

# intellichef™ Multikocher

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, und heben Sie sie gut auf

## **Das neue Gerät optimal nutzen...**

### **Der Intellichef ist ein vielseitiger 9-in-1-Multikocher**

Mit nur einem Tastendruck können Sie anbraten, dampfgaren, schongaren, schmoren, Reis kochen, backen, kochen, aufwärmen und warmhalten.

### **Kurzanleitung**

Eine Kurzanleitung finden Sie auf Seite 2.

## **INHALT**

KURZANLEITUNG	2
AUSSTATTUNG & ZUBEHÖR	3
PROGRAMME	4-6
PROGRAMMÜBERSICHT	7
EINSTELLEN DER ZEITSCHALTUHR	8
KONDENSATFÄNGER	8
ALLGEMEINE REINIGUNG	9
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	9
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	10
KUNDENSERVICE	10
NOTIZEN	11-12

Ziehen Sie auch die umfangreiche Bedienungsanleitung mit wichtigen Sicherheitshinweisen und ausführlichen Anweisungen für die Verwendung des Intellichef zu Rate.

## Erläuterung der Tasten

**AUS/ WARMHALTEN (Taste 4):** Eine doppelt belegte Taste zum Ausschalten oder Warmhalten.

**Menü (Taste 5):** Zum Auswählen des Garprogramms, z. B. RICE/PASTA, BOIL, STEAM usw.

**Zeitschaltuhr (Taste 6):** Zum Einstellen der Zeitschaltuhr.

**Stunde (Taste 7):** Zum Einstellen der Garzeit oder der Uhr in Stunden.

**Minute (Taste 8):** Zum Einstellen der Garzeit oder der Uhr in Minuten.

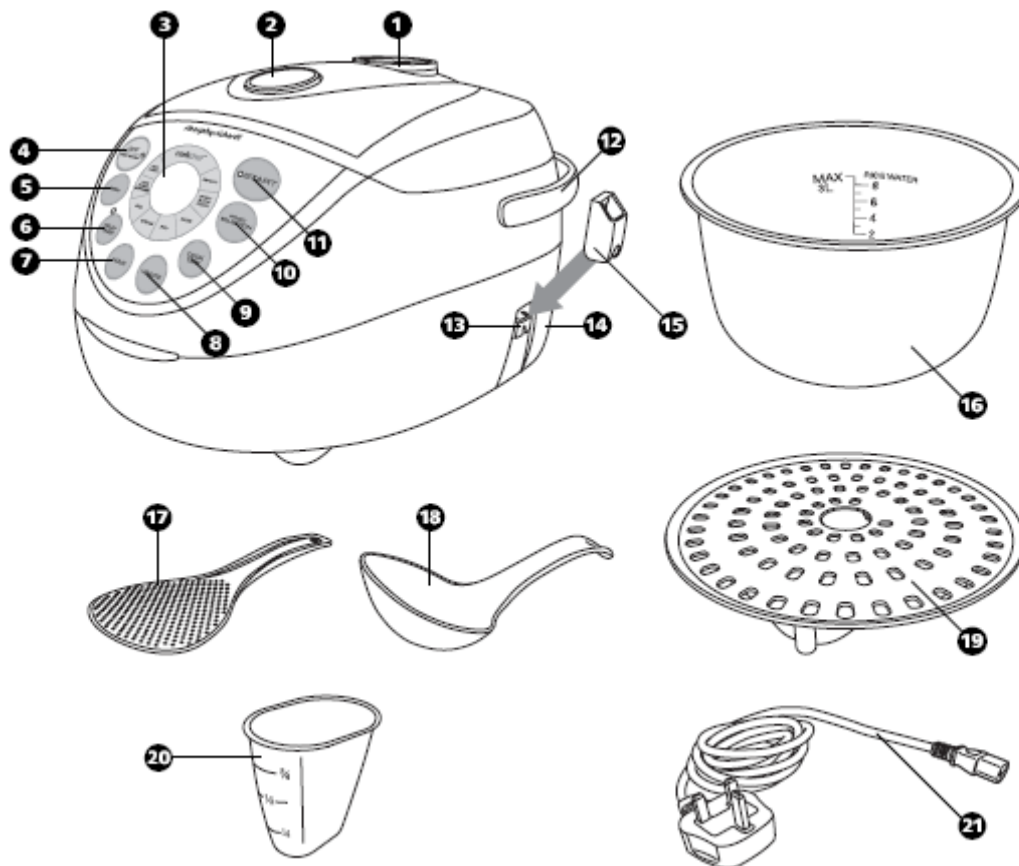
**Garzeit (Taste 9):** Zum Einstellen der Garzeit, bevor die Taste Stunde oder Minute gedrückt wird. Nur bei bestimmten Programmen.

