INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE ZUM MULTI-COOKER 6
Wichtige Sicherheitshinweise 7
Elektrische Anforderungen 8
Entsorgung von Elektrogeräten 8

TEILE UND MERKMALE
Teile und Zubehör 9
Bedienelemente 10
Erhältliches Zubehör 10

KOCHMODI 11

GARMETHODEN 12

SCHRITT-FÜR-SCHRITT-KOCHMODI 13

MANUELLES KOCHEN 17

WEITERE FUNKTIONEN UND EINSTELLUNGEN
Einstellen der Temperatureinheit: Fahrenheit oder Celsius 18
Anzeigesprache 18
Zuletzt verwendete Funktion 18
Verwenden des Timers als Kurzzeitmesser 19

GRUNDLAGEN
Vor dem ersten Verwenden 20
Vorbereiten des Multi-Cookers 20

BEDIENEN DES MULTI-COOKERS
Auswählen eines Kochmodus 21
Nach der Zubereitung 22
Braten mit dem Brateinsatz 23
Dämpfen mit dem Dampfgarkorb 23

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE
Zubereitungstipps 24

PFLEGE UND REINIGUNG
Reinigen des Multi-Cookers 26

PROBLEMBEHEBUNG 26

GARANTIE UND KUNDENDIENST 27

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

Im vorliegenden Handbuch und an Ihrem Gerät sind zahlreiche Sicherheitshinweise zu finden. Lesen und beachten Sie bitte immer alle diese Sicherheitshinweise.

Dies ist das Warnzeichen.

Dieses Zeichen weist Sie auf mögliche Gefahren hin, die zum Tode oder zu Verletzungen führen können.

Alle Sicherheitshinweise stehen nach diesem Zeichen oder dem Wort „GEFAHR“ oder „WARNUNG“. Diese Worte bedeuten:

⚠ GEFAHR — **Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht unmittelbar beachten.**

⚠ WARNUNG — **Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.**

Alle Sicherheitshinweise erklären Ihnen die Art der Gefahr und geben Hinweise, wie Sie die Verletzungsgefahr verringern können, aber sie informieren Sie auch über die Folgen, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Benutzen elektrischer Geräte sollten Sie stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen treffen und diese beachten, um die Gefahr eines Brandes, Stromschlags und/oder von Körperverletzungen zu verringern.

1. Lesen Sie alle Instruktionen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie die Kochschüssel oder den Deckel anfassen.
3. Zur Vermeidung eines Stromschlags halten Sie Zuleitung, Stecker und Basis des Multi-Cookers niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen.
5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie irgendwelche Teile anbringen oder abnehmen.
6. Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem es nicht richtig funktioniert hat oder anderweitig beschädigt wurde. Übergeben Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Neueinstellung an das nächstgelegene autorisierte Wartungszentrum.
7. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie unerfahrene und unwissende Personen sollten das Gerät ausschließlich unter Aufsicht oder Anleitung zum sicheren Gebrauch des Gerätes und im Bewusstsein der damit verbundenen Gefahren verwenden.

8. Die Verwendung von nicht durch KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu Verletzungen führen.
9. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
10. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tisch- oder Arbeitsflächenkanten hängen oder heiße Oberflächen – dazu zählt auch die Oberseite des Multi-Cookers – berühren.
11. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von Gas oder Elektrokochern auf und stellen Sie es nicht in einen heißen Ofen.
12. Äußerste Vorsicht ist erforderlich, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegen.
13. Nutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
14. Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
15. Schalten Sie vor dem Trennen des Geräts sämtliche Bedienelemente in die AUS-Stellung (O/OFF) und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
16. Bereiten Sie Speisen nur in dem herausnehmbaren Einsatz zu.
17. Der Kochtopf darf höchstens bis zur Füllmarkierung gefüllt werden.
18. Beim Kochen mit dem Multi-Cooker dürfen höchstens 475 ml Öl verwendet werden.
19. Wenn das Bedienfeld während oder nach der Zubereitung nichts anzeigt, wurde möglicherweise die Stromversorgung des Multi-Cookers während der Zubereitung unterbrochen. Stellen Sie sicher, dass die Speisen mindestens auf 74 °C Innentemperatur erhitzt wurden.
20. Schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehör anbringen oder entfernen oder sich beweglichen Teilen nähern.
21. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Nutzung gedacht, beispielsweise: Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhöfen; durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben; und Pensionen.
22. Wird die Schüssel überfüllt, kann kochendes Wasser herausspritzen oder -laufen.
23. Der Topf darf nur mit der mitgelieferten Basis verwendet werden.
24. VORSICHT: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie den Topf von der Basis nehmen.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

SICHERHEITSHINWEISE ZUM MULTI-COOKER

Elektrische Anforderungen

Spannung: 220-240 Volt Wechselspannung
Frequenz: 50/60 Hertz
Leistung: 700 Watt

HINWEIS: Der Multi-Cooker ist mit einem Schutzkontaktstecker ausgestattet. Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, kann der Netzstecker nur in einer bestimmten Stellung eingesteckt werden. Wenn der Stecker nicht in die Steckdose passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Ein Steckertausch sollte nur von einem Fachmann vorgenommen werden.

Kein Verlängerungskabel benutzen. Falls das Netzkabel zu kurz ist, lassen Sie von einem Fachmann eine zusätzliche Steckdose in der Nähe des Aufstellortes des Gerätes einbauen.

Verwenden Sie ein kurzes Netzkabel, damit Sie nicht an einem längeren Kabel hängen bleiben oder darüber fallen.

Entsorgung von Elektrogeräten

Entsorgen des Verpackungsmaterials

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und mit dem Recycling-Symbol ♺ versehen. Die verschiedenen Komponenten der Verpackung müssen daher verantwortungsvoll und in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen und Vorschriften zur Abfallentsorgung entsorgt werden.

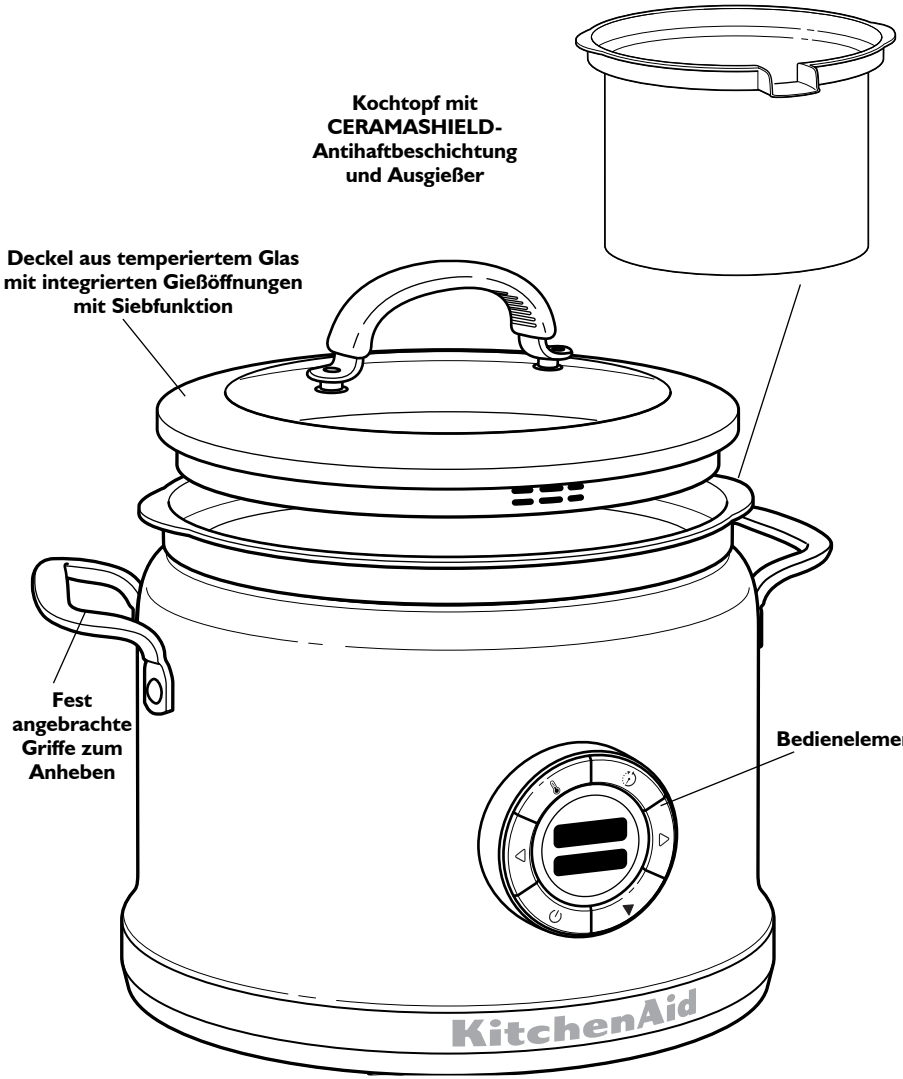
Entsorgen des Produkts am Ende seiner Lebensdauer

