

# ***PRO VISION***

## **BEDIENUNGSANLEITUNG**

Cooking Master 8in1 CM 6000



## **INHALTSVERZEICHNIS**

VERWENDUNGSZWECK	3
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	3
PRODUKT-TEILEÜBERSICHT	5
INBETRIEBNAHME	6
KOCHFUNKTIONEN	7
REINIGUNG UND PFLEGEHINWEISE	10
PROBLEMBEHANDLUNG	11
ENTSORGUNG	11
KONFORMITÄT	11
GARANTIE	12
REZEPTIDEEN	13

## **VERWENDUNGSZWECK**

Der Cooking Master wurde für den Einsatz im Haushalt entwickelt, er ist nicht für die gewerbliche Nutzung bestimmt.

Verwenden Sie den Cooking Master nicht mit externen Zeitschaltern.

Bitte beachten Sie, dass Kinder ab dem 8. Lebensjahr den Cooking Master nur unter Aufsicht benutzen dürfen. Eine Verwendung durch Kinder unter 8 Jahren ist untersagt.

Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung können den Cooking Master unter Aufsicht benutzen, oder nachdem sie bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Cooking Master spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Cooking Master fern.

## **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

### **BENUTZEN SIE DEN COOKING MASTER NUR UNTER EINHALTUNG FOLGENDER SICHERHEITSREGELN:**

Gefahr für Leib und Leben steht an erster Stelle, die Gefahr von Beschädigungen am Cooking Master ist sekundär. Nachfolgend werden diese Gefahren durch folgende Hinweise angezeigt:

#### **ACHTUNG: Gefahr für die Person!**

#### **WICHTIG: Gefahr für den Cooking Master!**

#### **EINSATZORT**

- Verwenden Sie den Cooking Master nicht im Freien!
- Kochen Sie niemals in der Basis! Verwenden Sie den Topf!
- Platzieren Sie den Cooking Master mit genügend Abstand zum Rand der Arbeitsfläche!
- Der Cooking Master darf nur auf fester, ebener und hitzefester Oberfläche in Betrieb genommen werden!
- Halten Sie den Cooking Master fern von Vorhängen, Wänden, Schränken und jeglichen entzündlichen Materialien!
- Halten Sie den Cooking Master von Herdplatten, heißen Öfen und sonstigen Hitzequellen fern!

#### **STROMKABEL**

- Schalten Sie den Cooking Master vor dem Ein- / Ausstecken immer aus. Ziehen Sie den Stecker nicht am Stromkabel, sondern am Stecker selbst aus der Steckdose!
- Das Stromkabel darf keine heißen Oberflächen berühren. Lassen Sie den Cooking Master vor dem Verstauen vollständig abkühlen!
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hinausragt und es sich nicht in der Reichweite von Kindern befindet!

#### **KINDERAUFSICHT**

- Wird der Cooking Master in der Nähe von Kindern benutzt, ist besondere Aufsicht nötig!
- Bitte beachten Sie, dass die Küche für Kinder besonders gefährlich ist, wenn sie unbeaufsichtigt bleiben während Geräte im Einsatz sind!
- Achten Sie darauf, dass Kinder die Gefahren in der Küche verstehen und nicht nach Gegenständen greifen, die sich nicht vollständig in ihrem Sichtfeld oder ihrer Reichweite befinden!

## **ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE**

- Überprüfen Sie den Cooking Master regelmäßig. Sollte es Zeichen einer Beschädigung oder Fehlfunktion geben, darf er nicht in Betrieb genommen werden.
- Bitte wenden Sie sich umgehend an den Händler oder eine offizielle Servicestelle.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller ausdrücklich empfohlen wird, ein Zuwiderhandeln führt zu Garantieverlust und kann Brände, Stromschläge oder Verletzungen verursachen!
- Verwenden Sie den Cooking Master nur für den vorgesehenen Zweck!
- Stellen Sie vor dem Ausstecken alle Regler auf „AUS“!
- Schalten Sie den Cooking Master nie mit leerem Topf ein!
- Lassen Sie Deckel und Topf vor der Reinigung vollständig abkühlen!
- Sollten Deckel oder Topf einen Sprung oder Bruch aufweisen, dürfen sie nicht mehr verwendet werden! Wenden Sie sich bitte an den Händler oder eine offizielle Servicestelle.
- Hantieren Sie mit dem Deckel und dem Topf immer vorsichtig, sie sind zerbrechlich!
- Versuchen Sie NIE, den Cooking Master selbst zu reparieren! Reparaturen dürfen nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgeführt werden!