**Auswahl Zutat (Taste 10):** Nur für die Programme Dampfgaren und Anbraten. Diese Option bietet hilfreiche voreingestellte Garzeiten für Gemüse (Vegetable), Fisch (Fish) oder Fleisch (Meat).

## Waschen Sie alle Teile vor der ersten Benutzung mit Ausnahme des Hauptgeräts.

- 1 Nehmen Sie das Zubehör aus dem Intellichef heraus.  
Schließen Sie den Intellichef an eine Steckdose an. Der Netzkabeleingang befindet sich hinten auf der rechten Seite. Die Uhr leuchtet auf und die rote Leuchte in der Taste START blinkt. Dies zeigt den Standby-Modus an.
- 2 Stellen Sie die Uhr auf die richtige Zeit ein, indem Sie die Taste Stunde oder Minute 3 Sekunden lang gedrückt halten. Ein Signalton ist zu hören und das Display blinkt. Nehmen Sie die Einstellung mit Hilfe der Tasten Stunde und Minute vor. Nach dem Einstellen blinkt das Display noch 10 Sekunden lang weiter.
- 3 Drücken Sie den Deckelentriegelungsknopf.  
Bereiten Sie die Zutaten vor und geben Sie sie in den Intellichef.
- 4 Wählen Sie das gewünschte Garprogramm, indem Sie die Taste MENÜ drücken. Neben dem ausgewählten Garprogramm erscheint ein Punkt.
- 5 Schließen Sie vor dem Garen den Deckel. Um die Speisen während des Garvorgangs zu prüfen, drücken Sie den Deckelentriegelungsknopf, um den Deckel anzuheben. Wenn Sie das Programm ANBRATEN nutzen, müssen Sie den Deckel öffnen, um die Speisen umzurühren.  
**WARNUNG: Achten Sie beim Anheben des Deckels auf den heißen Dampf.**
- 6 Drücken Sie START, um mit dem Garen zu beginnen. Vier Signaltöne ertönen, um anzuzeigen, dass der Garvorgang begonnen hat. Die rote Leuchte bleibt während des Garens an.  
Hinweis: Wenn die Taste START nicht innerhalb von 10 Sekunden nach der Auswahl des Garprogramms gedrückt wird, gibt der Intellichef 45 Sekunden lang einen kontinuierlichen Signalton ab. Wenn Sie noch nicht mit dem Garen beginnen wollen, drücken Sie die Taste AUS, um den Signalton zu unterbrechen. Der Punkt bleibt neben dem ausgewählten Garprogramm. Drücken Sie START, wenn Sie bereit sind.
- 7 Nach dem Garen ertönen zehn schnelle Alarmtöne, und der Intellichef schaltet automatisch die Warmhaltefunktion für 2 Stunden ein. Die rote Leuchte in der Taste WARMHALTEN leuchtet auf und das Display zählt von Null aus vorwärts.
- 8 Drücken Sie den Deckelentriegelungsknopf, um das Gerät zu öffnen und die Speisen zu servieren.  
**WARNUNG: Ziehen Sie Ofenhandschuhe an, um das Essen herauszunehmen.**

## AUSSTATTUNG & ZUBEHÖR



### **AUSSTATTUNG**

- 1 Kondensatfänger
- 2 Deckelriegelungsknopf
- 3 Display
- 4 Taste Aus / Warmhalten
- 5 Taste Menü
- 6 Taste Zeitschaltuhr
- 7 Taste Stunde
- 8 Taste Minute
- 9 Taste Garzeit
- 10 Taste Auswahl Zutat
- 11 Taste Start