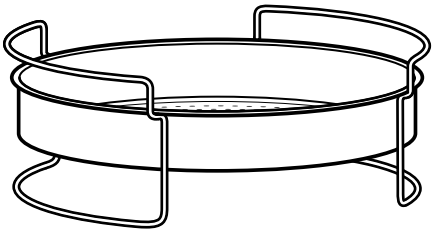
- In Übereinstimmung mit den Anforderungen der EU-Richtlinie 2012/19/EU zu Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen.
- Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.
- Das Symbol am Produkt oder der beiliegenden Dokumentation bedeutet, dass es nicht als Hausmüll entsorgt werden darf, sondern bei einer zuständigen Sammelstelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden muss.

Einzelheiten zu Behandlung, Verwertung und Recycling des Produktes erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrem Abfallunternehmen oder dem Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

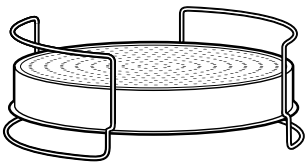
TEILE UND MERKMALE

Teile und Zubehör





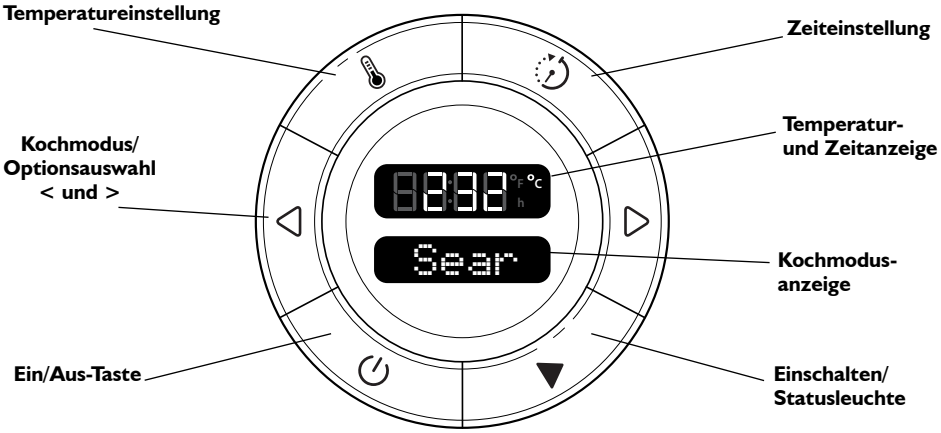
Beidseitig verwendbarer Dampfgarkorb/Brateinsatz



Durch Umdrehen als Brateinsatz verwendbar

TEILE UND MERKMALE

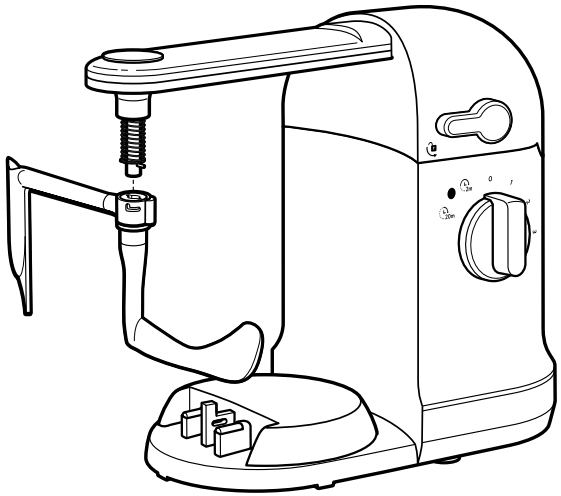
Bedienelemente



Erhältliches Zubehör

Rührturm 5KST4054 (separat erhältlich)

Der Rührturm ist Ihr persönlicher Souschef und hält die Zutaten in Bewegung – egal was Sie kochen. Der speziell geformte Rührstab und das Schabemesser sorgen auf Knopfdruck dafür, dass alle Zutaten gleichmäßig vermengt und erwärmt werden.



KOCHMODI

Ihr Multi-Cooker bietet mehr als 10 Garmethoden, darunter einen manuellen Modus und vier Schritt-für-Schritt-Kochmodi, die speziell für verschiedene Zubereitungsmethoden entwickelt wurden.

Die Kurzanleitung unten zeigt die Garmethoden und schrittweisen Kochmodi übersichtlich an. Detaillierte Erläuterungen und Tipps zu den einzelnen Modi finden Sie auf den folgenden Seiten.

Warmhalten | Schongaren, niedrig | Schongaren, hoch | Köcheln | Kochen/ Dämpfen | Backen | Sautieren | Anbraten | Manuell | Suppe | Risotto | Pilaw | Porridge | Joghurt | Reis

GARMETHODEN

Garmethode	Vorgabetemp.* in °C	Mind.-Temp.-Einst. in °C	Höchsttemp.-Einst. in °C	Warmhalten	Max. Kochdauer (Std.)
Anbraten	230 °C	220 °C	230 °C	Manuell	2
Sautieren	175 °C	160 °C	190 °C	Manuell	2
Backen	175 °C	165 °C	190 °C	Manuell	2
Kochen/ Dämpfen	100 °C	90 °C	110 °C	Manuell	5
Köcheln	95 °C	85 °C	100 °C	Manuell	5
Schongaren, hoch	HI	N/V	N/V	Auto	12
Schongaren, niedrig	LO	N/V	N/V	Auto	12
Warmhalten	75 °C	N/V	N/V	N/V	24

SCHRITT-FÜR-SCHRITT-KOCHMODI

Kochmodus	Schritt 1 Methode	Schritt 2 Methode	Schritt 3 Methode	Warmhalten
Reis	N/V	N/V	N/V	Auto
Suppe	Sautieren	Kochen	Köcheln	Manuell
Risotto	Sautieren	Köcheln	N/V	Manuell
Pilaw	Sautieren	Köcheln	Kochen	Manuell
Porridge	Kochen	Köcheln	N/V	Manuell
Joghurt	Köcheln	Fermentieren	N/V	N/V

* Bis die gewählte Temperatur erreicht ist, wird im Display „Vorheizen“ angezeigt.

