

## GEBRAUCHSANWEISUNG



Produktbilder können leicht vom Produkt abweichen.

### Lieferumfang & Bezeichnung der Teile (#1):

- |  |  |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Abnehmbares Kabel</li> <li>2. Reislöffel</li> <li>3. Antihaltbeschichteter Innentopf</li> <li>4. Messbecher</li> <li>5. Verriegelungsglasche</li> <li>6. Betriebs-Leuchte</li> <li>7. Warmhalte-Leuchte</li> <li>8. Leichte Verriegelungsglasche</li> <li>9. Griff</li> <li>10. Kühlbleibende Gerätebasis</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>11. Dampfventil</li> <li>12. Führungsschienen für Verriegelungsglasche</li> <li>13. Deckel</li> <li>14. Innendeckeleinsatz</li> <li>15. Netzschalter (ON/OFF)</li> <li>16. Kippschalter (Warm/Cook (Warmhalten (nach oben drücken)/Kochen) (nach unten drücken))</li> <li>17. Eierkocher-Einsatz inkl. Stüt</li> <li>18. Dampfinsatz</li> </ol> |
|--|--|



# SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät ist nur für den privaten Hausgebrauch und Innenbereich vorgesehen und darf nicht kommerziell genutzt werden. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf. Wenn das Gerät an eine andere Person weitergegeben wird, muss auch die Bedienungsanleitung dieser Person übergeben werden. Verwenden Sie das Gerät nur wie in der Bedienungsanleitung beschrieben und achten Sie auf die Sicherheitshinweise.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Wartung durch Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitungen sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten. Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen 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. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Dieses Gerät ist zur Verwendung in Haushalten sowie in vergleichbaren Einsatzbereichen bestimmt.
- Das Gerät darf nicht mit einem Timer oder einem separaten Fernsteuerungssystem betrieben werden!
- Das Gerät muss gemäß den Anforderungen auf dem Typenschild verwendet und angeschlossen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn das Kabel keine Beschädigungen aufweist. Überprüfen Sie dies vor jeder Benutzung!
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie den Netzstecker an eine ordnungsgemäß installierte und leicht zugängliche Steckdose an.
- Zum Abziehen des Netzsteckers immer den Stecker greifen und am Kabel ziehen.
- Ziehen Sie den Stecker nach jedem Gebrauch oder im Falle eines Defekts.
- Knicken Sie das Kabel nicht, ziehen Sie es nicht über Kanten, quetschen Sie es nicht und biegen Sie es nicht zu stark.
- Halten Sie das Kabel von heißen Teilen und Oberflächen fern.
- Nach jedem Gebrauch oder im Falle einer Fehlfunktion muss der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Bewahren Sie das Gerät niemals im Freien oder in einem feuchten Bereich auf.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde.
- Reparaturen am Gerät, wie z.B. der Austausch eines beschädigten Netzkabels, dürfen nur von autorisierten Servicepersonen durchgeführt werden, um Gefahren zu vermeiden. Kontaktieren Sie in diesem Fall unseren Kundendienst (Kontaktinformationen auf der Rückseite).
- Das Gerät wird heiß. Bewegen Sie das Gerät nicht, bis es abgekühlt ist.
- Bei Verwendung einer Verlängerung des Netzkabels ist es wichtig, dass Kinder nicht daran ziehen oder dass keine Stolpergefahr entsteht.
- Das Gerät muss immer vom Netz getrennt werden, wenn keine Aufsicht erfolgt (z.B.: vor der Montage, der Demontage oder der Reinigung).
- Transportieren Sie das Gerät nur, wenn es abgekühlt ist.
- Es besteht Gefahr durch austretenden Dampf während des Garens und beim Öffnen des Deckels.
- Blockieren Sie nicht die Dampfaustrittsöffnung am Deckel. Entriegeln Sie die Verriegelungslasche und heben Sie den Deckel langsam mit einem Ofenhandschuh oder einem anderen Hitzeschutz an und achten Sie auf das heiße Kondenswasser im Deckel.
- Verwenden Sie das Gerät niemals ohne den Deckel.
- **ACHTUNG:** Stellen Sie immer sicher, dass der Innendeckeleinsatz während des Kochens im Deckel befestigt ist.