## **ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN**

Stellen Sie sicher, dass die Spannung auf dem Typenschild mit der Spannung Ihres Stromanschlusses übereinstimmt. Wenn ihre Steckdose nicht zum mitgelieferten Stecker passt, muss dieser ausgetauscht und durch einen passenden ersetzt werden.

**WICHTIG: Wird der Stecker abgetrennt, muss er fachgerecht entsorgt werden, da ein Stecker mit offenliegenden Drähten ein Sicherheitsrisiko darstellt. Der Austausch des Steckers darf nur durch autorisiertes Fachpersonal durchgeführt werden!**

### **ACHTUNG:**

- **Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder die Gerätebasis nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag und mögliche Beschädigungen auszuschließen!**
- **Der Cooking Master darf nach Stürzen, Schäden oder mit beschädigtem Stromkabel nicht verwendet werden.**
- **Der Cooking Master darf nur von autorisiertem Fachpersonal repariert werden.**
- **Bei unsachgemäßem Auseinandernehmen oder Zusammensetzen besteht die Gefahr von Stromschlägen.**
- **Fassen Sie die Hülle während des Betriebs niemals an und berühren Sie keine heißen Oberflächen! Tragen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit Ofen-Handschuhe, wenn Sie den Deckel oder den heißen Behälter anfassen!**
- **Der Cooking Master darf erst bewegt werden, nachdem er ausgeschaltet, abgesteckt und abgekühlt ist.**
- **Schalten Sie den Cooking Master niemals ein, wenn er auf der Seite liegt oder auf dem Kopf steht!**
- **Wenn der Cooking Master nicht verwendet wird, Zubehör entnommen oder eingebaut wird oder während der Reinigung muss das Stromkabel von der Steckdose getrennt werden!**

## PRODUKT-TEILEÜBERSICHT



### Zubehör:



Frittier-Korb



Dampfgareinsatz



Fonduegabeln

## INBETRIEBNAHME

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Cooking Master in Betrieb nehmen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Geben Sie den Cooking Master nur mit Bedienungsanleitung an Dritte weiter.

- Nehmen Sie den Cooking Master und alle Zubehörteile aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie, dass das Produkt keine Beschädigungen aufweist.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Warnhinweise und eventuelle Aufkleber, nicht aber das Typenschild auf der Unterseite des Basisgerätes.

Waschen Sie vor dem Benutzen den antihaftbeschichteten Topf, den Glasdeckel, den Dampfeinsatz, den Frittier-Korb und die Fonduegabeln mit einem weichen Lappen und warmen Wasser mit Spülmittel. Trocknen Sie alles mit einem weichen Tuch gut ab.

Das Basisgerät bitte nur außen mit einem feuchten weichen Lappen abwischen.

**ACHTUNG: Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder die Gerätebasis nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag und mögliche Beschädigungen auszuschließen!**

Setzen Sie nun den antihaftbeschichteten Topf in das Basisgerät ein:  
Bitte achten Sie darauf, dass der Topf in die dafür vorgesehenen Führungen am Basisgerät richtig eingesetzt wird (siehe Bild).

Kontrollieren Sie bitte vor der Inbetriebnahme, ob der Topf auch richtig fest sitzt.



**HINWEIS: Bei den ersten Aufheizvorgängen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist darauf zurückzuführen, dass viele Teile während der Produktion einen dünnen Ölfilm zu ihrem Schutz bekommen. Die Geruchsentwicklung ist vollkommen normal und stellt sich nach wenigen Benutzungen ein. Betreiben Sie den Cooking Master vor dem ersten Gebrauch ohne Lebensmittel, damit eventuell vorhandene Rückstände verdampfen können.**

## KOCHFUNKTIONEN



**Braten**



**Dünsten**



**Frittieren**



**Grillen**



**Schmoren**



**Überbacken**



**Fondue**



**Kochen**



1. Warmhalten: 80°C
2. Fondue: 80 – 100°C
3. Schmoren: 120 – 140°C
4. Kochen: 140 – 180°C (Kochen und Rühren)  
220 – 240°C (Deckel geschlossen)
5. Dünsten: 200 – 220°C
6. Braten: 160 – 200°C
7. Grillen: 180 – 200°C
8. Frittieren: 170 – 190°C
9. Überbacken: 170 – 190°C

Kochtemperatur-Bereich des Drehreglers: 80°C – 240°C ±15°C

Mit den Knöpfen „+“ und „-“ lässt sich auf der Digitalanzeige der Timereinstellung vornehmen.  
Durch Drücken der Power Taste wird die Timerfunktion gestartet oder gestoppt.

