



Bedienungsanleitung Onepot® SF-1705

Das Multitalent in der Küche

Ihr neuer Onepot®: Ein Gerät für jede Küche und viele Gerichte

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für Onepot® entschieden haben. Mit diesem exklusiven Multifunktionskocher wird jede Mahlzeit automatisch zum einmaligen Erlebnis für Gaumen, Augen und Ihren Geldbeutel. Denn Onepot® macht nicht nur viele Küchengeräte überflüssig, sondern kann auch Herd, Fritteuse, Joghurtbereiter, Brotbackautomat und Dampfgarer vollwertig ersetzen. Sie sparen Zeit, Platz und Bares und können Ihre Koch- und Backfreude praktisch grenzenlos ausleben - mit und in nur einem einzigen Multifunktionskocher, der es wirklich in sich hat: Innentopf, Mixpaddel, Messbecher, Mess- und Reislöffel, Dampfgareinsatz und ein bedienerfreundliches Display machen die Zubereitung aller Speisen zum reinen Vergnügen, und zudem kinderleicht. Einfach Zutaten zugeben, Zubereitungszeit und Temperatur für das gewählte Menü automatisch einstellen und schon können Sie sich, Ihrer Familie und Gästen leckere, ausgefallene und gesunde Speisen auftragen.

Damit Sie die Vorzüge Ihres Onepot® in vollem Umfang genießen können, bitte wir Sie, diese Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen und die darin aufgeführten Hinweise und Tipps unbedingt zu berücksichtigen.

Lieferumfang

- Onepot® SF-1705 Multifunktionskocher
- Innentopf
- Mixpaddel
- Messbecher
- Messlöffel
- Reislöffel
- Dampfgareinsatz
- Bedienungsanleitung

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|------------------|
| <u>IHR NEUER ONEPOT®: EIN GERÄT FÜR JEDE KÜCHE UND VIELE GERICHTE.....</u> | <u>2</u> |
| Lieferumfang..... | 2 |
| <u>INHALTSVERZEICHNIS.....</u> | <u>3</u> |
| <u>VERZEICHNISSE</u> | <u>5</u> |
| Abbildungen..... | 5 |
| Tabellen..... | 5 |
| <u>WICHTIGE ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE FÜR IHREN ONEPOT®</u> | |
| <u>MULTIFUNKTIONSKOCHER</u> | <u>6</u> |
| <u>BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN ONEPOT® MULTIFUNKTIONSKOCHER</u> | <u>7</u> |
| Onepot®: Kinderleicht zu bedienen, aber (noch) nicht für alle Kinder geeignet | 7 |
| Heiße Tipps für warme Gerichte | 7 |
| Onepot® für alle - unter Aufsicht und Anleitung | 7 |
| Onepot®: Bewegungsfreiheit für alle - Sicheres Gelingen für alles | 7 |
| Frei fühlt sich Ihr Onepot® am wohlsten: | 7 |
| Anziehend anders, aber dennoch Vorsicht bei Magneten..... | 8 |
| Dampf ablassen, aber richtig..... | 8 |
| Ihr Onepot®: Eine saubere Sache..... | 8 |
| Speisen, die nur geschmacklich elektrisieren sollen: | 8 |
| Die inneren Werte..... | 9 |
| Treue und Nähe zählen - auch zeitlich: | 9 |
| <u>WICHTIGE HINWEISE ZUR ENTSORGUNG</u> | <u>10</u> |
| Konformitätserklärung..... | 10 |
| <u>BESCHREIBUNG DES GERÄTES</u> | <u>11</u> |
| <u>BEDIENFELD</u> | <u>12</u> |
| <u>DISPLAY.....</u> | <u>13</u> |
| <u>ONEPOT® PROGRAMME</u> | <u>14</u> |
| Mit Ihrem Onepot® wird Vielfalt in der Küche zum Programm:..... | 14 |
| Ihre Onepot®-Programme | 14 |
| <u>TASTEN UND FUNKTIONEN</u> | <u>15</u> |
| <u>INBETRIEBNAHME.....</u> | <u>17</u> |
| Vorbereitung Ihres Onepot®..... | 17 |
| <u>VERWENDUNG.....</u> | <u>18</u> |
| Onepot® einschalten, Programm wählen und es kann losgehen! | 18 |
| <u>ZUBEREITUNGSPROGRAMME.....</u> | <u>20</u> |
| Reis kochen | 22 |
| Gemüse garen / dünsten | 22 |
| Pasta & Nudeln | 23 |

| | |
|--|-----------|
| Pizza | 24 |
| Braten | 25 |
| Frittieren..... | 26 |
| Slow Cooking - Schonende Zubereitung | 27 |
| Benutzerdefinierte Einstellung mit der Multifunktionstaste | 28 |
| Teig aufgehen lassen..... | 29 |
| Brot backen..... | 29 |
| Aufwärmen..... | 30 |
| Sterilisieren | 31 |
| Mixpaddel reinigen..... | 31 |
| Verzögerte Zubereitung | 32 |
| Automatische Warmhaltefunktion | 33 |
| Countdown der Zubereitungszeit..... | 33 |
| Zubereitung abbrechen..... | 33 |
| Mixpaddel | 33 |
| Automatische Rückkehr in den Stand-by-Modus | 34 |
| <u>MENÜ ÜBERSICHT.....</u> | 35 |
| <u>REINIGUNG UND PFLEGE IHRES ONEPOT®</u> | 37 |
| Schonend wie die Zubereitung Ihrer Gerichte | 37 |
| Reinigung des Gerätes | 37 |
| <u>FEHLERLISTE.....</u> | 38 |
| <u>TECHNISCHE DATEN.....</u> | 39 |

Verzeichnisse

Abbildungen

| | |
|---|----|
| Abbildung 1 Beschreibung des Gerätes | 11 |
| Abbildung 2 Bedienfeld | 12 |
| Abbildung 3 Display | 13 |
| Abbildung 4 Onepot® Zubereitungsprogramme | 20 |

Tabellen

| | |
|---------------------------------|----|
| Tabelle 1 Tasten und Funktionen | 15 |
| Tabelle 2 Menü Übersicht | 35 |
| Tabelle 3 Fehlerliste | 38 |
| Tabelle 4 Technische Daten | 39 |

Dokument Revision

| Datum | Changes | |
|------------|--|---------|
| 2017-04-29 | First Release | FU / VS |
| 2017-05-01 | Anpassung der Formatierung (ID:201705090001) | VS |
| | | |

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu Ihrem Onepot® finden Sie unter: <https://one-pot.shop>

Wichtige allgemeine Sicherheitshinweise für Ihren Onepot® Multifunktionskocher

Ihr Onepot® Multifunktionskocher, ein Multitalent, das Freude am Kochen, Garen und Backen bringt - mit Sicherheit. Beachten Sie bitte daher alle unten aufgeführten Hinweise, damit Sie unbeschwert die Vielfalt der Funktionsweisen Ihres Onepot® im wahrsten Sinne des Wortes auskosten können.

- Mit dieser Bedienungsanleitung stellen wir Ihnen die umfängliche Funktionsweise unseres Onepot® Multifunktionskochers vorstellen. Bewahren Sie diese Anleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen und gegebenenfalls darin nachlesen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit und die Funktionsweise des Onepot® und birgt ein hohes Risiko auf Verletzungen!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen niemals selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder dem Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Setzen Sie das Produkt niemals Feuchtigkeit und extremer Hitze aus.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie ausschließlich originale, vom Hersteller genehmigte Ersatz- und Zubehörteile, um die Garantie und Sicherheit Ihres Geräts nicht zu beeinträchtigen.
- Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt (also auch das Verwenden von Ersatzteilen von Drittanbietern), die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
- Onepot® ist ausschließlich für den Hausgebrauch und nicht für Handels- oder Industriezwecke entwickelt worden und bestimmt.

