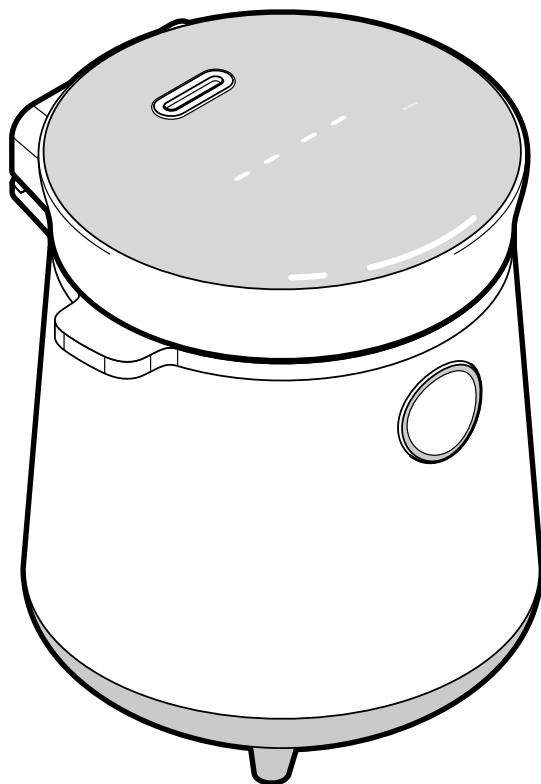


Multikocher



Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit Ihrem neuen Multikocher können Sie nicht nur Reis zubereiten, sondern auch Kuchen backen und Suppe kochen. Der Multikocher verfügt über neun verschiedene Programme.

Bei einigen Programmen lässt sich sogar ein Countdown bis zu dem Zeitpunkt einstellen, an dem das Gericht fertig sein soll. So können Sie z.B. morgens den Multikocher befüllen, einstellen und abends eine heiße Suppe genießen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen mit Ihrem neuen Multikocher und guten Appetit!

Inhalt

3	Zu dieser Anleitung	15	Garzeit einstellen
3	Sicherheitshinweise	15	Zeitraum (Countdown) bis zum Ende des Garvorgangs einstellen
6	Auf einen Blick (Lieferumfang)	15	Einstellungen abrechnen
8	Programme	16	Garvorgang starten
8	Display und Bedienfeld	16	Garvorgang stoppen
8	Programm-Informationen	16	Warmhalten
11	Mengentabelle zum Reiskochen	16	Gerät ausschalten
12	Gartabelle	17	Reinigen und Aufbewahren
14	Gebrauch	18	Störung / Abhilfe
14	Vor dem ersten Gebrauch	19	Technische Daten
14	In Betrieb nehmen	20	Entsorgen
14	Gerät befüllen		
15	Programm auswählen		

Zu dieser Anleitung

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf.

Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Zeichen auf dem Gerät:



VORSICHT
Bedecken oder blockieren Sie nicht das Dampfauslassventil.
Berühren Sie während des Kochvorgangs nicht das Dampfauslassventil.

Signalwörter in dieser Anleitung:

GEFAHR warnt vor unmittelbar drohender schwerer Verletzungs- oder Lebensgefahr.

WARNUNG warnt vor möglicher schwerer Verletzungs- oder Lebensgefahr.

VORSICHT warnt vor möglichen leichten Verletzungen.

HINWEIS warnt vor möglichen Sachschäden.

Zeichen in dieser Anleitung:



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.



So sind ergänzende Informationen gekennzeichnet.

Sicherheitshinweise



Verwendungszweck

- Der Multikocher ist zum Kochen und Dämpfen von geeigneten Lebensmitteln vorgesehen. Zum Braten ist er nicht geeignet.
- Der Multikocher ist für die im privaten Haushalt anfallenden Mengen konzipiert. Für den Einsatz z.B. in Mitarbeiterküchen in gewerblichen Bereichen, in landwirtschaftlichen Anwesen, in Frühstückspensionen oder von Kunden in Hotels, Motels o.Ä. sowie für gewerbliche Zwecke ist das Gerät ungeeignet.

Gefahr für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen 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.

Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät und dessen Netzkabel müssen sich vom Einschalten bis zum vollständigen Abkühlen außerhalb der Reichweite von Kindern befinden, die jünger als 8 Jahre sind.

- Lassen Sie das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche herunterhängen, damit kleine Kinder das Gerät nicht daran herunterziehen können.

- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern.
Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

Gefahr durch Elektrizität

- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und reinigen Sie es nicht unter fließendem Wasser, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht. Schützen Sie das Gerät und das Netzkabel vor Nässe. Stellen Sie das Gerät deshalb z.B. auch nicht in der Nähe eines Wasch-/Spülbeckens auf.
- Berühren Sie den Artikel nicht mit feuchten Händen und betreiben Sie ihn nicht im Freien oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewahren Sie keine Lebensmittel in dem Multikocher auf und stellen Sie ihn auch nicht in den Kühlschrank. Es kann sich Kondenswasser im Gerät bilden, was zu einem Stromschlag führen kann.
- Überfüllen Sie das Gerät nicht, um ein Überkochen zu vermeiden.
Befüllen Sie den Topf höchstens bis zur 3-CUP-Markierung.
Wir empfehlen beim Dämpfen 200 ml Wasser einzufüllen.
- Verwenden Sie keine Milch im Gerät. Der Inhalt könnte sonst überkochen und das Gerät beschädigt werden. Es besteht zudem die Gefahr eines elektrischen Schlages.
- Stecken Sie immer erst den Anschlussstecker in die Anschlussbuchse am Gerät und dann den Netzstecker in die Steckdose.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Netzspannung mit den technischen Daten des Artikels übereinstimmt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
... wenn während des Betriebs
Störungen auftreten,
... nach dem Gebrauch,
... bei Gewitter und

... bevor Sie das Gerät reinigen.
Ziehen Sie dabei immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel.

- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe einer heißen Kochstelle.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Um das Gerät vollständig von der Stromversorgung zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie eine gut zugängliche Steckdose, damit Sie im Bedarfsfall den Netzstecker schnell ziehen können.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät selbst oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist oder das Gerät heruntergefallen ist.
- Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt. Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem in Betrieb genommen werden.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Lassen Sie Reparaturen am Gerät oder am Netzkabel nur von einer Fachwerkstatt oder von einer ähnlich qualifizierten Person durchführen, um Gefahren zu vermeiden. Sollte das Netzkabel defekt sein, muss es durch ein identisches Netzkabel vom Hersteller ersetzt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem anderen Topf oder Dampfgareinsatz als dem mitgelieferten.
- Kochen Sie in dem Gerät nur mit eingesetztem Topf.
- Sollte es notwendig sein, ein Verlängerungskabel zu benutzen, muss dieses den technischen Daten des Gerätes entsprechen. Lassen Sie sich beim Kauf eines Verlängerungskabels im Fachhandel beraten.

- Vorsicht! Ein Missbrauch des Gerätes kann zu Verletzungen führen.

Gefahr von Verbrennungen/Verbrühungen

- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, wärmebeständige und ebene Oberfläche, die unempfindlich gegen Spritzer ist. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht verrutschen oder umkippen kann und dass das Netzkabel nicht von der Stellfläche herunterhängt.
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht und ziehen Sie nicht am Netzkabel.
- **VORSICHT**
Bedecken oder blockieren Sie nicht das Dampfauslassventil.
Berühren Sie während des Kochvorgangs nicht das Dampfauslassventil.
- Während des Betriebes tritt Dampf aus der Öffnung im Deckel aus. Halten Sie Hände und Gesicht fern davon - es besteht Verbrühungsgefahr!
- Wenn Sie während des Garvorgangs den Deckel öffnen, wird der Garvorgang nicht unterbrochen. Gehen Sie beim Öffnen vorsichtig vor.
- Achten Sie beim Öffnen des Deckels auf entweichenden Dampf und darauf, dass umstehende Personen ausreichend Abstand zum Gerät halten. Halten Sie das Gerät nur am Griff fest, wenn Sie den Inhalt umrühren möchten.
- Der Dampfgareinsatz, der Topf und der Innendeckel sind nach dem Gebrauch noch längere Zeit sehr heiß. Gehen Sie vorsichtig vor und verwenden Sie Topflappen o. Ä.. Vorsicht bei der Entnahme!
- Gehen Sie sehr vorsichtig vor, wenn Sie das Gerät bewegen und es heiße Flüssigkeit enthält.
- Nach dem Kochen kann heißes Kondenswasser aus dem Dampfauslassventil tropfen, wenn der Deckel offen steht.

- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegpacken.