GARMETHODEN

Tipps zum Kochen und zum Vorbereiten der Zutaten finden Sie unter „Tipps für tolle Ergebnisse“. Dort erfahren Sie, wie Sie jede der Garmethoden optimal nutzen.

Anbraten (221–232 °C)

Das Anbraten eignet sich, um Fleisch für Eintöpfe, Suppen und andere Gerichte vorzubereiten. Die hohen Temperaturen garen das Äußere schnell, sodass Aromen und Saft eingeschlossen werden.

Sautieren (166–188 °C)

Sautieren ist ideal, um bei Fleisch und Gemüse für frische, knackige Aromen und Konsistenz zu sorgen. Verwenden Sie das Sautieren für orientalische Gerichte, für Gebratenes oder für Frühstückszutaten wie Würstchen oder Rührei.

Kochen/Dämpfen (89–111 °C)

Kochen/Dämpfen eignet sich für die unterschiedlichsten Zubereitungen, beispielsweise warme Cerealien oder gedämpfte Shrimps sowie zum Aufwärmen von empfindlichen Zutaten wie Fisch (mit indirekter Hitze).

Backen (165–190 °C)

Backen ist für die Zubereitung von Kuchen, Aufläufen und anderen Gerichten gedacht.

Köcheln (85–99 °C)

Köcheln ist großartig für Suppen und Eintöpfe geeignet, bei denen sich durch langsames Kochen die vollmundigen und herzhaften Aromen richtig entfalten.

Schongaren (niedrig/hoch)

Beim Schongaren (auch als Niedrigtemperaturgaren bezeichnet) verhält sich der Multi-Cooker wir ein klassischer Slow Cooker. Das ist ideal für das schonende Garen von Grillgut, Chili oder Fleischklößchen.

Warmhalten (74 °C)

Im Warmhaltezyklus werden die Speisen nach der Zubereitung bis zu 24 Stunden lang auf Serviertemperatur gehalten. Einige Garmethoden und Modi schalten automatisch in den Warmhaltezyklus. Bei anderen Garmethoden und Modi können Sie das Warmhalten manuell wählen.

WICHTIG: Verwenden Sie die Warmhaltefunktion nur für vollständig gegarte Speisen. Die Funktion dient dazu, vollständig gegarte Speisen servierfertig zu halten.

SCHRITT-FÜR-SCHRITT-KOCHMODI

Die Schritt-für-Schritt-Kochmodi verwenden mehrere Garmethoden, um verschiedene Speisen zuzubereiten. Mit der Taste ▷ wechseln Sie zum nächsten Schritt. Falls Sie einen Schritt zurückgehen müssen, können Sie ganz einfach die Taste ◁ drücken.

Reis (weiß/braun)

Die Reisfunktion dient zum Kochen verschiedener Reissorten – weißer Reis, brauner Reis, Wildreis oder Sushireis. Für optimale Ergebnisse bietet der Modus Programme für weißen und für braunen Reis (vgl. Tabelle).

1. Geben Sie die entsprechende Menge Wasser und Reis in den Kochtopf.

   HINWEIS: Damit das Wasser nicht überkocht, sollten Sie trockenen Reis abspülen, bevor Sie ihn in den Topf geben.

2. Markieren Sie den `Reis`modus durch Drücken von ▷. Bestätigen Sie die Auswahl mit ▶.

3. Der Multi-Cooker zeigt folgenden Hinweis an: `Für weiß: > drücken` und `Für braun: < drücken`. Wählen Sie mit ◁ und ▷ die verwendete Reissorte; drücken Sie dann ▶.

4. Nach der Zubereitung wird `Reismodus beendet, Warmhalten` angezeigt und der Multi-Cooker wechselt in den Warmhaltezyklus. Der Warmhaltezyklus wird ohne Timereinstellung nach 24 Stunden durch Abschalten des Multi-Cookers beendet.

HINWEIS: Die vorgegebene Kochdauer ist für 190 g trockenen Reis gedacht. Sie können die Dauer je nach Reismenge ändern.

Reissorte	Trockener Reis (g)	Wasser (ml)	Dauer (Min.)
Weiß (Langkorn)	190	415-475	35*
Weiß (Mittelkorn)	190	415-475	35*
Braun	190	415-475	55*
Sushi/Weiß (Rundkorn)	190	415-475	35*

* Vorgabedauer

Suppe

Sautieren > Kochen > Köcheln > Warmhalten

Der Suppenmodus verwendet mehrerer vorprogrammierte Schritte, um Suppen und Eintöpfe von Grund auf zuzubereiten.

1. Markieren Sie den Suppenmodus durch Drücken von ▷. Bestätigen Sie die Auswahl mit ▶.
2. Der Multi-Cooker heizt zum Sautieren auf. Legen Sie bei Bedarf die Kochdauer fest und drücken Sie ▶, um den Countdown zu starten.
3. Geben Sie die ersten Zutaten in den Topf.
4. Drücken Sie nach dem Sautieren ▷, um mit dem Kochen fortzufahren.
5. Der Multi-Cooker kühlt zum Kochen ab. Legen Sie bei Bedarf die Kochdauer fest und drücken Sie ▶, um den Countdown zu starten.
6. Geben Sie die weiteren Zutaten hinzu.
7. Drücken Sie nach dem Kochen ▷, um mit dem Köcheln fortzufahren.
8. Legen Sie bei Bedarf die Dauer für das Köcheln fest und drücken Sie ▶, um den Countdown zu starten.
9. Drücken Sie nach dem Köcheln ▷, um den Warmhaltezyklus zu starten. Der Warmhaltezyklus wird ohne Timereinstellung nach 24 Stunden durch Abschalten des Multi-Cookers beendet.

Risotto

Sautieren > Köcheln > Warmhalten

Im Risottomodus bereiten Sie in mehreren vorprogrammierten Schritten ganz einfach Risotto zu – vom Sautieren des Fleisches oder Gemüses bis zum perfekten Reis.

1. Markieren Sie den Risottomodus durch Drücken von ▷. Bestätigen Sie die Auswahl mit ▶.
2. Der Multi-Cooker heizt zum Sautieren auf. Legen Sie bei Bedarf die Kochdauer fest und drücken Sie ▶, um den Countdown zu starten.
3. Geben Sie die ersten Zutaten in den Topf.
4. Drücken Sie nach dem Sautieren ▷, um mit dem Köcheln fortzufahren.
5. Der Multi-Cooker kühlt zum Köcheln ab. Legen Sie bei Bedarf die Dauer für das Köcheln fest und drücken Sie ▶, um den Countdown zu starten.
6. Geben Sie die weiteren Zutaten hinzu.
7. Drücken Sie nach dem Köcheln ▷, um den Warmhaltezyklus zu starten. Der Warmhaltezyklus wird ohne Timereinstellung nach 24 Stunden durch Abschalten des Multi-Cookers beendet.

Pilaw

Sautieren > Kochen > Köcheln > Warmhalten

Im Pilawmodus bereiten Sie in mehreren vorprogrammierten Schritten ganz ohne Aufwand saftige Pilaws zu. Von der anfänglichen Vorbereitung des Fleisches und Gemüses bis zu den letzten Zubereitungsschritten macht der Multi-Cooker die Zubereitung zum Kinderspiel.