Besondere Sicherheitshinweise für den Onepot® Multifunktionskocher

Onepot®: Kinderleicht zu bedienen, aber (noch) nicht für alle Kinder geeignet

Kochen mit Kindern ist ein gemeinsames Erlebnis, das Spaß macht und verbindet. Auch und gerade mit Ihrem Onepot® Multifunktionskocher. Dennoch sollten Kinder unter 8 Jahren das Gerät nicht bedienen. Kinder zwischen 8 und 12 Jahren sollten das Gerät nur unter Aufsicht eines Erwachsenen benutzen.

Heiße Tipps für warme Gerichte

- Ihr Onepot® erreicht beim Zubereiten von Speisen sehr hohe Temperaturen. Achten Sie deshalb unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Berühren Sie ausschließlich die Griffe und das Bedienfeld, während das Gerät in Betrieb ist, oder solange es nach dem Ausschalten noch heiß und nicht vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie Topflappen oder Küchenhandschuhe, wenn Sie Speisen entnehmen möchten. Es besteht Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser!
- Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen, wie Herdplatten oder Öfen, um durch Fremdhitze verursachte Schäden zu vermeiden.
- Stellen Sie Ihren Onepot® Multifunktionskocher niemals in unmittelbarer Nähe von leicht entzündbaren Materialien (Gardinen, Textilien) auf.

Onepot® für alle - unter Aufsicht und Anleitung

Ihr Onepot® Multifunktionskocher ist ein einfach zu bedienender Alleskönner und wertvoller Helfer in jeder Küche und Lebens(mittel)Lage. Dennoch bitten wir Sie, Menschen mit körperlichen und/oder geistigen Beeinträchtigungen und Menschen mit besonderem Bedarf, Ihren Onepot® Multifunktionskocher niemals unbeaufsichtigt benutzen zu lassen.

Onepot®: Bewegungsfreiheit für alle - Sicheres Gelingen für alles

Damit Sie alle Vorzüge, Vorteile und die Vielfalt der Funktionen Ihres Onepot® Multifunktionskochers in vollem Umfang nutzen und genießen können, hier noch weitere wichtige Hinweise, die Sie unbedingt beachten sollten. Für ein einfaches Gelingen und unbeschwertes Genießen.

Frei fühlt sich Ihr Onepot® am wohlsten:

- Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten und nach oben auf eine trockene, ebene, feste und hitzeunempfindliche Arbeitsfläche.
- Bewegen Sie Ihren Onepot während des Betriebes nicht.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt und

es nicht von der Aufstellfläche herabhängt, um ein Herunterfallen zu verhindern.

- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um Ihren Onepot® zu bewegen.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Decken Sie Ihren Onepot® während des Betriebs nicht ab, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien (Pappe, Kunststoff, Papier) auf oder in das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Transportieren bzw. verstauen Sie Ihren Onepot® nur, wenn er vollständig abgekühlt ist.

Anziehend anders, aber dennoch Vorsicht bei Magneten

- Legen Sie keine magnetischen Gegenstände auf den Deckel und verwenden Sie Ihren Onepot® nicht in der Nähe von magnetischen Substanzen.

Dampf ablassen, aber richtig

- Öffnen Sie den Deckel nicht unmittelbar nach Ende des Kochvorgangs, sondern warten Sie einige Zeit ab, bis der Dampf vollständig aus dem Gerät ausgeströmt ist. Es besteht die Gefahr von Verbrühungen.
- Überprüfen Sie das Dampfventil im Deckel regelmäßig und entfernen Sie eventuell vorhandene Blockaden.
- Legen Sie keine Metallobjekte oder andere Gegenstände in das Gerät, das Dampfventil oder den Druckregler.

Ihr Onepot®: Eine saubere Sache

- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile, die mit den Speisen in Berührung kommen, mit Wasser und normalem Spülmittel, bevor Sie Ihren Onepot® erstmalig benutzen.
- Bewahren Sie keine Essensreste in dem Gerät auf.
- Kochen Sie in Ihrem Onepot® keine klebrigen Nahrungsmittel oder Nahrungsmittel, die stark übersprudeln bzw. Überkochen können, wie Curry oder Graupensuppe.
- Öffnen Sie den Deckel nicht während des Betriebes.
- Achten Sie darauf, dass die Speisen während des Garens nicht die Innenseite des Deckels berühren.
- Überfüllen Sie das Gerät nicht, um ein Überkochen der Speisen zu vermeiden.

Speisen, die nur geschmacklich elektrisieren sollen:

- Trennen Sie Ihren Onepot® von der Stromversorgung, wenn Sie es nicht benutzen.
- Wenn Ihnen ein Herzschrittmacher oder ein anderes medizinisches Gerät implantiert wurde, konsultieren Sie bitte vor der Verwendung des Onepot® Ihren Arzt
- Schließen Sie Ihren Onepot® nicht mit nassen Händen am Stromnetz an
- Drücken Sie die Bedientasten nicht mit nassen Händen.

- Achten Sie darauf, dass das Heizelement, der Temperatursensor und die Außenseite des inneren Behälters sauber und trocken sind, bevor Sie Ihren Onepot® am Stromnetz anschließen.
- Setzen Sie immer den inneren Behälter ein, bevor Sie Ihren Onepot® am Stromnetz anschließen und einschalten.

Die inneren Werte

- Verwenden Sie den inneren Behälter nicht, wenn er verformt ist.
- Verwenden Sie den inneren Behälter nicht auf anderen Wärmequellen oder über offenem Feuer.
- Belassen Sie den Reislöffel während des Kochvorgangs nicht im inneren Behälter.
- Führen Sie keine Metall-Gegenstände ins Innere des Behälters ein. Durch Metall und spitzige Gegenstände kann die Emaille-Beschichtung beschädigt werden, dadurch ist der Behälter (M) von der Garantie ausgeschlossen.

Treue und Nähe zählen - auch zeitlich:

- Verwenden Sie ausschließlich die mitgelieferten Zubehörteile.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes zu keiner Zeit unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie Ihren Onepot® nicht leer ein und schließen Sie immer den Deckel.
- Verwenden Sie Ihren Onepot® nicht mit einem externen Timer, sondern benutzen Sie ausschließlich den integrierten Timer.

Wichtige Hinweise zur Entsorgung

Natürlich haben wir den Onepot® so konstruiert, dass er Ihnen eine sehr lange Zeit als wertvoller, vielseitiger und freundlicher Helfer beim Zubereiten all Ihrer Lieblingsspeisen lange die Treue hält, den Mixpaddel für Sie schwingt und mit Messbecher, Mess- und Reislöffel und Dampfgareinsatz Ihre Küche zum Kochen bringt. Durch Spaß, Freude und eine Vielzahl von Gerichten. Dennoch kann es vorkommen, dass auch ein Onepot® irgendwann vom Rühren und Kochen so erschöpft ist, dass er fachgerecht entsorgt werden muss.

Bitte führen Sie deshalb Ihren Onepot® niemals dem Hausmüll zu. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde.

Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag / Monat / Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die PEAR UG, dass sich das Produkt SF-1705 in Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU, der EMV-Richtlinie 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU befindet.

Qualitätsmanagement
Rainer Ullmann
19.04.2017

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.one-pot.shop. Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer SF-1705 ein.