- 12 Griff
- 13 Löffelhalterschlitze
- 14 Netzkabeleingang (hinten)

### **ZUBEHÖR**

- 15 1 x Löffelhalter  
(in den Schlitz hinten rechts  
einzuhängen)
- 16 1 x Schüssel
- 17 1 x Pfannenwender
- 18 1 x Servierlöffel
- 19 1 x Dampfeinsatz
- 20 1 x Messbecher
- 21 1 x Netzkabel

## **VOR DER VERWENDUNG**

Waschen Sie alle Teile vor der ersten Benutzung mit Ausnahme des Hauptgeräts.

### **PROGRAMME**

- Reis / Nudeln
- Reis/Nudeln Express
- Kochen
- Dampfgaren
- Anbraten
- Backen
- Schmoren/Schongaren
- Aufwärmen
- Warmhalten

### **Tipps für Reis/Nudeln**

- Waschen Sie den Reis mehrmals gründlich mit Wasser und lassen Sie ihn abtropfen.
- Unter Umständen müssen Sie die Menge des hinzugegebenen Wassers anpassen. Für weichere(n) Reis oder Nudeln geben Sie etwas mehr Wasser hinzu.
- Am Boden kann sich eine dünne Reiskruste bilden, insbesondere beim Garen von italienischem Reis oder Schnellkochreis oder beim Garen kleinerer Mengen. Das Einfetten des Bodens mit einem halben Teelöffel Öl kann die Krustenbildung reduzieren.
- Entnehmen Sie den Reis / die Nudeln nach Abschluss des Garvorgangs mit einem großen Lochschöpflöffel, da die Schüssel erst herausgenommen werden darf, wenn sie abgekühlt ist.

### **Reis/Nudeln**

(Ideal für indischen Reis)

1 Drücken Sie die Taste MENÜ, bis der Punkt neben REIS/NUDELN erscheint, schließen Sie den Deckel und drücken Sie START.

2 Der Intellifchef gibt 4 Signaltöne ab, um anzuzeigen, dass der Garvorgang begonnen hat. Die rote Leuchte bleibt an, bis der Garvorgang abgeschlossen ist. Dies geschieht am Ende jedes eingestellten Programms.

3 Dieses Programm gart Reis oder Nudeln in 40 - 50 Minuten, abhängig von der Reis- oder Nudel- und Wassermenge. Die Garzeit erscheint erst im Display, wenn die letzten 15 Minuten des Garvorgangs begonnen haben.

#### **Reis kochen:**

- Messen Sie den Reis mit dem Messbecher ab. Für jede Tasse Reis benötigen Sie eine Tasse kaltes Wasser. Es können maximal 8 Tassen zubereitet werden.
- Geben Sie den Reis in die Schüssel und fügen Sie die entsprechende Menge kaltes Wasser hinzu. Messen Sie das Wasser mit dem Messerbecher oder anhand der Markierungen für Reiswasser im Innern der Schüssel ab. Wenn Sie z. B. 8 Tassen Reis hineingeben, sollte das Wasser bis zur Markierung 8 eingefüllt werden.

#### **Nudeln kochen:**

- Nehmen Sie die im Rezept angegebene Menge Nudeln und geben Sie sie in die Schüssel. Fügen Sie genügend kaltes Wasser hinzu, um die Nudeln zu bedecken.
- Programmieren Sie den Intellifchef wie oben erläutert.

### **Reis/Nudeln Express**

(Ideal für chinesischen Klebreis)

- Messen Sie die Nudeln bzw. den Reis mit dem Messbecher ab. Für jede Tasse Nudeln oder Reis benötigen Sie eine Tasse kaltes Wasser. Überschreiten Sie nicht die angegebene maximale Wassermenge (Markierung 8).
- Drücken Sie die Taste MENÜ, bis der Punkt neben dem Programm REIS/PASTA EXPRESS erscheint, schließen Sie den Deckel und drücken Sie START.