### **WARMHALTEN & FONDUE:**

- Stellen Sie den Temperaturregler auf 80 – 100°C, je nach Bedarf können sie zurück- oder nachregeln. Die Stromanzeige leuchtet auf, bis der Cooking Master die eingestellte Temperatur erreicht hat.
- Geben Sie die gewünschte Flüssigkeit und / oder Speise direkt in den antihafbeschichteten Topf. Sie müssen nicht warten, bis der Cooking Master aufgeheizt hat.
- Je nach Gericht und Zubereitungsart kann der Deckel geschlossen werden.
- Bei diesen Funktionen können Sie den Cooking Master wie einen Kochtopf betrachten.
- Bei der Zubereitung von Fondue (insbesondere Käsefondue) wird empfohlen, während des Erhitzens ständig umzurühren.
- REZEPTIDEE: Käsefondue (im Anhang)

### **SCHMOREN:**

- Stellen Sie den Temperaturregler je nach Menge auf 120 – 140°C. Die Stromanzeige leuchtet auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Bei Bedarf kann vorab eine kleine Menge Butterschmalz oder Öl in den Topf gegeben werden, damit keine Speisen am Topfboden anhaften.
- Geben Sie die gewünschte Flüssigkeit und / oder Speise direkt in den antihafbeschichteten Topf. Sie müssen nicht warten, bis der Cooking Master aufgeheizt hat.
- Um die Hitze und Feuchtigkeit während des Schmorvorganges nicht zu verlieren, sollte der Deckel aufgesetzt und nicht geöffnet werden.
- Stellen Sie immer sicher, dass genügend Flüssigkeit im Topf vorhanden ist und alle Zutaten bedeckt.
- Bei dieser Funktion können Sie den Cooking Master wie eine Großraumpfanne oder einen Kochtopf betrachten.
- REZEPTIDEE: Gulasch (im Anhang)

### **KOCHEN & RÜHREN:**

- Stellen Sie den Temperaturregler je nach Menge auf 140 – 180°C. Die Stromanzeige leuchtet auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Geben Sie die gewünschte Flüssigkeit und / oder Speise direkt in den antihafbeschichteten Topf. Sie müssen nicht warten, bis der Cooking Master aufgeheizt hat.
- Der Deckel sollte nicht geschlossen werden, da während des Kochvorgangs des Öfteren umgerührt werden muss.
- Bei dieser Funktion können Sie den Cooking Master wie einen Kochtopf betrachten.
- REZEPTIDEE: Milchreis (im Anhang)

### **KOCHEN:**

- Stellen Sie den Regler auf 220 – 240°C. Die Stromanzeige leuchtet auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Geben Sie die gewünschte Flüssigkeit und / oder Speise direkt in den antihafbeschichteten Topf. Sie müssen nicht warten, bis der Cooking Master aufgeheizt hat.
- Schließen Sie den Deckel.
- Bei dieser Funktion können Sie den Cooking Master wie einen Kochtopf betrachten.
- Besonders geeignet für: Nudeln, Kartoffeln, Suppe, Kochfleisch

### **DÜNSTEN:**

- Zum Dünsten verwenden Sie bitte den dafür vorgesehenen Dampfeinsatz.
- Befestigen Sie den Dampfeinsatz auf dem antihafbeschichteten Topf.
- Geben Sie zwei Tassen Wasser in den Topf. Der Wasserspiegel muss unter dem Gestell bleiben.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf 200 – 220°C. Die Stromanzeige leuchtet auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Legen Sie die Zutaten auf den Dampfeinsatz.
- Sie müssen nicht warten, bis der Cooking Master aufgeheizt hat.
- Um die Hitze und Feuchtigkeit während des Schmorvorganges nicht zu verlieren, sollte der Deckel aufgesetzt und nicht geöffnet werden.
- Die Zutaten sind fertig, sobald sie bissfest sind.
- Entfernen Sie nach dem Dünsten das Dampfgestell vorsichtig mit einem Kochhandschuh.

