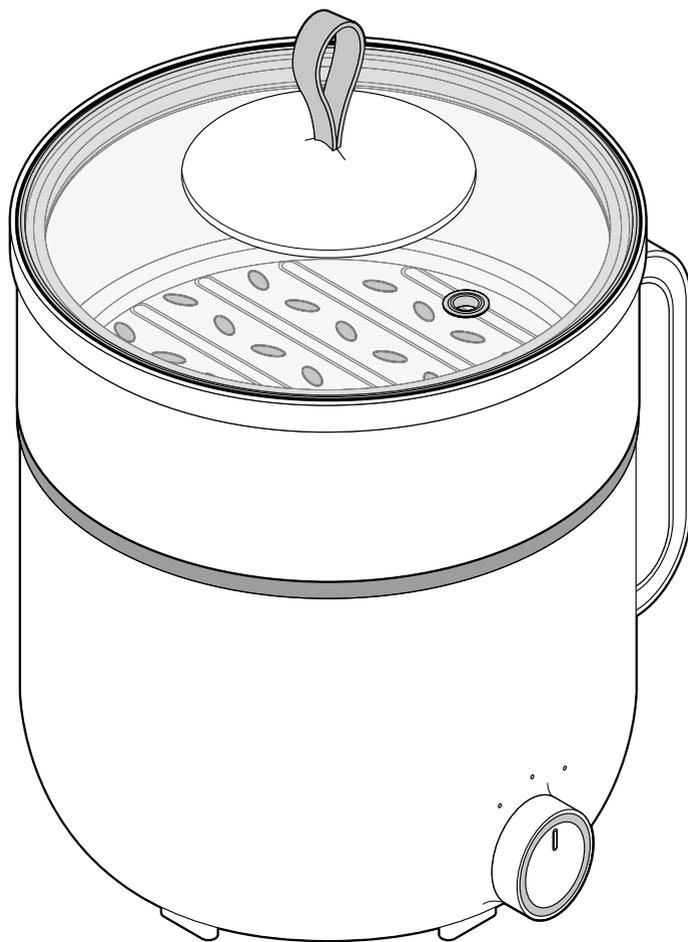


# Mini-Multikocher



## **Liebe Kundin, lieber Kunde!**

Mit Ihrem neuen Mini-Multikocher können Sie nicht nur Reis und Porridge zubereiten, sondern auch Gemüse - wie z.B. Brokkoli und Blumenkohl und andere Lebensmittel - einfach und vitaminschonend mit dem beiliegenden Dämpf-Aufsatz im Wasserdampf garen.

Probieren Sie z.B. auch einmal aus, Onepot-Pasta oder Suppe in Ihrem neuen Mini-Multikocher zuzubereiten.

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

---

# Inhalt

- 4 Zu dieser Anleitung**
  - 4 Sicherheitshinweise**
  - 8 Auf einen Blick (Lieferumfang)**
  - 9 Allgemeine Bedienung**
    - 9 Vor dem ersten Gebrauch
    - 10 Gerät ein- und ausschalten
    - 10 Kochen
    - 11 Dämpfen
    - 11 Warmhalten
    - 11 Nach dem Gebrauch
    - 11 Überhitzungsschutz
  - 12 Gebrauch**
    - 12 Tipps zur Reiszubereitung
    - 12 Reis zubereiten
    - 13 Tipps zum Dämpfen
    - 13 Gemüse dämpfen
    - 14 Fleisch dämpfen
    - 14 Tipps zur Porridgezubereitung
    - 15 Porridge zubereiten
  - 16 Reinigung und Pflege**
  - 17 Störung / Abhilfe**
  - 17 Technische Daten**
  - 18 Entsorgen**
-

## 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 in dieser Anleitung:



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor möglichen schweren Verletzungen und Lebensgefahr.

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Verletzungen und schweren Sachschäden.

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor leichten Verletzungen oder Beschädigungen.



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 Minikocher 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 **MAX**-Markierung. Befüllen Sie ihn beim Reis- und Porridgekochen mit maximal 250 ml Flüssigkeit. Beachten Sie auch immer das Verhältnis von Reis bzw. Haferflocken und Flüssigkeit im Rezept.  
Befüllen Sie den Topf mindestens mit 200 ml Flüssigkeit.  
Befüllen Sie den Dämpf-Aufsatz höchstens bis zum Rand.
- Wenn Sie Milch verwenden, rühren Sie ständig um. Der Inhalt könnte sonst Überkochen und das Gerät beschädigt werden. Es besteht zudem die Gefahr eines elektrischen Schlages.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Netzspannung mit den technischen Daten des Artikels übereinstimmt.