• Dieses Programm gart Nudeln oder Reis in 30 - 40 Minuten, abhängig von der Reis- oder Nudel- und Wassermenge. Die Garzeit wird erst im Display angezeigt, wenn die letzten 8 Minuten des Garvorgangs begonnen haben.

## **Kochen**

- Füllen Sie so viel kaltes Wasser ein, dass die Speisen mit Wasser bedeckt sind. Überschreiten Sie dabei nicht die Max-Markierung.
- Drücken Sie die Taste MENÜ, bis der Punkt neben dem Programm KOCHEN erscheint. Eine Standardzeit von 10 Minuten wird angezeigt.
- Um die Zeit anzupassen, drücken Sie die Taste GARZEIT, und die angezeigte Zeit blinkt. Drücken Sie dann die Taste MINUTE. Für das Programm KOCHEN können mindestens 5 Minuten und höchstens 30 Minuten eingestellt werden. Drücken Sie die Taste MINUTE mehrmals hintereinander oder halten Sie sie gedrückt, um den kompletten Zeitbereich zu durchlaufen.
- Schließen Sie den Deckel und drücken Sie START, um mit dem Garen zu beginnen.
- Die eingestellte Garzeit wird erst angezeigt, wenn das Wasser begonnen hat zu kochen. Wenn es kocht, ertönen 4 Signaltöne. Die Garzeit wird nun angezeigt und rückwärts gezählt.

## **Dampfgaren**

- 1 Setzen Sie den Dampfeinsatz ein.
- 2 Füllen Sie bis kurz unter den Dampfeinsatz kaltes Wasser ein.
- 3 Legen Sie die Speisen auf den Dampfeinsatz.

- Drücken Sie die Taste MENÜ, bis der Punkt neben dem Programm DAMPGAREN erscheint.
- Stellen Sie die Garzeit entweder über die voreingestellten Zeiten für Fish (Fisch), Meat (Fleisch) oder Vegetable (Gemüse) mit der Taste AUSWAHL ZUTAT ein oder passen Sie die Zeit mit den Tasten GARZEIT und MINUTE an.
- Um die voreingestellten Zeiten zu nutzen, drücken Sie die Taste AUSWAHL ZUTAT, bis die gewünschte Speise blinkt, und drücken Sie dann START. Die voreingestellte Zeit beträgt für Fisch 20 Minuten, für Fleisch 30 Minuten und für Gemüse 20 Minuten.
- Um die Zeit anzupassen, drücken Sie die Taste AUSWAHL ZUTAT, bis die gewünschte Speise blinkt. Drücken Sie dann die Taste GARZEIT und stellen Sie die Zeit mit der Taste MINUTE ein. Für Fisch beträgt der Zeitbereich 5 - 30 Minuten, für Fleisch 15 Minuten - 2 Stunden und für Gemüse 5 - 42 Minuten. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie START, um mit dem Garen zu beginnen. Die Zeit wird rückwärts gezählt.

## **Anbraten**

- Drücken Sie die Taste MENÜ, bis der Punkt neben dem Programm ANBRATEN erscheint.
- Stellen Sie die Garzeit entweder über die voreingestellten Zeiten für Fisch, Fleisch und Gemüse mit der Taste AUSWAHL ZUTAT ein oder passen Sie die Zeit mit den Tasten GARZEIT und MINUTE an.
- Um die voreingestellten Zeiten zu nutzen, drücken Sie AUSWAHL ZUTAT, bis die gewünschte Speise blinkt, und drücken Sie dann START. Die voreingestellte Zeit beträgt für Fisch, Fleisch und Gemüse jeweils 42 Minuten.
- Um die Zeit anzupassen, drücken Sie die Taste AUSWAHL ZUTAT, bis die gewünschte Speise blinkt. Drücken Sie dann die Taste GARZEIT und stellen Sie die Zeit mit der Taste MINUTE ein. Für Fisch, Fleisch und Gemüse beträgt der Zeitbereich 5 Minuten - 1 Stunde. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie START, um mit dem Garen zu beginnen. Die Zeit wird rückwärts gezählt. Um während des Garens umzurühren, öffnen Sie den Deckel, indem Sie den Deckelentriegelungsknopf drücken.