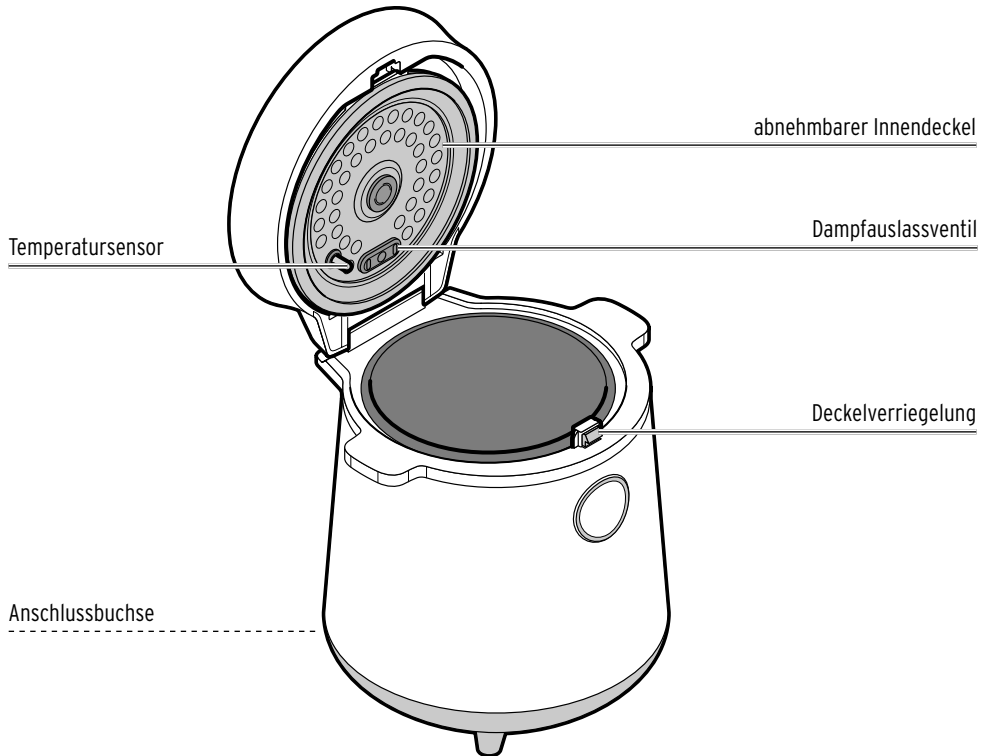
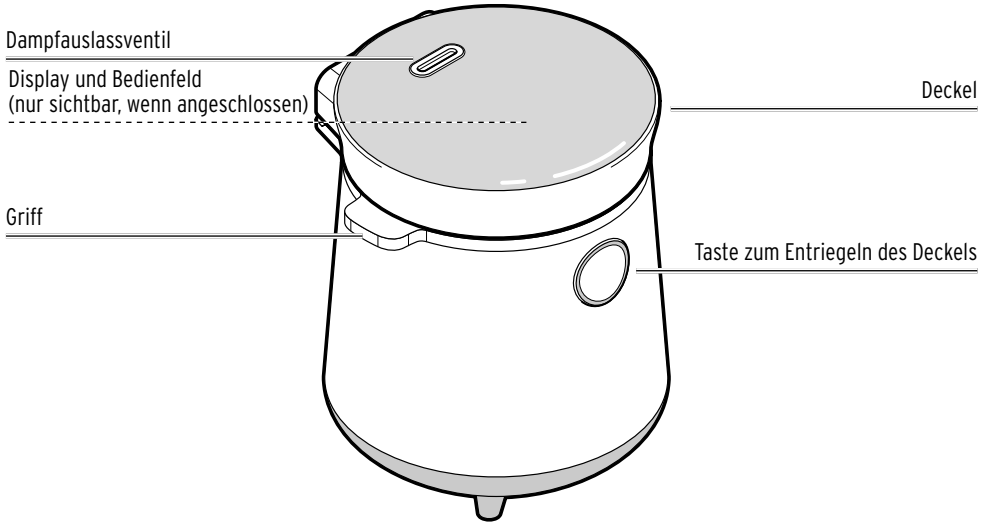
Warnung vor Verletzungen

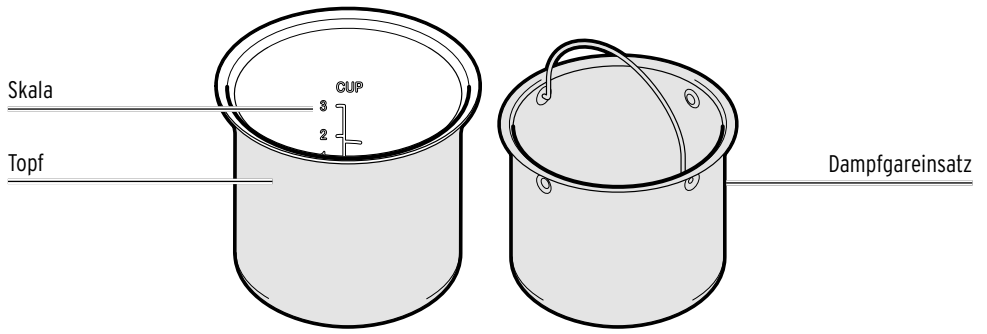
- Verwenden Sie zum Dämpfen ausschließlich den mitgelieferten Dampfgareinsatz.
- Halten Sie gegarte Speisen nicht länger als 12 Stunden im Gerät warm.

Sachschäden

- Verwenden Sie den Multikocher nicht auf einem Herd oder im Backofen.
- Wenn Sie während des Garvorgangs den Deckel öffnen und den Topf entnehmen oder den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und ihn wieder einstecken, läuft das eingestellte Programm weiter.
Stoppen Sie daher immer das eingestellte Programm bzw. den Garvorgang, wenn Sie das Garen beenden bzw. bevor Sie das Gerät ausschalten und den Stecker ziehen, um ein Überhitzen des Gerätes zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass die Beschichtung des Topfes nicht beschädigt wird (z.B. beim Umrühren oder Reinigen). Wenn die Beschichtung beschädigt ist, darf der Topf nicht mehr verwendet werden.
Benutzen Sie zum Umrühren nur den mitgelieferten Löffel oder Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff, keine Metallgegenstände!
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass der aus dem Gerät austretende Wasserdampf keine Tapeten, Hängeschränke o.Ä. beschädigen kann.
Das Gerät muss einen Abstand von mindestens 30 cm zu allen Seiten und nach oben haben.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernenden oder ätzenden Mittel bzw. harte Bürsten etc.

Auf einen Blick (Lieferumfang)