- **ACHTUNG:** Es kann zu schweren Verbrennungen kommen, wenn Sie versuchen das Gerät ohne eingerasteten Deckel zu bewegen.
- **WARNUNG:** Nach dem Kochen können der Deckel und das gesamte Gerät sehr heiß sein und Verletzungen verursachen. Bitte stellen Sie sicher, dass Sie es vorsichtig handhaben. Um den Deckel vom Gehäuse des Geräts zu entfernen, verwenden Sie immer einen Ofenhandschuh oder einen anderen Hitzeschutz.
- **WARNUNG:** Vor der Reinigung sicherstellen, dass das Gerät am Netzschalter ausgeschaltet und das Netzkabel vollständig aus der Steckdose gezogen ist. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig und reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch.
- **Hinweis vor Gebrauch:** Das Gerät darf niemals auf oder neben einer heißen Oberfläche (z.B. Herdplatte) aufgestellt werden. Das Gerät darf nur auf einer flachen, stabilen und hitzebeständigen Oberfläche verwendet und von Flüssigkeiten ferngehalten werden. Stellen Sie immer sicher, dass sich keine brennbaren Gegenstände in der Nähe des Geräts befinden.
- **Entweichender Dampf:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht unter hölzernen Hängeschränken steht.
- **WARNUNG:** Niemals Flüssigkeiten oder Reis in das Außengehäuse geben.
- **WARNUNG:** Das gesamte Gerät kann während des Kochvorgangs und nachdem das Kochen abgeschlossen ist sehr heiß werden und Verletzungen und Verbrennungen verursachen. Stellen Sie sicher, dass Sie es vorsichtig handhaben. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es kocht oder heiß ist. Lassen Sie das Gerät nach dem Kochvorgang abkühlen, bevor Sie es berühren.
- **Zubehörteile, die nicht im Lieferumfang enthalten sind, dürfen nicht verwendet werden.**

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Der Innentopf und alle Zubehörteile sollten entfernt und per Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel gereinigt werden.

## VERWENDUNG DES ABNEHMBAREN DECKELS

### Entfernen des abnehmbaren Deckels

1. Um den Deckel zu entfernen, öffnen Sie zuerst beide Verriegelungslaschen, indem Sie diese vom Gehäuse wegklappen (# 2), und heben Sie dann den Deckel ab.
2. Sie können den abnehmbaren Innendeckeleinsatz entfernen, indem Sie ihn an der Seite greifen und vom Deckel wegziehen (# 3).



### Anbringen des abnehmbaren Deckels

Um den Deckel anzubringen, richten Sie die Verriegelungslaschen mit den Führungsschienen am Deckel aus und drücken Sie, bis Sie ein Klicken hören (#4).

## VERWENDUNG

### Nützliche Hinweise

- **Wenn das Gerät zu früh auf Warmhalten (WARM) umschaltet, bevor das Essen fertig ist,** müssen Sie mehr Flüssigkeit hinzufügen. Zu süße oder fettige Speisen können dazu führen, dass das Gerät früher als gewünscht auf Warmhalten (WARM) schaltet. In diesem Fall fügen Sie etwas Flüssigkeit wie Wasser, Wein, Brühe, Milch oder Saft hinzu.
- **Beim Backen im Gerät** ist es normalerweise notwendig, den Kippschalter mehrfach zu betätigen. Kippen Sie den Schalter nach unten in die COOK (Koch) Position, warten Sie 5 Minuten, bevor das Gerät auf WARM umschaltet. Kippen Sie den Schalter erneut nach unten, um auf COOK (Kochen) umzuschalten. Das Gerät ist nun ideal vorgeheizt.

- **Verdoppeln Sie nicht die Mengenangaben im Rezeptheft.** Der fest verschlossene Deckel wird überschüssige Flüssigkeit aus dem Dampfventil drücken, wenn Sie dies tun.
- **Der Dampf-Einsatz kann gleichzeitig verwendet werden,** während Sie Reis kochen.

## VERWENDUNG

1. **Innentopf befüllen:** Folgen Sie dem von Ihnen gewählten Rezept (s. Rezeptvorschläge) und geben Sie die Zutaten in den antihafbeschichteten Innentopf.
2. **Innentopf einsetzen:** Stellen Sie den Innentopf in die Gerätebasis.
3. **Deckel verriegeln:** Setzen Sie den Deckel in die Gerätebasis und verriegeln Sie ihn.
4. **Gerät einstecken & anschalten:** Bevor Sie das Netzkabel in eine Steckdose stecken und einschalten, stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer trockenen, flachen Oberfläche fern von Flüssigkeiten platziert ist. Sobald das Gerät an der Steckdose angeschlossen ist, schalten Sie den Netzschalter auf der linken Seite des Geräts auf die Position „1“.
5. **Kippschalter betätigen:** Betätigen Sie den Kippschalter – drücken Sie nach unten, um den Kochvorgang zu starten. Die COOK-Betriebslampe leuchtet rot auf und zeigt an, dass der Reis/das Gericht kocht.
6. **Kochvorgang:** Achten Sie darauf, wie lange Ihr Gericht kochen muss. Die Dauer des Kochmodus basiert auf dem Flüssigkeitsgehalt. Wenn keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist, schaltet das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus und die WARM-Betriebsleuchte leuchtet orange, was anzeigt, dass der Kochvorgang abgeschlossen ist und das Gericht warmgehalten wird. Wenn Ihr Gericht weiter kochen muss, warten Sie 5 Minuten, drücken Sie dann den Kippschalter erneut, um in den Kochmodus zurückzukehren, und fügen Sie bei Bedarf mehr Flüssigkeit hinzu. Die Warmhaltefunktion bleibt aktiv, bis das Gerät per Netzschalter ausgeschaltet wird. Die empfohlene Warmhaltezeit nach dem Kochen beträgt 2-4 Stunden.
7. **Ausschalten:** Nach dem Gebrauch, schalten Sie den Netzschalter auf die Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
8. **Öffnen & servieren:** Nehmen Sie den Deckel ab, indem Sie beide Verriegelungslaschen am Deckel entriegeln. Öffnen Sie den Deckel immer von sich weg, um keinem heißen Dampf ausgesetzt zu werden. Stellen Sie sicher, dass das Essen durchgegart ist, bevor Sie es essen.
9. **Reinigen:** Entfernen und reinigen Sie den Innentopf und den Innendeckeleinsatz nach jedem Gebrauch (s. Reinigung & Wartung).