1. Markieren Sie den Pilawmodus durch Drücken von ▷. Bestätigen Sie die Auswahl mit ▶.
2. Der Multi-Cooker heizt zum Sautieren auf. Legen Sie bei Bedarf die Kochdauer fest und drücken Sie ▶, um den Countdown zu starten.
3. Geben Sie die ersten Zutaten in den Topf.
4. Drücken Sie nach dem Sautieren ▷, um mit dem Kochen fortzufahren.
5. Der Multi-Cooker kühlt zum Kochen ab. Legen Sie bei Bedarf die Kochdauer fest und drücken Sie ▶, um den Countdown zu starten.
6. Geben Sie die weiteren Zutaten hinzu.
7. Drücken Sie nach dem Kochen ▷, um mit dem Köcheln fortzufahren.
8. Legen Sie bei Bedarf die Dauer für das Köcheln fest und drücken Sie ▶, um den Countdown zu starten.
9. Drücken Sie nach dem Köcheln ▷, um den Warmhaltezyklus zu starten. Der Warmhaltezyklus wird ohne Timereinstellung nach 24 Stunden durch Abschalten des Multi-Cookers beendet.

Porridge

Kochen > Köcheln > Warmhalten

Dieser Modus bereitet köstliches Porridge schnell und einfach zu – jederzeit.

1. Markieren Sie den Porridgemodus durch Drücken von ▷. Bestätigen Sie die Auswahl mit ▶.
2. Der Multi-Cooker heizt zum Kochen auf. Legen Sie bei Bedarf die Kochdauer fest und drücken Sie ▶, um den Countdown zu starten.
3. Geben Sie die ersten Zutaten in den Topf.
4. Drücken Sie nach dem Kochen ▷, um mit dem Köcheln fortzufahren.
5. Der Multi-Cooker kühlt zum Köcheln ab. Legen Sie bei Bedarf die Dauer für das Köcheln fest und drücken Sie ▶, um den Countdown zu starten.
6. Geben Sie die weiteren Zutaten hinzu.
7. Drücken Sie nach dem Köcheln ▷, um den Warmhaltezyklus zu starten. Der Warmhaltezyklus wird ohne Timereinstellung nach 24 Stunden durch Abschalten des Multi-Cookers beendet.

Joghurt

Köcheln > Fermentieren

⚠WARNUNG

Gefahr einer Lebensmittelvergiftung

Bereiten Sie ausschließlich Joghurt im Joghurtmodus zu, keinesfalls andere Speisen.

Ansonsten droht die Gefahr einer Lebensmittelvergiftung oder von Übelkeit.

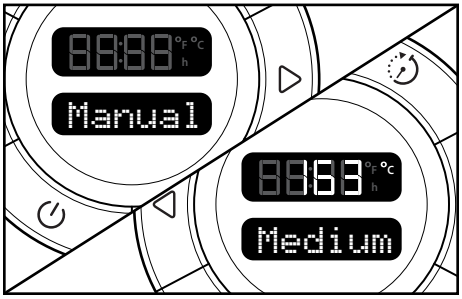
Im Joghurtmodus ist die Temperatur niedriger als in den anderen Kochmodi; er ist ausschließlich zum Herstellen von Joghurt geeignet. Verwenden Sie ihn keinesfalls für andere Speisen – eine Lebensmittelvergiftung oder Unwohlsein könnten die Folge sein.

Mit dem Joghurtmodus können Sie köstlichen Joghurt in der eigenen Küche zubereiten.

1. Geben Sie die Zutaten hinein.
2. Markieren Sie den Joghurtmodus durch Drücken von ▷. Bestätigen Sie die Auswahl mit ▶.
3. Der Multi-Cooker heizt zum Köcheln auf. Legen Sie bei Bedarf die Kochdauer fest und drücken Sie ▶, um den Countdown zu starten.
4. Drücken Sie nach dem Köcheln ▷, um mit dem Fermentieren fortzufahren.
5. Der Multi-Cooker kühlt zum Fermentieren ab. Legen Sie bei Bedarf die Dauer für das Fermentieren fest und drücken Sie ▶, um den Countdown zu starten.

HINWEIS: Die Temperatur beim Köcheln im Joghurtmodus (Schritt 1) ist für 0,95 L Milch gedacht. Lassen Sie das Gerät 10 bis 12 Minuten aufheizen, bevor Sie Joghurt oder eine gekaufte Joghurt-Starterkultur hineingeben. Passen Sie die Dauer für größere bzw. kleinere Mengen entsprechend an. Verwenden Sie ein Speisenthermometer, um sicherzustellen, dass die Milch eine Temperatur von 85 °C erreicht hat, bevor Sie mit dem Fermentieren (Schritt 2) fortfahren.

Manuelle Kochmodi

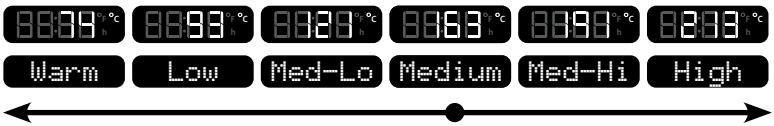


Im manuellen Kochmodus stehen sechs voreingestellte Bereiche zum Kochen wie mit einem normalen Herd zur Verfügung: Warm, Niedrig, Mittel-Niedrig, Mittel, Mittel-Hoch und Hoch. Jeder Bereich kann gemäß den Angaben der Tabelle unten eingestellt werden.

So wählen Sie einen manuellen Modus und stellen diesen ein:

1. Markieren Sie den `manuellen` Modus durch Drücken von ▷. Bestätigen Sie die Auswahl mit ▶.
2. Im Display werden `Mittel` sowie eine Temperatur von 163 °C angezeigt.
3. Sie können die Temperatur durch kurzes Drücken von ◁ oder ▷ in Schritten von 5 °C anpassen. Halten Sie ◁ oder ▷ gedrückt, um zwischen den manuellen Kochmodi umzuschalten.

Manuelle Kochmodi

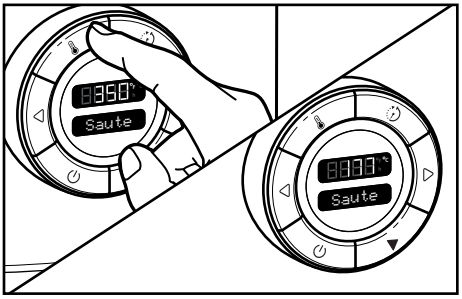


Manueller Kochmodus	Vorgabetemp.* in °C	Höchsttemp. in °C
Hoch	213 °C	230 °C
Mittel-Hoch	191 °C	210 °C
Mittel	163 °C	190 °C
Mittel-Niedrig	121 °C	160 °C
Niedrig	93 °C	120 °C
Warm	74 °C	90 °C

* Bis die gewählte Temperatur erreicht ist, wird im Display „Vorheizen“ angezeigt.

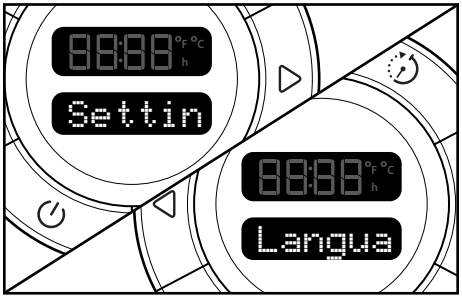
WEITERE FUNKTIONEN UND EINSTELLUNGEN

Einstellen der Temperatureinheit: Fahrenheit oder Celsius



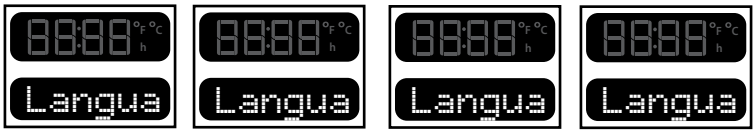
Um zwischen Grad Fahrenheit und Grad Celsius umzuschalten, halten Sie die Taste drei Sekunden lang gedrückt.

