

# 2in1 Multikocher

---

310HDMC2I1



---

Bedienungsanleitung

## **Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!**

Der Hersteller arbeitet ständig an der Weiterentwicklung aller Typen und Modelle.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass deshalb jederzeit Änderungen des Lieferumfangs in Form, Ausstattung und Technik möglich sind. Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibung dieser Gebrauchsanweisung können daher keine Ansprüche hergeleitet werden.

Nachdruck, Vervielfältigung oder Übersetzung, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers nicht gestattet.

Alle Rechte nach dem Gesetz über das Urheberrecht bleiben dem Hersteller ausdrücklich vorbehalten.

**Änderungen vorbehalten.**

## Einführung

### Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

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

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

### Warnhinweise

#### ⚠ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

#### ⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

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

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie Öl oder flüssiges Fett in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- Trocknen Sie alle Lebensmittel sorgfältig ab, bevor Sie sie in den Frittierkorb zum Frittieren geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- Betreiben Sie die Innenschale ausschließlich mit der mitgelieferten Basis!
- Sorgen Sie dafür, dass alle Geräteteile vollständig getrocknet sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Trocknen Sie alle Teile nach dem Reinigen gut ab!
- Gehen Sie insbesondere mit gefrorenen Lebensmitteln vorsichtig um. Entfernen Sie alle Eisstücke. Je mehr Eis sich noch an den Lebensmitteln befindet, umso mehr spritzt das heiße Öl oder das heiße Fett.

- Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Füllen Sie niemals Flüssigkeiten direkt in die Basis 6! Setzen Sie immer zuerst die Innenschale 5 ein.

**⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

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

**⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

## **ANWEISUNG FÜR DAS KURZKABEL**

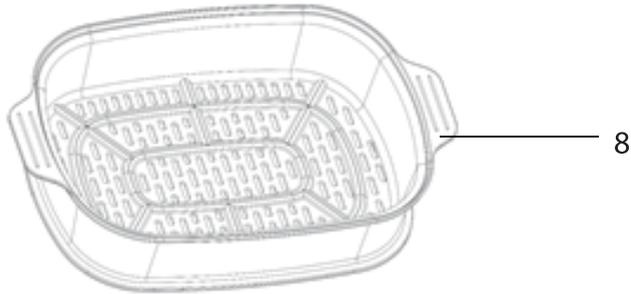
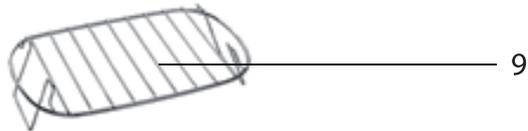
Im Lieferumfang ist ein kurzes Netzkabel enthalten, um die Gefahr zu reduzieren, sich im Kabel zu verheddern oder über ein längeres Kabel zu stolpern.

- Verlängerungskabel können verwendet werden, wenn die Nutzung unter der gegebenen Vorsicht erfolgt.
- Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird:
  - muss die ausgewiesene elektrische Leistung des Verlängerungskabels mindestens der elektrischen Leistung des Gerätes entsprechen;
  - muss das Verlängerungskabel so angeordnet werden, dass es nicht über Arbeits- oder Tischplatten herunter hängt, wo Kinder daran ziehen könnten oder eine mögliche Stolpergefahr besteht.

## **ANWEISUNGEN FÜR DIE ERDUNG**

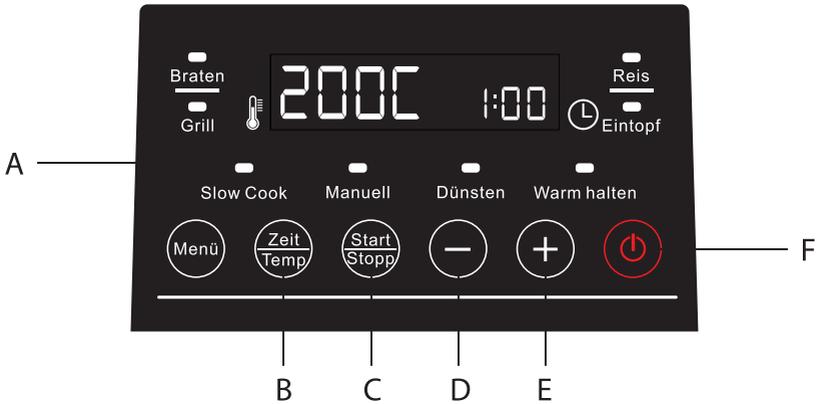
Dieses Gerät muss für den Betrieb geerdet werden, um den Bediener vor einem elektrischem Schlag zu schützen. Das Gerät ist mit einem 3-adrigen Kabel und einem 3-poligen Schutzkontaktstecker ausgestattet damit es in die geeignete Schutzkontaktsteckdose passt.