### **BRATEN:**

- Stellen Sie den Temperaturregler je nach Menge auf 160 – 200°C. Die Stromanzeige leuchtet auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Bei Bedarf kann vorab eine kleine Menge Butterschmalz oder Öl in den Topf gegeben werden, damit keine Speisen am Topfboden anhaften.
- Das Butterschmalz oder Öl sollte vor Zugabe der Speisen erhitzt werden, deshalb warten Sie bitte, bis der Cooking Master vollständig aufgeheizt hat.
- Geben Sie die Speisen direkt in den antihafbeschichteten Topf. Je nach Speise und Zubereitungsart kann der Deckel geschlossen werden.
- Bei dieser Funktion können Sie den Cooking Master wie eine Pfanne oder einen Kochtopf betrachten.
- REZEPTIDEE: Gebratener Reis mit Hühnchen/ Schinkennudeln (im Anhang)

### **GRILLEN:**

- Stellen Sie den Temperaturregler je nach Menge auf 160 – 200°C. Die Stromanzeige leuchtet auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Bei dieser Funktion sollte vorab der Boden des antihafbeschichteten Topfes immer mit Butterschmalz oder Öl bedeckt sein, damit keine Speisen am Topfboden anhaften.
- Warten Sie mit der Zugabe der Speisen, bis der Cooking Master vollständig aufgeheizt hat.
- Geben Sie die Speisen direkt in den antihafbeschichteten Topf.
- Der Deckel sollte nicht geschlossen werden, da das Grillgut öfters gewendet werden muss.
- Bei dieser Funktion können Sie den Cooking Master wie eine Pfanne betrachten.

Bitte beachten Sie, dass die Hitzeverteilung im antihafbeschichteten Topf im Vergleich zu einer Pfanne variieren kann, da der Cooking Master nur einen Heizring hat.

Wenden Sie daher das Grillgut öfters und achten Sie darauf, dass nichts anbrennt.

Bei Bedarf regeln Sie die Temperatur zurück.

### **FRITTIEREN:**

- Füllen Sie den antihafbeschichteten Topf bis zum Füllstrich (Markierung im Topf) mit Öl
- NIEMALS weiter als bis zum Füllstrich einfüllen!
- Stellen Sie den Regler je nach Menge auf auf 170 – 190°C. Die Stromanzeige leuchtet auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Das Öl sollte vor Zugabe der Speisen erhitzt werden.
- Geben Sie die Speisen in den Frittierkorb und tauchen diesen in das heiße Öl ein.
- Füllen Sie den Korb nicht weiter als bis zum Füllstrich.
- Lassen Sie die frittierten Speisen auf Küchenrolle oder trockenem Papiertuch vor dem Verzehr ein wenig abtropfen.
- Beachten Sie, dass der Cooking Master einer vollwertigen Fritteuse nicht gleichgestellt werden kann, die benötigte Frittier-Zeit ist etwas länger.

### **Pommes Frites (tiefgefroren):**

Je nach Menge und gewünschtem Bräunungsgrad 10 – 15 Minuten

### **Chicken Nuggets (tiefgefroren):**

Je nach Menge und gewünschtem Bräunungsgrad 12 – 16 Minuten

## **ÜBERBACKEN:**

- Stellen Sie den Temperaturregler je nach Menge auf 170 – 190°C. Die Stromanzeige leuchtet auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Der antihafbeschichtete Topf sollte vor Zugabe der Speisen unbedingt eingefettet werden, damit keine Speisen am Topfboden anhaften.
- Geben Sie die gewünschte Flüssigkeit und / oder Speise direkt in den antihafbeschichteten Topf und schließen den Deckel. Sie müssen nicht warten, bis der Cooking Master aufgeheizt hat.
- Der Deckel sollte während des Vorganges geschlossen bleiben.
- Bei dieser Funktion können Sie den Cooking Master wie einen Kochtopf oder eine Auflaufform betrachten.
- REZEPTIDEE: Bunter Gemüseauflauf mit Käse (im Anhang)

## **REINIGUNG UND PFLEGEHINWEISE**

- Lassen Sie den Cooking Master vor der Reinigung immer vollständig abkühlen!
- Tauchen Sie das Basisgerät NIE in Wasser oder andere Flüssigkeiten!
- Nur der Deckel ist spülmaschinengeeignet!