Beschreibung des Gerätes

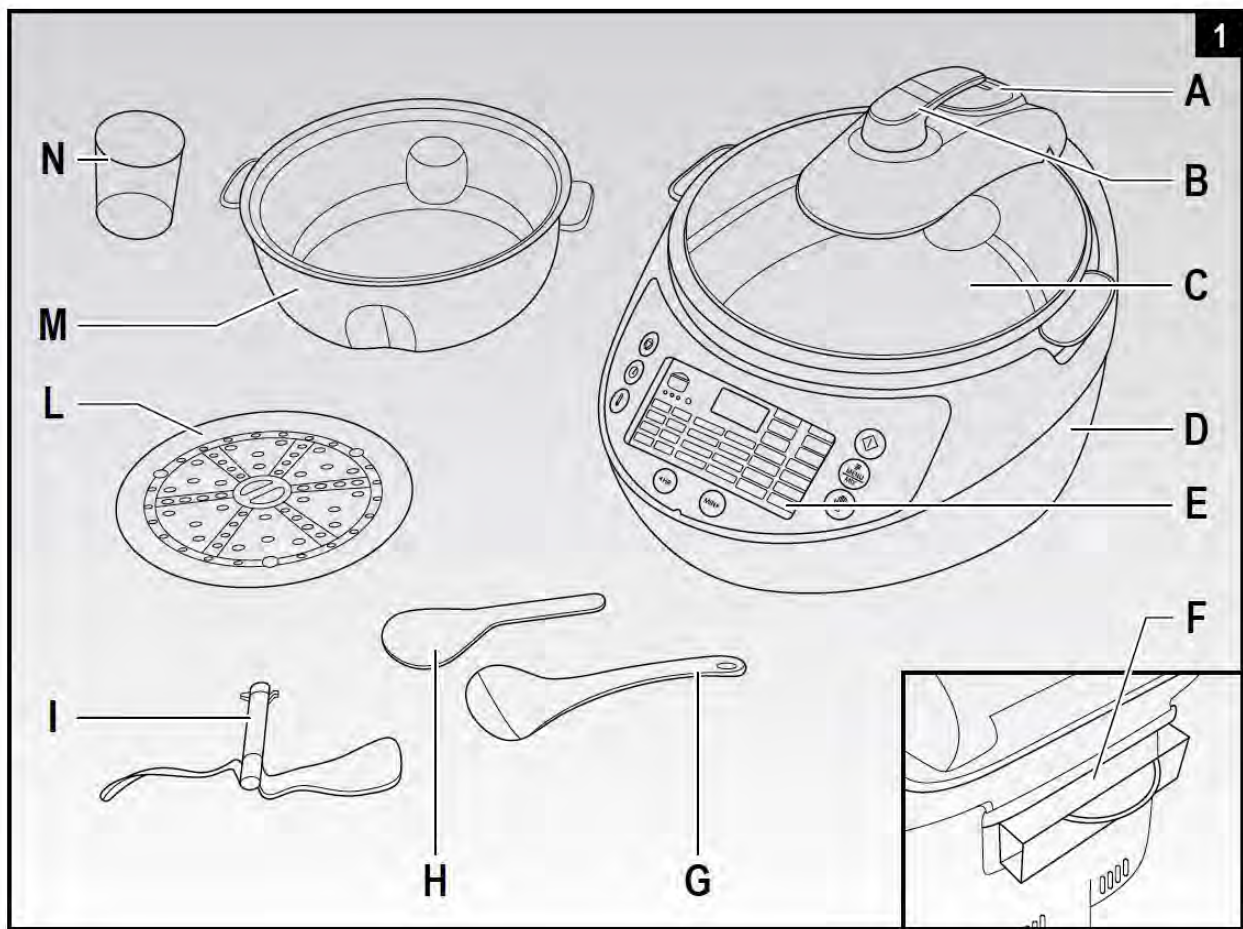


Abbildung 1 Beschreibung des Gerätes

- A Dampfventil
- B Griff zum Öffnen/Schließen des Deckels
- C Deckel
- D Gerätekörper
- E Bedienfeld
- F Wasserauffangschale für Dampfbetrieb
- G Löffel
- H Spatel
- I Rührer / Mixpaddel
- L Zubehör für Dampfgaren
- M Behälter
- N Messbecher

Bedienfeld



Abbildung 2 Bedienfeld

- 1 Einschalttaste (Ein/Aus/Start)
- 2 Programmtaste (MENU/MIX) / Taste für manuelles Ein- / Ausschalten des Rührers
- 3 Multifunktions-Taste Handbetrieb
- 4 Auswahlfeld Kochprogramme und LED-Display
- 5 Einstelltaste Kochdauer Minuten (MIN)
- 6 Einstelltaste Kochdauer Stunden (HR)
- 7 Einstelltaste Temperatur
- 8 Taste für zeitgesteuerten Start
- 9 Abschalt- / Pausentaste (STOP/RESET) Warmhalte-Taste

DISPLAY



Abbildung 3 Display

Der Onepot® verfügt über eine Vielfalt an Zubereitungsprogrammen, die Sie auf dem übersichtlichen Display dargestellt sehen. Mit MENU/MIX Taste (2) wählen Sie das von Ihnen gewünschte Programm bequem aus. Halten Sie die Auswahltaste solange gedrückt, bis Sie das von Ihnen gewünschte Programm erreicht haben.

TEMP: Temperaturanzeige

TIMER: Zeitschaltuhr

KOCHZEIT: Verbleibende Zubereitungszeit

Onepot® Programme

Mit Ihrem Onewpot® wird Vielfalt in der Küche zum Programm:

Dass Ihr Onewpot® ein wahrer Alleskönner ist, haben Sie ja bereits gelesen und gesehen. Damit das Garen, Grillen, Backen, Braten, Kochen und Frittieren auch automatisch zum Genuss wird, bietet Ihnen Ihr Onewpot® Multifunktionskocher eine große Auswahl an Programmen, die eine leckere und einfache Zubereitung frischer Gerichte - egal ob mit Fleisch, vegetarisch, Süßes, Saures, Exotisches oder Hausmannskost - zum Genuss machen, der einfach gelingt.






Ihre Onewpot®-Programme




| | | |
|----|-----------------|--------------------------|
| 1 | PILAU | Programm Pilau |
| 2 | REIS | Programm Reis |
| 3 | DAMPFGAREN | Programm Dampfgaren |
| 4 | EINTOPF | |
| 5 | MILCHBREI | Programm Milchbrei |
| 6 | HAFERBREI | Programm Haferbrei |
| 7 | HAFERFLOCKEN | Programm Haferflocken |
| 8 | SLOW COOKING | |
| 9 | SUPPE | Programm Suppe |
| 10 | SCHNELLE SUPPE | Programm Schnelle Suppe |
| 11 | JOGHURT | Programm Joghurt |
| 12 | KÄSE | |
| 13 | KUCHEN | Programm Kuchen |
| 14 | PIZZA | Programm Pizza |
| 15 | MILCH AUFKOCHEN | Programm Milch aufkochen |
| 16 | BABYNAHRUNG | |
| 17 | MARMELADE | Programm Marmelade |
| 18 | WEIN | Programm Wein |
| 19 | PASTA | Programm Pasta |
| 20 | FLEISCH | Programm Fleisch |
| 21 | KLÖSSE/KNÖDEL | Programm Klöße / Knödel |
| 22 | STERILISATION | Programm Sterilisation |
| 23 | REINIGEN | |
| 24 | BROT | Programm Brot |
| 25 | HEFETEIG GÄREN | Programm Hefeteig gären |
| 26 | BRATEN | Programm Braten |
| 27 | FRITTIEREN | Programm Frittieren |
| 28 | GRILL | Programm Grill |
| 29 | AUFWÄRMEN | |
| 30 | MULTI FUNKTION | |

Hinweis: Mit jedem Tastenton auf eine Funktionstaste ertönt ein Signalton.