## Reis waschen

- Verwenden Sie immer den mitgelieferten Messbecher, um den Reis genau zu messen. Geben Sie die gewünschte Menge Reis in den Innentopf. Füllen Sie kaltes Wasser ein, bis der gesamte Reis bedeckt ist. Waschen Sie den Reis, indem Sie ihn einfach im Wasser umrühren und zwischen Ihren Händen reiben. Sie werden bemerken, dass das Wasser trüb wird, während der Reis gereinigt wird. Ohne den Reis zu verschütten, kippen Sie den Kochtopf, um das trübe Wasser zu entfernen, und wiederholen Sie diesen Vorgang mehrmals, bis das Wasser klar bleibt. Das Waschen des Reises entfernt überschüssige Stärke und Rückstände, was zu fluffigerem Reis führt.
- **Ein Hinweis zum mitgelieferten Messbecher:** das Gerät kann maximal 1,5 Tassen rohen Reis kochen, was 3 Tassen gekochtem Reis entspricht. Der mitgelieferte Messbecher hat ein Fassungsvermögen von 177 ml oder ca. eine 3/4 Tasse. Daher ist es wichtig, den mit Ihrem Gerät gelieferten Messbecher und keinen standardmäßigen 236-ml-Messbecher zu verwenden.

## Andere Reissorten kochen

Das Gerät kann 1,5 Tassen verschiedener Reissorten kochen, wie z.B. Langkornreis, Wildreis, gelber Reis, Naturreis, Basmati-Reis usw. Beim Kochen von Naturreis ist es notwendig, die Wassermenge um 1/2 Tasse mehr als beim Standard-Rezept für weißen Rundkornreis zu erhöhen. Passen Sie dies an Ihren eigenen Geschmack an.

- **Hinweis:** Die Verwendung der Warmhaltefunktion für mehr als 4 Stunden kann zu Verfärbungen oder einem unangenehmen Geruch im Reis führen.

## Reis kochen

1. **Reis messen & waschen:** Messen Sie den Reis mit dem beiliegenden Messbecher ab. Für beste Ergebnisse spülen Sie den abgemessenen Reis, bis das Wasser relativ klar ist (s. Reis waschen).

2. **Innentopf befüllen:** Geben Sie den gewaschenen Reis in den Innentopf. Für 1,5 Tassen ungekochten Reis (ergibt 3 Tassen gekochten Reis) messen Sie 1,5 volle Messbecher Reis mit dem Messbecher, der mit Ihrem Gerät geliefert wurde. Fügen Sie den Reis dem Kochtopf hinzu.
3. **Wasser hinzufügen:** Fügen Sie Wasser bis zur 1,5 Tassen Linie hinzu, die im Inneren des Kochtopfs mit „RAW“ markiert ist. Geben Sie immer zuerst den Reis in den Kochtopf, bevor Sie Wasser hinzufügen. Der Wasserstand im Inneren des Innentopfs basiert darauf, dass bereits Reis hinzugefügt wurde.
4. **Kochen bis Reinigen:** Folgen Sie den Schritten 4-8 im Abschnitt Verwendung.

## Eierkocher-Einsatz

1. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor dem ersten Gebrauch gewaschen sind. Führen Sie den Stiel durch das mittlere Loch des Eierkocher-Einsatzes nach oben. Drehen Sie den Stiel im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.
2. Der Eierkocher-Einsatz kann bis zu 4 Eier aufnehmen. Setzen Sie die Eier vorsichtig mit der breiten Seite nach unten in den Einsatz.
3. Geben Sie 1/2 Tasse Wasser (Raumtemperatur) in den eingesetzten Innentopf und setzen Sie vorsichtig den Eierkocher-Einsatz mit den Eiern in den Topf. Setzen Sie den Deckel auf das Gerät und verriegeln Sie den Deckel mit den Verriegelungslaschen.
4. Drücken Sie den Kippschalter nach unten, um den Kochmodus zu starten.
5. Wenn die gewünschte Kochzeit verstrichen ist, wechselt das Gerät in den Warmhaltemodus. Schalten Sie das Gerät am Netzschalter aus. Trennen Sie das Gerät vom Strom.
6. **Hinweis:** Wenn Sie mehrere Chargen Eier kochen, verwenden Sie immer neues Wasser von 1/2 Tasse, egal ob Sie 1 oder 4 Eier kochen. **Empfohlene Kochzeiten:** Hartgekocht - 15 Minuten / Wachsweich - 13 Minuten / Weichgekocht - 11 Minuten.