Anzeigesprache



So ändern Sie die Anzeigesprache:

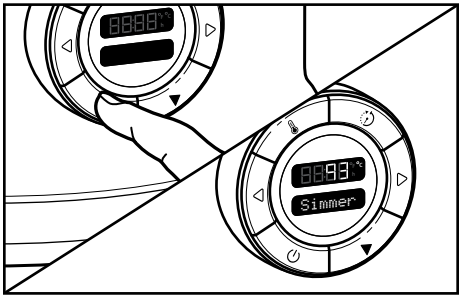
1. Wählen Sie die Einstellungen und drücken Sie ▶.
2. Der Hinweis `Language Selection` (Anzeigesprache) wird angezeigt. Drücken Sie ▶.
3. Drücken Sie ◁ oder ▷, um zwischen den folgenden Optionen umzuschalten:
   Englisch (Vorgabe)
   Russisch
   Französisch
   Deutsch
   Italienisch
   Niederländisch
4. Mit ▶ wählen Sie eine Option aus und speichern diese.



Englisch Russisch Französisch Deutsch

Italienisch Spanisch Niederländisch

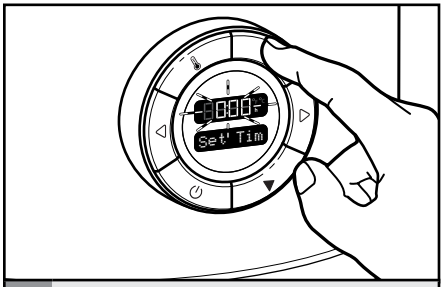
Zuletzt verwendete Funktion



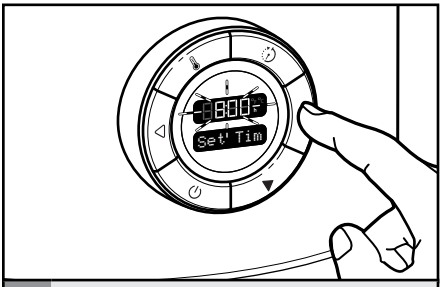
Wenn der Multi-Cooker mit dem Stromnetz verbunden bleibt, sind beim nächsten Einschalten die zuletzt verwendeten Einstellungen (Garmethode oder Modus und Temperatur) aktiv.

Verwenden des Timers als Kurzzeitmesser

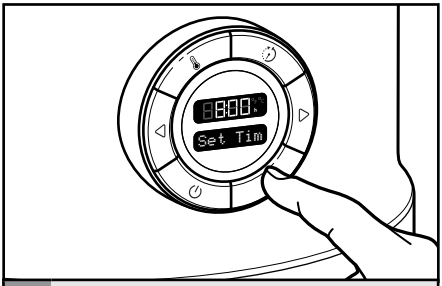
Wenn kein Kochmodus gewählt ist, kann der Timer des Multi-Cookers als Kurzzeitmesser verwendet werden.



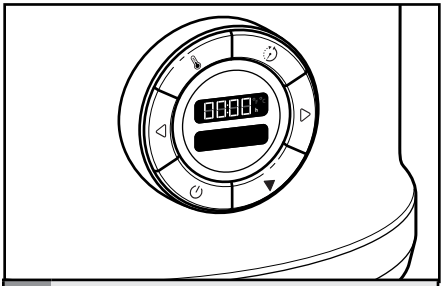
1 Halten Sie ⏲ gedrückt.



2 Drücken Sie ◁ oder ▷, um die gewünschte Zeit einzustellen. Wenn Sie ◁ oder ▷ gedrückt halten, wird die Zeit schneller geändert.



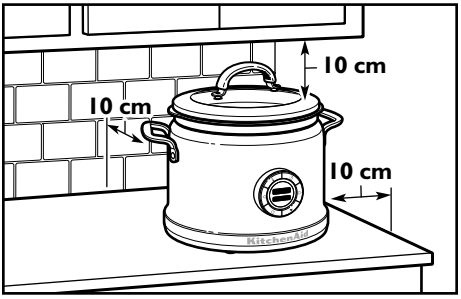
3 Drücken Sie ▶, um den Countdown zu starten. Sobald nur noch eine Minute verbleibt, ertönt ein einzelnes Signal; der Timer zählt nun die Sekunden herunter.



4 Sobald der Timer 00:00 erreicht, ertönen drei Signale.

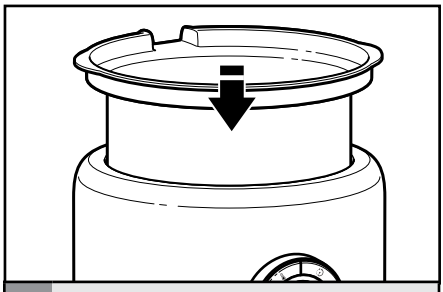
Vor dem ersten Verwenden

1. Stellen Sie den Multi-Cooker auf eine trockene, waagerechte und ebene Oberfläche, zum Beispiel eine Arbeitsplatte oder einen Tisch.
2. Halten Sie an den Seiten und an der Rückseite des Multi-Cookers einen Abstand von mindestens 10 cm zu Wänden, Schränken oder Gegenständen auf der Arbeitsplatte oder dem Tisch ein. Über dem Multi-Cooker muss genügend Freiraum zum Abnehmen des Deckels verbleiben. Achten Sie außerdem darauf, dass sich kein Dampf an den Schränken niederschlagen kann.
3. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial, falls vorhanden.



4. Waschen Sie Deckel und Kochtopf in heißem Seifenwasser. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab.

Vorbereiten des Multi-Cookers



1 Setzen Sie den Kochtopf in den Multi-Cooker ein.

⚠WARNUNG

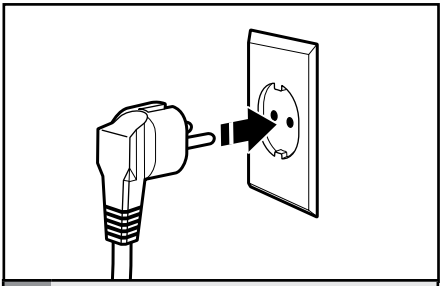
Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Zwischenstecker.

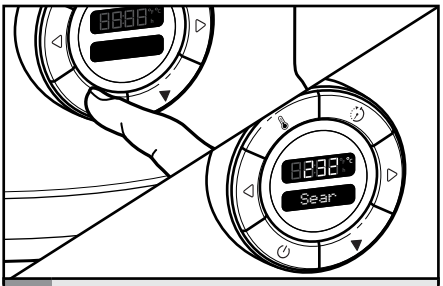
Kein Verlängerungskabel benutzen.

Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.

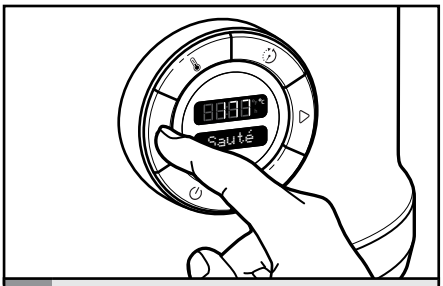


2 Schließen Sie die Netzleitung an eine Schuko-Steckdose an. Der Multi-Cooker ist nun einsatzbereit.

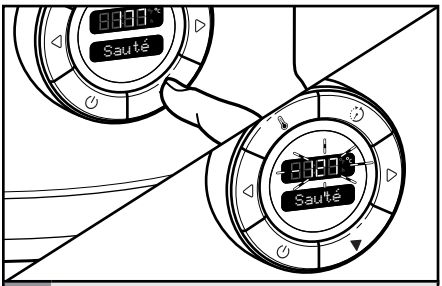
Auswählen eines Kochmodus



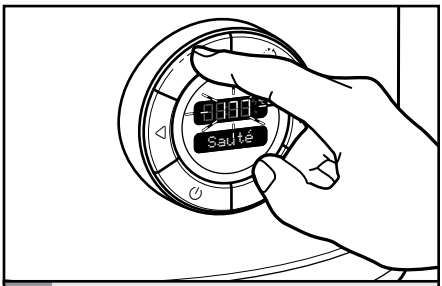
1 Drücken Sie ⏻.