## TEILEBESCHREIBUNG



- |                |                                |
|----------------|--------------------------------|
| 1. Unterteil   | 6. Bedienfeld                  |
| 2. Topfgriff   | 7. Grillplatte                 |
| 3. Deckelgriff | 8. Dampfgaraufsatz             |
| 4. Glasdeckel  | 9. Dampfgargestell (Edelstahl) |
| 5. Kochtopf    |                                |

## BEDIENELEMENTE & FUNKTIONEN



- A. „Menü“-Taste: Taste drücken, um eine Funktion auszuwählen. Die Taste solange drücken, bis die gewünschte Funktion ausgewählt ist.
- B. „Zeit/Temp“-Taste: Taste drücken, um die Temperatur und/oder Garzeit einzustellen.
- C. „Start/Stopp“-Taste: Taste drücken, um den Garvorgang zu starten oder zu beenden.
- D. „Verringern“-Taste: Taste drücken, um die Temperatur und/oder Garzeit zu verringern.
- E. „Erhöhen“-Taste: Taste drücken, um die Temperatur und/oder Garzeit zu erhöhen.
- F. „Ein/Aus“-Taste: Taste drücken, um das Gerät ein- oder auszuschalten. Das Bedienfeld leuchtet auf, sobald die Ein/Aus-Taste gedrückt wird.

### HINWEIS:

Drücken Sie auf , zeigt der Bildschirm zeigt, „-----“ an. Sie können die Taste „Time/Temp“ für 5 Sekunden gedrückt halten, um zwischen °C und °F umzuschalten.

## SPEZIFIKATIONEN

Modellnummer	310HDMC2I1
Stromversorgung	220-240 V, 50-60 Hz
Nennleistung	1250 W
Kapazität	5 L

## VOR DER ERSTINBETRIEBNAHME

- LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN UND WICHTIGEN SICHERHEITSVORKEHRUNGEN.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob sich alle Teile in einem guten Zustand befinden.
- Entfernen Sie alle Plastikhüllen und entsorgen Sie sie ordnungsgemäß, da sie für Kinder eine Erstickungsgefahr darstellen können.
- Reinigen Sie den Kochtopf, den Deckel, die Grillplatte und den Dampfgaraufsatz in warmem Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie die Teile gründlich ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene Arbeitsplatte oder einen Tisch. Halten Sie alle Geräteseiten mindestens 20 cm von jeglichen Gegenständen entfernt.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal erhitzt wird, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsbildung kommen. Das ist für die meisten Heizvorrichtungen normal. Dies hat keine Auswirkung auf die Sicherheit Ihres Geräts.

## BEDIENUNG

Bevor Sie den abnehmbaren Kochtopf, die Grillplatte oder den Dampfgaraufsatz platzieren, vergewissern Sie sich, dass die Außenseiten sauber und trocken sind. Dadurch wird der ordnungsgemäße Kontakt mit der Kochfläche sichergestellt.

- Bei Verwendung der Grillfunktion, setzen Sie die Grillplatte auf das Geräteunterteil.
- Bei Verwendung sonstiger Funktionen, setzen Sie den Kochtopf auf das Geräteunterteil.
- Bei Verwendung der Dampfgarfunktion, setzen Sie zuerst den Kochtopf auf das Geräteunterteil und stellen Sie dann den Dampfgaraufsatz auf den Kochtopf.

## **1. BRATEN-FUNKTION (SAUTE)**

- Geben Sie die Zutaten in den Kochtopf.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten.
- Drücken Sie die „Menü“-Taste, bis die „Sautieren“-Funktion ausgewählt ist.
- Die Standardtemperatur ist 175 °C und die Standardzeit beträgt 1 Stunde.
- Drücken Sie die Taste „Timer/Temp“ und die Temperatur blinkt auf, drücken Sie auf „+“ oder „-“, um die Temperatur anzupassen.
- Drücken Sie erneut die Taste „Timer/Temp“ und die Zeit blinkt auf, drücken Sie auf „+“ oder „-“, um die Zeit anzupassen.
- Drücken Sie die „Start/Stop“-Taste, um das Vorheizen zu starten. „Ein“ erscheint auf dem Bildschirm. Das Gerät gibt einen Piepton aus, sobald das Vorheizen beendet ist, daraufhin beginnt das Gerät mit dem Countdown.
- Diese Funktion funktioniert am besten, wenn der Deckel auf dem Multikocher aufgesetzt ist.
- Nach der Beendigung des Garvorgangs schaltet das Gerät in den Warmhaltemodus.