Tasten und Funktionen

Tabella 1 Tasten und Funktionen

| Taste | Beschreibung | Funktion |
|--|---|--|
| <p>Start</p>  | <p>Ein/Aus und Starttaste mit Kontrollanzeige</p> | <p>Drücken Sie die Taste Ein/Aus/Start (1), um das gewählte Zubereitungsprogramm zu starten. Im Display (4) wird die verbleibende Zubereitungszeit angezeigt; die Kontrollanzeige leuchtet auf.</p> |
| <p>MENU/MIX</p>  | <p>Taste zur Menüauswahl und zum Ein- und Ausschalten des Mixpaddels</p> | <p>Mit der MENU/MIX Taste (2) wählen Sie das Zubereitungsprogramm. Drücken Sie die MENU/MIX Taste (2) zur Auswahl eines der Standardprogramme. Das Mixpaddel kann für alle Zubereitungsprogramme verwendet werden. Setzen Sie das Mixpaddel in der Halterung im Glasdeckel ein. Wählen Sie zunächst mit der MENU/MIX Taste (2) das Zubereitungsprogramm. Stellen Sie dann Zubereitungszeit und Temperatur ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen sollen. Drücken Sie nun die MENU/MIX Taste (2), um das Mixpaddel einzuschalten. Mit erneutem Tastendruck auf die MENU/MIX Taste (2) schalten Sie das Mixpaddel wieder aus.</p> |
| <p>Manuelle Multifunktions-Taste</p>  | <p>Taste für benutzerdefinierte, eigene Einstellungen mit Kontrollanzeige</p> | <p>Diese Taste gestattet die Einstellung der Zeit und Temperatur nach Bedarf anhand der jeweiligen Tasten. Im Standby-Betrieb oder bei ausgeschaltetem Gerät die Taste MULTIFUNKTION (3) drücken. Danach leuchtet die zugehörige Kontrolllampe auf und das Display zeigt die Zeit an, die anhand der Tasten HR (6) und Min (5) eingestellt werden kann. Nach erfolgter Einstellung der Zeit, die Wahl taste TEMPERATUR (7) betätigen und die gewünschte Temperatur einstellen.</p> <p>Anhand der Taste (2) kann der Rührer (I) von Hand eingeschaltet werden. Am Ende des Garvorgangs schaltet das Gerät automatisch auf die Warmhaltefunktion um.</p> |
| <p>MIN ></p>  | <p>Einstelltaste für Minuten</p> | <p>Mit der Minutentaste (5) stellen Sie während eines Programms die gewünschte Zeit der Zubereitung (in Minuten) ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Nach dem Drücken der Verzögerungstaste (8), stellen Sie mit der Minutentaste (5) die Minuten ebenfalls die Verzögerungszeit ein (siehe TIMER)</p> |
| <p><HR</p>  | <p>Einstelltaste für Stunden</p> | <p>Mit der Stundentaste (6) stellen Sie während eines Programms die gewünschte Zeit der Zubereitung (in Stunden) ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Nach dem Drücken der Verzögerungstaste (8), stellen Sie mit der Stundentaste (6) ebenfalls die Stunden im Verzögerungsmodus ein (siehe TIMER).</p> |

| | | |
|--|---|---|
| <p>TEMP.</p>  | <p>Einstelltaste für Temperatur</p> | <p>Diese Taste gestattet die Einstellung der Temperatur nur im manuellen Programm Nr. 30 "MULTIFUNCTION" oder nach Betätigung der Taste HAND (3) am Bedienfeld. Die Temperatur kann in Stufen von 5° zwischen 35°C und 180°C eingestellt werden. Nach Einstellung der Zeit muss die Temperatur-Einstelltaste mehrmals gedrückt werden, bis der gewünschte Wert erreicht ist. Im Handbetrieb wird die Temperatur bei Betätigung der Taste 5 Sekunden lang angezeigt. Danach wird auf die normale Anzeige zurückgeschaltet.</p> |
| <p>TIMER</p>  | <p>zeitverzögerte Starttaste</p> | <p>Die zeitverzögerte Starttaste (8) gestattet es, den Beginn des Garvorgangs um bis zu 24 Stunden zu verschieben. Nachdem das gewünschte Programm im Menü ausgewählt und eventuell die Zeit und die Temperatur eingestellt wurden, die genannte Taste drücken. Das Display beginnt zu blinken. Nun ist anhand der Tasten HR/Min die gewünschte Zeitverzögerung einzustellen. Beispiel: wenn das Gerät nach 12 Stunden gestartet werden soll, ist 12:00 einzustellen. Danach die Zeitverzögerte Starttaste (1) drücken, um den Ablauf zu starten.</p> <p>Verderbliche Nahrungsmittel wie Fleisch, Geflügel, Fisch und Käseprodukte nicht länger als 2 Stunden bei Umgebungstemperatur im Gerät lassen (bei Temperaturen über ca. 32° C nicht länger als eine Stunde). Für die Zubereitung der genannten Lebensmittel sollte daher die Einschaltverzögerung nicht über 1-2 Stunden liegen.</p> |
| <p>WARMHALTEN / AUS</p>  | <p>Warmhaltetaste mit Kontrollanzeige</p> | <p>Die Warmhaltefunktion startet automatisch nach der Zubereitung jeder Speise - mit Ausnahme vom Programm JOGHURT oder auch bei vorgenommenen eigenen Einstellungen der Kochzeit, bei denen die individuell eingestellte Temperatur unter 75°C liegt.</p> |

Inbetriebnahme

Vorbereitung Ihres Onepot®

Jetzt sind Sie nur noch wenige Schritte von der einfachen Zubereitung praktisch aller Speisen und Gerichte entfernt. Damit dies auch gleich zu Beginn gelingt, hier ein paar kurze Hinweise:

1. Der Innentopf (M) muss stets sauber gehalten werden. Stellen Sie vor Inbetriebnahme sicher, dass sich keine Fremdkörper zwischen dem Innentopf (M) und dem Heizelement befinden.
2. Verwenden Sie nur den mitgelieferten Innentopf (M).
3. Drehen Sie den Innentopf (M) auf dem Heizelement ein wenig, um einen guten Kontakt zwischen den beiden Komponenten zu gewährleisten.
4. Stecken Sie jetzt den Stecker des Onepot® in die Steckdose.
5. Um eventuell noch vorhandene auf der Beschichtungsrückstände zu entfernen, empfehlen wir Ihnen, den Onepot® zunächst ohne Zutaten / Speisen in Betrieb. Hierbei kann es zu geringen Geruchs- und Rauchentwicklung kommen.
6. Heizen Sie den Multifunktionskocher bei der ersten Benutzung etwa 15 Minuten ohne Inhalt auf. Sorgen Sie dabei für einen gut durchlüfteten Raum, indem Sie beispielsweise die Fenster weit öffnen.

Verwendung

Onepot® einschalten, Programm wählen und es kann losgehen!

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose. Ihr Onepot® gibt einen Signalton ab und die Taste Ein/Aus/Start (1) blinkt. Ihr Onepot® befindet sich nun im Stand-by-Modus und wartet darauf Ihnen seine volle Funktionsvielfalt zu zeigen.



2. Mit der MENU/MIX Taste (2) wählen Sie das Zubereitungsprogramm. Das gewählte Programm und die jeweilige Standard-Zubereitungszeit blinken im Display (4).



3. Mit der Stundentaste (6) und der Minutentaste (5) passen Sie die gewünschte Zeit der Zubereitung ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Diese individuelle Einstellung kann jedoch nur innerhalb des Bereichs der Zubereitungszeit erfolgen (siehe Tabelle 2 Menü Übersicht). Die Zeitschritte der Umstellung ergeben sich ebenfalls aus dieser Tabelle.



4. Mit der Verzögerungstaste (8) stellen Sie Ihre individuelle Zubereitungszeit Ihrer Speisen ein. Im Verzögerungsmodus stellen Sie mit der Stundentaste (6) die Stunden der Verzögerungszeit und mit der Minutentaste (5) die Minuten der Verzögerungszeit ein. Mit der Verzögerungszeit wird das Ende der Zubereitung eingestellt - auf bis zu 24 Stunden.



5. Mit der TEMP-Taste (7) stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, falls diese von der

Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Die Einzelheiten zu den Temperatureinstellungen ergeben sich ebenfalls aus der Tabelle „Menüübersicht“.