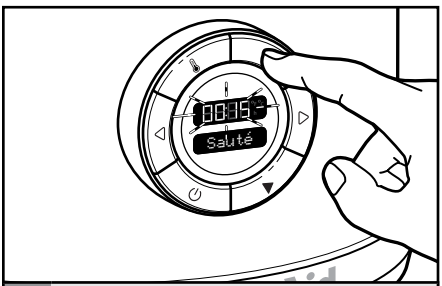
2 Wählen Sie den gewünschten Kochmodus oder die Garmethode mit ◁ bzw. ▷ aus. Die Vorgabetemperatur wird angezeigt.



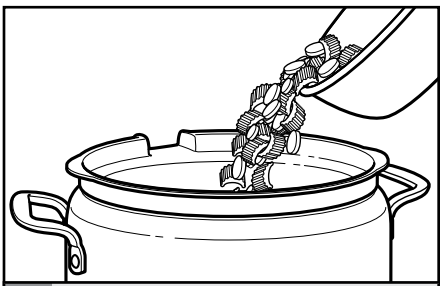
3 Aktivieren Sie die Garmethode bzw. den Modus mit ▶. Die angezeigte Temperatur ändert sich, während der Multi-Cooker vorheizt.



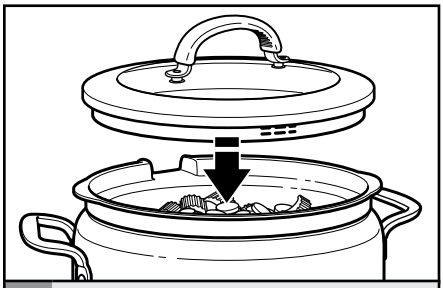
4 Sie können die Temperatur anpassen. Drücken Sie dazu die Taste 🌡 und wählen Sie dann die neue Temperatur mit ◁ bzw. ▷. Drücken Sie zum Bestätigen ▶. Einzelheiten finden Sie in der Übersicht „Kochmodi“.



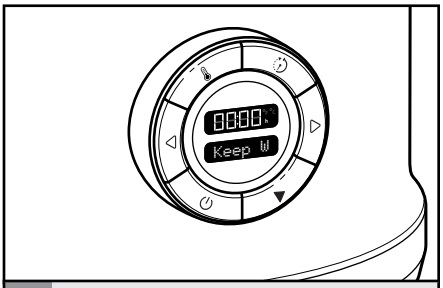
5 Stellen Sie gegebenenfalls den Zeitmesser ein. Dazu drücken Sie ⏱ und wählen dann die gewünschte Kochdauer mit ◁ oder ▷. Drücken Sie ▶, um den Countdown zu starten.



6 Geben Sie die Zutaten in den Kochtopf.



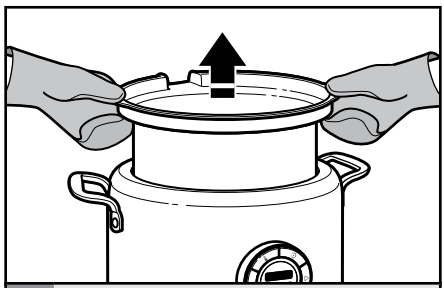
7 Setzen Sie den Deckel auf. Drehen Sie den Deckel so, dass die Ausgießöffnung verdeckt ist; so bleiben die Speisen saftig.



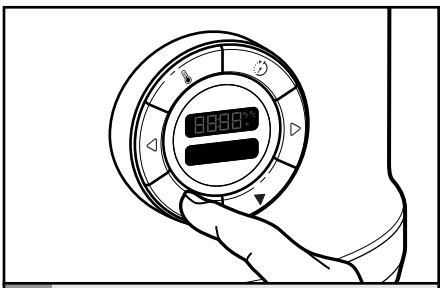
8 In Schritt-für-Schritt-Kochmodi ertönt ein Signal, sobald der Timer (falls gesetzt) 00:00 erreicht. Drücken Sie ▶, damit die Zeit für den nächsten Schritt zu zählen beginnt.

Der Multi-Cooker schaltet am Ende der eingestellten Dauer automatisch ab. Wenn in den Modi Schongaren (hoch), Schongaren (niedrig) oder Reis der Warmhaltezyklus eingeschaltet ist, wechselt der Multi-Cooker nach der Zubereitung automatisch bis zu 24 Stunden in den Warmhaltemodus.

Nach der Zubereitung



1 Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie den Kochtopf aus der Basis herausnehmen und Zutaten herausgießen.

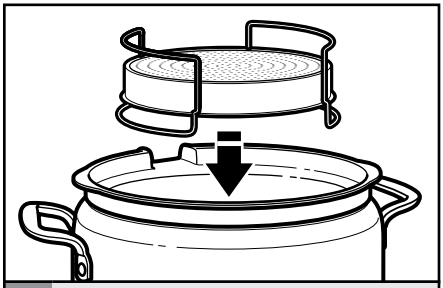


2 Zum Ausschalten des Multi-Cookers halten Sie die Taste ⏻ etwa drei Sekunden gedrückt.

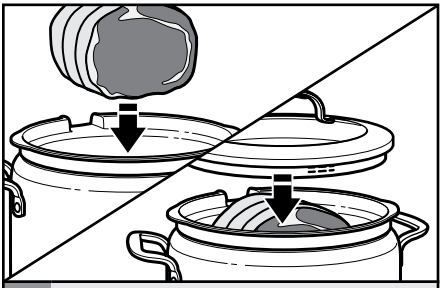
BEDIENEN DES MULTI-COOKERS

Der Multi-Cooker ist mit einem Kombieinsatz zum Dampfgaren und Braten ausgestattet, sodass Sie auf mehreren Ebenen kochen können. **HINWEIS:** Dampfgarkorb und Brateinsatz können nicht in Verbindung mit dem optional erhältlichen Rührturm verwendet werden.

Braten mit dem Brateinsatz

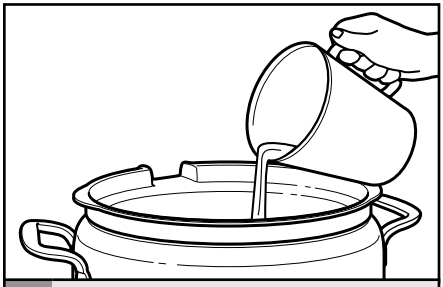


1 Wenn Sie den Brateinsatz verwenden, geben Sie die Zutaten für das gewöhnliche Kochen in den Kochtopf.

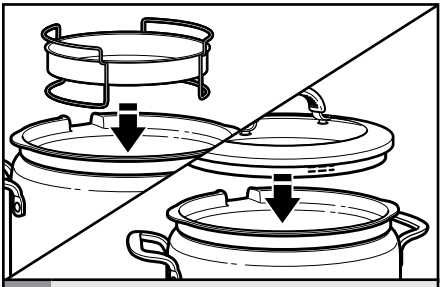


2 Setzen Sie dann den Brateinsatz/ Dampfgarkorb wie abgebildet in den Kochtopf ein und geben Sie die zu bratenden Zutaten in den Einsatz. Setzen Sie den Deckel auf.