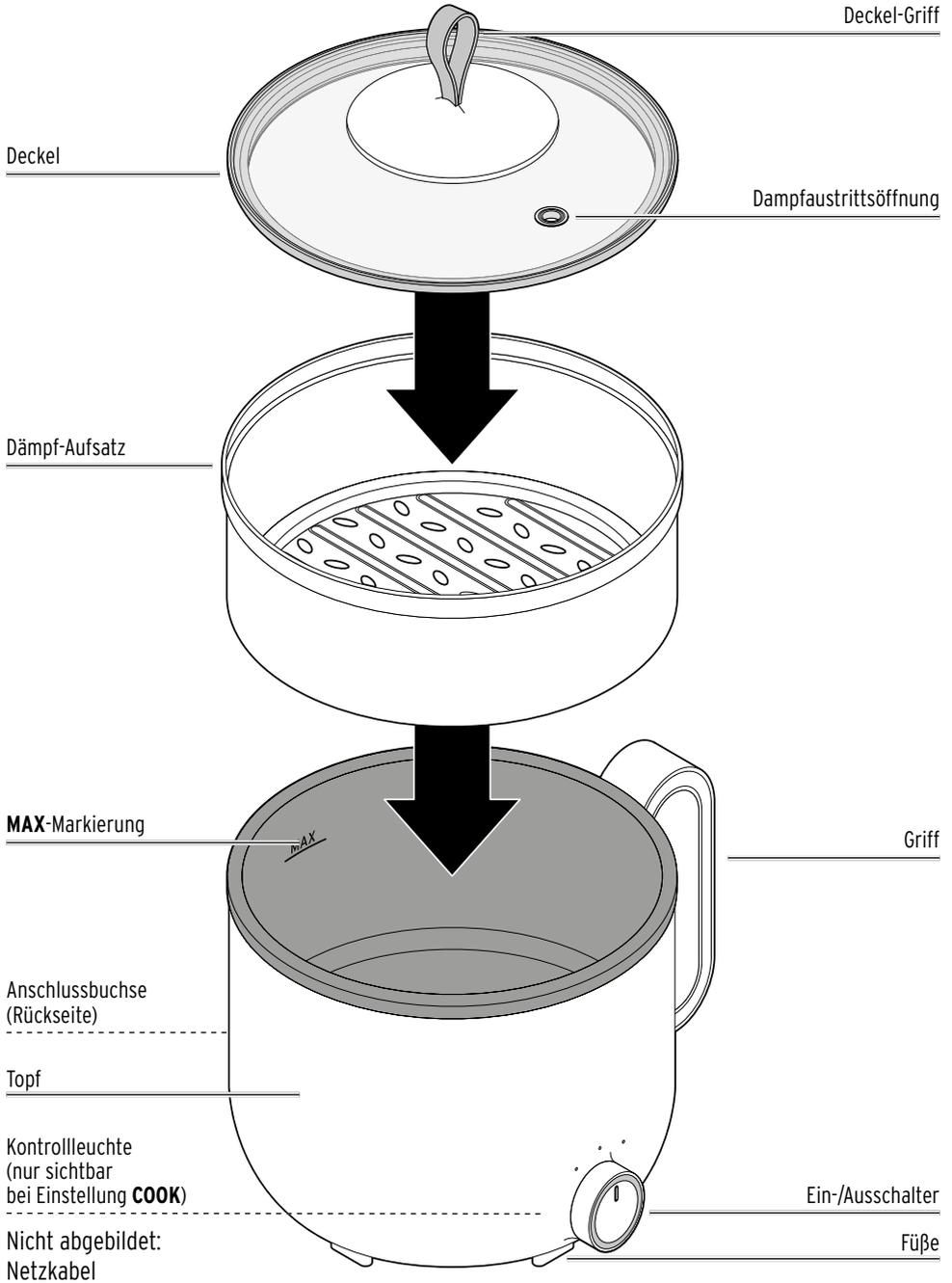
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,  
... wenn während des Betriebs Störungen auftreten,  
... nach dem Gebrauch,  
... bei Gewitter und  
... bevor Sie das Gerät reinigen.  
Ziehen Sie dabei immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel.
  - Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden. Halten Sie das Anschlusskabel 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.
  - 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, durch unseren Kundenservice 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.
  - 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.
- WARNUNG vor Verbrennungen/ Verbrühungen**
- Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß! Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Fassen Sie den Deckel nur am Griff an. Verwenden Sie ggf. Topflappen.
  - 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.
- Während des Betriebes tritt Dampf aus der Öffnung im Deckel aus. Halten Sie Hände und Gesicht fern davon - es besteht Verbrühungsgefahr! Achten Sie auch 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 Dämpf-Aufsatz, der Topf und der Deckel sind nach dem Gebrauch noch längere Zeit sehr heiß. Gehen Sie vorsichtig vor und verwenden Sie ggf. einen Topflappen.  
Auch, wenn die Kontrollleuchte erloschen ist, sind Gerät und Gargut noch sehr heiß. Vorsicht bei der Entnahme!
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, transportieren oder wegpacken.