6. Mit der Taste für Multifunktions-Taste Handbetrieb (3) rufen Sie den benutzerdefinierten Modus direkt auf. Die Kontrollanzeige in der Taste und das Programm leuchten auf. Im benutzerdefinierten Modus stellen Sie die Zubereitungszeit mit der Stundentaste (6) und der Minutentaste (5) sowie die Temperatur mit der TEMP-Taste (7) ein - ganz nach Ihren individuellen Wünschen. Nach Beendigung des Programms begibt sich der Multifunktionskocher automatisch in den Warmhaltemodus; die Anzeige der Warmhaltetaste (9) leuchtet auf.



Zubereitungsprogramme



Abbildung 4 Onepot® Zubereitungsprogramme

Ihr Onepot® verfügt über eine Vielzahl von vorinstallierten Zubereitungsprogrammen, die Sie je nach Bedarf und Wunsch auswählen können. Eine einfache Zubereitung und eine bequeme Bedienung sind dabei die Zutaten, die nie fehlen und es Ihnen immer leichtmachen, Exotisches, Frisches oder Bewährtes zu backen, braten, kochen oder zu frittieren. Folgen Sie einfach den unten angeführten Hinweisen und erfahren Sie selbst, wie Ihr Onepot® Ihre Küche mit seiner Vielfalt an Funktionen und Programmen bereichert.

1. Geben Sie die von Ihnen gewählten Zutaten in den Onepot®
2. Drücken Sie mehrfach die MENU/MIX Taste (2), bis das gewünschte Programm im Display blinkt. Bei jedem Druck auf die MENU/MIX Taste (2) hören Sie einen Signalton zu Ihrer besseren Orientierung.



3. Halten Sie nun die EIN/AUS/START-Taste (1) für 2 Sekunden gedrückt.



4. Die vorinstallierte Standard-Zubereitungszeit und Temperatur werden nun angezeigt und der Countdown bis zum Ende des Programms läuft nun während der Zubereitungszeit.

5. Mit der Stundentaste (6) und der Minutentaste (7) stellen Sie die gewünschte Zeit der Zubereitung ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Die Einstellung kann jedoch nur innerhalb des Bereichs der Zubereitungszeit erfolgen, die sich aus der Tabelle „Menüübersicht“ ergibt. Die Zeitschritte der Umstellung ergeben sich ebenfalls aus dieser Tabelle.




6. Innerhalb eines gewählten Programms kann die Temperatur nicht geändert werden.
7. Sobald die Zubereitung beendet ist, hören Sie Signaltöne und Ihr Onepot® begibt sich in den Warmhaltemodus, mit Ausnahme von Joghurt (Anzeige: JOGHURT) und dem benutzerdefinierten Programm, sofern die hier eingestellte Temperatur unterhalb 75°C ist. Die Anzeige der Warmhaltetaste (9) leuchtet auf.



HINWEIS: Sie können mit dem Dampfgareinsatz (Zubehör) auch kombiniert garen, indem Sie beispielsweise Fleisch mit etwas Flüssigkeit im Innentopf garen und Gemüse im Dampfgareinsatz darüber hängen.

Reis kochen

1. Geben Sie 1 Tasse Reis, 2 Tassen Wasser und etwas Salz in den Topf des Multifunktionskochers.
2. Stellen Sie den Onepot® auf REIS. 
3. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Taste Ein /Aus / Start (1).



4. Bei Ender der Zubereitung ertönt ein Signalton.
5. Servieren Sie den Reis.

Gemüse garen / dünsten

1. Schneiden Sie das zu dünstende Gemüse in kleine, möglichst gleich große Stücke.
2. Legen Sie den Dampfgareinsatz in den Onepot® ein.
3. Füllen Sie den Onepot® bis zur Unterseite des Dampfgareinsatzes mit kaltem Wasser
4. Drücken Sie mehrfach die MENU/MIX Taste (2), bis DAMPFGAREN im Display (4) blinkt. Bei jedem Tastendruck wird ein Signalton abgegeben.



5. Mit der Minutentaste (5) können Sie die gewünschte Zeit der Zubereitung einstellen. Die Einstellung kann jedoch nur innerhalb des Bereiches 5 bis 60 Minuten in 1-Minuten-Schritten erfolgen.



6. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Taste Ein/Aus/Start (1).



HINWEIS: Weitere Tipps finden Sie im Kapitel Schonende Zubereitung

Pasta & Nudeln

1. Geben Sie eine ausreichende Menge Wasser in den Onepot®.
2. Drücken Sie mehrfach die MENU/MIX Taste (2), bis PASTA (19) im Display (4) blinkt. Bei jedem Tastendruck wird ein Signalton abgegeben.



3. Halten Sie nun die Taste Ein/Aus/Start (1) für 2 Sekunden gedrückt, die Zubereitungszeit wird nun angezeigt. Die Zeit wird erst heruntergezählt, wenn das Wasser kocht.



4. Sobald das Wasser kocht, hören Sie 5 Signaltöne und können nun die Pasta in das heiße Wasser im Onepot® geben.

HINWEIS: Sie werden 5 Minuten lang alle 30 Sekunden mit 5 Signaltönen daran erinnert, die Pasta in das heiße Wasser zu geben. Erfolgt dies nicht, so wird das Programm automatisch beendet.

5. Nach Hinzugabe der Pasta drücken Sie erneut die Taste Ein/Aus/Start (1). Die vorprogrammierte Standard-Zubereitungszeit und die Temperatur werden angezeigt und die Zeit wird während der Zubereitung heruntergezählt.



6. Die vorprogrammierte Standard-Zubereitungszeit beträgt 8 Minuten und die Temperatur 100 °C.
7. Mit der Stundentaste (6) und der Minutentaste (5) können Sie die gewünschte Zeit der Zubereitung einstellen, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Die Einstellung kann jedoch nur innerhalb des Bereichs 8 bis 20 Minuten in 1-Minuten-Schritten erfolgen.



8. Sobald die Zubereitung beendet ist, hören Sie Signaltöne und Ihr Onepot® begibt sich automatisch und bis zu 24 Stunden in den Warmhaltemodus; die Anzeige der Warmhaltetaste (9) leuchtet auf. Wir empfehlen allerdings, die Pasta möglichst bald zu entnehmen, da sie ansonsten verkocht.



Pizza

1. Geben Sie Ihre vorbereitete Pizza in den Multifunktionskocher.
2. Drücken Sie mehrfach die MENU/MIX Taste (2), bis PIZZA (14) im Display (4) blinkt. Bei jedem Tastendruck wird ein Signalton abgegeben.



3. Drücken Sie nun die Taste Ein/Aus/Start (1), die vorinstallierte Standard-Zubereitungszeit und die Temperatur werden angezeigt und die Zubereitungszeit wird heruntergezählt.



4. Die Standard-Zubereitungszeit beträgt 20 Minuten und die Temperatur 140 °C.
5. Mit der Stundentaste (6) und der Minutentaste (5) stellen Sie Ihre individuelle Zubereitungszeit ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Die Einstellung kann jedoch nur innerhalb des Bereichs 20 bis 60 Minuten in 5-Minuten-Schritten erfolgen.



6. Mit der TEMP-Taste (7) stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Die Einstellung kann jedoch nur auf 140 °C oder auf den Bereich von 120 °C bis 160 °C in 5°C-Schritten erfolgen.



7. Während des Zubereitungsprogramms drücken Sie kurz die TEMP-Taste (7), um sich für ca. 5 Sekunden die Temperatur anzeigen zu lassen.



8. Sobald die Pizza fertig ist, hören Sie Signaltöne und Ihr Multifunktionskocher begibt sich bis zu 24 Stunden in den Warmhaltemodus; die Anzeige der Warmhaltetaste (9) leuchtet auf.