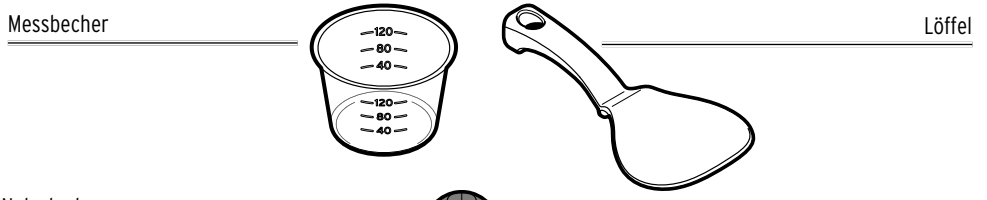




Skala

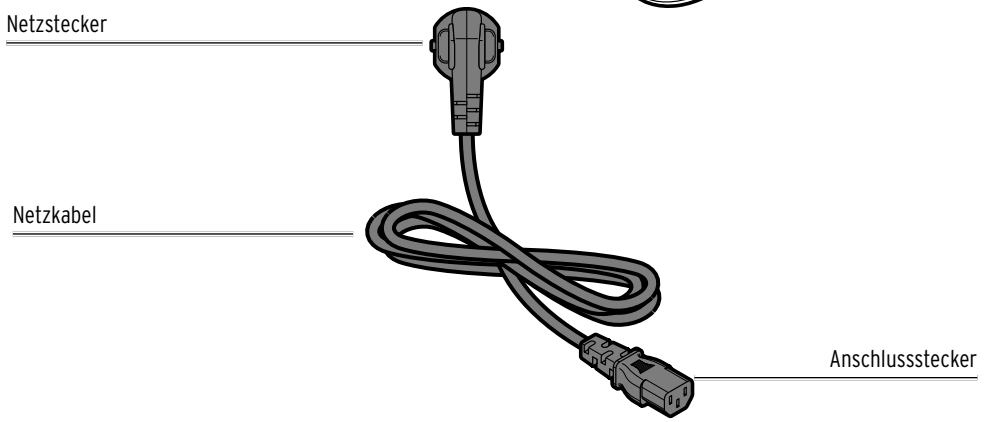
Topf

Dampfgareinsatz



Messbecher

Löffel

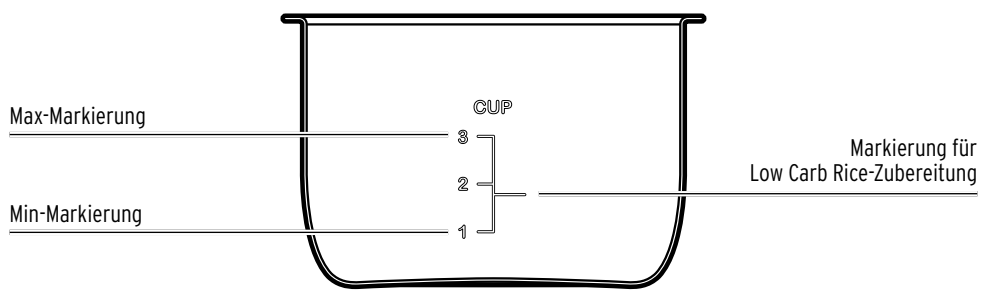


Netzstecker

Netzkabel

Anschlussstecker

Topf



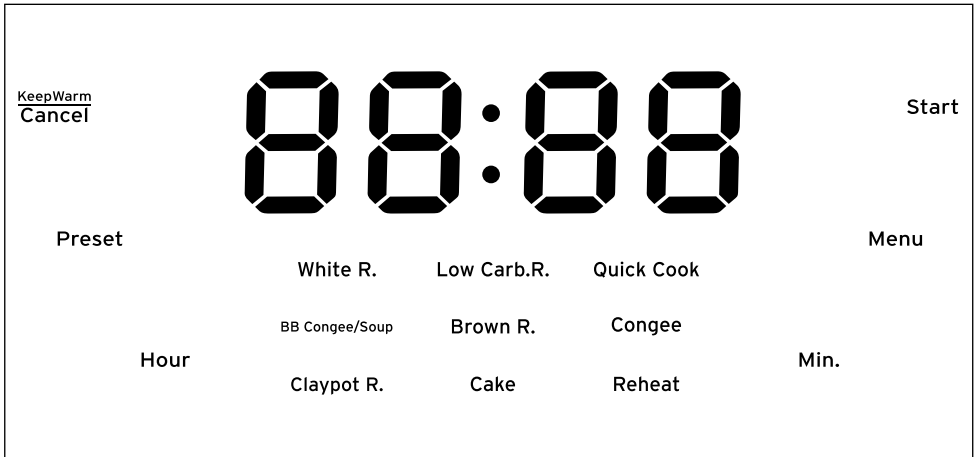
Max-Markierung

Min-Markierung

Markierung für
Low Carb Rice-Zubereitung

Programme

Display und Bedienfeld



Programm-Informationen



- Bei den Programmen **Low Carb Rice**, **Quick cook**, **Cake** und **Reheat** startet der Kochvorgang sofort, sobald Sie das Programm starten.
- Bei den Programmen **White Rice**, **BB congee / Soup**, **Brown Rice**, **Congee** und **Claypot Rice** ist die Zeit bis zum Ende des Kochvorgangs voreingestellt. Sie kann auf mind. 1 bis zu max. 24 Stunden geändert werden und wird als Countdown im Display angezeigt.
- Die Warmhaltefunktion startet in jedem Programm automatisch, nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist.
Die Warmhaltefunktion endet automatisch nach 24 Stunden und das Gerät schaltet in den Standby-Modus.
- Beachten Sie auch die Gartabelle.