## **Backen**

- Bereiten Sie die Schüssel nach Bedarf vor, z. B. fetten Sie die Innenseite mit Butter oder Öl ein, damit nichts anhaftet, oder verwenden Sie Backpapier. Löffeln Sie die Mischung in die Schüssel und achten Sie darauf, dass sie glattgestrichen ist.
- Drücken Sie die Taste MENÜ, bis der Punkt neben dem Programm BACKEN erscheint.
- Das Programm hat eine Standardzeit von 45 Minuten, die nicht angepasst werden kann. Drücken Sie START, um mit dem Backen zu beginnen. Die Zeit wird rückwärts gezählt.

## **Schmoren/Schongaren**

- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
- Drücken Sie die Taste MENÜ, bis der Punkt neben dem Programm SCHMOREN/SCHONGAREN erscheint. Eine Standardzeit von 1 Stunde wird angezeigt.
- Für Schmoren kann eine Zeit von 1 - 4 Stunden gewählt werden. Für Schongaren können Sie eine Zeit von 5 - 10 Stunden wählen.
- Um die Zeit anzupassen, drücken Sie die Taste GARZEIT und dann die Tasten STUNDE und MINUTE. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie START.

### **Tipps für das Schmoren/Schongaren**

- Das Programm Schmoren gart bei hoher Hitze 1 - 4 Stunden lang, während das Programm Schongaren 5 - 10 Stunden lang bei niedriger Hitze gart. Das Programm Schongaren ist optimal, um Fleischstücke wie Rinderschmorfleisch zuzubereiten, die während des langen Garvorgangs zart werden. Bestimmte Fleischstücke sind demzufolge unter Umständen nicht für das Programm Schmoren geeignet.
- Tiefgefrorene Zutaten sollten vollständig aufgetaut sein.
- Wurzelgemüse sollten in kleine, gleich große Stücke zerkleinert werden, da sie länger als Fleisch zum Garen benötigen. Vor dem Schongaren sollten sie 2 - 3 Minuten vorgedünstet werden. Wurzelgemüse sollten immer unten am Boden der Schüssel garen und vollständig von Flüssigkeit bedeckt sein.
- Vor dem Garen das überschüssige Fett vom Fleisch trennen, damit sich das Fett nicht in der Schüssel ansammeln kann.
- Wenn Sie ein für herkömmliches Kochen vorgesehenes Rezept auf Schongaren umstellen möchten, müssen Sie die vorgeschriebene Flüssigkeitsmenge reduzieren. Beim Schongaren kann die Flüssigkeit nicht im gleichen Maße wie beim herkömmlichen Kochen verdampfen.
- Nicht vorgekochte rote Kidneybohnen müssen eingeweicht und mindestens 10 Minuten vorgekocht werden, damit die Toxine entweichen können, bevor die Bohnen in den Schongarer gegeben werden.
- Führen Sie ein Fleischthermometer in Braten- oder Schinkenstücke ein, um die gewünschte Temperatur beim Garen zu überwachen.

### **Aufwärmen**

- Drücken Sie die Taste MENÜ, bis der Punkt neben AUFWÄRMEN erscheint. Eine Standardzeit von 25 Minuten wird angezeigt.
  - Um die Zeit anzupassen, drücken Sie die Taste GARZEIT und dann die Taste MINUTE. Es können mindestens 8 Minuten und höchstens 25 Minuten eingestellt werden.
- Schließen Sie den Deckel und drücken Sie START.

- Stellen Sie sicher, dass die Speisen gründlich erhitzt wurden, bevor Sie sie verzehren.

### **Warmhalten**

- Das Programm WARMHALTEN startet automatisch nach Abschluss des Garvorgangs und hält die Speisen 2 Stunden lang warm.
- Eine rote Leuchte leuchtet auf, um anzuzeigen, dass das Programm WARMHALTEN ausgewählt ist, und das Display zählt von Null aus vorwärts.
- Drücken Sie die Taste AUS / WARMHALTEN, um das Programm WARMHALTEN zu unterbrechen. Die rote Leuchte in der Taste START blinkt, um anzuzeigen, dass sich das Gerät nun im Standby-Modus befindet.
- Um das Programm WARMHALTEN fortzusetzen, drücken Sie erneut die Taste AUS / WARMHALTEN.