Braten

1. Geben Sie Ihren vorbereiteten Braten in den Multifunktionskocher.
2. Drücken Sie mehrfach die MENU/MIX Taste (2), bis BRATEN (26) im Display (4) blinkt. Bei jedem Tastendruck wird ein Signalton abgegeben.



3. Drücken Sie nun die Taste Ein/Aus/Start (1), die vorinstallierte Standard-Zubereitungszeit und Temperatur werden angezeigt und die Zubereitungszeit wird heruntergezählt.



4. Die Standard-Zubereitungszeit beträgt 30 Minuten und die Temperatur 140 °C.
5. Mit der Stundentaste (6) und der Minutentaste (5) stellen Sie Ihre individuelle Zubereitungszeit ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Die Einstellung kann jedoch nur innerhalb des Bereichs 10 bis 60 Minuten in 5-Minuten-Schritten erfolgen.



6. Mit der TEMP-Taste (7) stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, falls diese von der vorinstallierten Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Die Einstellung kann jedoch nur auf 140 °C oder auf den Bereich von 100 °C bis 180 °C in 10°C-Schritten erfolgen.



7. Während des Zubereitungsprogramms drücken Sie kurz die TEMP-Taste (7), um sich für ca. 5 Sekunden die Temperatur anzeigen zu lassen.



8. Sobald die Zubereitung beendet ist, hören Sie Signaltöne und Ihr Onepot® begibt sich bis zu 24 Stunden in den Warmhaltemodus; die Anzeige der Warmhaltetaste (9) leuchtet auf



Frittieren

1. Füllen Sie den Topf des Multifunktionskochers halb voll mit Öl.
2. Drücken Sie mehrfach die MENU/MIX Taste (2), bis FRITTIEREN (27) im Display (4) blinkt. Bei jedem Tastendruck wird ein Signalton abgegeben.



3. Drücken Sie nun die Taste Ein/Aus/Start (1), die vorinstallierte Standard-Zubereitungszeit und Temperatur werden angezeigt. In dieser Phase wird die Zeit erst dann heruntergezählt, sobald das Öl die voreingestellte Temperatur erreicht hat.



4. Sobald das Öl die voreingestellte Temperatur erreicht hat, hören Sie 5 Signaltöne und Sie müssen nun das Frittier Gut in das heiße Öl im OnePot® geben.

HINWEIS: Sie werden 5 Minuten lang alle 30 Sekunden mit 5 Signaltönen daran erinnert, das Frittier Gut in das heiße ÖL zu geben. Erfolgt dies nicht, so wird das Programm automatisch beendet.

5. Nach der Hinzugabe des Frittier Guts drücken Sie erneut die Taste Ein/Aus/Start (1). Die vorinstallierte Standard-Zubereitungszeit und Temperatur werden angezeigt und die Zeit wird während der Zubereitung heruntergezählt.



6. Die Standard-Zubereitungszeit beträgt 20 Minuten und die Temperatur 160 °C.
7. Mit der Stundentaste (6) und der Minutentaste (5) stellen Sie Ihre individuelle Zubereitungszeit ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Die Einstellung kann jedoch nur innerhalb des Bereichs 5 bis 60 Minuten in 1-Minuten-Schritten erfolgen.



8. Mit der TEMP-Taste (7) stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, falls diese von der vorinstallierten Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Die Einstellung kann jedoch nur auf 160 °C oder auf den Bereich von 140 °C bis 180 °C in 10°C-Schritten erfolgen.



9. Sobald die Zubereitung beendet ist, hören Sie Signaltöne und Ihr OnePot® begibt sich bis zu 24 Stunden in den Warmhaltemodus; die Anzeige der Warmhaltetaste (9) leuchtet auf.



Slow Cooking - Schonende Zubereitung

1. Geben Sie Ihre vorbereiteten Speisen in den Onepot®.
2. Drücken Sie mehrfach die MENU/MIX Taste (2), bis SLOW COOKING (8) im Display (4) blinkt. Bei jedem Tastendruck wird ein Signalton abgegeben.



3. Drücken Sie nun die Taste Ein/Aus/Start (1), die vorinstallierte Standard-Zubereitungszeit und Temperatur werden angezeigt und die Zubereitungszeit wird heruntergezählt.



4. Die Standard-Zubereitungszeit beträgt 5 Stunden.
5. Mit der Stundentaste (6) und der Minutentaste (5) stellen Sie Ihre individuelle Zubereitungszeit ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Die Einstellung kann jedoch nur innerhalb des Bereichs 60 bis 480 Minuten (1 bis 8 Stunden) in 10-Minuten-Schritten erfolgen.



6. Mit der TEMP-Taste (7) stellen Sie Ihre gewünschte Temperatur ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Diese Einstellung kann jedoch nur erfolgen, wenn die Zubereitungszeit weniger als 4 Stunden (240 Minuten) beträgt. In diesem Fall wird die Temperatur für jeweils 25 % der Zubereitungszeit auf 45 °C, dann 65 °C, dann 85 °C und zum Schluss auf 95 °C eingestellt.
7. Während des Zubereitungsprogramms drücken Sie kurz die TEMP-Taste (7), um für ca. 5 Sekunden die Temperatur anzuzeigen.



8. Sobald die Zubereitung beendet ist, hören Sie Signaltöne und Ihr Onepot® begibt sich bis zu 24

Stunden in den Warmhaltemodus; die Anzeige der Warmhaltetaste (9) leuchtet auf.



HINWEIS: Sie können mit dem Dampfgareinsatz (Zubehör) auch kombiniert garen, indem Sie beispielsweise Fleisch mit etwas Flüssigkeit im Innentopf garen und Gemüse im Dampfgareinsatz darüber hängen.

Benutzerdefinierte Einstellung mit der Multifunktionstaste

1. Geben Sie Ihre Zutaten in den Onepot®.
2. Drücken Sie mehrfach die MENU/MIX Taste (2), bis MULTIFUNKTION (30) im Display (4) blinkt. Bei jedem Tastendruck wird ein Signalton abgegeben.



3. Mit der Stundentaste (6) und der Minutentaste (5) stellen Sie Ihre individuelle Zubereitungszeit ein. Die Einstellung kann im Bereich von 5 bis 720 Minuten (12 Stunden) in 5-Minuten-Schritten erfolgen.



4. Mit der TEMP-Taste (7) stellen Sie Ihre gewünschte Temperatur ein. Diese Einstellung kann entweder auf 120 °C oder auf den Bereich von 35 °C bis 180 °C zunächst von 35 °C bis 110 °C in 5°C-Schritten und dann im Bereich von 110 °C bis 180 °C in 10°C-Schritten eingestellt werden.



5. Während des Zubereitungsprogramms drücken Sie kurz die TEMP-Taste (7), um sich für ca. 5 Sekunden die Temperatur anzeigen zu lassen.
6. Sobald die Zubereitung beendet ist, hören Sie Signaltöne und Ihr Onepot® begibt automatisch und sich bis zu 24 Stunden in den Warmhaltemodus; die Anzeige der Warmhaltetaste (9) leuchtet auf.



Teig aufgehen lassen

Hierbei handelt es sich um ein verkürztes Backprogramm, in dem nur der Teig geknetet wird und aufgeht.

1. Geben Sie Ihre Zutaten für den Teig in den Onepot®.
2. Setzen Sie das Mixpaddel in der Halterung im Glasdeckel ein und schließen Sie den Glasdeckel.
3. Drücken Sie mehrfach die MENU/MIX Taste (2), bis HEFETEIG GÄREN (25) im Display (4) blinkt. Bei jedem Tastendruck wird ein Signalton abgegeben.



4. Die Standardzeit beträgt 30 Minuten und die Temperatur 35 °C.
5. Mit der Stundentaste (6) und der Minutentaste (5) stellen Sie Ihre gewünschte Zeit ein. Die Einstellung kann im Bereich von 15 bis 60 Minuten in 5-Minuten-Schritten erfolgen.