<p>White Rice (z.B. Jasmin, Basmati- oder Sushireis)</p>	<p>Wenn Sie die Garzeit dem Reistyp und der Reismenge anpassen, bleibt im Reis ein Maximum an Nährstoffen erhalten.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Garzeit kann nicht eingestellt werden. Sie ergibt sich daraus, wieviel Reis und Wasser eingefüllt wurde. • Der Garvorgang startet sofort und ein Lichtband läuft um das Display, wenn Sie Start drücken. • Zum Ende des Garvorgangs wird die verbleibende Garzeit von ca. 10 Minuten im Display angezeigt.
--	---

<p>Low Carb Rice (enthält nach dem Kochen weniger Kohlehydrate)</p>	<p>Durch diese Garmethode gibt der gekochte Reis Kohlehydrate an das Kochwasser. Ideal für eine kohlehydratreduzierte Ernährung.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Garzeit kann nicht eingestellt werden. Sie ergibt sich daraus, wieviel Reis und Wasser eingefüllt wurde. • Der Garvorgang startet sofort und ein Lichtband läuft um das Display, wenn Sie Start drücken. • Zum Ende des Garvorgangs wird die verbleibende Garzeit von ca. 12 Minuten im Display angezeigt. • Beachten Sie hierzu die Mengentabelle zum Reiskochen und die Gartabelle.
<p>Quick cook (Schnellkochfunktion)</p>	<p>Wenn Sie die Garzeit dem Reistyp und der Reismenge anpassen, bleibt im Reis ein Maximum an Nährstoffen erhalten.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Garzeit kann nicht eingestellt werden. Sie ergibt sich daraus, wieviel Reis und Wasser eingefüllt wurde. • Der Garvorgang startet sofort und ein Lichtband läuft um das Display, wenn Sie Start drücken. • Zum Ende des Garvorgangs wird die verbleibende Garzeit von ca. 5 Minuten im Display angezeigt.
<p>BB congee / Soup (Reisbrei / Suppe)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die verbleibende Zeit bis zum Ende des Garvorgangs beträgt mind. 1:30 Stunden und kann bis auf 24 Stunden erhöht werden. Sie wird im Display angezeigt. • Die Garzeit kann von 1:30 Stunde auf 4 Stunden eingestellt werden. • Wenn das Programm startet, wird der Countdown angezeigt.
<p>Brown Rice (Naturreis)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die verbleibende Zeit bis zum Ende des Garvorgangs beträgt mind. 1 Stunde und kann bis auf 24 Stunden erhöht werden. Sie wird im Display angezeigt. • Die voreingestellte Garzeit beträgt 1 Stunde und kann nicht verändert werden. • Der Garvorgang startet sofort und ein Lichtband läuft um das Display, wenn Sie Start drücken. • Zum Ende des Garvorgangs wird die verbleibende Garzeit von ca. 10 Minuten im Display angezeigt. <p>Wenn ein Zeitraum höher als 1 Stunde bis zum Ende des Garvorgangs eingestellt wurde, wird der Countdown angezeigt, wenn das Programm startet.</p>
<p>Congee (Reisbrei)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die verbleibende Zeit bis zum Ende des Garvorgangs beträgt mind. 1 Stunde und kann bis auf 24 Stunden erhöht werden. Sie wird im Display angezeigt. • Die voreingestellte Garzeit beträgt 1 Stunde und kann in 5-Minuten-Schritten zwischen 0:45 bis auf 4 Stunden eingestellt werden. • Wenn das Programm startet, wird der Countdown angezeigt.

<p>Claypot Rice (traditionelles chinesisches Reis- gericht, ähnlich einem Schmor- topf, bei dem Zutaten nach und nach hinzugefügt werden)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die verbleibende Zeit bis zum Ende des Garvorgangs beträgt mind. 1 Stunde und kann bis auf 24 Stunden erhöht werden. Sie wird im Display angezeigt. • Die voreingestellte Garzeit beträgt 1 Stunde und kann nicht verändert werden. • Der Garvorgang startet sofort und ein Lichtband läuft um das Display, wenn Sie Start drücken. • Zum Ende des Garvorgangs wird die verbleibende Garzeit von ca. 10 Minuten im Display angezeigt.
<p>Cake (Kuchen)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die voreingestellte Garzeit beträgt 45 Minuten und kann nicht verändert werden. Die verbleibende Garzeit wird im Display angezeigt. • Der Garvorgang startet sofort, wenn Sie Start drücken.
<p>Reheat (Aufwärmen)</p>	<p>Kann mit dem Dampfgareinsatz auch zum Dämpfen genutzt werden (siehe Gartabelle).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die voreingestellte Garzeit beträgt 30 Minuten und kann in 5-Minuten-Schritten auf 1 Stunde eingestellt werden. • Der Garvorgang startet sofort, wenn Sie Start drücken.

Mengentabelle zum Reiskochen

Reisart / Programm	Reismenge in Messbechern	Reismenge in ml	Wassermenge auf der Skala	Portionen
Low Carb Rice	1 (Maximum)	160	Markierung für Low Carb Rice-Zubereitung	1 - 2
White / Brown Rice	1 (Minimum)	160	1 CUP-Markierung	1 - 2
	2	320	2 CUP-Markierung	2 - 4
	3 (Maximum)	480	3 CUP-Markierung	3 - 6