## PROGRAMMÜBERSICHT

Programm	Standardzeit	Voreingestellte Zeit	Zeitbereich	Zeitzählung im Display
Reis/Nudeln	40 - 50 Min.	Entf.	Abhängig von der Reis- oder Nudel- und Wassermenge erkennt der Intellechef automatisch, ob die vollen 50 Min. erforderlich sind.	Zählt für die letzten 15 Min. rückwärts
Reis/Nudeln Express	30 - 40 Min.	Entf.	Abhängig von der Reis- oder Nudel- und Wassermenge erkennt der Intellechef automatisch, ob die vollen 40 Min. erforderlich sind.	Zählt für die letzten 8 Min. rückwärts
Kochen	10 Min.	Entf.	5 - 30 Min.	Zählt rückwärts, sobald das Wasser begonnen hat zu kochen
Dampfgaren	20 Min.	Fisch: 20 Min. Fleisch: 30 Min. Gemüse: 20 Min.	Fisch: 5 - 30 Min. Fleisch: 15 Min. - 2 Std. Gemüse: 5 - 42 Min.	Zählt von der eingestellten Garzeit rückwärts
Anbraten	42 Min.	Fisch: 42 Min. Fleisch: 42 Min. Gemüse: 42 Min.	Fisch: 5 Min. - 1 Std. Fleisch: 5 Min. - 1 Std. Gemüse: 5 Min. - 1 Std.	Zählt von der eingestellten Garzeit rückwärts
Backen	45 Min.	Entf.	Entf.	Zählt von 45 Min. rückwärts
Schmoren/Schongaren	1 Std.	Entf.	Schmoren: 1 - 4 Std. Schongaren 5 - 10 Std.	Zählt von der eingestellten Garzeit rückwärts
Aufwärmen	25 Min.	Entf.	8 - 25 Min.	Zählt von der eingestellten Garzeit rückwärts
Warmhalten	2 Std.	Entf.	Bis zu 2 Std.	Zählt vorwärts, sobald der Garvorgang abgeschlossen ist

## **WEITERE INFORMATIONEN**

### **Einstellen der ZEITSCHALTUHR**

- Der Intellichef kann 24 Stunden im Voraus programmiert werden. Davon raten wir jedoch ab, da einige Lebensmittel (z. B. Fleisch) verderben, wenn sie länger als 2 Stunden bei Raumtemperatur aufbewahrt werden.
- Drücken Sie die Taste MENÜ, bis der Punkt neben dem gewünschten Programm erscheint, und stellen Sie die Garzeit normal ein.
- Drücken Sie die Taste ZEITSCHALTUHR. Eine rote Leuchte leuchtet neben der Taste ZEITSCHALTUHR auf und das Display blinkt.
  
- Drücken Sie die Tasten STUNDE und MINUTE, um die Zeit einzustellen, zu der das Gericht fertig sein soll. Wenn das Essen z. B. um 6 Uhr abends fertig sein soll, stellen Sie die Zeit auf 18.00 Uhr ein.
- Drücken Sie START. Die rote Leuchte in der Taste START und der Taste ZEITSCHALTUHR bleiben an.
  
- Das Display zeigt weiterhin die eingestellte Zeit an, bis der Garvorgang beginnt. Dann zählt das Display in der für dieses Programm üblichen Weise rückwärts.

### **Fehlermeldungen**

Falls das Display einen der Fehler E1, E2, E3 oder E4 anzeigt, liegt eine Störung des Heizkreislaufs vor, und der Intellichef funktioniert nicht. Rufen Sie in diesem Fall bitte den Kundenservice an.