### **Reinigungshinweise:**

- Achten Sie darauf, dass die Stromverbindung getrennt ist.
- Nehmen Sie den Deckel ab und entfernen Sie das Kochzubehör.
- Waschen Sie das Zubehör mit warmen Wasser und Spülmittel.
- Entfernen Sie vor dem Reinigen immer das Öl aus dem antihafbeschichteten Topf.
- Nehmen Sie den antihafbeschichteten Topf aus dem Basisgerät und entfernen Essens- und / oder Flüssigkeitsreste.
- Wenn der Topf vollständig abgekühlt ist, waschen Sie ihn mit warmen Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Materialien.
- Die Außenseite des Basisgeräts kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

### **Pflegehinweise:**

- Stellen Sie sicher, dass der antihafbeschichtete Topf vor der Verwendung vollständig trocken ist.
- Geben Sie NIEMALS kaltes Wasser in den warmen antihafbeschichteten Topf!
- Verwenden Sie keinen Scheuerschwamm oder Stahlwolle, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
- Verwenden Sie nur Utensilien (z.B. Kochlöffel, Schaber, etc.) aus Holz oder hitzefestem Kunststoff, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Verwenden Sie keine Metall-Utensilien.
- Tauchen Sie das Basisgerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Wischen Sie das Basisgerät nur mit einem feuchten Tuch ab.
- Geben Sie NIEMALS ÖL in heißes Wasser!

## PROBLEMBEHANDLUNG

Problem	Lösung
Stromanzeige leuchtet nicht	Stellen Sie sicher, dass der antihaftbeschichtete Topf sicher und korrekt in die Gerätebasis eingeführt wurde. Überprüfen Sie, ob der Cooking Master eingeschaltet ist.
Temperatur ist zu hoch oder zu niedrig	Stellen Sie die Temperatur nach Bedarf ein. Drehen Sie den Regler nach rechts, um die Temperatur zu erhöhen und nach links, um die Temperatur zu senken.

**FÜR VERLETZUNGEN ODER SCHÄDEN AUFGRUND VON FAHRLÄSSIGKEIT ODER MISSBRAUCH WIRD KEINE HAFTUNG ÜBERNOMMEN. STELLEN SIE VOR DEM GEBRAUCH SICHER, DASS SIE ALLE INFORMATIONEN GELESEN UND VERSTANDEN HABEN. DAS ÄUSSERE DES COOKING MASTERS WIRD HEISS UND KANN VERBRENNUNGEN VERURSACHEN. LASSEN SIE DEN COOKING MASTER NIE OHNE AUFSICHT IN DER NÄHE VON KINDERN!**



### ENTSORGUNG

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll! Sollte der Cooking Master 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 diesem Symbol versehen. Defekte oder nicht mehr zu verwendende Akkus bringen Sie bitte zu Ihrer ortsansässigen Sammelstelle. Achten Sie auf das Symbol auf dem Akku.



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

## KONFORMITÄT



Unsere Produkte entsprechen den europäischen Richtlinien.

## GARANTIE

Vor der Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung gründlich durch, um sich mit dem Umgang des Milbensaugers vertraut zu machen.

Die KSR Group GmbH gewährt eine gesonderte Garantie unter Einhaltung der nachstehenden Bedingungen. Die gesetzlichen Gewährleistungsvorschriften sowie die sich aus dem Produkthaftungsgesetz ergebenden Ansprüche bleiben hiervon unberührt. Eventuelle Ansprüche des Käufers auf Nacherfüllung und Schadensersatz bei Mängeln bleiben bei Vorliegen der entsprechenden Voraussetzungen daneben erhalten.

Die Garantie gilt für den Cooking Master 8in1 CM 6000 und beträgt ab dem Kaufdatum (es gilt das Belegdatum) 24 Monate.

Bei Auftreten eines Störfalles/Mangels ist umgehend der Händler zu informieren und diesem ist das aufgetretene Problem ausführlich zu schildern. Kann das Problem auf diesem Wege nicht gelöst werden, ist das gründlich gereinigte Produkt inklusive aller Zubehörteile transportsicher zu verpacken und den Anweisungen des Händlers entsprechend zu retournieren.