### **VORSICHT vor Verletzungen und Sachschäden**

- Verwenden Sie zum Dämpfen ausschließlich den mitgelieferten Dämpf-Aufsatz.
- Verwenden Sie den Multikocher nicht auf einem Herd oder im Backofen.
- Achten Sie darauf, dass die Beschichtung des Multikochers nicht beschädigt wird (z.B. beim Umrühren oder Reinigen). Wenn die Beschichtung beschädigt ist, darf der Multikocher nicht mehr verwendet werden.  
Benutzen Sie zum Umrühren nur 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 scheuernden oder ätzenden Mittel bzw. harte Bürsten etc.
- Lebensmittel mit intensiver Eigenfarbe, wie z.B. Möhren, können auf den Kunststoff des Dämpf-Aufsatzes abfärben. Diese Abfärbungen können durch sofortiges Reinigen weitestgehend entfernt werden.

# Auf einen Blick (Lieferumfang)



# Allgemeine Bedienung

## Vor dem ersten Gebrauch



### **GEFAHR für Kinder -**

Lebensgefahr durch Ersticken/  
Verschlucken

Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern.

Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!



### **GEFAHR** - 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.

- Befüllen Sie den Topf höchstens bis zur **MAX**-Markierung und mindestens mit 200 ml Flüssigkeit.



### **WARNUNG** vor Verbrennungen/ Verbrühungen

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

### **VORSICHT** - Sachschaden

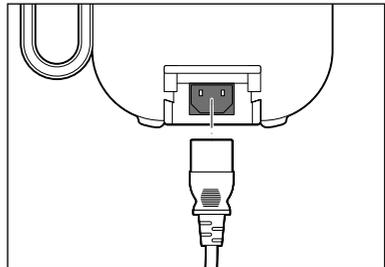
Achten Sie darauf, dass die Beschichtung des Multikochers nicht beschädigt wird (z.B. beim Umrühren oder Reinigen). Wenn die Beschichtung beschädigt ist, darf der Multikocher nicht mehr verwendet werden. Benutzen Sie zum Umrühren nur Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff - keine Metallgegenstände.

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



Beim ersten Gebrauch kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und beeinträchtigt nicht die Qualität oder Funktion des Artikels. Sorgen Sie für ausreichend Belüftung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Da mit dem Gerät Lebensmittel für den menschlichen Verzehr zubereitet werden, reinigen Sie die entnommenen Teile vor dem ersten Gebrauch gründlich (siehe Kapitel „Reinigen“). Trocknen Sie die Teile anschließend sorgfältig ab.



3. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Anschlussbuchse am Gerät.
4. Füllen Sie den Topf bis zur **MAX**-Markierung mit Wasser.
5. Setzen Sie den Dämpf-Aufsatz und den Deckel auf.
6. Drehen Sie den Ein-/Ausschalter auf **COOK**.
7. Die Kontrollleuchte leuchtet.
8. Warten Sie, bis das Wasser kocht. Drehen Sie den Ein-/Ausschalter auf **OFF** und lassen Sie das Wasser und das Gerät abkühlen.

9. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
  10. Gießen Sie das Wasser aus.
  11. Trocknen Sie alle Teile ab.
- Der Minikocher ist nun einsatzbereit.

