebs.nl](mailto:info@trebs.nl)

GB)

Congratulations on your purchase of this multicooker. This is the ultimate kitchen aid with six different applications: steaming, baking, stir-frying, deep-frying, simmering and fondue.

It is now possible to prepare the most delicious meals for breakfast, lunch, dinner, appetizers, even soups, and stews in many ways.

The modern, portable design makes it ideal for use on your kitchen counter. You can serve the dishes directly from the multicooker, and thanks to the non-stick interior cleaning is a breeze.

Read the user manual carefully before first use and retain it for future use.

### **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS:**

Read all instructions before use.

Always follow these basic precautions when using an electrical device:

- **Read all instructions before use.**
- Do not let the cord hang over the edge of a table or worktop and ensure that it does not touch hot surfaces.
- Place the appliance safely in the middle of the worktop.
- Do not touch the hot surfaces. Use the handles to lift or move the appliance.
- Not suitable for use by children.
- Pay special attention if children are in the close proximity.
- Due to the risk of injuries the use of third party accessories is not recommended by the manufacturer.
- Do not use on not heat-resistant glass, wooden surfaces or tablecloths.
- Place some heat-resistant material under the multicooker.
- Do not use if cord or plug is damaged, or when the appliance is not working properly or is malfunctioning. Have the appliance checked and repaired by a qualified electrician, if necessary.
- Disconnect from mains power supply when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool down before removing and cleaning components.
- Always switch the appliance off before removing the inner pan.
- Be very careful when moving your multicooker if it contains hot oil or other hot liquids.
- Make sure that the handle is correctly attached to the frying basket. See the detailed instructions.
- Do not use outdoors in the rain.
- Insert the mains plug in the appliance and then the other plug in the wall socket. To turn off, first set the switch to 'off' position and then disconnect from mains power supply.
- Do not use near a hot gas cooker or electric cooker, and also not in a hot oven.
- To prevent the risk of electric shock this appliance is equipped with a plug for a grounded electrical outlet that only fits in a matching wall outlet. If the plug does not fit, please contact a qualified electrician for assistance. Never attempt changing the plug.
- Do not use metal scouring pads for cleaning. Small metal pieces can come loose and cause short-circuiting of electric components, which can cause electric shock or damage the device.
- To reduce the risk of electric shock do not submerge the multicooker, cord or plug in water or other liquids.
- **CAUTION:** Always use the appliance with the supplied non-stick inner pan to prevent electric shock.
- The multicooker is only intended for domestic indoor use.
- The multicooker is not intended to be used as a standard frying pan.

- Only use the appliance for its intended use.
- Keep these instructions in a safe place.
- Set the control knob always to 'off' position and disconnect from mains power supply when the device is not in use.
- Let the multicooker always cool down before cleaning.
- Never fill cold water into the hot non-stick inner pan.
- Never add water to hot oil.

**KEEP THESE OPERATING INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE.**

Do not submerge the multicooker's power base in water and do not place it in your dishwasher. Clean the appliance with care.