Dämpfen mit dem Dampfgarkorb



1 Geben Sie Wasser auf den Boden des Kochtopfs. Für optimale Ergebnisse darf die Markierung STEAM (Dämpfen) nicht überschritten werden; das entspricht etwa 0,5 L.



2 Setzen Sie dann den Brateinsatz/ Dampfgarkorb wie abgebildet in den Kochtopf ein und geben Sie die zu dämpfenden Zutaten in den Korb. Setzen Sie den Deckel auf. Entnehmen Sie die Speisen nach dem Kochen mit einem Löffel oder einer Zange.

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

Zubereitungstipps

Beachten Sie die folgenden Hinweise, um die verschiedenen Kochmodi bestmöglich zu nutzen.

Anbraten und Sautieren:

- Damit das Fleisch schön braun wird, tupfen Sie die Oberfläche vor dem Sautieren oder scharfen Anbraten mit Küchenpapier trocken.
- Beim Anbräunen von Fleisch dürfen Sie keine zu große Menge in den Kochtopf geben. Bräunen Sie für optimale Ergebnisse höchstens 0,25 kg gleichzeitig an; so vermeiden Sie auch, dass das Fleisch gedünstet wird.
- Falls Sie Öl oder Butter beim Sautieren verwenden, sollte es erst nach dem Vorheizen des Multi-Cookers hinzugegeben werden.
- Um das Fett nach dem Anbraten oder Sautieren leichter abtropfen zu lassen, setzen Sie den Deckel so auf den Topf, dass die Ausgießöffnung frei ist. Halten Sie den Topf dann mit Topflappen fest, um das Fett in einen hitzebeständigen Behälter zu gießen.
- Geben Sie beim Sautieren von Gemüse wie Karotten, Sellerie, Zwiebeln oder Knoblauch zuerst die größer geschnittenen Stücke in den Topf und lassen Sie diese mehrere Minuten kochen, bevor Sie die kleineren Zutatenstücke (wie gehackten Knoblauch) hinzugeben. So wird das ganze Gemüse gleichmäßig gegart und der Knoblauch verbrennt nicht.

Dampfgaren:

- Für das Dampfgaren muss das Gerät nicht vorheizen. Geben Sie einfach das Wasser in den Topf und die Zutaten in den Garkorb. Wählen Sie dann den Modus Dämpfen am Multi-Cooker. Drücken Sie am Ende der Vorheizphase die Taste Start.
- Speisen werden schneller gegart, wenn Sie nur eine Schicht in den Korb geben. Größere Mengen müssen möglicherweise während des Kochvorgangs umgeschichtet werden, damit sie gleichmäßig gegart werden.
- In etwa gleich große Stücke geschnittene Zutaten werden gleichmäßiger gegart.
- Achten Sie darauf, dass der Ausgießer vom Deckel verschlossen wird, damit der Dampf für beste Garergebnisse eingeschlossen wird.
- Nehmen Sie den Deckel beim Dampfgaren langsam ab.

Reis:

- Messen Sie Reis und Wasser für optimale Ergebnisse vor dem Kochen exakt ab.
- Einige Reissorten werden vor dem Kochen gewaschen oder abgespült. Bei anderen Sorten ist dies nicht der Fall, da sie mit Vitaminen und Mineralstoffen angereichert wurden. Das Abwaschen würde diese zugesetzten Nährstoffe entfernen. Wenn Sie den Reis vor dem Kochen abspülen, müssen Sie ihn davor abmessen und möglichst viel Wasser abtropfen lassen, bevor Sie die für das Kochen benötigte Wassermenge hinzugeben.
- Streichen Sie den Reis im Topf des Multi-Cookers glatt, nachdem das Wasser hinzugefügt wurde. Eine einheitliche Schicht sorgt für optimale Ergebnisse. Nehmen Sie den Deckel während des Kochens nicht ab.
- Die meisten Reissorten sind gegen Ende des Reiszyklus noch nicht vollständig gegart. Lassen Sie den gekochten Reis bei aufgesetztem Deckel noch 5 bis 10 Minuten im Kochtopf, damit die restliche Feuchtigkeit aufgenommen werden kann.
- Öl, Butter, Salz und andere Gewürze können nach Geschmack hinzugefügt werden. Mischen Sie diese unter, bevor Sie den Reismodus aktivieren. Sie können auch andere Flüssigkeiten als Wasser verwenden, um dem Reis Aroma zu geben. Dazu eignen sich zum Beispiel verschiedene Brühen (Fisch, Geflügel, Gemüse, Fleisch).
- Frisch gehackte Kräuter rühren Sie am Ende des Garvorgangs unter den gekochten Reis, bevor Sie ihn noch einige Minuten ruhen lassen.
- Achten Sie darauf, dass der Ausgießer vom Deckel verschlossen wird, damit der Dampf für beste Garergebnisse eingeschlossen wird.

Suppe:

- Beachten Sie die Tipps zum Sautieren/Anbraten, wenn Sie diesen Teil des Suppekochens verwenden.
- Die am Boden des Kochtopfs befindlichen Zutaten enthalten nach dem Bräunen jede Menge Aromen. Geben Sie ein wenig der Flüssigkeit aus dem Rezept hinzu und verwenden Sie einen Holzlöffel, damit die Zutaten diese aufnehmen; das sorgt für einen vollmundigen und intensiven Geschmack in Ihrer Suppe.

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

- Wenn Sie die Zutaten in etwa gleich große Stücke schneiden, erzielen Sie die gleichmäßigsten Garergebnisse.
- Gefrorenes Gemüse muss zum Kochen von Suppe nicht aufgetaut werden; eventuell muss die Kochdauer verlängert werden. Gefrorenes Fleisch sollten Sie vor dem Kochen im Suppemodus auftauen, damit es vollständig durchgegart wird.
- Molkereiprodukte wie Sahne, Milch oder Käse sollten erst gegen Ende der Kochdauer hinzugegeben werden, damit sie nicht separieren.

Risotto:

- Generell sollte Reis für Risotto in irgendeinem Fett sautiert werden, bevor Sie die Flüssigkeiten aus dem Rezept hinzugeben. Lassen Sie den Multi-Cooker zum Sautieren vorheizen und geben Sie dann Butter oder Öl gemäß Rezept hinzu. Geben Sie dann die Reismenge gemäß Rezept hinzu und rühren Sie gelegentlich um; dies dauert mehrere Minuten oder bis die äußeren Ränder der Reiskörner leicht glasig werden; das Innere des Korns muss noch weiß sein. Wenn weitere Zutaten sautiert werden müssen – zum Beispiel Zwiebeln, Knoblauch oder andere Gemüse –, können Sie diese ebenfalls in diesem Schritt hinzugeben.
- Wenn im Rezept Wein verlangt wird, muss dieser vor allen anderen Flüssigkeiten hinzugefügt werden. So kann das Aroma des Weins vom Reis aufgenommen werden.
- Erhitzen Sie die Flüssigkeiten für das Risottorezept auf dem Herd oder in der Mikrowelle, bis eine sehr hohe Temperatur kurz vor dem Siedepunkt erreicht ist.
- Geben Sie heiße Flüssigkeiten in Portionen á 240 ml unter ständigem Rühren zum Reis. Geben Sie die nächste Portion erst hinzu, wenn nahezu die gesamte Flüssigkeit aufgenommen wurde.
- Käse, Kräuter und andere empfindliche Zutaten sollten erst in den letzten Minuten des Kochvorgangs hinzugefügt werden.
- Um ein Überkochen zu verhindern und damit das Risotto cremig bleibt, müssen Sie den Kochtopf aus der Basis des Multi-Cookers nehmen, sobald die Kochdauer beendet ist; das gilt auch dann, wenn Sie das Risotto nicht sofort servieren.