### Gerät ein- und ausschalten

 **GEFAHR** - Lebensgefahr durch Stromschlag

- Stecken Sie immer zuerst den Stecker des Netzkabels in die Anschlussbuchse am Gerät, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Verwenden Sie eine gut zugängliche Steckdose, damit Sie im Bedarfsfall den Netzstecker schnell ziehen können.
- Befüllen Sie den Topf höchstens bis zur **MAX**-Markierung. Befüllen Sie ihn beim Reis- und Porridgekochen mit maximal 250 ml Flüssigkeit. Beachten Sie auch immer das Verhältnis von Reis bzw. Haferflocken und Flüssigkeit im Rezept. Befüllen Sie den Topf mindestens mit 200 ml Flüssigkeit.

 **WARNUNG** vor Verbrennungen

Auch wenn die Kontrollleuchte erloschen ist, sind Gerät und Gargut noch sehr heiß.

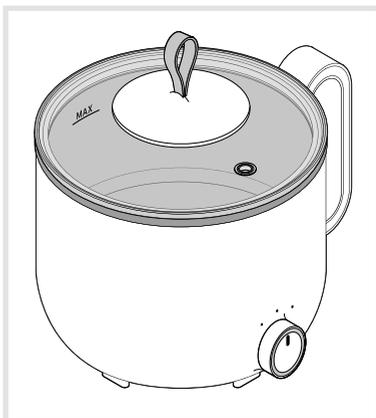
- ▷ Zum Einschalten drehen Sie den Ein-/Ausschalter auf **COOK**.

Die Kontrollleuchte leuchtet und das Gerät heizt auf.

- ▷ Zum Ausschalten drehen Sie den Ein-/Ausschalter auf **OFF**.

Die Kontrollleuchte erlischt und das Gerät ist ausgeschaltet.

### Kochen



1. Befüllen Sie den Topf mit Flüssigkeit und Lebensmitteln.
2. Setzen Sie den Deckel auf den Topf.
3. Drehen Sie den Ein-/Ausschalter auf **COOK**.

Die Kontrollleuchte leuchtet und das Gerät heizt auf.

Je nach eingefüllter Menge beginnt der Topfinhalt nach ca. 2-5 Minuten zu kochen.

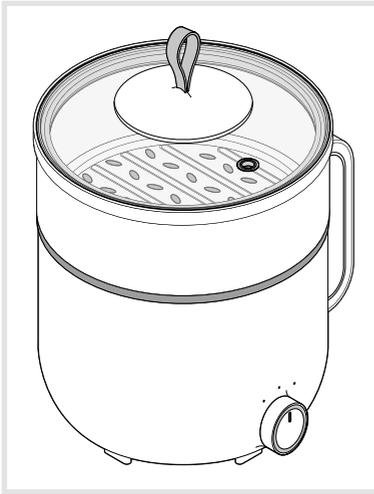
 Sie können die Lebensmittel mit **COOK** so lange kochen, bis die Lebensmittel gar sind. Sollten sie zu stark kochen, können Sie mit **WARM** die Hitze zu reduzieren. Die Lebensmittel kochen dann jedoch nicht mehr. Schalten Sie ggf. später wieder auf **COOK**.

- ▷ Rühren Sie gelegentlich um.

4. Schalten Sie nach dem Ende der Garzeit auf **OFF**.

Die Kontrollleuchte erlischt.

## Dämpfen



1. Füllen Sie Wasser in den Topf und Lebensmittel in den Dämpf-Aufsatz.
2. Setzen Sie den Dämpf-Aufsatz auf den Topf und den Deckel auf den Dämpf-Aufsatz.
3. Drehen Sie den Ein-/Aussschalter auf **COOK**.

Die Kontrollleuchte leuchtet und das Gerät heizt auf.

Je nach eingefüllter Menge kocht das Wasser nach ca. 2-3 Minuten und Dampf steigt auf.

4. Drehen Sie nach dem Ende der Garzeit den Ein-/Aussschalter auf **OFF**.

Die Kontrollleuchte erlischt.

## Warmhalten

- ▷ Zum Warmhalten von gegarten Speisen im Topf drehen Sie den Ein-/Aussschalter auf **WARM**.



- Halten Sie Gegartes nicht zu lange warm. Reis z.B. kann, abhängig von der jeweiligen Reissorte, weich und klebrig, Gemüse z.B. zu weich werden.