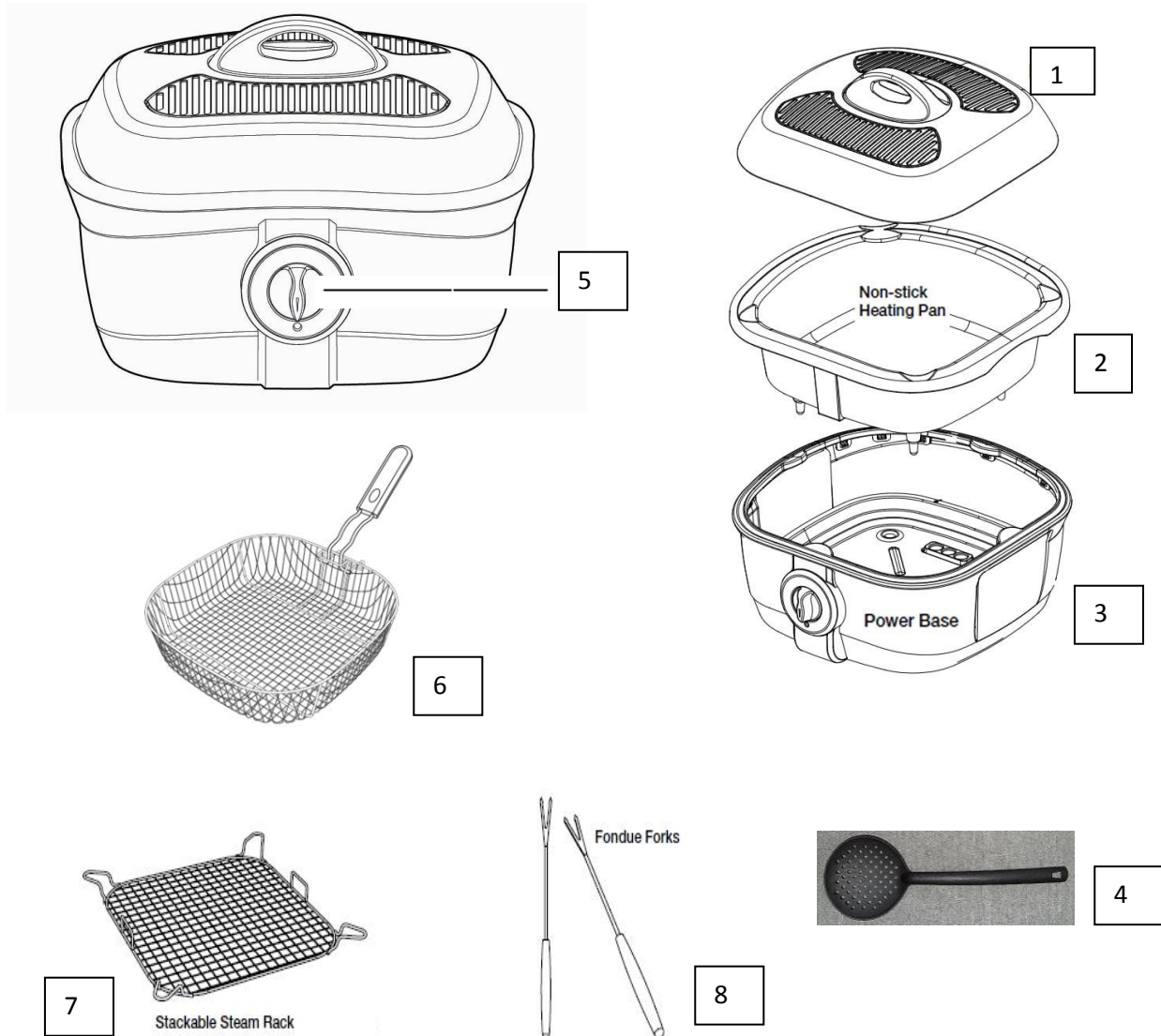
Warning: To reduce the risk of electric shock or fire do not attempt disassembling the power base. There are no components included that could be useful separately. Repairs only by approved professionals. Do not use coal or other flammable fuels in this device. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

**LEARN MORE ABOUT YOUR MULTICOOKER:**

The multicooker is a multifunctional cooking appliance with a capacity of  $\pm$  5 litres, is portable and space-saving, and you can use it as a deep fryer, steamer, roasting pot, slow cooker, portable grill and electric baking oven. The large range of adjustable temperatures, lid and steam rack make it multi-functional for simmering, steaming, roasting, frying, fondue and even for creating sweets. And that's not all – the multicooker comes with a high lid ( $\pm$  7.5cm) and a steam rack that can be hung in the inner pan, allowing you to prepare two different meals on two different levels at the same time.

Your multi-functional multicooker with a capacity of  $\pm$  5 litres has the following components:

1. Lid
2. Non-stick inner pan (dishwasher-safe aluminium)
3. Power base
4. Ladle
5. Control knob, set to: Off, Warm, Slow Cook (Steam), Sauté/Grill, Roast and Flash Fry
6. Frying basket
7. Steam rack
8. Fondue forks (6 pc.)



#### Technical specifications:

- 220V, 50Hz
- Power consumption: 1500 Watts

#### Getting started:

##### Before first use:

- Unpack the appliance and all accessories from the packaging
- Remove all paper packaging and foil
- Unpack the power base unit
- Check that there is no packaging, paper, etc. left between the inner pan and the power base unit
- Clean the inner pan with a damp sponge and some dishwashing liquid
- Place the inner pan on the power base unit, so that the four protruding legs of the inner pan stand in the corresponding openings of the base unit

Before you begin using the multicooker first clean the base unit, the steam rack, the frying basket, the fondue forks, the lid and the inner pan with a soft cloth and sudsy water. Rinse and dry well. Never submerge the base unit in water - this can cause personal injuries or damage the device.

### **Settings:**

The control knob has several temperature/function settings: OFF, WARM, SLOW COOK (STEAM), SAUTÉ/GRILL, ROAST, FLASH FRY.

The temperature is adjustable from 60°C (lowest temperature) to 190°C (highest temperature).

### **Cooking with the multicooker:**

- Do not use the appliance as a standard frying pan.
- During preparation the indicator light turns on and off. The light is on when the appliance heats up to reach the desired temperature.
- Do not forget to turn the device off after cooking.