## **2. GRILLFUNKTION (GRILL)**

- Geben Sie die Zutaten auf die Grillplatte.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten.
- Drücken Sie die „Menü“-Taste, bis die „Grill“-Funktion ausgewählt ist.

- Die Standardtemperatur ist 200 °C und die Standardzeit beträgt 1 Stunde.
- Drücken Sie die Taste „Timer/Temp“ und die Temperatur blinkt auf, drücken Sie auf „+“ oder „-“, um die Temperatur anzupassen.
- Drücken Sie erneut die Taste „Timer/Temp“ und die Zeit blinkt auf, drücken Sie auf „+“ oder „-“, um die Zeit anzupassen.
- Drücken Sie die „Start/Stop“-Taste, um das Vorheizen zu starten. „Ein“ erscheint auf dem Bildschirm. Das Gerät gibt einen Piepton aus, sobald das Vorheizen beendet ist, daraufhin beginnt das Gerät mit dem Countdown.
- Nach der Beendigung des Garvorgangs schaltet das Gerät in den Warmhaltemodus.
- Anmerkung: Legen Sie den Glasdeckel beim Garen nicht auf die Grillplatte.

### **3. SLOW COOK (SLOW COOK)**

- Geben Sie die Zutaten in den Kochtopf.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten.
- Drücken Sie die „Menü“-Taste, bis die „Slow cook“-Funktion ausgewählt ist.
- Die Temperatur ist voreingestellt und kann nicht geändert werden.
- Die Standardzeit beträgt 4 Stunden und kann angepasst werden. Drücken Sie die Taste „Timer/Temp“ und die Taste „+“ oder „-“, um die Zeit anzupassen.
- Drücken Sie die „Start/Stop“-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Diese Funktion funktioniert am besten, wenn der Deckel auf dem Multikoher aufgesetzt ist.
- Nach der Beendigung des Garvorgangs schaltet das Gerät in den Warmhaltemodus.

### **4. MANUELLE FUNKTION (MANUAL)**

- Geben Sie die Zutaten in den Kochtopf.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten.

- Drücken Sie die „Menü“-Taste, bis die „Manuelle“-Funktion ausgewählt ist.
- Die Standardtemperatur ist 100 °C und die Standardzeit beträgt 4 Stunden.
- Drücken Sie die Taste „Timer/Temp“ und die Temperatur blinkt auf, drücken Sie auf „+“ oder „-“, um die Temperatur anzupassen.
- Drücken Sie erneut die Taste „Timer/Temp“ und die Zeit blinkt auf, drücken Sie auf „+“ oder „-“, um die Zeit anzupassen.
- Drücken Sie die „Start/Stop“-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Diese Funktion funktioniert am besten, wenn der Deckel auf dem Multikocher aufgesetzt ist.
- Nach der Beendigung des Garvorgangs schaltet das Gerät in den Warmhaltemodus.

## 5. DÜNSTEN (STEAM)

- Geben Sie Wasser in den Kochtopf. Platzieren Sie den Dampfgaraufsatz auf dem Kochtopf.
- Geben Sie die Zutaten in den Dampfgaraufsatz.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten.
- Drücken Sie die „Menü“-Taste, bis die „Dünsten“-Funktion ausgewählt ist.
- Die Temperatur ist voreingestellt und kann nicht geändert werden.
- Die Standardgarzeit ist auf 15 Minuten eingestellt und kann mit der Taste „Timer/Temp“ und den Tasten „+“ und „-“ angepasst werden.
- Drücken Sie die „Start/Stop“-Taste, um das Vorheizen zu starten. „Ein“ erscheint auf dem Bildschirm. Das Gerät gibt einen Piepton aus, sobald das Vorheizen beendet ist, daraufhin beginnt das Gerät mit dem Countdown.
- Diese Funktion funktioniert am besten, wenn der Deckel auf dem Multikocher aufgesetzt ist.
- Nach der Beendigung des Garvorgangs schaltet das Gerät in den Warmhaltemodus.