## REINIGUNG & WARTUNG

Niemals das gesamte Gerät in Wasser tauchen.

- Schalten Sie das Gerät mittels Netzschalter (0) aus, wenn es nicht in Gebrauch ist. Ziehen Sie nach der Benutzung das Netzkabel aus der Steckdose.
- Das Gerät muss vollständig abgekühlt sein.
- Entfernen Sie den Innentopf aus der Gerätebasis und reinigen Sie ihn mit einem milden Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger wie Stahlwolle. Geben Sie keine Teile in die Spülmaschine.

## WARNUNG:

Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist und dass das Netzkabel vollständig von der Steckdose entfernt wurde. Reinigen Sie die Heizplatte und den Kontaktbereich des Thermostats an der Gerätebasis mit einem feuchten Tuch, achten Sie darauf, dass der Thermostat nicht verformt wird. Waschen und trocknen Sie den Einlass des Deckels sorgfältig. Aus hygienischen Gründen muss der Deckel nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

**Service und Reparatur:** Wenn das Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst (Kontaktinformation auf der Rückseite).

## Technische Daten:

220-240V - 50/60Hz 200W Power: 200 W

Hergestellt in China

# REZEPTVORSCHLÄGE

## Rote-Bete-Marmelade

Ergibt 1 Tasse

### ZUTATEN:

- 2 frische Rote Beten, gerieben
- 1 Esslöffel frischer Ingwer, gehackt
- 3 Esslöffel Orangensaft
- Schale und Saft einer Zitrone
- 1/2 Tasse Kristallzucker
- 1/4 Teelöffel Salz

### Zubereitung:

1. Vermengen Sie alle Zutaten im Innentopf und setzen Sie den Innentopf in die Gerätebasis. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Kippschalter nach unten auf COOK (Kochen).
3. Für 25-30 Minuten kochen oder bis die Mischung eingedickt ist und sprudelt.
4. Abkühlen lassen oder warm servieren.

## Geschmorte Ananas mit Vanilleeis

Ergibt 1 Portion

### ZUTATEN:

- 1 1/2 Tassen Ananasstücke
- 2 Esslöffel Kristallzucker
- 1 Esslöffel ungesalzene Butter
- 1/2 Vanilleschote, gespalten
- Eine Prise Salz
- 1 Teelöffel frischer Zitronensaft
- Vanilleeis zum Servieren

### Zubereitung:

1. Vermengen Sie alle Zutaten (bis auf das Eis) im Innentopf und setzen Sie den Innentopf in die Gerätebasis. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Kippschalter nach unten auf COOK (Kochen).
3. 30 Minuten kochen lassen, bis die Ananasstücke schön weich sind und die Masse blubbert.
4. Entfernen Sie die Vanilleschoten.
5. Servieren Sie die Ananas mit etwas Sauce und Vanilleeis.

## Geschmorte gelbe Rüben

Ergibt 1 Portion

### ZUTATEN:

- 2 gelbe Rüben, in Stücke geschnitten
- 1 Esslöffel ungesalzene Butter
- 1 Zweig frischer Thymian
- 1/4 Tasse Hühnerbrühe
- 1 Esslöffel Apfelessig
- 1 Esslöffel Kristallzucker
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Zubereitung:

1. Vermengen Sie alle Zutaten im Innentopf und setzen Sie den Innentopf in die Gerätebasis. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Kippschalter nach unten auf COOK (Kochen).
3. Für 45 Minuten kochen lassen, bis die Rüben zart sind.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

## Hähnchen- und Mais-Lasagne

Ergibt 1 Portion

### ZUTATEN:

- 1 Dose Maiscreme -Suppe
- 1/2 gekochte, zerleinerte Hühnerbrust
- 1 Teelöffel Olivenöl
- 2 Maistortillas, gewürfelt
- 1/4 Tasse geriebene Käsemischung
- Salsa zum Servieren
- Saure Sahne zum Servieren

### Zubereitung:

1. Vermengen Sie alle Zutaten (bis auf die Salsa) im Innentopf und setzen Sie den Innentopf in die Gerätebasis. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Kippschalter nach unten auf COOK (Kochen).
3. Für 20-25 Minuten kochen oder bis die Mischung eindickt und sprudelt.
4. Mit Salsa und saurer Sahne servieren.

## Geschmorter Rotkohl

1 Portion

### ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Erdnussöl
- 1/4 Tasse gelbe Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- 1/4 Tasse Granny Smith Apfel, entkernt und in Scheiben geschnitten
- 2 Esslöffel Rotweinessig
- 2 Esslöffel Rotwein
- 2 Esslöffel Orangensaft
- 1/2 Teelöffel getrockneter Ingwer
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack
- 2 Tassen Rotkohl, in feine Streifen geschnitten

### Zubereitung:

1. Vermengen Sie alle Zutaten im Innentopf und setzen Sie den Innentopf in die Gerätebasis. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Kippschalter nach unten auf COOK (Kochen).
3. Für 5-7 Minuten, dann umrühren.
4. Weitere 10 Minuten köcheln lassen oder bis der Kohl zart ist.
5. Noch warm servieren.