Dem Paket sind die nachfolgenden Informationen und Dokumente beizufügen:

1. Name, Vorname und Adresse (zusätzlich auch außen auf dem Paket anzugeben)
2. Modell-Nr. und Serien-Nr. (falls vorhanden)
3. Kaufdatum
4. Original des Kaufbeleges
5. Aussagekräftige Fehlerbeschreibung
6. Im Falle einer Beschädigung durch den Transport:  
Name des Paketdienstes und Paketnummer

Es wird ausdrücklich empfohlen, den Originalkarton für die transportsichere Verpackung zu verwenden. Sollten Sie eine andere Verpackung verwenden, ist dafür zu sorgen, dass diese fachgerecht gegen die typischen Gefahren eines Versandes schützt und entsprechende Schutzvorrichtungen aufweist. Eine bloße Pappverpackung mit Papierpolsterung ist nicht ausreichend. Für Schäden, die durch unsachgemäße Verpackung entstehen, wird von KSR Group GmbH keine Haftung übernommen und die Garantie entfällt.

Die Garantie umfasst Material, Konstruktions- und Fertigungsfehler, vorausgesetzt, dass dieser Mangel bereits bei Lieferung vorhanden war und das Produkt vom Käufer sach- und bestimmungsgemäß behandelt wurde. Verschleißteile sowie Materialien, welche für Servicearbeiten verwendet werden, sind von der Garantie ausgeschlossen. Die Garantie beinhaltet entweder die kostenlose Reparatur, den Austausch des defekten Teils bzw. der defekten Teile oder den Austausch des gesamten Produkts gegen ein gleichwertiges Produkt. Das entsprechende Wahlrecht obliegt der KSR Group GmbH.

Der Garantieanspruch entfällt in folgenden Fällen:

- Bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- bei unsachgemäßer Bedienung, Pflege und / oder Wartung oder Lagerung (z.B. Schäden durch Feuchtigkeit oder zu hohe Temperaturen, verwehrte Produkte, etc.)
- bei Reparaturen, Reparaturversuchen und Modifikationen jeglicher Art sowie bei Einsatz von fremden Ersatz- und Zubehörteilen usw., die von jemand anderem als von KSR Group GmbH oder von ihr autorisierten Betrieben vorgenommen wurden
- bei unsachgemäßer Transportverpackung und / oder unsachgemäßem Transport
- bei unsachgemäßen mechanischen Einwirkungen auf das Produkt oder auf Teile des Produkts
- bei sämtlichen Ereignissen, die nicht in der Verarbeitung und Herstellung des Produkts begründet sind (z.B. Sturz, Aufprall, Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Brand, Erdbeben, Überschwemmungsschäden, Blitzschlag etc.)
- sofern kein originaler Kaufbeleg vorgelegt wird
- bei Nutzung außerhalb privater Zwecke, insbesondere bei gewerblicher Nutzung

Entstehen der KSR Group GmbH Kosten durch Rückgabe / Rücksendung eines Produktes, obwohl weder ein Gewährleistungsfall noch ein Recht zur Rückgabe vorliegt, sind diese vom Käufer zu tragen.

## REZEPTIDEEN

### KÄSEFONDUE

(Rezept für 4 Personen)

#### Zutaten:

350 g Kartoffeln / 1 Prise Salz / ca. 300 g Bergkäse / ca. 300 g Emmentaler / 100 g Cheddar / 200 ml Weißwein / 2 TL Pfeffer / 1 Prise Muskat / ½ Laib Brot

#### Zubereitung:

Antihafbeschichteten Topf mit Wasser bis zur Markierung füllen. Die Kartoffeln in den Topf geben und mit dem Deckel zudecken. Den Temperaturregler auf 240°C stellen und die Kartoffeln kochen. Danach kalt abspülen und schälen. Brot und Kartoffel in ca. 4 cm große Stücke schneiden. Den Topf brauchen Sie nur mit einem feuchten Tuch auswischen und mit einem Geschirrtuch trocken wischen.

Käse fein würfeln. Weißwein in den antihafbeschichteten Topf gießen und bei ca. 80°C erwärmen, anschließend Käsewürfel einrühren. Käse schmelzen lassen und dabei immer wieder umrühren. Die Masse darf nur leicht köcheln. Falls die Masse zu dünnflüssig ist, etwas Speisestärke in Wasser einrühren und in die Käsemasse gießen. Mit Pfeffer und Muskat würzen.

Brotstückchen und Kartoffeln mit den Fonduegabeln in das Fondue eintauchen und genießen.