- Zum Warmhalten schieben Sie Gegartes in die Mitte des Mini-kochers.

## Nach dem Gebrauch

1. Drehen Sie den Ein-/Aussschalter auf **OFF**.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Nehmen Sie mit einem Topflappen vorsichtig den Deckel ab.
4. Entleeren Sie den Topf und ggf. den Dämpf-Einsatz vollständig.



**GEFAHR** - Lebensgefahr durch Stromschlag

Bewahren Sie keine Lebensmittel in dem Minikocher auf und stellen Sie ihn auch nicht in den Kühlschrank. Es kann sich Kondenswasser im Gerät bilden, was zu einem Stromschlag führen kann.

## Überhitzungsschutz

Wenn die Temperatur im Inneren des Topfes den zulässigen Wert übersteigt, z.B. wenn sich beim Dämpfen kein Wasser mehr im Topf befindet, schaltet sich das Gerät automatisch aus und die Kontrollleuchte erlischt.

1. Drehen Sie in diesem Fall den Ein-/Aussschalter auf **OFF**, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen.
2. Füllen Sie ausreichend Flüssigkeit nach, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

## Gebrauch



### **GEFAHR** durch Elektrizität

- Überfüllen Sie das Gerät nicht, um ein Überkochen zu vermeiden. Befüllen Sie den Topf höchstens bis zur **MAX**-Markierung. Befüllen Sie ihn beim Reis- und Porridgekochen mit maximal 250 ml Flüssigkeit. Beachten Sie auch immer das Verhältnis von Reis bzw. Haferflocken und Flüssigkeit im Rezept. Befüllen Sie den Topf mindestens mit 200 ml Flüssigkeit.
- Wenn Sie Milch verwenden, rühren Sie ständig um. Der Inhalt könnte sonst Überkochen und das Gerät beschädigt werden. Es besteht zudem die Gefahr eines elektrischen Schlages.



### **WARNUNG** - Verletzungsgefahr

- Während des Betriebs tritt Dampf aus der Öffnung im Deckel aus. Halten Sie Hände und Gesicht fern davon - es besteht Verbrühungsgefahr! Achten Sie auch beim Öffnen des Deckels auf entweichenden Wasserdampf.
- Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß! Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Fassen Sie den Deckel ggf. mit einem Topflappen nur am Griff an.

### **Tipps zur Reiszubereitung**

- Waschen Sie den Reis immer, kurz bevor Sie ihn in das Gerät füllen. Dadurch lässt sich ein eventuell auftretender Kleie-Geschmack beseitigen. Verwenden Sie zum Waschen ausschließlich kaltes

Wasser. Der Reis ist ausreichend gespült, wenn das ablaufende Wasser klar und ohne milchige Trübungen bleibt.

- Sehr feste Reissorten - besonders Wildreis - empfehlen wir, vor dem Kochen 1/2 bis 1 Stunde lang im Reistopf einweichen zu lassen. Nach dem Garen muss der Reis weiß und trüb sein.
- Zum Warmhalten schieben Sie den Reis in die Mitte des Reistopfes.
- Lassen Sie nie das Kochbesteck im Reis liegen. Dies kann den Geschmack beeinträchtigen.
- Je nach Geschmack geben Sie ggf. eine Prise Salz in das Kochwasser.

### **Reis zubereiten**



Die Kochzeiten sind abhängig von der Raum- und Wassertemperatur, der Wassermenge, der gewählten Reissorte und Ihrem persönlichen Geschmack. Beachten Sie immer die Angabe zur Kochzeit auf der Reisverpackung.

1. Messen Sie 200 g Reis ab und geben Sie den Reis in eine separate Schüssel.
2. Waschen Sie den Reis: Füllen Sie kaltes Wasser in die Schüssel und rühren mit dem Rührlöffel ein paar Mal durch. Dabei lösen sich die „Schmutzpartikel“.
3. Gießen Sie das Wasser vorsichtig ab und wiederholen Sie den Vorgang noch ein- bis zweimal, bis das ablaufende Wasser klar ist.
4. Geben Sie den gewaschenen Reis und 200 ml Wasser in den Topf.

5. Geben Sie ggf. eine Prise Salz hinzu.
6. Setzen Sie den Deckel auf.
7. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
8. Drehen Sie den Ein-/Ausschalter auf **COOK**.

Die Kontrollleuchte leuchtet.