## Kokos-Linsen

Ergibt 1 Portion

### ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 große gelbe Zwiebel, geschält und geviertelt
- 1/2 Tasse Karotte, der Länge nach halbiert und in Scheiben geschnitten
- 1 Teelöffel Jalapeño-Chili
- 3 lange, dünne Streifen Limettenschale
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer nach Geschmack
- 1 Dose (400g) Linsen, abgetropft
- 1/4 Tasse Gemüsebrühe oder Wasser
- 1/4 Tasse Kokosmilch aus der Dose

### Zubereitung:

1. Vermengen Sie alle Zutaten im Innentopf und setzen Sie den Innentopf in die Gerätebasis. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Kippschalter nach unten auf COOK (Kochen).
3. Für 15-20 Minuten kochen oder bis die Mischung eindickt und sprudelt.
4. Bei Bedarf würzen und servieren.

## Karotten-Salat

Ergibt 1 Portion

### ZUTATEN:

- 2 Karotten, in Scheiben geschnitten
- 2 Esslöffel Apfelessig
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1/4 Tasse Kristallzucker
- 1 Teelöffel trockener Senf
- 1 Dose (300g) Tomatencremesuppe
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer nach Geschmack
- 1/8 einer roten Zwiebel, gewürfelt
- 1/8 einer grünen Paprika, gewürfelt

### Zubereitung:

1. Vermengen Sie alle Zutaten im Innentopf und setzen Sie den Innentopf in die Gerätebasis. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Kippschalter nach unten auf COOK (Kochen).
3. Für 20-25 Minuten kochen oder bis die Karotten weich sind.
4. Den Salat für mindestens 6 Stunden für den besten Geschmack kühlen.

## Kubanische Bohnensuppe

Ergibt 1 Portion

### ZUTATEN:

- 1/4 Tasse getrocknete weiße Bohnen
- 2 Scheiben ungekochter Speck, gewürfelt
- 25g Chorizo-Wurst, gewürfelt
- 1 Esslöffel extra natives Olivenöl
- 1/4 gelbe Zwiebel, gewürfelt
- 2 Esslöffel rote Paprika, gewürfelt
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Teelöffel Honig
- 2 Teelöffel Instant-Hühnerbrühe
- Frisch gemahlener Pfeffer nach Geschmack
- 1 1/4 Tassen Wasser
- Frisch gehackter Koriander zum Servieren
- Weitere gewürfelte gelbe Zwiebel zum Servieren
- Gekochter Reis als Beilage

### Zubereitung:

1. Vermengen Sie alle Zutaten im Innentopf und setzen Sie den Innentopf in die Gerätebasis. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie den Kippschalter nach oben, um auf WARM (Warmhalten) zu schalten. Lassen Sie die Mischung ca. 1 Stunde auf Warmhalten stehen.
3. Nach einer Stunde drücken Sie den Kippschalter nach unten auf COOK (Kochen) und lassen Sie die Mischung 1 Stunde kochen oder bis die Bohnen zart sind.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Über Reis servieren und mit Koriander und weiteren gehackten Zwiebeln garnieren.

## In Tomaten gedämpfte Eier

Ergibt 1 Portion

### ZUTATEN:

- 1 mittelgroße, feste rote Tomate
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer nach Geschmack
- 1 großes Ei
- 1 Esslöffel Parmesan, gerieben
- 1 Teelöffel extra natives Olivenöl
- 1 Basilikumblatt, in dünne Streifen geschnitten

### Zubereitung:

1. Schneiden Sie oben den „Deckel“ der Tomate, ca. 1 cm ab.
2. Verwenden Sie einen Teelöffel, um das Fruchtfleisch aus der Mitte zu entfernen.
3. Lassen Sie die Tomate einige Minuten kopfüber auf einem Papiertuch abtropfen.
4. Würzen Sie das Innere der Tomate großzügig mit Salz und Pfeffer.
5. Schlagen Sie das Ei in die Tomate und bestreuen Sie es mit Parmesan.
6. Legen Sie die Tomate in den eingesetzten Innentopf im Gerät. Schalten Sie das Gerät an.
7. Gießen Sie 2 Esslöffel Wasser um die Tomate, dies erzeugt den Dampf.
8. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Kippschalter nach unten auf COOK (Kochen).
9. Für 8-10 Minuten kochen für ein flüssiges Eigelb.
10. Für eine zusätzliche Minute kochen, wenn Sie das Eigelb lieber fester haben.
11. Vorsichtig herausnehmen und mit einem Schuss Öl und etwas Basilikum servieren.