Schongaren:

- Wenn Sie Ihre Lieblingsrezepte mit dem Multi-Cooker zubereiten, sollten Sie im Allgemeinen mehr Kräuter und Gewürze verwenden, um die längere Kochdauer auszugleichen.
- Geben Sie kein gefrorenes, ungekochtes Fleisch in den Multi-Cooker. Tauen Sie das Fleisch vor dem Schongaren stets auf. Die Größe der geschnittenen Zutaten wirkt sich auf Geschmack und Konsistenz aus. Für ein homogenes Garen sollte Gemüse ähnlicher Dichte (zum Beispiel Kartoffeln, Möhren und Pastinaken) in etwa gleich große Stücke geschnitten werden. Grundsätzlich sollte festeres Gemüse ein wenig kleiner als zarteres Gemüse geschnitten werden.
- Wenn Sie das Fleisch in größere Stücke schneiden, sind längere Garzeiten möglich und es wird ein zu langes Kochen vermieden.
- Einige Zutaten eignen sich nicht für verlängerte Garzeiten. Pasta, Fisch und Meeresfrüchte, Milch, Sahne und Sauerrahm sollten etwa zwei Stunden vor dem Servieren hinzugegeben werden.
- Geben Sie Garnitur, frische Kräuter und schnell gegarte Gemüse erst gegen Ende der Kochdauer hinzu. Sie können zum Beispiel Erbsen, Mais und frisch geschnittenen Kürbis in den letzten 10 bis 20 Minuten hinzugeben.

Joghurt:

- Joghurt kann aus Vollmilch, fettarmer oder fettfreier Milch zubereitet werden. Vollmilch oder Milch mit 2 % Fettgehalt ergibt einen dickeren Joghurt.
- Kühlen Sie den Joghurt, bevor Sie die Molke durch ein Seihtuch geben, um eine dickere Konsistenz zu erzielen.
- Wenn Sie Ihren eigenen Joghurt hergestellt haben, können Sie jeweils einen Teil davon für die nächste Zubereitung verwenden. Das sollten Sie allerdings nicht öfter als 2 bis 3 Male tun.

Manuell:

- Wenn Sie eine große Menge Wasser zum Kochen von Nudeln oder anderen Gerichten erhitzen möchten, wählen Sie den Manuellen Modus mit der höchsten Temperatureinstellung von 230 °C. Im Display wird möglicherweise noch „Vorheizen“ angezeigt, wenn das Wasser bereits sprudelnd kocht, da das Gerät die Wassertemperatur misst.

PFLEGE UND REINIGUNG

Reinigen des Multi-Cookers

Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Multi-Cooker reinigen.

- Lassen Sie den Multi-Cooker und das Zubehör vor dem Reinigen vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerpads. Diese würden die Oberfläche zerkratzen.
- Reiben Sie die Außenseite des Multi-Cookers mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie gründlich nach. Ein nicht scheuernder Flüssigreiniger kann bei hartnäckigen Flecken eingesetzt werden.
- Die keramische Antihaftbeschichtung des Multi-Cooker-Topfes ist kratzfest. Durch Stürze oder harte Stöße kann es aber zu Abplatzungen oder Rissen in der Keramikschicht kommen.
- Der Topf des Multi-Cookers ist für eine einfache Reinigung antihaftbeschichtet. Wiederholtes Reinigen in der Geschirrspülmaschine kann die Wirkung der Antihaftbeschichtung verringern.

  HINWEIS: Deckel und Topf sind spülmaschinenfest; dennoch empfehlen wir für eine lange Lebensdauer der Antihaftbeschichtung die Handwäsche in heißem Seifenwasser.

PROBLEMBEHEBUNG

Fehlfunktionen des Multi-Cookers

⚠WARNUNG

Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Zwischenstecker.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.

- **Ist das Netzkabel des Multi-Cookers in eine Schuko-Steckdose eingesteckt?**
  Stecken Sie den Netzstecker des Multi-Cookers in eine Schuko-Steckdose.
- **Funktioniert die Sicherung im Stromkreislauf zum Multi-Cooker?**
  Wenn Sie einen Stromunterbrechungsschalter haben, überzeugen Sie sich davon, dass der Stromkreis geschlossen ist. Trennen Sie den Multi-Cooker vom Stromnetz; warten Sie einen Moment und stecken Sie ihn wieder ein.
- **Der Multi-Cooker schaltet selbsttätig ab.**
  Der Multi-Cooker ist mit einer Abschaltautomatik ausgestattet. Je nach Garmethode schaltet der Multi-Cooker nach maximal 12 Stunden (24 Stunden im Warmhaltezyklus) ab.
- **Wenn das Problem weiterhin besteht,**
  lesen Sie den Abschnitt „Garantie und Kundendienst“. Bringen Sie den Multi-Cooker nicht zum Händler zurück – dort ist keine Reparatur möglich.

GARANTIE UND KUNDENDIENST

Garantie für den KitchenAid-Multi-Cooker

Garantiezeitraum:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Naher Osten und Afrika: Für 5KMC4241 und 5KMC4244: Zwei Jahre Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	A. Reparaturen, wenn der Multi-Cooker für andere Zwecke als für die normale Speisezubereitung im Haushalt eingesetzt wurde. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

Kundendienst

Wenn Sie Fragen haben oder ein KitchenAid-Kundendienstzentrum suchen, wenden Sie sich bitte an die folgenden Kontakte.

HINWEIS: Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden.

Für Deutschland:

Hotline:
Gebührenfreie Telefonberatung unter: 0800 5035005

E-Mail-Kontakt
Besuchen Sie www.Kitchenaid.de und klicken Sie unten auf der Seite auf „Kontakt“.

Adresse:
KitchenAid Europa, Inc.
Postfach 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIEN

Für die Schweiz:

Tel: 032 475 10 10
Fax: 032 475 10 19
Postanschrift:
Novissa Haushaltgeräte AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website:
www.Kitchenaid.eu

© 2014. Alle Rechte vorbehalten.
Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

GARANTIE UND KUNDENDIENST

Garantie für den KitchenAid-Multi-Cooker

Garantiezeitraum:	**KitchenAid erstattet die Kosten für:**	**KitchenAid übernimmt keine Kosten für:**
Europa, Naher Osten und Afrika: Für Modell 5KMC4253: Ein Jahr Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	A. Reparaturen, wenn der Multi-Cooker für andere Zwecke als für die normale Speisezubereitung im Haushalt eingesetzt wurde. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

Kundendienst

Wenn Sie Fragen haben oder ein KitchenAid-Kundendienstzentrum suchen, wenden Sie sich bitte an die folgenden Kontakte.

HINWEIS: Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden.

Für Deutschland:

Hotline:
Gebührenfreie Telefonberatung unter: 0800 5035005

E-Mail-Kontakt
Besuchen Sie www.Kitchenaid.de und klicken Sie unten auf der Seite auf „Kontakt“.

Adresse:
KitchenAid Europa, Inc.
Postfach 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIEN

Für die Schweiz:

Tel: 032 475 10 10
Fax: 032 475 10 19
Postanschrift:
Novissa Haushaltgeräte AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website:
www.Kitchenaid.eu

© 2014. Alle Rechte vorbehalten.
Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.