---

### GULASCH

(Rezept für 3-4 Personen)

#### Zutaten:

500 g Rindfleisch / 2 große Zwiebeln / 2 Knoblauchzehen / 2 EL Tomatenmark / Butterschmalz / 400 ml Rotwein / 500 ml Rinderbrühe

#### Gewürze:

Paprikapulver / Lorbeerblätter / Wacholderbeeren / schwarzer Pfeffer / Thymian / Rosmarin / Salz

**Tipp:** wer es scharf mag, kann noch ein paar Chilischoten dazugeben

#### Zubereitung:

Schneiden Sie das Rindfleisch in gleichgroße, mundgerechte Stücke. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Stellen Sie den Temperaturregler auf ca. 200°C, geben Sie das Butterschmalz in den antihafbeschichteten Topf und warten Sie bis die Butter zerlaufen ist. Danach geben Sie den geschnittenen Zwiebel und Knoblauch in den Topf und lassen diese glasig anschwitzen. Nun geben Sie die Rindfleischstücke in den Topf und braten diese scharf an. Sie können ab und zu umrühren um ein optimales Anbratergebnis zu erzielen. Auch die Gewürze wie Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin gleich einarbeiten. Nach ein paar Minuten Tomatenmark und Paprikapulver unterrühren und anschließend alles mit dem Rotwein ablöschen.

Die Temperatur nun auf ca. 140°C zurückregeln und die Rinderbrühe eingießen. Bedecken sie nun den Topf mit dem Deckel und lassen Sie das Gulasch ca. 90-100 Minuten dahin köcheln. Ca. 15 Minuten vor Ende der Garzeit kommen noch Lorbeerblätter und Wacholderbeeren dazu und das Gulasch kann nochmals mit den Gewürzen abgeschmeckt werden.

Besonders gut als Beilage eignen sich in Butter geschwenkte Nudeln oder ganz klassische Klöße/Knödel. Dies kann natürlich auch alles in Ihrem Multikocher zubereitet werden.

## **MILCHREIS**

(Rezept für 2 Personen)

### **Zutaten:**

800 ml Milch / 200 ml Schlagsahne / 1 Tasse Rundkornreis / Vanillezucker / Salz / Zimt

### **Zubereitung:**

Stellen Sie den Temperaturregler auf 150°C und geben Sie die Milch gemeinsam mit dem Reis in den antihaftbeschichteten Topf. Anschließend wird unter ständigem Rühren die Milch erhitzt, bis eine zähe und breiige Masse entsteht. Nun regeln Sie die Temperatur auf 140°C herunter. Fügen Sie nun den Vanillezucker, eine Prise Salz und die Schlagsahne hinzu und rühren dies kräftig unter. Der Milchreis wird dann weiter erhitzt, bis die Reiskörner komplett weich sind. Dabei sollte regelmäßig umgerührt werden, damit nichts im Topf anhaftet.

Nun kann der fertige Milchreis serviert werden, je nach Belieben kann man das Gericht mit Zimt überstreuen. Zusätzlich können als Beilage frische Früchte, Apfelkompott oder Zwetschkenröster serviert werden.

---

## **GEBRATENER REIS MIT HÜHNCHEN**

(Rezept für 2-3 Personen)

### **Zutaten:**

2 Tassen Vollkornreis / 400g Hähnchenfilet / 4 Knoblauchzehen / 1 große Zwiebel / 2 Frühlingszwiebeln / 2 Tomaten / Sojasauce / Öl / Prise Salz / Gewürze nach Belieben

### **Zubereitung:**

Im ersten Schritt wird der Reis zubereitet. Stellen Sie den Temperaturregler auf 200°C und erhitzen Sie etwas Öl im antihaftbeschichteten Topf. Fügen Sie dann 2 Tassen Reis, 4 Tassen Wasser und eine Prise Salz hinzu. Regeln Sie die Temperatur auf 160-180°C zurück und lassen Sie den Reis köcheln, bis die Reiskörner weich sind. Der Deckel sollte während des Kochvorganges geschlossen bleiben. Kontrollieren Sie ab und zu, ob noch genügend Flüssigkeit im Topf ist, damit der Reis nicht am Boden anhaftet. Geben Sie den fertigen Reis mit Hilfe eines Löffels aus dem Topf.

Während der Zubereitung vom Reis können Sie Zwiebel, Knoblauch, Tomaten und Frühlingszwiebel in feine Würfel schneiden. Das Hähnchenfilet auch in kleine mundgerechte Stücke schneiden.