9. Entnehmen Sie die Kochzeit der Angaben auf der Reisverpackung.
10. Um den Reis gleichmäßig zu garen, rühren Sie während des Kochvorgangs alle 2 Minuten um.
11. Drehen Sie den Ein-/Ausschalter auf **WARM**.

Die Kontrollleuchte erlischt.

12. Lassen Sie den Reis ca. 5 Minuten quellen und drehen Sie den Ein-/Ausschalter anschließend auf **OFF**.
13. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

### Tipps zum Dämpfen

- Besonders geeignet zum Dämpfen ist Gemüse, denn hierbei bleiben nahezu alle Vitamine erhalten.
- Schneiden Sie Gargut, wie z.B. Gemüse, in Stücke. Es gilt, je größer die Stücke, desto länger die Garzeit.
- Wenn Sie Lebensmittel wie z.B. Hähnchenbrust im Stück dämpfen, drehen Sie es nach der Hälfte der Garzeit um. Bei dünnem Fischfilet könnte der Fisch beim Umdrehen zerfallen. Wenden Sie daher ggf. nur dicken, festen Fisch.
- Die Garzeiten der Lebensmittel können sehr unterschiedlich sein.

Richten Sie sich am besten nach den Angaben in Ihrem Rezept.

- Wenn Sie unterschiedliche Lebensmittelarten gleichzeitig dämpfen, schneiden Sie die Lebensmittel, die langsam garen, in kleinere Stücke als die Lebensmittel, die schneller garen, oder fügen Sie die Lebensmittel, die schneller garen, später hinzu.
- Nehmen Sie den Deckel während des Dämpfens möglichst nicht ab, da sonst der zum Dämpfen notwendige Dampf entweicht.
- Je nach Geschmack können Sie das Gargut vor oder nach dem Dämpfen würzen und zum Dämpfen ggf. Kräuter, dünn geschnittene Zitronenscheiben o.Ä. beilegen.
- Sie können auch gleichzeitig im Topf kochen (z.B. Kartoffeln) und im Dämpf-Aufsatz dämpfen (z.B. Fisch). Behalten Sie dabei die Garzeiten im Blick. Setzen Sie z.B. den Dämpf-Aufsatz mit dem Lebensmittel, das kürzer gart, erst später auf den Topf.

### Gemüse dämpfen

1. Füllen Sie ca. 500 ml Wasser in den Topf.
2. Schneiden Sie 350 g Gemüse, wie z.B. Blumenkohl, in Stücke und legen Sie es in den Dämpf-Aufsatz.

 Legen Sie das Gemüse nicht zu dicht aneinander und achten Sie darauf, dass ausreichend Öffnungen im Boden des Dämpf-Einsatzes frei bleiben, damit Dampf durchströmen kann.

3. Setzen Sie den Dämpf-Aufsatz auf den Topf und den Deckel auf den Dämpf-Einsatz.

4. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.

5. Drehen Sie den Ein-/Ausschalter auf **COOK**.

Die Kontrollleuchte leuchtet.

6. Drehen Sie nach Ablauf der vorgegebenen Dämpfzeit (300 g Blumenkohl ist nach ca. 15 Minuten gar) den Ein-/Ausschalter auf **OFF**.

Die Kontrollleuchte erlischt.

7. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

### **Fleisch dämpfen**

1. Füllen Sie ca. 500 ml Wasser in den Topf.

2. Legen Sie 200 g Fleisch, z.B. Hähnchenbrust, in den Dämpf-Aufsatz.

3. Setzen Sie den Dämpf-Aufsatz auf den Topf und den Deckel auf den Dämpf-Einsatz.

4. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.

5. Drehen Sie den Ein-/Ausschalter auf **COOK**.

Die Kontrollleuchte leuchtet.

6. Drehen Sie nach der Hälfte der Garzeit (nach ca. 8 Minuten) die Hähnchenbrust um.

7. Drehen Sie nach Ablauf der vorgegebenen Dämpfzeit (200 g Hähnchenbrust sind nach ca. 15 Minuten gar) den Ein-/Ausschalter auf **OFF**.

Die Kontrollleuchte erlischt.

8. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

### **Tipps zur Porridgezubereitung**

- Verwenden Sie zarte Haferflocken.
- Rühren Sie das Porridge direkt nach Ablauf der Kochzeit gut durch, damit überschüssige Flüssigkeit verdampfen kann.
- Zum Warmhalten schieben Sie das Porridge in die Mitte des Topfes.
- Lassen Sie nie das Kochbesteck im Porridge liegen. Dies kann den Geschmack beeinträchtigen.
- Je nach Geschmack geben Sie ggf. eine Prise Salz, etwas Zucker, Vanillezucker, Kakao, Zimt, Kokosflocken etc. in die Flüssigkeit.
- Verfeinern Sie das fertige Porridge nach dem Ausschalten ggf. mit einem Schuss Milch oder Sahne oder etwas geschlagener Sahne. Fügen Sie nach Belieben Honig, Früchte oder Nüsse hinzu.

## Porridge zubereiten

 Die Kochzeiten sind abhängig von der Raum- und Wassertemperatur, der Wassermenge, der gewählten Haferflockensorte und Ihrem persönlichen Geschmack. Richten Sie sich am besten nach den Angaben in Ihrem Rezept.

1. Füllen Sie 200 ml Wasser oder Milch und 40 g Haferflocken in den Topf.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
3. Drehen Sie den Ein-/Ausschalter auf **COOK**.

Die Kontrollleuchte leuchtet.

4. Kochen Sie das Porridge ca. 2-3 Minuten lang.  
Rühren Sie ständig um.
5. Drehen Sie den Ein-/Ausschalter auf **WARM**.

Die Kontrollleuchte erlischt.

6. Lassen Sie das Porridge ca. 3-5 Minuten quellen und drehen Sie den Ein-/Ausschalter anschließend auf **OFF**.
7. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

## Reinigung und Pflege



### **GEFAHR** durch Elektrizität

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- 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.



### **WARNUNG** vor Verbrennungen/ Verbrühungen

Das Gerät ist nach dem Gebrauch heiß. Lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

### **VORSICHT** - Sachschaden

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

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und das Netzkabel aus der Anschlussbuchse.
2. Nehmen Sie den Deckel und ggf. den Dämpf-Aufsatz ab.
3. Leeren Sie Topf und Dämpf-Aufsatz aus.
4. Reinigen Sie den Deckel und den Dämpf-Aufsatz von Hand in warmem Wasser mit einem milden Geschirrspülmittel. Deckel und Dämpf-Aufsatz sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Ordnen Sie den Dämpf-Aufsatz jedoch nicht direkt über der Heizspirale ein.

5. Feuchten Sie die weiche Seite eines Schwamms leicht an und geben Sie ein paar Tropfen mildes Geschirrspülmittel darauf. Reinigen Sie das Innere des Topfes gründlich damit. Feuchten Sie ein Tuch mit klarem Wasser leicht an und wischen Sie damit nach.



Sollten Essensreste im Topf ange-setzt 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 den Topf außen mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab.
  7. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab, bevor Sie sie wiederverwenden oder wieder ineinanderstellen und verstauen.
  8. Bewahren Sie den Multikocher an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- ▷ Der Deckel-Griff ist angeschraubt. Kontrollieren Sie den festen Sitz der Schraube regelmäßig und ziehen Sie sie ggf. wieder fest.

## Störung / Abhilfe

- 
- |  |   |
|--|---|
| •Keine Funktion. Kontrollleuchte leuchtet nicht oder erlischt. | •Befindet sich der Netzstecker in der Steckdose?<br>•Steckt der Stecker des Netzkabels korrekt in der Anschlussbuchse?<br>•Befindet sich der Ein-/Ausshalter auf <b>OFF</b> gedreht?<br>•Hat der Überhitzungsschutz ausgelöst (siehe Abschnitt „Überhitzungsschutz“)? |
| •Leises Zischgeräusch  | •Ein leises Zischen beim Aufheizen des Gerätes ist normal.  |
- 

## Technische Daten

Modell:	MC 1408
Artikelnummer:	603 571 (Deutschland, Österreich) 610 347 (Schweiz)
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50-60 Hz
Schutzklasse:	I 
Leistung:	650 W
Max. Fassungsvermögen des Topfes:	1,5 l
Umgebungstemperatur:	+10 bis +40 °C
Hergestellt von:	Jaxmotech GmbH, Ostring 60, 66740 Saarlois, 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. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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](http://www.take-e-back.de).



Modell: MC 1408  
Artikelnummer: 603 571 (Deutschland, Österreich)  
610 347 (Schweiz)

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