Gartabelle

Programm	Zutaten / Menge
White Rice	<ul style="list-style-type: none"> • Reis und Wasser im Verhältnis 1:1 • Max. 3 Messbecher Reis • Wasser max. bis zur 3 CUP-Markierung
Low Carb Rice	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie den Dampfgareinsatz. • Reis und Wasser im Verhältnis 1:3 • 1 Messbecher Reis (bis zum Rand gefüllt) • Wasser bis zur Markierung für die Low Carb Rice-Zubereitung
Quick cook	<ul style="list-style-type: none"> • Nur zum Reiskochen • Reis und Wasser im Verhältnis 1:1 • max. 3 Messbecher Reis • Wasser max. bis zur 3 CUP-Markierung
BB congee/Soup	<p>Congee:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reis und Wasser im Verhältnis 1:6 • 1/2 Messbecher Reis (empfohlen) • Wasser max. bis zur 3 CUP-Markierung <p>Soup:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Füllen Sie alle Zutaten inkl. Wasser in den Topf. • Überschreiten Sie die 3 CUP-Markierung nicht.
Brown Rice	<ul style="list-style-type: none"> • Reis und Wasser im Verhältnis 1:1,2 • Max. 3 Messbecher Reis • Wasser max. bis zur 3 CUP-Markierung
Congee	<ul style="list-style-type: none"> • Reis und Wasser im Verhältnis 1:6 • 1/2 Messbecher Reis (empfohlen) • Wasser max. bis zur 3 CUP-Markierung
Claypot Rice	<ul style="list-style-type: none"> • Reis und Wasser im Verhältnis 1:1 • 2 Messbecher Reis (empfohlen) • Wasser max. bis zur 2 CUP-Markierung
Cake	<ul style="list-style-type: none"> • 55 g glutenreduziertes Mehl, 2 Eier, 50 g Butter, 75 g Zucker, 10 g Backpulver verrühren. • Topf einfetten und Teig einfüllen.
Reheat	<ul style="list-style-type: none"> • Das Programm läuft mind. 30 Minuten, kann aber vorher beendet werden. <p>Aufwärmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Füllen Sie die gegarten, kalten Lebensmittel ohne Dampfgareinsatz in den Topf. <p>Dämpfen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie den Dampfgareinsatz. • 200 ml Wasser in den Topf und die Lebensmittel in den Dampfgareinsatz füllen, z. B.. 200 ml Wasser im Topf und 100 g Blumenkohl im Dampfgareinsatz. • Das Programm läuft mind. 30 Minuten, kann aber vorher beendet werden.

Voreingestellte Garzeit	Garzeit veränderbar	Zeitraum (Countdown) bis zum Ende des Garvorgangs einstellbar	Temperatur +/- 5° C
x	x	1 - 24 Stunden	115 °C
x	x	x	100 °C
x	x	x	115 °C
90 Minuten	1:30 - 4 Stunden	1:30 - 24 Stunden	100 °C
60 Minuten	x	1 - 24 Stunden	115 °C
60 Minuten	0:45 - 4 Stunden	1 - 24 Stunden	105 °C
60 Minuten	x	1 - 24 Stunden	130 °C
45 Minuten	x	x	145 °C
30 Minuten	0:30 - 1 Stunde	x	110 °C

Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

Vor dem ersten Gebrauch muss das Gerät gereinigt werden, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.

2. Um das Gerät zu öffnen, drücken Sie die Taste zum Entriegeln des Deckels.
3. Nehmen Sie ggf. Zubehör, das sich im Gerät befindet, heraus.
4. Befüllen Sie den Topf bis zur 3-CUP-Markierung mit Wasser und starten Sie das Programm **Quick Cook**.



Es kann zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen, die aber unbedenklich ist. Sorgen Sie für ausreichend Belüftung.

5. Stoppen Sie den Garvorgang nach ca. 5 Minuten und ziehen Sie den Netzstecker.
6. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
7. Öffnen Sie den Deckel, nehmen Sie den Topf vorsichtig heraus und gießen Sie das Wasser weg.
8. Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigen und Aufbewahren“ beschrieben.

In Betrieb nehmen

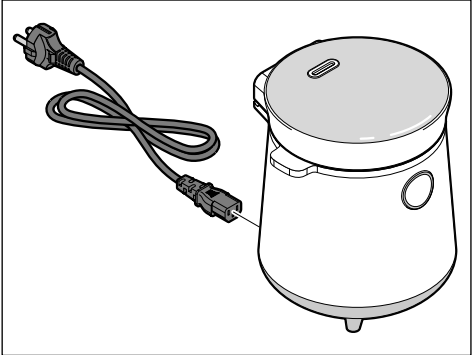


VORSICHT vor Verbrennungen und Verbrühungen

Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, wärmebeständige und ebene Oberfläche, die unempfindlich gegen Spritzer ist. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht verrutschen oder umkippen kann und dass das Netzkabel nicht von der Stellfläche herunterhängt.

HINWEIS - Sachschaden durch Dampf

Stellen Sie das Gerät so auf, dass der aus dem Gerät austretende Wasserdampf keine Tapeten, Hängeschränke o.Ä. beschädigen kann. Das Gerät muss einen Abstand von mindestens 30 cm zu allen Seiten und nach oben haben.



1. Stecken Sie den Anschlussstecker in die Anschlussbuchse.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.

Es ertönt ein Signalton und das gesamte Display und Bedienfeld leuchtet kurz auf. Anschließend ist das Display sichtbar und **Menu** blinkt. Sie befinden sich im Standby-Modus.

Gerät befüllen



GEFAHR - Elektrizität

- Kochen Sie in dem Gerät nur mit eingesetztem Topf.
- Überfüllen Sie das Gerät nicht, um ein Überkochen zu vermeiden. Befüllen Sie den Topf höchstens bis zur 3-CUP-Markierung.