Im zweiten Schritt wird etwas Öl im antihaftbeschichteten Topf erhitzt. Stellen Sie den Temperaturregler auf 180°C, fügen dann Zwiebel und Knoblauch hinzu und braten diese glasig bis hellbraun an. Nun fügen Sie die Hähnchenfiletstücke hinzu und braten diese an, bis sie gut durch sind. Je nach gewünschtem Bräunungsgrad kann der Bratvorgang variieren. Der Deckel sollte während dieses Kochvorganges offen bleiben, da öfters umgerührt werden sollte, damit das Fleisch nicht am Boden anhaften kann.

Regeln Sie die Temperatur auf 160°C zurück. Nun kommt der bereits gekochte Reis in den Topf und wird mit kräftigem Rühren untergemischt. Danach werden auch die Tomaten und Frühlingszwiebeln untergerührt und mit Sojasauce und beliebigen Gewürzen abgeschmeckt. Schalten Sie das Gerät aus und lassen das Gericht bei geschlossenem Deckel noch ca. 2 bis 3 Minuten ziehen um den Geschmack der Gewürze zu intensivieren.

## **SCHINKENNUDELN**

(Rezept für 4 Personen)

### **Zutaten:**

Etwas Öl / 1 Zwiebel / 150 g Schinken / 400 g Nudeln / 900 ml Wasser / 1 TL Gemüsebrühe / Salz / Pfeffer

### **Zubereitung:**

Stellen Sie den Temperaturregler auf 180°C. Erhitzen Sie das Öl und fügen Sie die kleinwürfelig geschnittene Zwiebel hinzu und braten diese glasig bis hellbraun an.

Fügen Sie nun alle weiteren Zutaten in den antihafbeschichteten Topf und stellen den Temperaturregler auf 200°C. Schließen Sie den Deckel und lassen die Zutaten köcheln. Kontrollieren Sie nach ca. 20 Minuten, ob die Nudeln „al dente“ sind. Je nach Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen und die Nudeln fertig kochen.

Abschließend noch Salz und Pfeffer unterrühren und nach Belieben würzen.

---

## **BUNTER GEMÜSEAUFLAUF MIT KÄSE**

(Rezept für 2 Personen)

### **Zutaten:**

2 mittelgroße Kartoffeln / 1 große Karotte / 2 kleine Zucchini / 2 kleine Paprikaschoten / 1 Brokkoli / 2 Tomaten / 100 g geriebener Käse / etwas Butter zum Einfetten / Salz / Pfeffer

### **Für die Soße:**

2 Eier / 100 ml Gemüsebrühe / 200 g Crème fraiche oder Schlagsahne

### **Zubereitung:**

Kartoffeln und Karotte gründlich waschen und schälen. Anschließend Kartoffeln, Karotte, Zucchini, Paprikaschoten und Tomaten in kleine eckige, mundgerechte Stücke schneiden. Beim Brokkoli können die kleinen Röschen als Ganzes verwendet und der Stil kleinwürfelig geschnitten verwendet werden. Nun das feste Gemüse (außer Tomate und Brokkoli) mit der Funktion „DÜNSTEN“ weich garen.

Zwischenzeitlich kann die Soße vorbereitet werden. Schlagen Sie die Eier auf und verrühren diese mit der Gemüsebrühe, dem Crème fraiche oder der Schlagsahne in einem Behälter. Fügen Sie je nach Belieben Salz, Pfeffer und etwaige Kräuter hinzu.

Im nächsten Schritt fetten Sie den antihafbeschichteten Topf komplett mit Butter ein, damit nichts anbrennt. Anschließend wird das weich gedünstete Gemüse in den Topf geschichtet, ganz oben sollten die Tomatenstücke und der Brokkoli sein. Nun den gesamten Inhalt gleichmäßig und flächendeckend mit der Soße übergießen. Zuletzt den geriebenen Käse oben drauf verteilen. Schließen Sie nun den Deckel und stellen Sie den Temperaturregler auf 120 – 140°C ein. Nach ca. 20-30 Minuten sollte die Soße eine feste Konsistenz haben. Für weitere 10 Minuten die Temperatur auf 180° regeln damit der Käse auch noch einen schöne goldgelbe Kruste bildet.

INVERKEHRBRINGER  
KSR Group GmbH  
Im Wirtschaftspark 15  
A-3494 Gedersdorf  
MADE IN CHINA