## **REINIGUNG & PFLEGE**

### **Kondensatfänger**

- Von Zeit zu Zeit sollte der Kondensatfänger entleert und gereinigt werden. Dazu können Sie ihn einfach oben aus dem Deckel herausziehen.
- Der Kondensatfänger besteht aus zwei Teilen. Drehen Sie das Unterteil gegen den Uhrzeigersinn, um die Teile zu trennen. Reinigen Sie sie mit warmer Seifenlauge, spülen Sie sie klar und trocknen Sie sie gründlich ab.
  
- Um die Teile wieder zusammenzusetzen, drehen Sie das Unterteil im Uhrzeigersinn. Achten Sie dabei darauf, die beiden Teile wieder richtig zusammenzudrehen.
  
- Um den Kondensatfänger wieder einzusetzen, schieben Sie ihn einfach wieder in Position.

### **Schüssel**

- Um die Antihafbeschichtung der Schüssel nicht zu beschädigen, sollten zum Umrühren der Speisen keine Metallutensilien verwendet werden.
- Benutzen Sie die Schüssel nicht auf einem Kochfeld oder einer anderen Wärmequelle.
- Lassen Sie die Schüssel nicht fallen, da sie sich verziehen kann. Wenn sich die Schüssel verzogen hat, funktioniert der Intellichef unter Umständen nicht richtig, da die Schüssel und das Heizelement fest aneinander sitzen müssen.

## **Allgemeine Reinigung**

- Schalten Sie den Intellechef vor der Reinigung immer aus, ziehen Sie den Stecker und lassen Sie ihn abkühlen.
- Die Schüssel kann mit einem Kurzprogramm bei niedriger Temperatur in einer Spülmaschine gereinigt werden. Alternativ kann sie in warmer Seifenlauge gewaschen, klargespült und gründlich abgetrocknet werden.
- Bevor Sie die Schüssel in den Intellechef setzen, vergewissern Sie sich, dass das äußere Teil vollständig trocken ist. So lassen sich Flecken im Innern des Hauptgeräts vermeiden.
- Das Unterteil kann mit einem sauberen, feuchten Lappen abgewischt werden. Mit einem weichen Tuch trocknen.
- Keine Scheuermittel zum Reinigen der einzelnen Intellechef-Teile verwenden.

**Warnung: Das Geräteunterteil, das Netzkabel bzw. der -stecker dürfen weder in Wasser noch in andere Flüssigkeiten getaucht werden.**

## **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

### **Eigene Sicherheit**

- Heiße Flächen nicht berühren. Verwenden Sie zum Abnehmen des Deckels oder zum Festhalten heißer Behälter Topflappen oder Ofenhandschuhe, da heißer Dampf entweicht.
- **WARNUNG: Zum Schutz vor Feuer, elektrischen Schlägen und vor Verletzungen dürfen weder das Kabel, noch die Stecker oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.**
- **WARNUNG: Äußerste Vorsicht ist anzuwenden, wenn der Multikochoer heiße Zutaten, Wasser oder andere Flüssigkeiten enthält und an eine andere Stelle befördert werden soll.**
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird oder Zubehörteile eingesetzt bzw. herausgenommen werden sowie vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen.
- Geräte mit einem beschädigten Netzkabel oder Netzstecker dürfen nicht betrieben werden. Dasselbe gilt auch nach einer Fehlfunktion des Geräts oder wenn das Gerät auf den Boden gefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich an Morphy Richards, wenn Sie Ratschläge zur Überprüfung, Reparatur oder zu elektrischen oder mechanischen Abhilfemaßnahmen benötigen.
- Für Personen (einschließlich Kinder), deren körperliche oder geistige Unversehrtheit oder deren Wahrnehmungsfähigkeiten eingeschränkt sind, oder für Personen mit mangelnden Kenntnissen und Erfahrungen ist dieses Gerät nicht geeignet, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder haben von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, eine Einweisung in die Nutzung des Geräts erhalten.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

### **Aufstellungsort**

- Das Gerät darf nicht im Freien oder in der Nähe von Wasser benutzt werden.
- Dieses Gerät darf nicht in Reichweite von Kindern aufgestellt werden.
- Bei Betrieb nicht direkt unterhalb von Küchenschränken aufstellen, da große Mengen Dampf erzeugt werden. Während des Betriebs nicht mit den Armen über den Multikochoer reichen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Materialien, wie z. B. Vorhängen.