## Deutscher Kartoffelsalat

Ergibt 1 Portion

### Zutaten:

- 5 kleine rote Kartoffeln, in Scheiben geschnitten
- 1 Esslöffel Apfelessig
- 1/2 Teelöffel trockener Senf
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel Hühnerbrühe
- 1 Esslöffel Kristallzucker
- 2 Esslöffel rote Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Scheiben Speck, gekocht und zerbrösel
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer nach Geschmack

### Zubereitung:

1. Vermengen Sie alle Zutaten im Innentopf und setzen Sie den Innentopf in die Gerätebasis. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Kippschalter nach unten auf COOK (Kochen).
3. Für 20-25 Minuten kochen oder bis die Kartoffeln weich sind.
4. Abschmecken und die Gewürze nach Bedarf anpassen. Warm oder kalt servieren.

## Garnelen in Senfsauce

Ergibt 1 Portion

### Zutaten:

#### Für die Garnelen:

- 225 g Garnelen, aufgetaut, geschält und entdarmt
- 2 Tassen kaltes Wasser
- 1 Tasse Eiswürfel
- 4 Teelöffel Salz

#### Für die Senfsauce:

- 2 Esslöffel scharfer Senf
- 2 Esslöffel saure Sahne oder Joghurt
- 2 Esslöffel Apfelessig
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer nach Geschmack
- 1 kleine Knoblauchzehe, gehackt
- 2 Esslöffel frische Petersilie, gehackt

### Zubereitung:

1. In einer großen Schüssel die Garnelen, Wasser, Eis und Salz mischen.
2. Umrühren, bis das Salz aufgelöst ist und 45 Minuten ruhen lassen.
3. Die Garnelen abtropfen lassen und mit 2 Esslöffel der Lake in den eingesetzten Innentopf des Geräts geben. Das Gerät einschalten.
4. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Kippschalter nach unten auf COOK (Kochen).
5. Für 5-6 Minuten kochen oder bis die Garnelen rosa werden.
6. Während des Kochens nicht weggehen, da die Garnelen schnell garen.
7. Wenn sie rosa sind, herausnehmen und auf einen Servierteller legen.
8. In einer kleinen Schüssel alle Zutaten der Senfsauce vermengen.
9. Die Garnelen mit der Senfsauce servieren.

## Geschmorter Grünkohl

Ergibt 1 Portion

### ZUTATEN:

- 2 Scheiben Speck, gewürfelt
- 3 Tassen frischer Grünkohl
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer nach Geschmack
- Eine Prise Chiliflocken (optional)
- 1/3 Tasse Hühnerbrühe
- Scharfe Sauce zum Servieren
- Maisbrot zum Servieren

### Zubereitung:

1. Alle Zutaten, außer der scharfen Sauce und dem Maisbrot, in den Innentopf geben (der Topf wird überfüllt sein). Den Topf einsetzen und das Gerät einschalten.
2. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Kippschalter nach unten auf COOK (Kochen).
3. Nach ein paar Minuten beginnt der Grünkohl zu welken.
4. Den Grünkohl herunterdrücken und umrühren, um die Zutaten zu vermischen. Wenn er ausreichend verwekelt ist, den Deckel schließen.
5. Den Grünkohl 20-30 Minuten kochen oder bis er dunkel und zart ist. Gut umrühren, dann mit scharfer Sauce und Maisbrot servieren.

## Mexikanischer Grüner Reis

Ergibt 1 Portion

### ZUTATEN:

- 1/4 Tasse weiße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gewürfelt
- 1/2 Bund Koriander mit Stielen, gehackt
- 2 Esslöffel Pflanzenöl
- 1 Tasse Langkornreis
- 1 Teelöffel koscheres Salz
- 1 Tasse Hühnerbrühe

### Zubereitung:

1. Vermengen Sie alle Zutaten im Innentopf und setzen Sie den Innentopf in die Gerätebasis. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Kippschalter nach unten auf COOK (Kochen).
3. Für 25-30 Minuten kochen oder das Gerät in den Warmhalte-Modus schaltet.
4. Lassen Sie den Reis ca. 10 Minuten in der Warmhaltestufe ruhen.
5. Vor dem Servieren mit einer Gabel auflockern.

## Kabeljau mit Miso und Pilzen

Ergibt 1 Portion

### ZUTATEN:

- 1 Kabeljaufilet, mindestens 1 Zoll dick
- 1 Esslöffel helle Misopaste
- 1 Teelöffel Sojasauce
- 1 Teelöffel Honig
- 1 Teelöffel Sriracha oder andere scharfe Sauce
- 1 Frühlingszwiebel, dünn geschnitten zum Servieren
- 2 Shiitake-Pilze, in feine Streifen geschnitten zum Servieren
- Gedämpfter brauner oder weißer Reis zum Servieren

### Zubereitung:

1. Kabeljaufilets auf einen Teller legen.
2. In einer kleinen Schüssel Miso, Sojasauce, Honig und scharfe Sauce zusammenrühren.
3. Die Fischfilets mit der Mischung einreiben und 10 Minuten marinieren lassen.
4. Die Filets in den eingesetzten Innentopf legen und 2 Esslöffel Wasser hinzufügen, um dem Gerät das Dampfen zu ermöglichen.
5. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Kippschalter nach unten auf COOK (Kochen).
6. Für 5-8 Minuten kochen oder bis der Fisch glasig oder ganz durchgegart ist, je nach Belieben.
7. Den Fisch entnehmen und mit gedämpftem Reis, Frühlingszwiebeln und Shiitake-Pilzen servieren.