1. Füllen Sie Lebensmittel und Wasser gemäß Rezept in den Topf.

▷ Zum Dämpfen füllen Sie ca. 200 ml Wasser in den Topf und ca. 100 g in Stücke geschnittene Lebensmittel in den Dampfgareinsatz. Setzen Sie den Dampfgareinsatz in den Topf. Verwenden Sie zum Dämpfen das Programm **Reheat**.

▷ Um das Programm **Low Carb Rice** zu verwenden, gehen Sie wie in der Gartabelle beschrieben vor oder füllen Sie gewaschenen und abgetropften Reis in den Dampfgareinsatz und streichen Sie ihn glatt. Setzen Sie den Dampfgareinsatz in den Topf und gießen Sie Leitungswasser bis zur Low Carb Rice-Markierung hinzu. Fügen Sie ggf. etwas Salz hinzu.



- Der Topf muss von außen trocken sein, wenn Sie ihn einsetzen, da es sonst zu Fehlfunktionen kommen kann.
- Achten Sie darauf, dass der Topf ganz gerade im Gerät steht, damit er Kontakt zur Heizplatte im Inneren des Gerätes hat.

2. Setzen Sie den Topf in das Gerät.

Programm auswählen

1. Drücken Sie **Menu**.

Die verschiedenen Programme werden angezeigt und **Menu** und **Keep warm/Cancel** leuchten dauerhaft.

2. Drücken Sie erneut **Menu**.

Preset und **White R** blinken.

3. Drücken Sie so oft **Menu**, bis das gewünschte Programm blinkt.



- **Preset** blinkt zusätzlich: Sie können den Countdown bis zum Ende des Garvorgangs einstellen, indem Sie **Preset** drücken und die Einstellung vornehmen.
- **Hour** und **Min.** blinken zusätzlich: Sie können auch die Garzeit einstellen, indem Sie **Hour** und **Min.** drücken und die Einstellung vornehmen.

Garzeit einstellen

(BB congee/Soup, Congee, Reheat)

Die Garzeit wird im Display angezeigt und **Hour** und **Min.** blinken.

▷ Drücken Sie ...

... **Hour**, um die Stunden zu erhöhen (max. **4:00**, außer **Reheat**: max. **1:00**).

... **Min.**, um die Minuten in 5-Minutenschritten zu erhöhen.

... **Start**, nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, um den Garvorgang zu starten.

Zeitraum (Countdown) bis zum Ende des Garvorgangs einstellen

(White Rice, BB congee/Soup, Brown Rice, Congee, Claypot Rice)

Preset blinkt und bei einigen Programmen erscheint -- -- im Display.

1. Drücken Sie **Preset**.

1:00 erscheint im Display und **Hour** und **Min.** blinken.

2. Drücken Sie ...

... **Hour**, um die Stunden zu erhöhen (max. **24:00**).

... **Min.**, um die Minuten in 5-Minutenschritten zu erhöhen.

... **Start**, um den Countdown zu starten.

Einstellungen abbrechen

▷ Drücken Sie **Keep warm/Cancel** und halten Sie es gedrückt, um die Einstellungen abbrechen.

Es ertönt ein Signalton und Sie befinden sich wieder im Standby-Modus.



Wenn Sie im Einstell-Modus 5 Sekunden lang keine Taste drücken, werden die Einstellungen automatisch abgebrochen.

Garvorgang starten

Wenn Sie die gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, blinkt **Start**.

▷ Drücken Sie **Start**.

Ein Lichtband läuft um das Display. Dies zeigt an, dass der Garvorgang gestartet ist.

Bei eingestelltem Ende des Garvorgangs, wird die verbleibende Zeit bis zum Ende im Display angezeigt.

Bei eingestellter Garzeit, wird während des Garvorgangs die verbleibende Garzeit im Display angezeigt.

HINWEIS - Sachschaden durch heiße Oberflächen

Wenn Sie während des Garvorgangs den Deckel öffnen und den Topf entnehmen, läuft der vorher eingestellte Garvorgang weiter.

Stoppen Sie daher immer das eingestellte Programm bzw. den Garvorgang, wenn Sie das Garen beenden, um ein Überhitzen des Gerätes zu vermeiden.

Garvorgang stoppen

Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist und der Garvorgang automatisch endet, ertönen 4 Signaltöne und die Warmhaltezeit wird im Display hochgezählt.

Wenn Sie den Garvorgang vorher stoppen möchten oder keine Garzeit einstellbar ist, gehen Sie folgendermaßen vor:

Während des Garvorgangs blinkt **Keep warm/Cancel**.

▷ Drücken Sie **Keep warm/Cancel** und halten Sie es gedrückt, bis -- -- im Display erscheint und **Menu** blinkt.

Sie befinden sich wieder im Standby-Modus.

Warmhalten

Die Warmhaltefunktion startet in jedem Programm automatisch, nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist.

Im Display wird angezeigt, wie lange das Gericht bereits warmgehalten wird.

Die Warmhaltefunktion endet automatisch nach 24 Stunden und das Gerät schaltet in den Standby-Modus.

Gerät ausschalten



WARNUNG - Elektrizität

Um das Gerät vollständig von der Stromversorgung zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

HINWEIS - Sachschaden durch heiße Oberflächen

Wenn Sie während des Garvorgangs den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und ihn wieder einstecken, läuft der vorher eingestellte Garvorgang weiter.