6. Sobald die Zubereitung beendet ist, hören Sie Signaltöne.

Brot backen

1. Geben Sie Ihre Zutaten für den Brotteig in den Multifunktionskocher.
2. Setzen Sie das Mixpaddel (Zubehör) in der Halterung im Glasdeckel ein und schließen Sie den Glasdeckel.
3. Drücken Sie mehrfach die MENU/MIX Taste (2), bis BROT (24) im Display (4) blinkt. Bei jedem Tastendruck wird ein Signalton abgegeben



4. Die vorinstallierte Standardzeit beträgt 180 Minuten für die beiden Zubereitungsschritte, in denen der Teig aufgeht und dann das Brot gebacken wird, die Temperatur beträgt im ersten Schritt 35 °C und im zweiten Schritt 135 °C.
5. Zusätzlich zur verbleibenden Zubereitungszeit erscheinen links davon im Display ein Balken für den ersten Zubereitungsschritt und zwei Balken für den zweiten Zubereitungsschritt.
6. Mit der Stundentaste (6) und der Minutentaste (5) stellen Sie die gewünschten Zeiten für die beiden Zubereitungsschritte ein. Die Einstellung für den ersten Schritt kann im Bereich von 30 bis 150 Minuten und für den zweiten Schritt im Bereich von 30 bis 120 Minuten in 5-Minuten-Schritten erfolgen.



7. Sobald die Zubereitung beendet ist, hören Sie Signaltöne und Ihr Onepot® begibt sich automatisch und bis zu 24 Stunden in den Warmhaltemodus; die Anzeige der Warmhaltetaste (9) leuchtet auf.



Aufwärmen

1. Geben Sie die aufzuwärmenden Speisen in den Multifunktionskocher.
2. Drücken Sie mehrfach die MENU/MIX Taste (2), bis AUFWÄRMEN (29) im Display (4) blinkt. Bei jedem Tastendruck wird ein Signalton abgegeben.



3. Die vorinstallierte Standard-Aufwärmzeit beträgt 20 Minuten und die Temperatur 115 °C.
4. Mit der Stundentaste (6) und der Minutentaste (5) stellen Sie Ihre individuelle Aufwärmzeit ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Die Einstellung kann jedoch nur innerhalb des Bereichs 10 bis 60 Minuten in 5- Minuten-Schritten erfolgen.



5. Nach Beendigung der Aufwärmzeit hören Sie Signaltöne und Ihr Onepot® begibt sich automatisch und bis zu 24 Stunden in den Warmhaltemodus; die Anzeige der Warmhaltetaste (9) leuchtet auf.



Sterilisieren

Mit diesem Programm sterilisieren Sie Besteck und Geschirr, wie Joghurtbecher oder Babyfläschchen.

1. Geben Sie die zu sterilisierenden Gegenstände in den Onepot®.
2. Drücken Sie mehrfach die MENU/MIX Taste (2), bis STERILISATION (22) im Display (4) blinkt. Bei jedem Tastendruck wird ein Signalton abgegeben.



3. Die vorinstallierte Standard-Sterilisierungsdauer beträgt 15 Minuten und die Temperatur 100 °C.
4. Mit der Stundentaste (6) und der Minutentaste (5) stellen Sie Ihre individuelle Sterilisierungsdauer ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Die Einstellung kann jedoch nur innerhalb des Bereichs 5 bis 30 Minuten in 1-Minuten-Schritten erfolgen.



Mixpaddel reinigen

1. Setzen Sie das Mixpaddel in der Halterung im Glasdeckel ein und schließen Sie den Glasdeckel.
2. Drücken Sie mehrfach die MENU/MIX Taste (2), bis REINIGEN (23) im Display (4) blinkt. Bei jedem Tastendruck wird ein Signalton abgegeben.



3. Die vorinstallierte Standard-Reinigungsdauer beträgt 20 Minuten und die Temperatur 75 °C.
4. Mit der Stundentaste (6) und der Minutentaste (5) stellen Sie Ihre individuelle Reinigungsdauer ein, falls diese von der Standardeinstellung für das Programm abweichen soll. Die Einstellung kann jedoch nur innerhalb des Bereichs 5 bis 60 Minuten in 5- Minuten-Schritten erfolgen.



5. Lassen Sie den Multifunktions-Kocher auskühlen und reinigen Sie den Innentopf darauf mit einem feuchten Tuch.

Verzögerte Zubereitung

Mit der Verzögerungstaste (8) stellen Sie die verzögerte Zubereitung Ihrer Speisen ein. Alle Programme können bis zu 24 Stunden voreingestellt werden. Mit der Verzögerungszeit wird das Ende der Zubereitung eingestellt.



1. Geben Sie Ihre Zutaten in den Multifunktionskocher.
2. Wählen Sie zunächst mit der MENU/MIX Taste (2), das Zubereitungsprogramm.



3. Drücken Sie die Verzögerungstaste (8), um den Verzögerungsmodus aufzurufen.



4. Stellen Sie mit der Stundentaste (6) die Stunden der Verzögerungszeit und mit der Minutentaste (5) die Minuten der Verzögerungszeit ein.



5. Drücken Sie nun mehrfach die MENU/MIX Taste (2), um das gewünschte Zubereitungsprogramm einzustellen.



HINWEIS: Die Verzögerungszeit für die Zubereitung wird gespeichert. Bei der nächsten Verwendung der Funktion wird diese Zeit wieder angezeigt.

Automatische Warmhaltefunktion

Nach der Zubereitung wird in allen Programmen (mit Ausnahme von Joghurt (Anzeige: JOGHURT und der benutzerdefinierten Einstellung, sofern die hier eingestellte Temperatur unterhalb 75 °C ist, automatisch die Warmhaltefunktion aufgerufen und die Anzeige der Warmhaltetaste (9) leuchtet auf. Die Warmhaltetemperatur beträgt 70 °C. Mit der Warmhaltetaste (9) können Sie die Funktion jederzeit verlassen; die Anzeige der Warmhaltetaste (9) erlischt.



Countdown der Zubereitungszeit

In allen Programmen wird die Zubereitungszeit im Display heruntergezählt.

Zubereitung abbrechen

Mit der Warmhaltetaste (9) können Sie die Programmierung bzw. Zubereitung jederzeit abbrechen, der Multifunktionskocher begibt sich dann zurück in den Stand-by-Modus.



Mixpaddel

Das Mixpaddel kann für alle Zubereitungsprogramme verwendet werden.

1. Setzen Sie das Mixpaddel in der Halterung im Glasdeckel ein und schließen Sie den Glasdeckel.
2. Wählen Sie zunächst mit der MENU/MIX Taste (2) das Zubereitungsprogramm.



3. Stellen Sie darauf die Zubereitungsdauer und Temperatur ein, falls diese von der vorinstallierten Standardeinstellung für das Programm abweichen sollen.
4. Drücken Sie nun die MENU/MIX Taste (2), um das Mixpaddel einzuschalten.








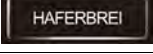







5. Mit erneutem Tastendruck auf die MENU/MIX Taste (2) schalten Sie das Mixpaddel wieder aus.





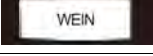





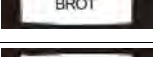
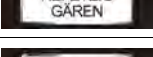
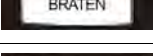




Automatische Rückkehr in den Stand-by-Modus

Erfolgt während der Programmierung für 10 Sekunden keine Bedienung des Onepot®, so schaltet er sich automatisch aus.