#### **WARM:**

- Place your liquid or food in the inner non-stick pan and close the lid.
- Turn the control knob to WARM position. The indicator light turns on.

#### **SLOW COOK:**

- Place your liquid or food (depending on the recipe) in the inner non-stick pan and close the lid.
- Turn the control knob to SLOW COOK position, the indicator light turns on.
- To keep the heat and moisture during preparation inside, it is good idea not to open lid during preparation. Always check if there is still plenty of liquid in the pan to cover the food.
- Set your multicooker always to OFF position and disconnect from mains power supply after cooking.
- In the recipes section you will find a number of slow cooking instructions and delicious menu tips.

#### **STEAM:**

- Use the stackable steam rack for steaming.
- Place the steam rack in the inner pan.
- Add two cups of water (the water level must stay under the steam rack) and close the lid.
- Set the control knob to SLOW COOK position, the indicator light will turn on.
- To prevent excess moisture evaporating and the temperature dropping it is recommended not to open the lid during preparation.
- After finishing steaming carefully remove the hot steam rack from the inner pan.
- Set your multicooker always to OFF position and disconnect from mains power supply after cooking.
- In the recipe book you will find some tips on how to steam as well as a number of delicious menu tips.



#### **SAUTÉ/GRILL:**

- Set the control knob to SAUTÉ/GRILL position, the indicator light will turn on.
- Give a small amount of cooking oil, butter or margarine into the inner pan.
- Take the food from the inner pan when finished.
- Set your multicooker always to OFF position and disconnect from mains power supply after cooking.

- In the recipe book you will find some tips on how to steam as well as a number of delicious menu tips.
- In the recipe book you will find some tips on how to bake/grill as well as a number of delicious menu tips.

#### ROAST:

- Place your ingredients in the inner pan.
- Set the control knob to ROAST position, the indicator light will turn on.
- Check that your food is properly cooked.
- Set your multicooker always to OFF position and disconnect from mains power supply after cooking.
- In the recipe book you will find some tips on how to roast as well as a number of delicious menu tips.



#### FLASH FRY:

- Fill oil into the inner pan up to the fill mark (2.54cm), make sure not to fill above this mark.
- Set the control knob to FLASH FRY position, the indicator light will turn on.
- Place your ingredients in the frying basket (optional) and drop it in the oil. Do not fill the basket beyond the fill mark.
- Drain the food on kitchen paper.
- Set your multicooker always to OFF position and disconnect from mains power supply after cooking.
- In the recipe book you will find some tips on how to flash fry as well as a number of delicious menu tips.



#### CLEANING AND MAINTENANCE:

**Do not submerge the base unit in water or other liquids; do not place it in the dishwasher. The lid and the inner pan are dishwasher-safe. Let the multicooker cool down completely before cleaning.**

##### Cleaning:

- Make sure that the power plug is disconnected at the wall outlet.
- Remove the lid and any other accessories. Wash the accessories in warm sudsy water.
- Remove hot oil from the inner pan before cleaning.
- Remove the inner pan from the device and remove remaining food and liquids, and let the pan cool down. Fill the inner pan with warm water and some detergent. Do not use abrasive cleaning products for the inner pan.
- Wipe the surface of the base unit with a damp sponge.
- Never use scouring pads or other abrasive products for cleaning.

##### Maintenance:

- Ensure that the inner pan is completely dry before use.
- Never pour cold water into the inner pan, when hot.
- Do not use any steel wool or other abrasive agents for cleaning; this can damage the non-stick coating.
- Do not use metal utensils.
- Never submerge the base unit in water or other liquids. Wipe clean with a damp cloth.



- Never add water to hot oil.

**Troubleshooting:****PROBLEM SOLUTION:**

- The indicator light does not light up. Check whether the inner pan is properly inserted.  
*Make sure the plug sits properly in the wall outlet.*
- The temperature is too low or too high.  
*Set the control knob correctly. Turn the button clockwise towards FLASH FRY for more heat and counter-clockwise towards WARM for less heat.*

**NOTE:**

The multicooker features a red thermostat indicator light that is located under the control knob. The light will turn off when the desired temperature is reached. When the light is on, please wait until it turns off and the correct temperature is reached. You will notice that the light turns on and off when the thermostat holds the temperature. This is normal.

If you still have any questions concerning the multicooker after reading this user manual, please contact our customer service by phone: 0900-TREBSbv (= 0900-873 27 28). The costs for this number amount to 0.30 €/min. Or send an e-mail to: [info@trebs.nl](mailto:info@trebs.nl)