## 6. WARMHALTEFUNKTION (KEEP WARM)

- Geben Sie die Zutaten in den Kochtopf.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten.
- Drücken Sie die „Menü“-Taste, bis die „Warmhalten“-Funktion ausgewählt ist.
- Die Temperatur ist voreingestellt und kann nicht geändert werden.
- Die Standardgarzeit beträgt 4 Stunden und kann angepasst werden. Drücken Sie die Taste „Timer/Temp“ und die Tasten „+“ und „-“, um die Zeit anzupassen.
- Drücken Sie die „Start/Stop“-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Diese Funktion funktioniert am besten, wenn der Deckel auf dem Multikocher aufgesetzt ist.
- Nach der Beendigung des Garvorgangs schaltet das Gerät in den Standby-Modus.

## 7. EINTOPF-FUNKTION (STEW)

- Geben Sie die Zutaten in den Kochtopf.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten.
- Drücken Sie die „Menü“-Taste, bis die „Eintopf“-Funktion ausgewählt ist.
- Die Standardtemperatur ist 90 °C und die Standardzeit beträgt 2 Stunden.
- Drücken Sie die Taste „Timer/Temp“, die Temperatur blinkt auf. Drücken Sie auf „+“ oder „-“, um die Temperatur anzupassen.
- Drücken Sie erneut auf „Timer/Temp“ und die Zeit blinkt auf, drücken Sie dann auf „+“ oder „-“, um die Zeit anzupassen.
- Drücken Sie die „Start/Stop“-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Diese Funktion funktioniert am besten, wenn der Deckel auf dem Multikocher aufgesetzt ist.
- Nach der Beendigung des Garvorgangs schaltet das Gerät in den Warmhaltemodus.

## 8. REIS-FUNKTION (RICE)

- Geben Sie Reis und Wasser in den Kochtopf und setzen Sie den Glasdeckel auf.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten.
- Drücken Sie auf „Menü“, bis die „Reis“-Funktion ausgewählt ist. Zeit und Temperatur können nicht angepasst werden.
- Drücken Sie die „Start/Stop“-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Bei dieser Funktion wird keine Temperatur angezeigt und die Garzeit wird automatisch berechnet. Auf dem Display erscheint für die letzten 10 Minuten des Garvorgangs der Countdown.
- Nach der Beendigung des Garvorgangs schaltet das Gerät in den Warmhaltemodus.

Funktion	Standard-temp	Temperaturbereich	Standardzeit	Zeitbereich	Anpassungsschritte (Zeit/Temp.)
<b>Braten</b>	175°C	120-200°C	1h	5-60min	5 min/Schritt 5°C
<b>Grill</b>	200°C	160-200°C	1h	10-60min	5min/Schritt 5°C/Schritt
<b>Slow cook</b>	/	/	4h	30min-24h	30min/Schritt
<b>Manuell</b>	100°C	40-200°C	4h	5 min-12h (40-60°C) 5 min-4h (70-100°C) 5 min-1h (+100°C)	5min/Schritt (1min-1h) 30min/Schritt (1-12h) 1°C/Schritt (40-50°C) 5°C/Schritt (50-200°C)

Dünsten	/	/	15min	1-120min	1 min/Schritt
Warmhalten	/	/	4h	1-10h	30min/Schritt
Eintopf	90°C	79-99°C	2h	15min-4h	5min/Schritt 1°C/Schritt
Reis	/	/	/	/	/

## REINIGUNG UND LAGERUNG

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen könnten.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts nur mit einem feuchten Tuch ab – nicht in Flüssigkeit eintauchen.
- Reinigen Sie den Kochtopf, die Grillplatte und den Deckel mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Tauchen Sie das Gehäuse niemals in Wasser.

### HINWEIS:

Verwenden Sie keine aggressiven und scheuernde Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder Produkte, die schädigend für Antihafbeschichtungen sind.

Alle sonstigen Wartungsarbeiten müssen von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

## Technische Daten

Modell:	310HDMC211
Nennspannung:	220 - 240 V ~, 50-60 Hz
max. Leistungsaufnahme:	1250 W

## Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)



### Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das **Produkt** einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

## Konformitätserklärung



Die EU-Konformitätserklärung kann unter der in der beiliegenden Garantiekarte angeführten Adresse angefordert werden.

## Entsorgung

### Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

### Importeur:

monolith GmbH  
Maxstraße 16 D-45127 Essen  
Germany