Menü Übersicht

Tabelle 2 Menü Übersicht

| Menü | Anzeige | Standard Zubereitungszeit (min) | Bereich Zubereitungszeit (min) | Zeitschritte (min) | Verzögerung | Temperatur (°C) |
|-----------------------|---|------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------|-------------|---|
| Pilau |  | 60 | 20 - 120 | 5 | Ja | 135 |
| Reis kochen |  | 40 | 20 - 120 | 5 | Ja | 128 |
| Dampfgaren |  | 5 | 5 - 60 | 1 | Ja | 100 |
| Eintopf |  | 120 | 30 - 480 | 30 | Ja | 95 |
| Milchbrei |  | 60 | 10 - 90 | 5 | Ja | 96 |
| Haferbrei |  | 60 | 60 - 240 | 10 | Ja | 98 |
| Haferflocken |  | 5 | 5 - 60 | 5 | Ja | 97 |
| Schonende Zubereitung |  | 300 | 60 - 480 | 10 | Ja | 1 Std: 45 2 Std: 65 3 Std: 85 ab 4 Std: 95 |
| Suppe |  | 60 | 60 - 240 | 10 | Ja | 98 |
| Schnelle Suppe |  | 50 | 40 - 120 | 5 | Ja | 99 |
| Joghurt |  | 480 | 240 - 720 | 30 | Ja | 39 |
| Käse |  | 20 | 10 - 600 | 5 | Ja | 1 - 4.Std: 95 4 - 10.Std: 35 |
| Kuchen backen |  | 60 | 30 - 210 | 10 | Ja | 135 |

| | | | | | | |
|--------------------------------|---|-----|--|----|----|---|
| Pizza |  | 20 | 20 - 60 | 5 | Ja | 140 oder 120-160 in 5°C - Schritten |
| Milch aufkochen |  | 10 | 10 - 120 | 1 | Ja | 97 |
| Babynahrung |  | 60 | 30 - 240 | 5 | Ja | 97 |
| Marmelade |  | 60 | 30 - 240 | 5 | Ja | 108 |
| Wein erwärmen |  | 720 | 360 - 720 | 60 | Ja | 55 |
| Pasta |  | 8 | 8 - 20 | 1 | Ja | 100 |
| Fleisch |  | 60 | 30 - 240 | 10 | Ja | 98 |
| Klöße |  | 15 | 8 - 50 | 1 | Ja | 100 |
| Sterilisieren |  | 15 | 5 - 30 | 1 | JA | 100 |
| Reinigen |  | 20 | 5 - 60 | 5 | Ja | 75 |
| Brot backen |  | 180 | 1. Stufe: 30 - 150 2. Stufe: 30 - 120 | 5 | Ja | 1. Schritt: 35 2. Schritt: 135 |
| Teig aufgehen lassen |  | 30 | 15 - 60 | 5 | Ja | 35 |
| Braten |  | 30 | 10 - 60 | 5 | Ja | 140 oder 100-180 in 10°C- Schritten |
| Frittieren |  | 20 | 5 - 60 | 1 | Ja | 160 oder 140-180 in 10°C- Schritten |
| Grillen |  | 30 | 10 - 150 | 5 | Ja | 145 |
| Aufwärmen |  | 20 | 10 - 60 | 5 | Ja | 115 |
| Benutzerdefinierte Einstellung |  | 5 | 5 - 720 | 5 | Ja | 120 oder 35 - 180 in 5°C- Schritten von 35-110 und in 10°C- Schritten von 110-180 |

Reinigung und Pflege Ihres Onepot®

Schonend wie die Zubereitung Ihrer Gerichte

Mit dem Onepot® haben wir einen Multifunktionskocher entwickelt, der Ihnen das Zubereiten fast aller Speisen erleichtert und Sie bei allen Zubereitungsschritten unterstützt - automatisch, individuell und immer zeit-, geld- und platzsparend. Damit Sie lange Zeit von diesem Multitalent und seinen vielseitigen Fähigkeiten und Funktionen profitieren können, hier einige wichtige Hinweise zu seiner Reinigung und Pflege:

- Demontieren Sie den Multifunktionskocher nicht und nehmen Sie auch keine selbstständigen Reparaturen vor.
- Stoßen Sie den Multifunktionskocher nicht hart an, setzen Sie ihn nicht übermäßiger Hitze oder direkter Sonneneinstrahlung aus.
- Reinigen Sie den Multifunktionskocher mit einem leicht angefeuchteten, weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Lösungs- oder Reinigungsmittel.
- Bewahren Sie den Multifunktionskocher trocken auf, wenn er nicht in Gebrauch ist.
- Verwenden Sie den Innentopf (M) nur für den Onepot® und verwenden Sie keinen anderen Topf als den Innentopf (M) in diesem Gerät.
- Der Innentopf (M) ist nicht spülmaschinengeeignet. Waschen Sie ihn mit der Hand ab.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel zum Reinigen des Innentopfes (M), um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Nehmen Sie den heißen Innentopf (M) mit Ofenhandschuhen aus dem Onepot®, da sonst Verbrennungsgefahr besteht.

Reinigung des Gerätes

ACHTUNG: vor dem Zerlegen sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist.

- Zur Reinigung des Gehäuses (D) nur ein sauberes, weiches Tuch verwenden.
- Alle Einzelteile können mit warmem Wasser und beliebigem Spülmittel gewaschen werden.
- Zur Reinigung des Ventils (A) muss es nur vom Rand abgehoben und entfernt werden
- Den Behälter / Innentopf (M) mit einem Schwamm und Spülmittel reinigen und nachspülen.

ACHTUNG: Um das Reinigen zu erleichtern, empfiehlt es sich, die Einzelteile nach dem Gebrauch 10 Minuten lang in warmes Wasser mit etwas Spülmittel zu legen.

Sollte sich der Behälter verformen oder die Antihafbeschichtung beschädigt sein, kann beim nächstgelegenen Vertragshändler ein neuer Ersatzbehälter erworben werden. Keinesfalls den Behälter von vergleichbaren Küchengeräten verwenden.

Den Behälter nicht mit Scheuermittel oder Stahlwolle- oder Nylontopfkratzern reinigen. Dazu nur einen Schwamm verwenden. Es muss darauf geachtet werden, dass der Behälter nicht gestoßen oder zerkratzt wird.

FEHLERLISTE

Tabelle 3 Fehlerliste

| Fehler | Ursache | Abhilfe |
|--------|--|--|
| E0 | Dieser Fehler wird gemeldet, wenn der Behälter aus dem Gerät genommen wird | Den Behälter vor dem Betrieb richtig in das Gerät einsetzen. |
| E1 | Schaltkreis des unteren Sensors defekt. Der untere Sensor meldet eine Temperatur unter -15°C . | Das Gerät sofort abschalten und abkühlen lassen. Sollte die Störung bestehen bleiben und das Fehlersymbol nicht verschwinden, ist möglicherweise eine Störung im Heizkreis aufgetreten. In diesem Fall Kontakt mit dem Kundendienst aufnehmen. |
| E2 | Schaltkreis des oberen Sensors defekt Der obere Sensor meldet eine Temperatur unter -15°C . | |
| E3 | Kurzschluss des unteren Sensors Der untere Sensor meldet eine Temperatur über 190°C . | |
| E4 | Kurzschluss des oberen Sensors. Der obere Sensor meldet eine Temperatur über 190°C . | |

Technische Daten

Tabelle 4 Technische Daten

| | |
|-------------------|-------------------|
| Stromversorgung | 230 V / 50 Hz |
| Leistungsaufnahme | 1.600 – 1.900 W |
| Kochtemperatur | 35-180°C |
| Verzögerungszeit | bis zu 24 Stunden |
| Fassungsvermögen | 5 l |
| Maße | 36 x 26 x 47 cm |
| Gewicht | 4,83 kg |

Kundenservice: 0049 (0)731 / 433 44
Importiert von: PEAR.UG (haftungsbeschränkt)
Prinzingstraße 17, D-87700 Memmingen
REV01 – 19.04.2017 – MB/EX:FU/VS