## Mit Pesto gedämpfte Lachssteaks

Ergibt 1 Portion

### ZUTATEN:

- 1 kleine gelbe Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 1 Lachsfilet aus der Mitte geschnitten
- 1 Esslöffel gekaufter Pesto, plus mehr zum Servieren
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer nach Geschmack
- 1 Zitronenscheibe
- 1 Tasse frischer Babyspinat

### Zubereitung:

1. Zwiebeln und Lachs in den eingesetzten Innentopf geben.
2. Die Lachssteaks mit Pesto bestreichen.
3. Den Lachs mit Salz und Pfeffer würzen, dann eine Zitronenscheibe darauf legen.
4. Einen Esslöffel Wasser um den Fisch herum gießen (dies erzeugt den Dampf).
5. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Kippschalter nach unten auf COOK (Kochen).
6. 4-5 Minuten kochen oder bis der Fisch fast gar ist.
7. In den letzten 2 Minuten des Kochens den Spinat hinzufügen.
8. Kochen, bis der gewünschte Grad erreicht ist.
9. Sofort mit zusätzlichem Pesto servieren.

## Würziger Apfelwein

Ergibt 1 Portion

### ZUTATEN:

- 2 Tassen Apfelwein
- 1 Esslöffel hellbrauner Zucker
- 1/2 Teelöffel gemahlener Piment
- 1/4 Teelöffel gemahlener Ingwer
- 1 Prise gemahlene Nelken
- 1/2 Teelöffel gemahlener Zimt
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- 1 Prise Salz
- 1/2 Tasse Brandy (optional)

### Zubereitung:

1. Vermengen Sie alle Zutaten im Innentopf und setzen Sie den Innentopf in die Gerätebasis. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Kippschalter nach unten auf COOK (Kochen).
3. 5-6 Minuten köcheln lassen oder bis der Apfelwein heiß ist.
4. In Tassen schöpfen und servieren.

## Birne mit Vanilleschote pochiert

Ergibt 1 Portion

### ZUTATEN:

- 1 Birne, geschält und mit Stiel
- 2 Esslöffel Kristallzucker
- 1 Tasse süßer Weißwein, z.B. Sauternes
- 1/2 Vanilleschote, gespalten
- 7,5 cm Streifen Zitronenschale
- Saft von 1/2 Zitrone
- 1 Zimtstange

### Zubereitung:

1. Vermengen Sie alle Zutaten im Innentopf und setzen Sie den Innentopf in die Gerätebasis. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Kippschalter nach unten auf COOK (Kochen).
3. Für 25-30 Minuten kochen oder bis die Birne zart ist.
4. Nach Belieben garnieren und servieren.

## Gedämpfte Artischocke mit Zitrone

Ergibt 1 Portion

### ZUTATEN:

#### Für die Artischocke:

- 1 große Artischocke
- 1 Zitrone, in Scheiben geschnitten
- 1/2 Tasse Wasser
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

#### Für die Dip-Sauce:

- 1/3 Tasse Mayonnaise, normal oder fettarm
- 2 Esslöffel saure Sahne oder Joghurt
- 1/4 Teelöffel frische Zitronenschale
- 1 Esslöffel frischer Zitronensaft
- 1 Esslöffel Hühnerbrühe
- 1 Esslöffel Schnittlauch, gehackt

### Zubereitung:

1. Schneiden Sie den Stiel und ca. 2,5 cm von der Artischocke ab. Schneiden Sie mit einer Schere die Dornen von jedem Blatt ab.
2. Geben Sie alle Zutaten für die Artischocke in den Innentopf und setzen Sie den Innentopf in die Gerätebasis. Schalten Sie das Gerät ein.
3. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Kippschalter nach unten auf COOK (Kochen).
4. Für 30-45 Minuten kochen oder bis die Artischocke zart ist (sie ist zart, wenn Sie die Blätter leicht abziehen können).
5. Während die Artischocke kocht, bereiten Sie die Dip-Sauce zu, indem Sie alle Sauce-Zutaten in einer Schüssel vermischen.
6. Servieren Sie die Artischocke heiß oder kalt mit der Dip-Sauce.