### **Netzkabel**

- Das Netzkabel muss zugspannungsfrei von der Steckdose bis zum Unterteil verlegt sein.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Tresenkante herabhängen, und halten Sie es von heißen Oberflächen fern.
- Verlegen Sie das Kabel nicht über eine offene Fläche, z. B. von einer tief angebrachten Steckdose über einen Tisch.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienst ausgetauscht werden.

### **Kinder**

- Verbieten Sie Kindern stets die Bedienung dieses Haushaltsgeräts. Klären Sie Kinder über Gefahrenstellen in der Küche auf und weisen Sie darauf hin, dass Kinder über ihrer Augenhöhe bzw. außerhalb ihrer Reichweite abgestellte Gegenstände nicht von der Arbeitsplatte ziehen dürfen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, und es ist sicherzustellen, dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

### Weitere Anmerkungen zur Sicherheit

- Benutzen Sie keine Auf- oder Einsätze bzw. Hilfsmittel, die nicht von Morphy Richards empfohlen wurden. Es besteht Brand-, Stromschlag- und Verletzungsgefahr.
- Zum Öffnen drücken Sie den Deckelentriegelungsknopf, aber beugen Sie sich nicht über das Gerät.
- Nicht in der Nähe eines oder auf einen Heißgas- oder Elektrobrenner(s) oder in einen beheizten Ofen stellen.
- Nicht in feuchter und korrosionsfördernder Umgebung aufbewahren.
- Um ein Überhitzen zu vermeiden, ist immer dafür zu sorgen, dass sich Speisen oder Wasser in der Schüssel befinden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- Äußerste Vorsicht ist anzuwenden, wenn der Multikocher heiße Zutaten, Wasser oder andere Flüssigkeiten enthält und an eine andere Stelle befördert werden soll.
- Verwenden Sie keine Teile dieses Geräts in einem Mikrowellenofen oder auf Koch-/Heizflächen.
- Das Gerät darf niemals dazu benutzt werden, saure oder andere alkalische Nahrungsmittel zu kochen.
- Durch die Verwendung scharfer Gegenstände im Innern der Schüssel kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

### ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung mit der Haushaltsspannung Ihrer Elektrizitätsversorgung übereinstimmt; es muss eine Wechselstromspannung (abgekürzt AC) sein.

Wenn der Gerätestecker nicht in die Steckdosen in Ihren Räumen hineinpasst, sollte er gegen einen passenden Netzstecker ausgetauscht werden.

**WARNUNG: Wird der Netzstecker vom Netzanschluss abgetrennt, muss er unbrauchbar gemacht werden, da ein Stecker mit freiliegendem Kabel eine akute Gefahr darstellt, wenn er an eine Strom führende Steckdose angeschlossen wird.**

**WARNUNG: Dieses Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.**

### KUNDENSERVICE

Sollten Sie Schwierigkeiten mit Ihrem neuen Gerät haben, helfen wir Ihnen gern weiter. Oft können wir eher behilflich sein als das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

Damit unsere Mitarbeiter Ihre Anfrage zügig bearbeiten können, sollten Sie folgende Angaben bereit halten:

- Name des Geräts.
- Modellnummer (an der Unterseite des Geräts zu finden).
- Seriennummer (an der Unterseite des Geräts zu finden).

<b>GARANTIEKARTE</b>	
Kaufdatum	Typen-Nr.
Händlerstempel und Unterschrift	Name und Anschrift des Käufers
Fehler / Mangel	
<b>Kundendienst Deutschland:</b> Service-Telefon: 0049 (0)1805/398346 (14 Cent/Min. aus dem deutschen Festnetz) <b>Mobilfunkpreise können abweichen</b> Service-Portal: <a href="http://www.ewt-eio.de">www.ewt-eio.de</a> Service-eMail: <a href="mailto:service@glendimplex.de">service@glendimplex.de</a>	

# *NOTIZEN*

# *NOTIZEN*