Stoppen Sie daher immer das eingestellte Programm bzw. den Garvorgang, bevor Sie das Gerät ausschalten und den Stecker ziehen, um ein Überhitzen des Gerätes zu vermeiden.

1. Stoppen Sie den Garvorgang, indem Sie **Keep warm/Cancel** drücken und gedrückt halten, bis -- -- im Display erscheint und **Menu** blinkt.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Reinigen und Aufbewahren



WARNUNG - Lebensgefahr durch Stromschlag

- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und reinigen Sie es nicht unter fließendem Wasser, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht. Schützen Sie das Gerät und das Netzkabel vor Nässe.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.



WARNUNG - Gefahr von Verbrennungen

Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegpacken.

HINWEIS - Sachschaden

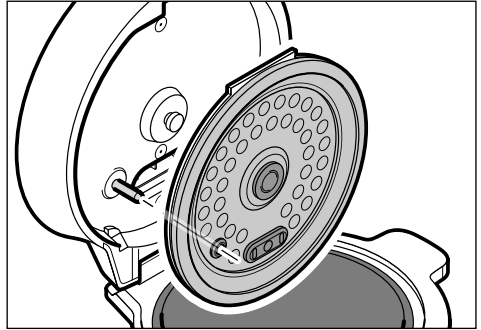
Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder ätzenden Mittel bzw. harte Bürsten etc.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Drücken Sie die Taste zum Entriegeln des Deckels.
3. Leeren Sie Topf und Dampfgareinsatz aus.
4. Ziehen Sie den inneren Deckel vom Aufnahmestutzen ab.
5. Reinigen Sie Topf, Dampfgareinsatz, inneren Deckel, Messbecher und Löffel mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und lassen Sie alles vollständig trocknen.
Topf und Dampfgareinsatz können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
Innerer Deckel, Messbecher und Löffel sind nicht spülmaschinengeeignet.



Sollten Essensreste im Topf angesetzt sein, bedecken Sie den Topfboden mit etwas Wasser und lassen Sie ihn einige Minuten einweichen. Gießen Sie das Wasser aus und reinigen Sie den Topf wie oben beschrieben.

6. Wischen Sie das Gerät mit einem leicht angefeuchteten, fusselfreien Tuch ab.




7. Stecken Sie den inneren Deckel wieder auf den Aufnahmestutzen. Er muss hör- und spürbar einrasten.
 8. Setzen Sie den Topf und ggf. den Dampfgareinsatz ein.
- ▷ Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Störung / Abhilfe

Display / Bedienfeld leuchtet nicht.	<ul style="list-style-type: none">• Steckt der Verbindungsstecker korrekt in der Anschlussbuchse?• Steckt der Netzstecker in der Steckdose?
Speisen sind nicht gar.	<ul style="list-style-type: none">• Zu wenig Wasser?<ul style="list-style-type: none">▷ Fügen Sie Wasser hinzu und verlängern Sie die Garzeit.▷ Beachten Sie die maximale und minimale Füllmenge.• Zuviel Lebensmittel?<ul style="list-style-type: none">▷ Reduzieren Sie die Lebensmittel.▷ Schneiden Sie die Lebensmittel beim nächsten Mal ggf. kleiner.• Garzeit zu kurz?<ul style="list-style-type: none">▷ Starten Sie das Programm erneut, prüfen Sie nach ca. 5 Minuten, ob die Speisen nun gar sind, und stoppen Sie das Programm.• Topf hat nicht genug Kontakt zur Heizplatte?<ul style="list-style-type: none">▷ Drehen Sie den Topf, bis er korrekt eingesetzt ist.▷ Prüfen Sie, ob sich ggf. ein Fremdkörper unter dem Topf befindet, und entfernen Sie ihn.▷ Prüfen Sie, ob der Topf deformiert ist.
Speisen sind zu gar.	<ul style="list-style-type: none">• Garzeit zu lang?<ul style="list-style-type: none">▷ Stoppen Sie beim nächsten Mal das Programm vor Ablauf der Zeit. Notieren Sie die Garzeit ggf. in Ihrem Rezept.
Im Display erscheint E1 , E2 , E3 oder E4 .	<ul style="list-style-type: none">• Elektronik beschädigt.<ul style="list-style-type: none">▷ Wenden Sie sich an eine Fachwerkstatt.

Technische Daten

Modell:	MC 191	Schutzklasse:	I 
Artikelnummer:	652 116	Leistung:	315-380 W
Netzspannung:	220-240 V ~ 50-60 Hz	Umgebungstemperatur:	+10 bis +40 °C

Hergestellt von:
Jaxmotech GmbH,
Ostring 60,
66740 Saarlouis,
Germany

Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor.




Entsorgen

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem  Hausmüll entsorgt werden!

Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Elektrogeräte enthalten gefährliche Stoffe. Diese können bei unsachgemäßer Lagerung und Entsorgung der Umwelt und Gesundheit schaden. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Wir sind Mitglied des Rücknahmesystems take-e-back. Weitere Informationen dazu finden Sie unter www.tchibo.de/entsorgung.

Diesen Artikel können Sie auch bei einer Annahmestelle des Rücknahmesystems take-e-back abgeben. Weitere Informationen dazu finden Sie unter www.take-e-back.de.

Modell: **MC 191**
Artikelnummer: **652 116**
Hergestellt von: Jaxmotech GmbH,
Ostring 60
66740 Saarlouis
Germany