## Thunfisch mit Sesamkörnern & grünen Bohnen

Ergibt 1 Portion

### ZUTATEN:

- 1 Teelöffel dunkles Sesamöl
- 2 Teelöffel Sojasauce
- 1 Teelöffel Honig
- 1 Teelöffel frischer Ingwer, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 frisches Thunfischsteak, Sushi-Qualität
- 1 Teelöffel Sesamkörner
- 1/2 Tasse frische grüne Bohnen, geputzt

### Zubereitung:

1. In einer kleinen Schüssel Sesamöl, Sojasauce, Honig, Ingwer und Knoblauch miteinander verquirlen.
2. Thunfisch auf einen Teller legen und die Sojameschung über den Thunfisch gießen.
3. Thunfisch von allen Seiten wenden, um ihn gleichmäßig mit der Sojameschung zu überziehen.
4. Für 10 Minuten marinieren lassen und häufig wenden.
5. Thunfisch gleichmäßig mit den Sesamkörnern bestreuen und andrücken. Die grünen Bohnen in den eingesetzten Innentopf geben und den Thunfisch darauf legen.
6. Zwei Esslöffel Wasser um den Fisch herum gießen, um Dampf zu erzeugen. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Kippschalter nach unten auf COOK (Kochen).
7. Für 3-5 Minuten kochen oder bis der Thunfisch gerade undurchsichtig wird. Sofort herausnehmen und auf einen Servierteller legen.
8. Eine grüne Bohne probieren, wenn sie zu hart ist, noch 1-2 Minuten dämpfen.
9. Die fertigen grünen Bohnen mit dem Thunfisch servieren.



Lebensmittelecht



DE: Dieses Produkt entspricht den Europäischen Richtlinien.



DE: Schutzklasse 1



DE: Dieses Symbol bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Batterien und Akkumulatoren nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, diese am Ende seiner Lebensdauer unentgeltlich zu einer öffentlich-rechtlichen Sammelstelle oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Sammelstellen abgeben zum Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten bringen und Lampen sowie Batterien und Akkus im entladenen Zustanden, welche nicht vom Gerät fest umschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, zu trennen und vorgesehenen Entsorgung zuzuführen. Verwenden Sie wenn möglich wiederaufladbare Batterien anstelle von Einwegbatterien. Die Wiederverwertung und das Recycling von Altgeräten ist ein wichtiger Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bei einer unsachgemäßen Entsorgung können giftige Inhaltsstoffe in die Umwelt gelangen, die gesundheitsschädigende Wirkungen auf Mensch, Tiere und Pflanzen haben. Batterien mit erhöhtem Schadstoffgehalt sind zudem mit den folgenden Zeichen gekennzeichnet: Cd=Cadmium, Hg=Quecksilber, Pb=Blei.

Verbraucher sind selbst verantwortlich, personenbezogene Daten vom Gerät zu löschen. Nachfolgend sind einige bewährte Methoden und Empfehlungen, um die Lebensdauer Ihrer Batterien und Akkus zu verlängern und ihre Wiederverwendung zu ermöglichen:

- Laden Sie Ihre Akkus richtig und vollständig, um ihre Lebensdauer zu maximieren. Entladen Sie sie gegebenenfalls vollständig mit einem geeigneten Ladegerät, bevor Sie sie wieder aufladen.
- Ziehen Sie die Möglichkeit in Betracht, wiederaufladbare Akkus zu verwenden. Diese können mehrmals wiederverwendet und aufgeladen werden, was die Menge an Batterieabfall reduziert.
- Benutzen Sie immer die richtige Art von Batterien für Ihre Geräte. Ein fehlerhafter Gebrauch kann die Lebensdauer der Batterien verkürzen und möglicherweise schädliche Auswirkungen haben.
- Beachten Sie stets die Sicherheitsanweisungen beim Umgang mit Altbatterien. Bei lithiumhaltigen Altbatterien (Li = Lithium) besteht hohe Brandgefahr. Daher muss auf die ordnungsgemäße Entsorgung von lithiumhaltigen Altbatterien und -Akkus besonderes Augenmerk gelegt werden. Bei falscher Entsorgung kann es außerdem zu inneren und äußeren Kurzschlüssen durch thermische Einwirkungen (Hitze) oder mechanische Beschädigungen kommen. Ein Kurzschluss kann zu einem Brand oder einer Explosion führen und schwerwiegende Folgen für Mensch und Umwelt haben. Um einen Kurzschluss zu vermeiden, kleben Sie die Pole bzw. die Kontakte der Batterie vor der Entsorgung ab.

DE: Haftungsansprüche gegen die Firma Mediashop, welche sich auf Schäden (außer im Falle der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit einer Person, sogenannten Personenschäden), materieller oder ideeller Art beziehen, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter und unvollständiger Informationen seitens Dritter verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen, sofern seitens Mediashop kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt.



CH: MediaShop Schweiz AG | Leuholz 14 | 8855 Wangen | Switzerland

EU: MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria

Forgalmazó: Telemarketing International Kft. | 9028 Győr | Fehérvári út 75. | Hungary

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 - kostenlose Servicehotline

CZ: + 420 234 261 900 | SK: + 421 220 990 800 | RO: + 40 318 114 000 | HU: + 36 96 961 000 | ROW: +43 1 267 69 67

Stand: 09/2024 | M37246